

MAIRÜBE

Wissenschaftlicher Name: *Brassica rapa* ssp. *rapa*

Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*)

Weitere Namen: Wasserrübe, Weiße Rübe, Stoppelrübe, Herbstrübe, Teltower Rübchen

Herkunft: Der Ursprung dieser Art ist nicht eindeutig nachweisbar. Aufgrund des großen Formenreichtums wird angenommen, dass sich die Kulturformen der „Mairüben“ an mehreren Standorten Asiens, Südeuropas und Nordafrikas bildeten. Die Nutzung der Rübe wird von römischen und griechischen Schriftstellern des klassischen Altertums vielerorts beschrieben. Auch in Indien und anderen asiatischen Ländern war die Nutzung der Rübe seit jeher üblich. In Mitteleuropa war die Mairübe seit dem frühen Mittelalter eine wichtige Gemüsepflanze. Im Jahre 1540 wurde sie in Kanada eingeführt, 1609 gelangte sie nach Virginia. Bis 1800 wurden Speiserüben von Weißen und Indianern in ganz Nordamerika angebaut. Heute haben die Speiserüben vor allem in Asien, Europa und Nordamerika größere wirtschaftliche Bedeutung.

Kultur: Mairüben bevorzugen gute, milde, frische, sandige Lehmböden mit einem pH-Wert von 5,5 – 7,0. Eine Aussaat kann von März bis Mitte April und in Folgesätzen bis Ende Juli / Anfang August erfolgen. Die aufgelaufenen Pflänzchen werden in Abständen von 20 x 10 bis 20 x 15 cm vereinzelt.

Eine Ernte erfolgt von Anfang Juni bis Mitte November.

Die besten Qualitäten sind mit Aussaatterminen im März und April sowie Juli und August zu erzielen. Sommeraussaaten müssen bewässert werden, da die Pflanzen ansonst schossen.

Düngung: bei ausreichend guten Bodenverhältnissen geringer Düngerbedarf.

Beschreibung: Die Mairübe ist eine zweijährige Pflanze und bildet im ersten Jahr eine Rosette grüner Blätter und eine kugelförmige oder langgezogene Knolle aus. Im zweiten Jahr wird der verzweigte Blütenstand mit gelben Blüten gebildet. Die Blätter und Blattstiele sind behaart. Die länglichen bis ovalen Blätter können sortenbedingt ganz, gesägt, oder gefiedert sein. Der Blütenstand ist eine terminale Traube auf dem Hauptstängel. Der fleischig verdickte Teil der Rübe ist in Wirklichkeit das Hypokotyl. Eine deutliche Zapfwurzel und Sekundärwurzeln gehen vom unteren Teil des geschwollenen Hypokotyls aus. Mairüben sind nur klein, kugelig und weißfleischig

Wichtigste Inhaltsstoffe: Kohlenhydrate, Eiweiß, Kalzium, Kalium, Phosphor, Eisen, Natrium, Provitamin A, Vitamine B₁, B₂, B₆ und C, ätherische Öle, ca. 90% Wasser, Ballaststoffe.

Sorten, Varietäten, Formen:

„Holländische Weiße Mairübe“, „Goldball“, „Schneeball“, „Plattrunde Weiße Rotköpfige“, „Platte Gelbe“, „Tokyo Cross F₁“, „Market Express“, „Di Milano“

Vermarktung: Mairüben sollen nicht größer sein als mit einem Durchmesser von 5 cm. Angeboten werden sie mit einem Büschel Herzblättern, die ebenfalls in der Küche verwendet werden können. Verkauft wird nach Gewicht.

Lagerung: bei 0 – 1 °C und hoher rel. Luftfeuchtigkeit mehrere Wochen.

Pflanzenschutz: An Krankheiten können vor allem Viruserkrankungen, Kohlhernie, der Falsche Mehltau schädigen. An Schädlingen treten regelmäßig Erdflöhe, Kohleule und Großer Kohlweißling auf.

Verwendung: Mairüben werden roh geschnitten in Salaten oder gekocht verzehrt. Sie werden gewaschen, geschält und in Scheiben oder Streifen geschnitten. Sie sind besonders köstlich, wenn sie jung und zart und nicht größer als eine Kinderfaust sind. Die Herzblätter können wie Spinat zubereitet werden.

