

## SINGENDES PARTYVOLK

Die ewige  
Lust am Schlager S. 5

## KOSMISCHER KATZENSPRUNG

Ein Komet kommt jetzt  
dem Mars so nah wie nie S. 4



## LEBENDER NUSSKNACKER

Weihnachtskrimi  
mit Erzgebirgsfiguren S. 7



Detlef Kittelmann aus Zwota im Vogtland mit einer Kiste Knoblauch: ganze Knollen und auch Mehrkammerzwiebeln. Einzelne Zwiebeln wiegen bei ihm oft über 30 Gramm. Es ist die größte in Deutschland gezüchtete Sorte.

VON EVA PRASE (TEXT)  
UND WOLFGANG SCHMIDT (FOTOS)

# Barettas Messe

Detlef Kittelmann wurde als erstem Amateurpflanzenzüchter eine neue Sorte anerkannt: der Knoblauch „Barettas sunshine“. Er hat ein Buch darüber geschrieben und präsentiert es in Frankfurt.

**B**aretta hat Bammel. Der Mann aus Zwota im Vogtland ist noch nie in seinem Leben zu einer Messe hingegangen, wie er sagt. Nun gleich Frankfurt am Main, Buchmesse. Nicht, dass er ein ängstlicher Mensch wäre. Im Gegenteil. Er ist nur grundehrlich, sagt, was er empfindet. Jetzt empfindet Baretta Respekt, weil er bei dieser Messe eben nicht einfach ein Buch präsentiert. Sondern während er da steht, fünf Tage lang an einem kleinen Gemeinschaftsstand die Besucherströme vorbeiziehen, legt er den Menschen sein Leben dar. Ungeschützt.

Baretta zeigt seine riesigen Knoblauchknollen, die er gezüchtet, und sein Buch, das er über die Zucht der neuen Sorte geschrieben hat. Er spricht in einem Atemzug und schreibt in einem Schriftzug von seinen „Babys“, den Knoblauchzehen, und von dem Baby, das in seiner Familie geboren worden ist. Er hatte sich, wie die meisten angehenden Großväter, auf den Nachwuchs gefreut. Ein Mädchen sollte es werden, ein Sonnenschein. Doch Sunshine wurde still geboren. Es gab nie einen Schrei von sich. Tot geboren, hat es nie gelacht, nie geweint. Es ist ein Sternenkind.

Am 11. Januar 2010 war das. Das Leben musste weitergehen, schreibt Baretta. Er kümmerte sich um seine Zucht. Er sortierte die kleinen Saatzwiebeln, die er in Schachteln aufbewahrt, nummerierte, beschriftete sie, lagerte sie kühl und trocken. Er bereitete die Beete, wühlte in der Erde, steckte die Zwiebelchen. Kümmerte sich parallel um die Zulassung der neuen Sorte. Schrieb Briefe, fuhr zum Bundessortenamt nach Hannover, gab Saatgutproben ab. Fuhr zur Genbank nach Gatersleben, um die neue Sorte der Nachwelt zu erhalten. Und er grübelte auf der Suche nach einem Namen für die Sorte. Er kam auf „Barettas Sunshine“.

Freimütig gesteht er, dass all seine Aufmerksamkeit, die er seinem Enkelkinde hatte schenken wollen, nun den Zwiebelchen zu gute kam. Der Kerl, der daher kommt wie ein Cowboy, sagt das so. Seine Stimme zittert dabei. Die Knoblauchzucht ist Barettas Weg, den Schmerz zu ertragen. Niemandem steht ein Urteil hierüber zu. Doch wohl jeder Verlagslektor hätte ihm den Zusammenhang zwischen der Knoblauchzucht und dem Enkelchen aus dem Manuskript des Buches gestrichen.

Man könne über Knoblauch kein Buch schreiben, hieß es. Man fragte ihn, wo das Sachverzeichnis sei. „Ich brauche kein Sachverzeichnis. Ich habe schließlich alles selbst erlebt.“

Baretta ließ sich nicht beirren. „Das Buch sollte so erscheinen, wie ich es wollte. So und nicht anders. Es ist mein Leben.“ Er brachte den Titel „Knoblauchriesen aus dem Vogtland“ im Eigenverlag heraus, ließ 800 Exemplare drucken. Hochglanz, bunt bebildert. Nun fährt er nach Frankfurt. Zur großen Messe begleitet ihn seine Frau Uta, zu der er „mei Fraa“ und Utsch sagt und ohne die er, wie er glaubt, nur zu 30 Prozent handlungsfähig ist.

Dass Baretta überhaupt auf Knoblauch gekommen ist, ist eine lange Geschichte. Angefangen hat sie, da ging er noch zur Schule. Damals hat er eine Klassenarbeit verhindert, indem er das Lehrerpult dick mit Knoblauch einrieb...

In seiner Kindheit gab es oft Knoblauch. Die Eltern, Forstleute, gingen auf

Jagd. Häufig tischte die Mutter Wildbret auf. „Wildschwein, Hirsch – das schmeckt nicht ohne Knoblauch.“

**Knoblauch aus dem Supermarkt ist immer dann pappig, wenn er gebraucht wird.**

Später, in den 1980er-Jahren, arbeitete Baretta an der Erdöltrasse. „Da aß jeder Knoblauch. Der räumt den Magen auf und ist gut fürs Blut“, sagt Detlef Kittelmann alias Baretta. An der Trasse kannte kaum einer den richtigen Namen der anderen. Man sprach sich mit Spitznamen an. Baretta verdankt seinen weder einer Kopfbedeckung, einem Barett, noch der Waffemarke Beretta. Vielmehr schoss er ständig Fotos mit einem Apparat der Marke Bei-

rette. Bis der Apparat eines Tages beim Fällen eines Baumes von diesem zerschlagen wurde. Von Stunde an hieß Detlef Kittelmann, der sein täglich Brot heute als Versicherungsfachmann verdient, Baretta.

Der Züchter spricht aber nicht nur von seiner Kindheit und der Drushba-Trasse, sondern er erwähnt auch den Bulgaren Christof Gospodinow, der in einem Nachbarort lebte. Der alte Mann – inzwischen längst gestorben – habe weit und breit den größten Knoblauch geerntet. Baretta hatte einen „Draht“ zu ihm. Als die Gelegenheit einmal günstig war, bei einer Flasche Rotwein, weihte ihn der Bulgare in die Kunst der Knoblauchzucht ein. Zwischen welchen Pflanzen gedeihen die Zwiebeln und wo nicht. Fruchtfolge? Schädlinge? Ernte? Lagerung? Es will viel bedacht sein.

Nach vielen Rückschlägen und abermaligen Anfängen, nach zahlreichen bürokratischen Hürden hatte es der Züchter aus dem Vogtland 2011 geschafft: „Barettas Sunshine“ wurde als erste Amateursor-

te bundesweit zugelassen. Das war nur möglich, weil 2009 das Bundessortenamt eine Verordnung in Kraft gesetzt hat, die es Menschen wie Detlef Kittelmann erlaubt, neue Sorten zu züchten und dafür einen Schutz zu bekommen. Bis dahin, also bis 2009, war dies mit so hohen Gebühren verbunden, dass in der Regel nur gewerbsmäßige Züchter zum Zuge kamen.

Doch wozu braucht die Menschheit großen Knoblauch? Baretta ist auch bei dieser Frage nicht um eine Antwort verlegen. 30 Gramm und mehr wiegen seine Knoblauchzehen. Er schabt mit einem Trüffelhobel hauchdünne Scheiben ab: „Riechen Sie mal! Er ist nicht nur groß, sondern duftet und schmeckt.“ Diese Aussage habe ihm Detlef Schlegel, Sternekokoch und Patron im Stadtpfeiffer in Leipzig, schriftlich bestätigt. Natürlich ist es auch von Vorteil, dass sich „Barettas Sunshine“ leicht und schnell schälen lässt. Dies nicht nur, weil die Zehen die größten sind, die in Deutschland je gezüchtet wurden, sondern auch, weil im Laufe der Zucht Mehrkammerzwiebeln entstanden sind. Der Effekt: Da drei, oft sogar vier Zwiebelchen zusammengewachsen sind, kann man sie mit einem Mal schälen.

Und: Wer von Baretta ein paar Zehen erhält, kann sicher sein, dass sie ein Jahr lang haltbar sind. Die Zehen werden nicht unbrauchbar wie jene aus dem Supermarkt, die immer dann pappig sind, wenn sie gebraucht werden. „Knoblauch muss wie frisch geerntete Zwiebeln zum Trocknen aufgehängt werden. Dann hält er sich frisch und entfaltet sein Aroma. Dafür hat aber die moderne Ernährungsindustrie keine Zeit.“

Manchmal fühlt Baretta aber, dass das Hobby ihm über den Kopf zu wachsen droht. Es wird zu viel! Er hat Stress mit dem Versand des Buches. Stress mit dem Versand des Saatgutes. Stress mit den Zwiebelchen, die, wenn er von der Messe kommt, in den Boden müssen. Wenn es zu viel Stress wird, bereitet Baretta „Behschnitt“. Dazu legt er Brotscheiben auf den heißen Herd und röstet sie, schmiert Butter und legt in Honig eingelegten Ingwer darauf. Darüber gibt er Knoblauch. Scharf-süß. So isst er mit seiner Utsch mitunter ein halbes Brot. Sie können nicht aufhören. Weil es schmeckt. Und duftet.

**DAS BUCH** Detlef Kittelmann: **Knoblauchriesen aus dem Vogtland**, ISBN: 978-3-00-046308-2, 36 Euro.

**AUF DEN FOLGENDEN ZWEI SEITEN** lesen Sie mehr zur **Buchmesse in Frankfurt/Main** und zu Neuerscheinungen des Chemnitzer Verlags.



Knoblauch der Sorte „Barettas Sunshine“.



Schälen der Mehrkammerzwiebeln.



Frische Brötchen mit Wurst und Knoblauch.