

Seit 2020 hat die Bamberger Süßholz-Gesellschaft eine neue Heimat gefunden. Sie ist nun fester Bestandteil von MUSSÄROL Bamberger Kräutergärtnerei in der Nürnberger Straße geworden. Hier werden bereits in der 6. Generation seit 1994 Heil-, Duft- und Küchenkräuter nach Naturlandrichtlinien angebaut. Von hier aus ging der entscheidende Impuls zur Gründung der Bamberger Süßholz-Gesellschaft aus. So befindet sich das erste Feld, das wieder mit Süßholz bepflanzt wurde, unmittelbar angrenzend an den romantischen Schaukräutergarten der Gärtnerei. Der Name der Gärtnerei „MUSSÄROL“ ist die Dialektbezeichnung für Majoran, das Kraut, das neben dem Süßholz im Mittelalter als zweithäufigste Kultur angebaut wurde.



Kräuter muss man sehen, fühlen, riechen und schmecken. Hier kann jeder die Härte einer Süßholzwurzel spüren und die Süße und den Geschmack des geraspelten Süßholzes bei einer Kostprobe erleben.

In der Gärtnerei finden während der Saison regelmäßig Führungen statt, bei denen man mit allen Sinnen viel über die Bamberger Gärtnertradition, das Bamberger Süßholz, Küchenkräuter oder Heilkräuter erfahren kann.

Das aktuelle Angebot findet sich auf der Internet-Seite:
www.biokraeuter.info



Nürnberger Str. 86
96050 Bamberg
T 0951-22023
Buslinien 921/922
Haltestelle: Plattengasse

www.biokraeuter.info
www.bamberger-suessholz.de

Immaterielles Kulturerbe

Inzwischen ist der innerstädtische Erwerbsgartenbau in Bamberg in das Bundesverzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen und wird wie folgt gewürdigt: „Der urbane Erwerbsgartenbau in der fruchtbaren Bamberger Regnitz-Aue entstand im 14. Jahrhundert und konzentrierte sich bis ins 19. Jahrhundert auf die Produktion von Gemüsesaatgut und Süßholz.“ Wir freuen uns, Teil dieses Erbes zu sein und dieses Erbe mit neuen Ideen und Begeisterung lebendig zu halten.

*Keine Landschaft Deutschlands erzeugt mehr und größere Zwiebeln, keine größere Rüben und Kohlköpfe. Füg hierzu die Süßwurzel, die im Bamberger Land in solcher Menge ausgegraben wird, dass man hochgetürmte Wagen damit beladen sieht.
(Johannes Bœmius 1520)*



Verkauf von Bamberger Gärtnerprodukten, u.a. Süßholz auf dem Maxplatz, 1902

Biologie

Die Gattung der Süßhölzer (Glycyrrhiza) gehört zur Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae), zu denen beispielsweise auch Erbsen, Bohnen und der Ginster gezählt werden. Die in Bamberg kultivierte Unterart Glycyrrhiza glabra L. blüht im Juli/August.

Anwendung in der Medizin

Der medizinisch wirksame und ökonomisch interessante Bestandteil des Süßholzes ist Glycyrrhizin, welches den süßen Geschmack bewirkt. Es hat eine antibakterielle, antivirale und pilzwidrige Wirkung. Des Weiteren wirkt Süßholz u.a. entzündungshemmend, hustenlindernd und schleimlösend.

Andere Verwendung

Die wohl bekannteste Verwendung von Süßholz ist in der Süßigkeit Lakritze, die es in unterschiedlichsten Ausführungen gibt. Jeder kennt vermutlich Lakritzschnecken, wobei sich jedoch in einigen auf Lakritze spezialisierten Läden eine riesige Vielfalt an Angeboten findet.



Gruppenfoto nach der Süßholzernte 2019, freiwillige Helfer der Bamberger Süßholzgesellschaft und die Gartengruppe der Lebenshilfe Bamberg.

Bamberger
Süßholz
Gesellschaft



Gründung

Die Bamberger Süßholz-Gesellschaft wurde 2010 im Rahmen des Modellprojekts „Urbaner Gartenbau“ des Zentrum Welterbe Bamberg gegründet.

Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, den einst berühmten Süßholz-anbau, der seit dem Mittelalter in Bamberg gepflegt wurde, wieder aufleben zu lassen. Dieser Anbau ist eine Bamberger Besonderheit, die deutschlandweit einzigartig ist, jedoch in den letzten Jahren nur noch zu Schauzwecken stattfand.

Nach der Aufgabe des gewerblichen Anbaus der Süßholzwurzel Mitte des 20. Jahrhunderts, wurde das Süßholz lediglich im Bamberger Gärtner- und Häckermuseum kultiviert. Dies sicherte das Überleben dieser traditionsreichen Pflanze in Bamberg und aus den dortigen Pflanzen wurden die Setzlinge für die heute bepflanzten Flächen der Süßholz-Gesellschaft gezogen.

Anfänge

Brachliegende Flächen im Gebiet der Bamberger Gärtnerstadt wurden angepachtet, mit Unterstützung von zahlreichen ehrenamtlichen Helfern bepflanzt und werden weiterhin regelmäßig gepflegt. Die Ernte der Felder findet im Spätherbst statt, wobei jedes Feld nur alle 4 Jahre an der Reihe ist, damit die süßen Wurzeln in der Zwischenzeit nachwachsen können.

Kooperation

Eine besonders wertvolle Unterstützung bei der Ernte bekommt die Süßholz-Gesellschaft hierbei durch die Gartengruppe der Lebenshilfe Bamberg. Das geerntete Süßholz wird dann in den Werkstätten der Lebenshilfe weiterverarbeitet und verpackt.



Abbildung von Süßholz auf dem Stadtplan von Petrus Zweidler, 1602



Süßholzpflanze



Ernte der Süßholzwurzeln an der Plattengasse und beim Gärtner- und Häckermuseum

Produkte

So wurden im Laufe der Zeit immer mehr neue leckere Produkte aus dem original Bamberger Süßholz entwickelt:

➔ Das Bamberger Süßholz-Souvenir

Hier finden sich die besonders schönen Teilstücke der Süßholzwurzel in einer vom Stegauracher Grafiker und Künstler Hans Kronenberg gestalteten Schachtel. Zum Kauen, Naschen, zur Zahnpflege, bei Reiseübelkeit und als Zugabe zu Speisen und Heißgetränken. (1)

➔ Geraspelttes Süßholz

Hiermit kann man sich einen hervorragenden Tee zubereiten (hilft dem Magen und den oberen Atemwegen) oder man mischt das geraspelte Süßholz mit weiteren Kräutern und kreiert seine individuelle Teemischung. (2)

➔ Süßholzpulver

Ganz fein gemahlenes Süßholz das sich hervorragend als Gewürz und gesunder Zuckerersatz in der Küche eignet. Eine exklusive Rarität. (2)

➔ Süßholz-Minz-Tee

Eine sehr harmonische fertige Mischung, die im Winter gegen Erkältungen hilft und im Sommer als Eistee herrlich erfrischend schmeckt. (2)

➔ Süßholz-Ingwer-Tee

Mit herrlich rundem Aroma, ein wärmender Wohlfühl-Tee, der die Abwehrkräfte stärkt. (2)

Unsere Verkaufsstellen finden Sie immer aktuell auf unserer Internet-Seite www.bamberger-suessholz.de



2



1

