

## KOHLRÜBE

**Wissenschaftlicher Name:** *Brassica napus* ssp. *rapifera*

**Pflanzenfamilie:** Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*)

**Weitere Namen:** Steckrübe, Unterkohlrabi, Wruke, Räbe, Schmalzrübe, Bodenrübe, Dorsche, Dotsche, Dusche, Erdkohlrabi

**Herkunft:** Die Kohlrübe ist nur als Kulturform bekannt. Wahrscheinlich entstand sie zufällig aus Kreuzungen zwischen Formen der *Brassica oleracea* und *Brassica rapa*. Mit Sicherheit ist die Kohlrübe erst aus dem 17. Jahrhundert bekannt. In Notzeiten spielte die Kohlrübe in Europa eine große Rolle. Außerhalb Europas wird sie noch in im Fernen Osten Russlands und in Neuseeland und Nordamerika kultiviert.

**Kultur:** Die Kohlrübe mag kräftige, tiefgelockerte und nährstoffreiche Böden. Eine Aussaat erfolgt von Mai bis Juni, in der Reihe vereinzelt auf 35 – 40 cm mit einem Reihenabstand von 30 – 40 cm. Je nach Sorte und Aussaattermin beträgt die Kulturzeit 14 bis 22 Wochen. Als Nachfrucht von Frühgemüse können auch von Juni bis Juli Jungpflanzen ausgepflanzt werden. Wichtig sind eine gleichmäßige Wasserversorgung und ein Lockern des Bodens. Eine Ernte erfolgt dann von August bis November. Die Kohlrübe verträgt auch leichtere Fröste, weshalb sie auch unter Umständen bis Dezember geerntet werden kann. Sie hat auch eine sehr gute Lagerfähigkeit.

**Düngung:** Die Kohlrübe ist ein Mittelzehrer. Sie darf jedoch nicht überdüngt werden oder mit frischem Stallmist gedüngt werden, denn sonst leidet sie an Geschmack und Qualität.

**Beschreibung:** Die Kohlrübe ist eine zweijährige Pflanze. Im ersten Jahr bildet sie eine Blattrosette und Sprossrübe aus, im zweiten Jahr den Blütenstand. Im Gegensatz zur Speiserübe (sattgrüne, behaarte Blätter) hat die Kohlrübe blaugrün bereifte Blätter. Bei der Bildung der ovalrunden bis hochrunden Rübenknollen, die zum größten Teil über dem Boden wachsen, sind das Hypokotyl, aber auch die basalen Teile des Hauptsprosses und Abschnitte der Hauptwurzel beteiligt. Das „Fleisch“ der Kohlrübe ist fest, sortenbedingt gelb, cremefarben oder weiß, die Außenrinde gelb bis bronzefarben, violett, rötlich oder grünlich. Der Blütenstand besteht aus einer terminalen Traube. Die Samen sind dunkelbraun bis schwarz.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** Traubenzucker (2,5 – 3%), Eiweiß, Fett, schwefelhaltige ätherische Öle, Kalzium, Provitamin A, Vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, Nikotinsäureamid, 84% Wasser.

### **Sorten, Varietäten, Formen:**

gelbfleischige Sorten: ‚Wilhelmsburger‘ (grünköpfig), ‚Bangholm‘ (bläulicher Kopf), ‚Endreß Frankengold‘, ‚Mella‘, ‚Pander‘, ‚Seefelder‘, ‚Grünköpfige Gelbe‘, ‚Schmalz, Gelbe‘, ‚Angela‘

**Vermarktung:** lose, per Stück nach Gewicht.

**Lagerung:** bei 0 – 1 °C und 90% rel. Luftfeuchtigkeit 6 Monate lagerbar, Im Kühlschrank bis zu 10 Tage. Bei niedriger Luftfeuchtigkeit werden die Rüben schnell pelzig und morsch und neigen zur Fäulnis.

**Pflanzenschutz:** Bedeutend sind das Blumenkohlmosaikvirus, die Kohlhernie und Falscher Mehltau und unter den Schädlingen Erdflöhe, Kohldrehherzmücke, Kohlrübenblattwespe, Kohlflye und Blattläuse.

**Hinweise:** Da die Kohlrübe fast nicht mehr bekannt ist, neigt man dazu sie zu verwechseln und zwar mit dem Kohlrabi. Vielfach meint man, dass der hochdeutsche Ausdruck für Kohlrabi Kohlrübe wäre, doch dies ist ein Irrtum.

**Verwendung:** Mit 84% Wasser ist sie unser kalorienärmstes Wurzelgemüse. Sie schmeckt wie herbsüße Karotten.

Kohlrüben kann man roh essen, z. B. geraspelt für Rohkostplatten. In der Regel werden sie aber gekocht, gedünstet oder gebraten. Bekannt ist z. B. die Holsteiner Steckrübensuppe. Man kann Kohlrüben auch aushöhlen und mit einer delikaten Farce füllen. Getrocknet werden sie in Suppen verwendet. Man kann sie auch einfrieren.

