

Zwiebel, Zöpfe und Dämonen

Nur noch sieben Bauern pflanzen sie an, die Bülle, die milde Zwiebel von der Halbinsel Höri am Bodensee. Zöpfe mit den Zwiebeln vertreiben böse Geister – und ziehen Genießer magisch an.

TEXT & FOTOS: ANGELIKA JAKOB



Et officii acepudit ad molest labo-
rest am sim rem rescit optatur?
Arum fugita atureptam fuga. Cu-
pic tem ut officii site adis nem
et quibus qui ius ped ea



Was Norbert Matt, seine Frau Ursula und die vier Matt-Kinder im warmen Herbstsonnenschein putzen, flechten und binden hat was mit Zauberei zu tun. Geht es doch um Zwiebeln und um Knoblauchknollen, um Teufelsfrüchte also, denn wo immer der schweflige Klumpfuß nach seiner Vertreibung aus dem Paradies auf die Erde trat, hinterließ er als Fußstapfen je eine Zwiebel und einen Knoblauch. Das weiß hier unten am Bodensee ein jeder, der die alten Sagen und Legenden kennt.

Die teuflischen Hinterlassenschaften mit den sieben Schalen brachten die Menschen schon immer zum Weinen - einerseits. Andererseits aber war auch seit Jahrhunderten klar, dass das scharfe Gemüse Krankheit und Unbill aus Stall und Küche vertrieb. Darum flocht man die Knollen zu Zöpfen, die man als Abwehrzauber in Haus und Hof aufhängte.

ZWITI

Und genau das tut in schöner Eintracht die Familie Matt, ebenso wie viele andere Gemüsebauern auf der Höri-Halbinsel im Bodensee zwischen Radolfzell und dem schweizerischen Stein am Rhein. Sie flechten also Zwiebelzöpfe wie eh und je, eines allerdings ist schon lange anders als in den alten Zeiten - niemand glaubt mehr an die Zwiebel als Wunderwaffe im Kampf gegen Dämonen und böse Geister, was aber der Begeisterung Zwiebelzöpfe zu flechten keinen Abbruch tut. Auf der Höri findet man sie in vielen Küchen und Gasträumen.

Für Norbert Matt, 44, gehören seit seiner Kindheit die feinen roten Höri-Zwiebeln, die hier alle Bülle nennen. „Als Elfjähriger bin ich mit einem Leiterwagen voller Höri-Zwiebeln zum Büllefest gezockelt“, erzählt der kräftige Mann mit dem offenen Gesicht schmunzelnd. „Am Abend war alles weg und ich hatte 70 Mark in der Tasche. Vater hat sich so gefreut, dass er auf 100 Mark aufgerundet hat.“

Bei so einem lukrativen Start liegt es nahe, dass er seitdem keines der 33 Büllefeste versäumt hat.

Inzwischen ist aus dem kleinen Zwiebelverkäufer ein gestandener Gemüsebauer ge-



<<< KANN MAN WEGRETUSCHIEREN



Boratem qui sam, cum estotae nim unt aut explia venitatio maio. Et unte omnis et essite dolom etur autem et maiorio volupti ntiorese cus, odigni remoluptatur ad exceperibus in nos pa et essunt.Voluptatem de con essunt quissimaxim faccae num repudam con rem dollum cupatur audanto quidebit aut dolecto quiaecum des ex es exeribus, te pa velenis dipsum

Boratem qui sam, cum estotae nim unt aut explia venitatio maio. Et unte omnis et essite dolom etur autem et maiorio volupti ntiorese cus, odigni remoluptatur ad exceperibus in nos pa et essunt.Voluptatem de con essunt quissimaxim faccae num repudam con rem dollum cupatur audanto quidebit aut dolectv aut dolecto quiaecum des aut dolecto quiaecum des to quiaecum des ex es exeribus



worden, ganz wie sein Vater, Großvater und Urgroßvater. Alle kultivierten sie die feine rote Höri-Bülle, die Spezialität der Halbinsel, Ehrensache, dass auch Norbert Matt diese Tradition weiterträgt, berichteten doch schon die Schreiber des Klosters Reichenau von der „Zibel“, die Hörige „bawen“ mussten, damit sich die Mönche aus Reichenau gesünder ernähren konnten. Und Zwiebelzöpfe gab es damals auch schon. So einem jahrhundertealten Pfad fühlt man sich hier verpflichtet, weshalb auch heute noch am ersten Sonntag im Oktober die Gemüsebauern der Höri darum wetteifern, die schönsten Zöpfe zu präsentieren.

RUHTESEMAIO HICIL IPICIIS ESEGUA MANTAUTATESOS DOLFDORES

An jedem Wochenende im September bindet die Matt-Familie schöne, dicke Büllezöpfe für das große Fest. Auf den Arbeitstischen stehen Kisten mit Zwiebeln und Knoblauchknollen - ein Haufen Strohblu-

men, Schilf, Schnur, Blumendraht, Zangen und Scheren sind zu einem fröhlichen Durcheinander versammelt. An der Scheune und im Quittenbaum hängen schon die ersten fertigen Zöpfe. Zufall, dass der Kirchturm, der über die Baumwipfel lugt, in einem Zwiebeldach endet?

ZWITI

An Ursula Matt,??, hängt alles, einen Fehler darf sie sich nicht leisten. Mit einem kleinen Messerchen putzt sie die erdverkrusteten Zwiebeln. Sie entfernt die trockene Zwiebelhaut, darf dabei aber die erste weiche Fruchtschicht nicht verletzen. „Wenn



Boratem qui sam, cum estotae nim unt aut ex-
plia venitatio maio. Et
unte omnis et essite
dolum etur autem et
maiorio volupti ntiore-
se cus, odigni remolup-
tatur ad exceperibus in
nos pa et essunt. Volup-
tatem de con essunt
quissimaxim faccae
num repudam con rem
dollum cupatur au-
danto quidebit aut do-
lecto quiaecum des ex
es exeribus, te pa vele-
nis dipsum



NORBERT MATTS ZWIEBELKUNDE

Welche Zwiebel wofür?

Braune Zwiebeln entfalten ihr pikantes Aroma am besten, wenn man sie mit würzigen und deftigen Zutaten brät, schmort oder dünstet.

Weißer Zwiebeln lassen sich gut grillen oder schmoren. Wegen ihrer Milde passen sie in Salate.

Rote Zwiebeln haben besonders ausgeprägtes Aroma.

Höri-Bülle ist eine besonders zarte rote Zwiebel. Frisch über ein warmes Gericht gestreut, im Salat oder in Marinaden schmeckt sie fein würzig und leicht süßlich. Ihre Zwiebelschärfe entwickelt die Höri-Bülle erst beim Kochen oder Braten. Beim Schneiden färbt sie nicht und brennt kaum in den Augen.

Gute Zwiebeln sind prall, fest und trocken, haben keine grünen Triebe.

Welche darf ins Gemüsefach?

Zwiebeln brauchen Luft. Knollen nicht in Plastiktüten verpacken, fernhalten vom Küchendunst. Ideal: ein kühler, dunkler und trockener Platz. Weiße Zwiebeln halten dort mehrere Wochen, braune bis zu sechs Monaten. Rote Zwiebeln dürfen ins Gemüsefach des Kühlschranks. Innerhalb weniger Wochen verbrauchen.

ich zu tief einschneide, könnte die Zwiebel aufplatzen. Schön dunkelrot glänzend muss sie sein, da ist mein Mann streng“, lacht sie.

Laura, die 17jährige Tochter, ist am geduldigsten bei der Flechtarbeit. „Traditionell binden wir abwechselnd Stuttgarter Riesen - die sind gelblich - und Höri-Bülle zu gestreiften Zöpfen zusammen“, sagt sie, „ich probiere öfter mal etwas anderes: Jetzt mache ich einen ganz roten Zopf mit einem weißen Abschluss aus Knoblauch.“

Emily, 6, hilft beim Sortieren nach Größe, der elfjährige Luis kommt gerade vom Dienst als Ministrant und füttert erst einmal die Karnickel, bevor er sich an die Arbeit

RUHTESEMAIO HICIL IPICIIS ESEGUA MANTAUTATESOS DOLFDORES

macht, Anna, 14, sucht in einer der Kisten Strohblumen für ein Zopfende. „Die Kinder dürfen die Zöpfe, die sie flechten auch selbst verkaufen und das Geld behalten. Für mich war das ja seinerzeit auch ein schöner

Anreiz“, bemerkt Norbert Matt und seine braunen Augen zwinkern verschmitzt. Er hat einen besonders großen Prachtzopf in Arbeit.

ZWITI

„Gastwirte kaufen gerne so etwas, auch als Dekoration.“, sagt er und sucht in seiner bunten Materialsammlung ein langes Schilfstück. Daran will er die Zwiebeln festbinden wie an einer Schnur. Eine weiße Knoblauchknolle als Abschluss und Spitzlicht bindet er zuerst an ein Ende des Schilfes. Dann beginnt er mit sehr kleinen roten und gelben Zwiebelchen. Die gelben kom-

men aus einer anderen Gegend und machen sich hübsch als Kontrast. So legen seine kräftigen Hände Bülle um Bülle an das Schilf an und befestigen das Zwiebelkraut mit Blumendraht am Schilf. Eine ganz andere Arbeit als draußen auf dem Feld, doch sie scheint ihm große Freude zu bereiten.

Und auch seine Frau Ursula strahlt zufrieden in den goldenen Herbstnachmittag. „Uns gefallen als Dekoration blaue Kornblumen, rote Strohblumen, gelbe Getreideähren, grüner Buchs - wie für das Erntedankfest, da schmücken wir unsere Gemüsekörbe mit den gleichen Sachen.“ Das Ehepaar hat den Gemüsebaubetrieb in

Moos gemeinsam aufgebaut. Boden und Klima sind hier perfekt. Es gibt warmen, schwarzen Moorboden, aber auch lehmige Stellen. Solche Standorte liebt die Höri-Bülle.

ZWITI

Ansonsten ist sie sehr eigen, die Prinzessin auf der Erbse unter den Zwiebelsorten, könnte man sagen. Wegen ihrer flachen Form fällt sie durch jede EU-Norm, beim Transport bekommt sie leicht Druckstellen, weil sie so weich ist. Lagern lässt sie sich nur beschränkt und ernten muss der Bauer die kleine Zicke mit der Hand, ebenfalls we-

gen ihrer Empfindlichkeit. Nur sieben Gemüsebauern bauen die alte Sorte noch an, kaum mehr als dreißig Leute können noch die traditionellen Zöpfe flechten. Aber sie lieben sie nun mal, ihre schwierige Spezialität, und um sie vor dem Vergessen zu retten, haben sie sich zur „Schutzgemeinschaft Höri-Bülle“ zusammengeschlossen. Und auch Slowfood will die Tradition erhalten und hat der Zwiebel einen Platz in der „Arche des Geschmacks“ reserviert.

Die geflochtenen Kunstwerke sind natürlich viel zu hübsch, um sie gleich auseinander zu nehmen. So hängen die Büllezöpfe also eine gute Weile in Küchen und Stuben. Man freut sich an ihrer Pracht, und wer weiß, vielleicht sind sie ja doch gut für ein wenig Zwiebelmagie. Aber irgendwann braucht jemand für den geliebten Wurstsalat eine milde Höri-Bülle und stibitzt sie aus dem Zopf. Den geflochtenen Zauber mindert das nicht im Geringsten. Guten Appetit! 🍷

* **Servus-Tipp:** Informationen von Bülle-Bauer Norbert Matt, Friedenstr. 8, 78315 Böhlingen, Tel.: 07732 / 58535.t