



HÖRI-BÜLLE

Die Rote Blick and Bodensee

Auf der Höri, einer Halbinsel im Bodensee zwischen Radolfzell und Stein am Rhein, wächst seit Jahrhunderten eine rote Zwiebelsorte: die Höri-Bülle. Heute bauen nur noch wenige Betriebe diese Spezialität an und verarbeiten sie. Renate Heß und Heidi Deutschmann haben sich auf die Suche gemacht und ihre Spur vom Feld bis ins Einkochglas verfolgt

ur ein Radweg und ein schmaler Schilfgürtel trennen den Gemüsebau-Betrieb der Familie Duventäster-Maier in Moos auf der Höri vom Bodensee. In der Ferne, auf der gegenüberliegenden Seeseite, können wir Radolfzell mit dem Münsterturm erkennen, der mit seinen 82 Metern der höchste Kirchturm am Bodensee ist.

Es ist Ende August und die Zwiebelernte ist fast abgeschlossen. Auf dem kleinen Acker von Familie Duventäster-Maier warten die letzten Höri-Büllen darauf, aufgelesen zu werden. Auf diesem Acker stehen wir mit Diana Maier und ihrem Vater Lothar Maier. Mit dabei ist auch der Koch Markus Bruderhofer, der diese spezielle Zwiebelsorte in seinem Betrieb in Gottmadingen zu raffinierten Kreationen verarbeitet. Alle drei sind Mitglieder des Vereins Höri Bülle e. V., der sich um den Erhalt und die Verbreitung der Bülle, wie die rote Zwiebel hier am Bodensee genannt wird, bemüht.

Viel Handarbeit

Die besonders breite Form der Höri-Bülle erinnert fast an ein Ufo. Wegen dieser Form ist sie für die maschinelle Ernte nicht gut geeignet und wurde deshalb von anderen, im Anbau weniger arbeitsintensiven Sorten verdrängt. Nur noch wenige Gemüsebauern auf der Halbinsel Höri bauen heute diese traditionelle Zwiebelsorte an. Geerntet wird sie bei guter Witterung mit einem speziellen

Zwiebelroder. "Dabei hebt der Roder die Zwiebeln an, dann werden sie geschüttelt und wieder auf den Boden gelegt", erzählt uns Diana Maier. "So bleiben sie ein bis zwei Tage auf dem Feld liegen, bis sie außen angetrocknet sind. Regnen sollte es in dieser Zeit nicht."

▼ Beim Anschneiden sind die einzelnen Zwiebelschichten gut zu erkennen











Die Zwiebeln werden anschließend in Kisten eingesammelt und gelagert, Dann beginnt die eigentliche Handarbeit und hier ist Erfahrung gefragt. Die Zwiebeln werden einzeln von Hand geputzt, dabei entfernt man die Schlote, die äußere Schale und die Wurzel, das Schnäuzle. Beim Putzen werden auch die Zwiebeln aussortiert, die im Inneren eine faule Schicht haben. Lothar Maier erkennt schon beim Betasten einer Zwiebel, ob sie gesund ist oder nicht. "Die faulenden Schichten kommen vom feuchten Wetter oder vom Hagel," erklärt er uns. "Wenn die Zwiebel nach Regenwetter noch nicht richtig abgetrocknet ist und schon die nächste Schicht wächst, bleibt die Feuchtigkeit im Gemüse. Später fängt die Zwiebel dann von innen heraus an zu faulen" Etwa 15 - 25 Prozent der Zwiebeln sind befallen und dadurch Ausschuss, berichtet Diana Maier.

Gegen Ende der Saison wird nur noch von Hand geerntet, und zwar jeweils nur die Menge, die für den täglichen Verkauf benötigt wird. Da die Höri-Bülle eine sehr

- Die erntereifen Zwiebeln trocknen direkt auf dem Feld ab
- 2 Markus Bruderhofer mit einem Prachtexemplar einer Höri-Bülle
- 3 Erntereif: Bruderhofer und Lothar Maier sammeln die abgetrockneten Zwiebeln ein
- 4 Jede Zwiebel wird einzeln von Hand geputzt



empfindliche Zwiebelsorte ist, putzen und kontrollieren Duventäster-Maiers die Zwiebeln erst kurz bevor sie verkauft werden. So kommt nur einwandfreie Ware in den Handel. Sie verkaufen ihre Zwiebeln im eigenen Hofladen, weitere Abnehmer sind die Gastronomie und auch Verarbeiter wie Markus Bruderhofer.

Nur echt von der Höri

Dank der Initiative von Slow Food und des Höri-Bülle-Vereins ist die Nachfrage

Höri-Bülle

Die rote Speisezwiebel Höri-Bülle hat eine helle rotbraune Außenhaut, die anders als bei anderen roten Zwieheln beim Schneiden nicht abfärbt. Durch ihre milde Schärfe und ihr zartes Aroma wird sie gerne für Salate verwendet. Erst beim Erhitzen entwickelt sie ihre Schärfe und behält dabei noch die typische rote Färbung. Von der Form erinnert die flache Zwiebel an eine fliegende Untertasse. Sie wird traditionell auf der Bodenseehalbinsel Höri, die zwischen dem badischen Radolfzell und dem in der Schweiz liegenden Stein am Rhein liegt, angebaut. Dort wurden bis vor 50 Jahren viele Zwiebeln angebaut, hauptsächlich in den Gemeinden Moos, Iznang, Bankholzen und Weiler, was der Halbinsel auch den Namen Bülleland eingebracht hat. Heute wird die Höri-Bülle nur noch von wenigen Erzeugern angebaut, die auch im Verein Höri-Bülle e.V. aktiv sind und mit Werbung und Aktionen auf die Zwiebel aufmerksam machen. Als frische Ware findet man die Höri-Bülle auf Wochenmärkten in der Umgebung, in Hofläden und verarbeitet als Feinkost. Der Anbau der Höri-Bülle ist seit dem 14. Oktober 2014 durch die Eintragung als EU-geschützte Spezialität (g. g. A. "geschützte geografische Angabe") auf die Halbinsel Höri begrenzt. Sie ist außerdem seit 2008 ein "Arche-Passagier" von Slow Food Deutschland.

heute wieder gewachsen. Die Zwiebeln werden inzwischen wieder auf drei bis vier Hektar Fläche auf der Höri angebaut. Familie Duventäster-Maier gehört mit etwa 1400 m², verteilt auf zwei Felder, zu den kleineren Anbauern.

Den Samen gewinnen sie selber, so wie es Tradition ist, erzählt uns die gelernte Gärtnerin Diana. Dazu werden im Herbst ein bis zwei Kisten mit besonders schönen Exemplaren aufgehoben. Wenn diese im Frühjahr dann Schlote austreiben, werden sie im März ausgepflanzt. Diana demonstriert uns den Anbau: "Um einen Holzstock werden immer vier Zwiebeln gepflanzt, die Schlote werden am Stock festgebunden. Wenn die Schlote wachsen, müssen sie alle zwei bis drei Wochen festgebunden werden, damit sie nicht abknicken, denn die Schlote wachsen dann fast mannshoch und bilden 400 -500 g schwere Blütendolden aus. Mitte August schneiden wir die Blüten ab und trockenen sie anschließend im Glashaus. Erst im Winter, wenn es auf den Feldern ruhiger ist, werden die Samen von Hand aus den Blüten herausgerieben und zweioder dreimal gewaschen. Dann lassen wir das Ganze etwa einen Tag im Wasser liegen. Alles, was dann oben schwimmt, ist Abfall. Der Samen hat sich am Boden abgesetzt, wird abgesiebt und getrocknet. Im Jahr darauf können wir ihn aussäen." Da die Höri-Bülle seit 2014 mit dem EU-Gütezeichen g. g. A. (geschützte geogra-



- 1 Feld mit Blütendolden zur Samengewinnung
- 2 Diana Maier zeigt an einer getrockneten Blütendolde, wie die Samen gewonnen werden
- 3 Klein und schwarz: die Samen der Höri-Bülle

fische Angabe) ausgezeichnet wird, müssen die Gemüsebauern genau dokumentieren, woher ihre Bülle-Samen kommen, wie viel Gramm Samen sie ausgesät haben, wie viele Kilogramm Bülle geerntet und wohin diese verkauft wurden. Denn eine Höri-Bülle ist nur dann eine echte Höri-Bülle, wenn sie auch auf der Höri gewachsen ist. Wird der Bülle-Samen





Geflochtene Kunstwerke

Zum Essen fast zu schade sind die kunstvoll geflochtenen Zwiebelzöpfe. Zwiebeln werden nach Größe sortiert und um einen Stab geflochten. Den Abschluss bilden getrocknete Strohblumen. Die bauchige Form der Höri-Bülle eignet sich gut zum Flechten. Die Zöpfe können bis zu 2 Meter lang werden.



66 WECKLandJournal 5/2018 WECKLandJournal 67

REPORTAGE







außerhalb des genau definierten Anbaugebietes Höri gepflanzt, ist das Produkt nur eine rote Speisezwiebel! Darauf weist auch Diana Maier hin, bei der man den Samen grammweise in Tütchen kaufen kann. Ein Gramm ist recht ergiebig: Es reicht für eine Fläche von etwa 5 x 5 Meter aus.

Nicht jeder Bülle-Anbauer auf der Höri mag es, dass der Bülle-Samen auch für den Anbau außerhalb des eigentlichen Anbaugebiets verkauft wird. Diana Maier dagegen sieht den Samenverkauf als Aufklärungsarbeit an. "Viele Kunden wollen es selbst ausprobieren und stellen fest, dass der Anbau recht aufwendig ist. Im Jahr darauf kaufen sie dann doch wieder die Zwiebeln bei uns!"

Sie behält ihre Farbe

Die Höri Bülle wird wegen ihres milden Aromas gerne roh in Salaten gegessen. Nicht fehlen darf sie im beliebten Wurstsalat. Wird die Zwiebel gekocht, nimmt ihre Schärfe zu. Und sie verliert beim Erhitzen nicht die Farbe, wie es bei anderen roten Zwiebeln der Fall ist. Der Koch Mar-

- Blitzschnell werden die Gurkenhälften klein geschnitten
- 2 Dass hier Zwiebeln verarbeitet werden, liegt ganz deutlich in der Luft
- 3 Das Zwiebel-Gurken-Gemüse zieht bereits reichlich Saft
- 4 Alle Zutaten sind drin: Jetzt kocht das Relish vor sich hin
- 5 Schon abfüllbereit: Markus Bruderhofer kontrolliert die Konsistenz



kus Bruderhofer liebt diese heimische Zwiehelsorte und setzt sich schon seit vielen Jahren für den Erhalt und Schutz der Höri-Bülle ein. In seiner Firma Delikat essen' in Gottmadingen bereitet er unter anderem mit dieser Zwiebel Suppen, würzige Beilagen und Brotaufstriche, die er direkt und über seinen Online-Shop verkauft. "Meine Mitarbeiter sind aber nicht sehr begeistert, wenn sie mit der Höri-Bülle kochen müssen", lacht Markus Bruderhofer.

Unter Tränen

In Bruderhofers Küche wird gerade das Relish "Höri-Bülle-Gurken-Genuss" gekocht. Ausgestattet mit Schutzkleidung stehen wir in der Küche und beobachten Dustin Bufkens, Elli Jacob und Alexander Meier, wie sie Gurken und Zwiebeln rasant in dünne Scheiben schneiden. Wir probieren ein Stückchen rohe Zwiebel. Wirklich aromatisch, die Schärfe lässt sich auch gut aushalten. Aber die Zwiebel Biss für Biss wie einen Apfel essen - so beschreibt es ein Heimatdichter –, das können wir uns nicht vorstellen.

Es wird ganz schön warm unter unseren Kunststoffkitteln und der Kopfbedeckung, die Dämpfe lassen unsere Augen brennen. Jetzt können wir mit der Küchenmannschaft fühlen, die den ganzen Tag im heißen Zwiebeldampf steht! In einem großen Topf kochen Höri-Bülleund Gurken-Stücke. Nach einiger Zeit hat







sich reichlich Gemüsesaft gebildet, den Bruderhofer in einen zweiten Topf abgießt und dort etwa 20 Minuten lang reduzieren lässt, bevor die Reduktion dem Gemüse wieder zugegeben wird. Das Gemüse, so Bruderhofer, würde zu weich werden, wenn es so lange mitkochen würde. Jetzt kommen noch Zucker, Essig, Gewürze, Senfkörner und Pektin dazu,



- 1 Sorgfältig werden die Gläser mit dem Höri-Bülle-Gurken-Genuss verschlossen
- 2 Jetzt sind die Gläser versandbereit
- 3 Eine Auswahl der Bodenseespezialitäten von der Firma 'Delikat essen'

genau bemessen nach Bruderhofers Rezeptur. Er lässt uns am verwendeten Essig schnuppern, der ist mit Holunderblüten aromatisiert und duftet ganz zart! Der Höri-Bülle-Gurken-Genuss wird nun

so lange gekocht, bis er eine sirupartige Konsistenz hat. Das dauert insgesamt etwa eine Stunde. Dann wird die Zwiebelspezialität in WECK-Gläser abgefüllt, verschlossen und anschließend im Autoklaven einaekocht.

Markus Bruderhofer verwendet die rote Höri-Zwiebel auch noch für andere süß-

saure Spezialitäten in Kombination mit Roten Beten, Quitten, Aprikosen oder Äpfeln. Ihnen verleiht das Zwiebelaroma das gewisse Etwas, durch das sie so wunderbar zu Käse- und Fleischgerichten passen. Wobei – diese Spezialitäten schmecken auch ganz einfach auf einer Scheibe Brot. wie wir begeistert feststellen.

Auf dem Heimweg kommen wir nicht weit, nur bis zum nächsten Gemüsestand, wo wir eine ordentliche Portion Höri-Bülle für zu Hause erstehen. Sie können sich sicher denken, wofür!

Kulinarische Höri-Bülle

Vom Frühjahr bis in den Herbst finden kulinarische Veranstaltungen mit der Höri-Bülle statt. So zum Beispiel im Frühjahr und Herbst eine Schifffahrt mit der "MS Seestern", auf der Bülle-Spezialitäten serviert werden. Am ersten Sonntag im Oktober wird auf der Höri das Bülle-Fest gefeiert. Dort werden Büllezöpfe und -kränze verkauft und Spezialitäten wie die Bülle-Dünne, eine Art Zwiebelpizza, können probiert werden. Von April bis Oktober ist die Genussradtour "Rettich, Bülle und Salat" sehr beliebt. Die 18 km lange Radtour über die Höri verführt mit vier Gängen in vier verHÖRIBÜLLE

Restaurants (11 – 16 Uhr, freitags bis sonntags, Fahrzeit 1,5 Stunden, 49 €). Start ist beim Campingplatz in Horn. Anmeldung für Schifffahrt und Radtour beim Kultur- und Gästebüro Gaienhofen, Im Kohlgarten 2.

78343 Gaienhofen, Tel. 07735 9999-123, www.aaienhofen.de

Weitere Infos über die Höri Rülle unter www.hoeri-buelle.de und www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/die arche passagiere/hoeri buelle/

Hier gibt es frisches saisonales Gemüse und Salate aus eigenem Anbau, Kräuter, Setzlinge, Freilandrosen, Blumensträuße und Dekoartikel:

Gemüsebau Duventäster-Maier und Hofladen Gemüse & Bunte Vielfalt. Böhringer Str. 7, 78345 Moos,

Tel. 07732 4454. www.hoeri-gemuese.de. Frisches Obst und Gemüse aus der Bodenseeregion verarbeitet Markus Bruderhofer in seinen Produkten. Delikat essen - Feines aus dem Hegau, Robert-Gerwig-Str. 3. 78244 Gottmadingen, Montag – Freitag von 8 – 16 Uhr, Tel. 07731 977707,

5/2018 WECK Land Journal 69

www.feines-aus-dem-hegau.de

Fotos: WLJ; Delikat essen (1); Verein Höri-Bülle e. V. (1)

68 WECK LandJournal 5/2018