

Presseinformation

16. September 2021

Zwiebelkuchentag in Schwante – die Pizza von hier oder von der Wiederentdeckung einer durchaus regionalen Spezialität

Schwante – Am kommenden Sonnabend (18. September) begeht die Bäckerei Plentz in Schwante (Oberkrämer) den Zwiebelkuchentag und lädt zum gemütlichen Beisammensein beim regionalen Bäcker ein.

Pizza, Flammkuchen und Zwiebelkuchen ähneln sich durchaus und haben eines gemein: Wie so ziemlich jede regionale Spezialität sind sie ursprünglich ein Arme-Leute-Essen gewesen. Regionale Spezialität und „Haute Cuisine“ gehen von Haus aus erst mal nicht zusammen. Lecker sind die regionalen Spezialitäten aber trotzdem oder deswegen vielleicht auch erst recht.

Und während man für die Herkunft der Pizza Italien anzugeben weiß, man den Flammkuchen klar im Süden verortet (Elsaß, Lothringen, Pfalz, Baden, Saarland), irrt man, wenn man annimmt, daß der Zwiebelkuchen eine Spezialität ausschließlich süddeutscher Weingegenden oder aus der Schweiz sei. Auch hierzulande ist der Zwiebelkuchen heimisch und verbreitet, zumindest war er das mal.

Mit dem Zwiebelkuchenfest vergangener Jahre und dem Zwiebelkuchentag am 18. September dieses Jahres erinnert die Bäckerei Plentz in Schwante an eine früher auch in unseren Breiten gern zubereitete Spezialität aus einfachem Hause. Neben dem Zwiebelkuchen gibt es am Sonnabend, quasi zum Vergleich, auch den ähnlichen Flammkuchen. Während der Zwiebelkuchen mit klassischem Hefeteig zubereitet wird, nutzt man für den Flammkuchen in der Regel Vollkornteig. Auch verschiedene Brotsorten werden an diesem Tage frisch im Holzbackofen zubereitet und es fällt der Startschuß für die diesjährige Saison der Dominosteinmanufaktur, wobei die ersten Ergebnisse auch gleich vor Ort verkostet werden können.

Eine Herzensangelegenheit der Bäckerei Plentz ist es, auch in diesem Jahr die Aktion „Backen + Packen“ zu unterstützen. Bäckereien und Konditoreien aus dem deutschsprachigen Raum backen Leckereien und verpacken diese in einer Box-to-go, dem vorgefertigten Karton der Aktion „Weihnachten im Schuhkarton“. Bäcker- und Konditorenkunden

pro agro
Verband zur Förderung des
ländlichen Raumes in der Region
Brandenburg-Berlin e.V.

Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 – 20 77 0
Fax: 033230 – 20 77 69
E-Mail: kontakt@proagro.de
Internet: www.proagro.de

Geschäftsführer:
Kai Rückewold

Pressekontakt:

René Lehmann
Telefon: 03 32 30 – 20 77 35
mobil: 0 15 25 – 4 27 01 01
presse@proagro.de

befüllen diesen Karton anschließend mit liebevoll ausgesuchten Geschenken – für ein Kind, das normalerweise keine Geschenke bekommt. Die Filialen der Bäckerei Plentz in Oberkrämer dienen hier als Annahmestelle für die Geschenkkartons.

Livemusik und Kinderschminken sowie Anbieter weiterer regionaler Produkte runden das Angebot ab.

Der **Verband pro agro** engagiert sich seit über 25 Jahren für die Vernetzung und Vermarktung von Brandenburger Angeboten und Dienstleistungen aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie Land- und Naturtourismus.

Die Veranstaltung wird gefördert durch das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandenburg (MLUK) sowie durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes (ELER).

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.plentz.de

www.die-samariter.org/aktuelles/backen-und-packen/

www.proagro.de

Historisches am Rande:

Schwante wurde 1355 erstmals urkundlich erwähnt und gehörte als Teil des Ländchens Glien vom Mittelalter bis 1770 zum Havelländischen Kreis in der Mittelmark. 1770 war Schwante Teil des neu gebildeten Glien-Löwenbergschen-Kreises und wurde 1817 in den neuen Kreis Osthavelland eingegliedert. Dieser hatte bis 1952 bestand. 1952-1993 gehörte Schwante zum Kreis Oranienburg und seit 1993 zum Kreis Oberhavel.

Vieles, was in Brandenburg heute als heimisch angesehen werden kann, wurde durch die lang anhaltende Geschichte von Einwanderung ins Land gebracht. So darf angenommen werden, daß der Zwiebelkuchen auch durch Schweizer Einwanderer den Weg nach Brandenburg fand. Seit 1640 vereinzelt, ab 1685 massiv, warb Brandenburg in der Schweiz um Einwanderer. Vornehmlich in den Kantonen Zürich und Bern. Bern widmet bis heute auf dem „Zibelemärit“ - dem Zwiebelmarkt, ein Jahrmarkt mit Volksfestcharakter - auch dem Zwiebelkuchen eine besondere Aufmerksamkeit. Die eingewanderten Schweizer brachten ihrerzeit auch Know-How in Sachen Milch- und Weideviehhaltung nach Brandenburg und so wurde aus der ursprünglichen Herkunftsbezeichnung „Schweizer“ eine Berufsbezeichnung - Viehzucht und Molkerei nach Schweizerart - wie man sie in erhaltenen Kirchenbüchern und Chroniken Brandenburgs noch heute entdecken kann.