



Oder:

Was haben Rauchbier und die Bamberger Zwiebel mit kultureller Bildung zu tun?

Von Adrianna Hlukhovich, Benjamin Bauer, Katharina Beuter, Konstantin Lindner und Sabine Vogt

Bamberg, das ist doch die Stadt des Rauchbieres; ist doch die Stadt der Zwiebel, des Süßholzes, der Gärtner ... Aber halt, wie entstehen solche Zuschreibungen überhaupt? Sind immer die historischen Hintergründe ausschlaggebend, oder nicht viel mehr tradierte Legenden, Geschichten und eine gelebte Kulturpraxis? Für Lehrerinnen und Lehrer, gerade auch angehende, sind solche Zusammenhänge sehr wichtig, sind sie immerhin wesentliche Vermittler kultureller Vorstellungen und Perspektiven. Das WegE-Teilprojekt **KulturPLUS** konfrontiert sie mit dem materiellen und immateriellen Kulturerbe und ermuntert sie zu einer spannenden Decodierungsarbeit.



Bamberg aus der Vogelperspektive: An einem Sommertag zeigt sich die Stadt in ihrer ganzen Pracht. Der Blick schweift über Marktplatz und Klein-Venedig, streift die zahlreichen Brauereien und verweilt schließlich auf einem Bierkeller. Dort wird das berühmte Bamberger Rauchbier serviert – das Bier mit dem unverkennbaren Geschmack, daran hat sich seit 300 Jahren nicht viel geändert! Kurz vorbei am Dom und an der Neuen Residenz geht es weiter Richtung Michaelskloster, um eine längere Pause

in der ehemaligen Klosterbrauerei einzulegen und dort den Legenden der Bierherstellung zu lauschen. Den Michelsberg hinunter steht anschließend eine Stippvisite in einer der Bamberger Gärtnereien an – mehrere Jahrhunderte lang war Bamberg der Mittelpunkt des Zwiebelanbaus –, um dann, wiederum in einer Brauerei oder auf einem Bierkeller, vom berühmten Gericht *Bamberger Zwiebel* zu kosten.

Diese Beschreibung ist nicht etwa eine Werbung für einen der kulinarischen Rundgänge, sondern sie gibt den Inhalt des Kurzfilms *Beer and Onions: Town of Bamberg* wider, mit dem sich Bamberg – als Welterbe-Stadt – auf der UNESCO-Website präsentiert.

Bekanntlich wurde die Stadt 1993 in die UNESCO-Welterbe-Liste aufgenommen, allerdings nicht wegen ihres kulinarischen, immateriellen Erbes, sondern aufgrund der einzigartigen frühmittelalterlichen Grundstruktur einer mitteleuropäischen Stadt.



Warum rückt dann im Bamberger UNESCO-Video das *kulinarische* Erbe – das Rauchbier oder die Bamberger Zwiebel – in den Mittelpunkt? Warum präsentieren sich die Bamberger im Werbevideo ausgerechnet mit diesem Erbe der Welt, und nicht mit den zahlreichen Monumentalbauten? Vielleicht, weil Rauchbier und Zwiebel – in Abgrenzung zu anderen mitteleuropäischen Städten mit mittel-



Mit gehacktem Schweinebauch gefüllte Bamberger Zwiebel in Rauchbiersoße mit Kartoffelbrei im Schlenkerla in Bamberg

terlichen Kirchen, barocken Bürgerhäusern und Palästen – die einzigartige Bamberger Wesens- und Lebensart zu würdigen vermögen? Vor allem aber: Wie entstehen Identitätszuschreibungen solcher Art?

#### Kulturerbe und Identität: konstruierte Gerichte und erfundene Geschichten

Identitätszuschreibungen können nicht zuletzt aus mitreißenden Narrativen – den leicht und bereitwillig tradierten Legenden, Anekdoten oder (halb-)erfundenen Geschichten – hervorgehen, wie es beim Bamberger Rauchbier der Fall ist: Denn seine Entstehung geht nicht auf die weit verbreitete Legende über das durch Zufall von Rauch durchströmte Malz zurück, sondern auf das im Mittelalter übliche Verfahren der Malztrocknung über dem offenen Feuer, das seit der Industrialisierung an Bedeutung verlor. Folglich war jedes Bier im Mittelalter ein Rauchbier – eine Tatsache, die das Bamberger Rauchbier unter Umständen ein kleines bisschen weniger einzigartig erscheinen lassen könnte.

Und wie verhält es sich mit der Bamberger Zwiebel? So traditionell, wie sich mancher Tourist denkt, ist das Gericht nun nicht. Die Einheimischen wissen wohl, dass es das Gericht in seiner heutigen Ausführung vor den 1960er Jahren gar nicht gab. Denn die Bamberger Zwiebel ist das Resultat eines Rezeptwettbewerbs, dessen Ziel es war, ein die Bamberger Bier- und Gärtnerstadt





Bamberger Gemüsevielfalt  
aus den Welterbegärten

zugleich repräsentierendes Gericht zu finden – in der ‚klassischen‘ Rezeptur wird die Zwiebel dann auch mit Rauchbiersoße serviert. Für seine spätere Entstehung spricht zudem die Tatsache, dass für die Speise die sogenannte Metzger- oder Gemüsezwiebel, und nicht die herkömmliche birnenförmige Bamberger Zwiebel verwendet wird.

### Kultur und Auftrag kultureller Bildung

So viel zu den Legenden. Wie aber kann das Welterbe mit kultureller Lehrerbildung in Verbindung gebracht werden? Warum sollten sich Lehrkräfte, gerade auch die angehenden, sowie Schülerinnen und Schüler mit solchen scheinbar banalen Themen wie Nahrungsmitteln und mit erfundenen oder konstruierten Gerichten und Geschichten auseinandersetzen?

Zunächst, und dies im Sinne eines weiten Kulturbegriffs, weil zu Kultur und kultureller Lehrerbildung nicht nur die gewohnten Sparten der ästhetischen Bildung und ‚hoher‘ Künste wie Theater, Musik oder Tanz gehören, sondern auch Alltagsphänomene und Alltagspraktiken. Kultur ist nicht nur mit materiellen Gütern, sondern gleichermaßen mit immateriellen und mentalen Dimensionen gleichzusetzen, mit intellektuellen als auch sinnlichen Erfahrungen.

Des Weiteren, weil es eine der wichtigsten Aufgaben kultureller Bildung ist, Kultur – das vom Menschen Geschaffene und mit Bedeutung und Symbolen Versehene, also vom Menschen Codierte – zu verstehen, zu reflektieren, zu decodieren und sich selbst in dieser codierten, symbolischen Welt zu verorten. Die Positionsbestimmung des Individuums in der Welt ist einer der zentralen Aufträge von Bildung. Die Reflexion über die Sinnggebung der Welt und das Vermitteln dieses Reflexions- und Decodierungsvermögens ist eine der wichtigsten Herausforderungen kultureller Lehrerbildung. Denn Kulturen konstituieren sich über Wissen und Wissenspraktiken. Insbesondere auf diese Weise wird eine holistische, humane, flexible, auf multiple Kulturen ausgerichtete Lehrerbildung im Sinne eines globalen Lernens möglich.

### Braukunst und Zwiebeln: Perspektiven des Wissenstransfers für Lehrerbildung

Bezogen auf die Bamberger Brauereien, Biergärten und mehrere andere Bamberger Aushängengemittel – wie Hörnla, Knoblauch, Rettich oder Wirsing – besteht der Auftrag eines solchen Wissenstransfers unter anderem darin, ein Bewusstsein dafür zu schaffen, dass sie – als geschmacksinnliche (Alltags-)Objekte oder Phänomene – auch zur Kultur gehören und überdies mit symbolischen Bedeutungen aufgeladen sind.

Hinsichtlich der Bamberger Zwiebel und des Rauchbiers im Speziellen kann eine vermittelnde Bildungsarbeit darüber aufklären, dass beide Nahrungsmittel neben einem Lebensmittelprodukt ein kulturelles, symbolisches, konstruiertes und



Bamberger Hörnla, festkochende Kartoffelsorte



codiertes Artefakt darstellen, das nicht nur dazu da ist, um den Hunger zu stillen oder Durst zu löschen, sondern um eine kollektive Identität Bambergers zu konstituieren und zu stützen, kulturelles Gedächtnis zu formieren und für Außenstehende – wie beispielsweise Touristen – die Erfahrung von Alterität zu ermöglichen.

Für angehende und etablierte Lehrerinnen und Lehrer könnte die Annäherung an das Kulturerbe daher eine permanente und spannende Decodierungsarbeit, Reflexion und Betrachtung verschiedener Phänomene bedeuten: wie im Film gewissermaßen aus der Vogelperspektive, mit einem beweglichen, kultur(en)sensiblen Blick und durchaus mit Optionen zum Perspektivenwechsel.

Das Teilprojekt *KulturPLUS: Kulturbezogene Lehrerbildung*, das im Bamberger Projekt der Qualitätsoffensive Bildung *WegE: Wegweisende Lehrerbildung – Entwicklung reflexiver Kommunikations-*

*prozesse* verankert ist, entwickelt den Rahmen und die Instrumente, um Lehramtsstudierenden den Erwerb solcher perspektivenreichen Reflexions- und Decodierungsfähigkeiten zu ermöglichen. Welterbe und Lehrerbildung – beide haben sehr viele Bezugspunkte, und in einer Welterbe-Stadt wie Bamberg lässt sich die theoretische Erkenntnis sogleich am Praxisfall überprüfen.

Imagefilm Beer and Onions:

<http://whc.unesco.org/en/list/624/video>

### Dank

Für die Informationen zum Gericht Bamberger Zwiebel und zum Zwiebelanbau in Bamberg danken die Autor/-innen der Familie Neubauer (Gärtnerei Neubauer), Matthias Trum (Rauchbierbrauerei „Schlenkerla“), Margarete Will-Frank und Wolfgang Wußmann.

### Teaching Cultural Heritage



*Or: What do smoked beer and stuffed onions have to do with cultural education?*

Bamberg, isn't that the city of smoked beer? And the city of stuffed onions, liquorice, gardeners? But wait... How did all these attributions arise? Is historical background always the determining factor, or is a place defined more by its traditional legends, tales and living cultural practices? For teachers, especially those just beginning their careers, this kind of context is of crucial importance when conveying significant cultural concepts and perspectives. The KulturPLUS segment of the WegE project presents teachers with both material and intangible cultural heritage, and encourages them to begin decoding cultural connections for themselves and their students.