

## RHABARBER

**Wissenschaftlicher Name:** *Rheum rhabarbarum*

**Pflanzenfamilie:** Knöterichgewächse (*Polygonaceae*)

**Weitere Namen:** Krauser Rhabarber, Welliger Rhabarber.

**Herkunft:** Bereits vor 4000 bis 5000 Jahren wurden die Wurzeln des Rhabarberstockes in China für medizinische Zwecke genutzt. Man sagte ihm sogar zu, die Pest heilen und verhindern zu können. Dieser „medizinische“ Rhabarber (*Rheum palmatum* var. *palmatum*) ist in Ost- und Zentralasien beheimatet und gelangte zunächst nach Europa, gefolgt von *Rheum rhaponticum*, dem Pontischen Rhabarber und schließlich dem Welligen oder Krausen Rhabarber, *Rheum rhabarbarum*. Der Grieche Dioskorides erwähnt im 1. Jahrhundert n. Chr. einen von der Wolga (Rha) stammenden Fremdling (barbar). Dieser Rhabarber hat der Pflanze den Namen gegeben. Nach und nach ist er dann zu unserem Gemüserhabarber geworden. Um 600 n. Chr. wird in Spanien eine Rhabarberart genannt und im 16. Jahrhundert kommt der Pontische Rhabarber nach Mitteleuropa. Im 18. Jahrhundert wird der Gemüserhabarber in Frankreich, Holland und Belgien kultiviert. In der Mitte des 19. Jahrhunderts wurden dann auch in England die dickfleischigen Blattstiele genutzt. Von England aus gelangte dieses Gemüse zunächst in deutsche Küstenstädte und schließlich bis in den süddeutschen Raum.

**Kultur:** Rhabarber benötigt einen feuchten, fruchtbaren und gut drainierten Boden ohne stauende Nässe. Eine Aussaat ist möglich. Sie ist aber langwierig und umständlich und die Sorten zeigen große Variabilität. Deshalb sollten die Stauden im Herbst geteilt werden und neu im Abstand von 1 x 1 m angepflanzt werden. Die Knospen sollten knapp unter der Bodenoberfläche sein.

Um zeitig zu ernten, können die Pflanzen bereits im Februar mit Lochfolie abgedeckt werden. Die erste Ernte erfolgt hierbei um 2-3 Wochen früher. Zur Pflege gehört dann auch das Ausbrechen der ab Mai erscheinenden Blütentriebe dicht oberhalb der Bodenoberfläche. Die Ernte der Stiele erfolgt nicht durch Schneiden, sondern durch eine Hin- und Herbewegung und ruckartiges Reißen und zwar immer nur 3-4 der stärksten Blätter pro Pflanze.

Rhabarber kann auch getrieben werden. Hierzu werden die eingezogenen Wurzelstöcke im Oktober gerodet. Die Rhizome befinden sich zu diesem Zeitpunkt in einer Ruheperiode, die durch Kälteeinwirkung überwunden werden muss. Ein Maß für die Dauer der Ruheperiode ist die Kältesumme, die je nach Sorte zwischen 110 und 330°C beträgt. In der Regel kann mit dem Treiben etwa ab Mitte Dezember begonnen werden. Die Rhizome werden dann in einem dunklen Raum aufgestellt, eventuell im Randbereich mit gehäckseltem Stroh bedeckt oder leicht mit Erde bedeckt und bei Temperaturen von 12-16°C gehalten. Nach 4-5 Wochen kann man die ersten Stangen ernten.

**Düngung:** Rhabarber hat einen hohen Nährstoffentzug. Es wird Stallmist, reichlich Kompost und 60g/m<sup>2</sup> Volldünger zum Winterausgang und nach der Ernte in gleichen Mengen benötigt.

**Beschreibung:** Rhabarber ist eine ausdauernde Pflanze mit knollig verdickten, fleischigen Wurzeln, die auch teils verholzt sein können. Im August beginnt die Pflanze bereits einzuziehen und überwintert dann als Wurzelstock mit unterirdischen Knospen. Im Frühjahr entwickeln sich aus diesen, auf bis zu 80 cm langen und bis zu 8 cm breiten glatten und kahlen Stielen, die Blätter. Die sehr großen, ganzrandigen Blätter sind mehr oder weniger handförmig gelappt und gewellt. Im Mai bildet die Pflanze bis zu 2m hohe Blütenstände aus. Die zahlreichen kleinen, grünlichweißen bis gelblichweißen Blüten stehen in großen Rispen; sie sind zwittrig. Durch Fremdbestäubung entwickeln sich daraus einsamige, dreiflügelige Fruch-

te. Nach der Fruchtreife stirbt die Primärwurzel ab und die Sekundärwurzeln werden frei, bleiben aber zu einem Rhizomkomplex verbunden. Eine Rhabarberstaude kann über 30 Jahre alt werden.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Fruchtzucker, Stärke, Eiweiß, Pektine, Gerbstoffe, Fett, Kalium, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Eisen, Natrium, Provitamin A, Vitamin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub> und C (ca. 10mg%), Äpfelsäure, Zitronensäure und 0,5-0,8% Oxalsäure.

**Sorten, Varietäten, Formen:**

- a) rotstielige und rotfleischige Sorten: schwachwüchsiger als grünfleischige Sorten, im Geschmack milder
- b) grünfleischige Sorten: stärkere Stiele, höherer Oxalsäuregehalt.

**Vermarktung:** lose nach Gewicht, gebündelt oder portioniert in Lochfolienbeuteln verpackt. Die Rhabarberstangen sollen frisch, fest und an den Schnittstellen nicht vertrocknet sein. Manchmal werden sie auch mit Blattresten vermarktet. Am feinsten sind Stangen von etwa 20 cm Länge, in der Regel kommen sie jedoch länger auf den Markt.

**Lagerung:** Rhabarber ist kein lagerfähiges Gemüse, die Stangen können jedoch kurzfristig, in ein feuchtes Tuch eingewickelt (wie Spargel), kühl aufbewahrt werden (Kühlschrank).

**Optimale Lagerbedingung:** bei 0-1°C und ca. 95% rel. Luftfeuchtigkeit. In professionellen Lagern muss danach getrachtet werden, dass Rhabarber luftdurchlässig gelagert wird, damit sich keine Wärmenester bilden und die Stangen in der Folge faulen. Rhabarber ist äthylenempfindlich, daher nicht gemeinsam mit anderem Obst oder Gemüse lagern.

**Lagerungsdauer:** Unter optimalen Bedingungen halten sich die Rhabarberstangen etwa 2-4 Wochen lang frisch. Stangen von Pflanzen, die in Gewächshäusern angetrieben wurden, sind in der Regel weniger gut und lang haltbar.

**Pflanzenschutz:** in feuchten Lagen und niederschlagsreichen Jahren mitunter Blattschäden durch den Falschen Mehltau.

**Hinweise:** Die Menge an Oxalsäure in den Stielen ist relativ gering. Beim küchenfertigen Zubereiten kann man sie noch weiter reduzieren. Gegen Oxalsäure empfindliche Personen sollten jedoch Vorsicht walten lassen, auch Kindern sollte man nicht größere Mengen Rhabarber verabreichen.

Die Blätter des Rhabarbers sind giftig und dürfen auf keinen Fall verzehrt werden!

**Verwendung:** Rhabarber wird stets gekocht verzehrt. Die Stangen werden entblättert, gewaschen, manchmal etwas geschält und die Stielenden abgeschnitten und zerkleinert. Rhabarber findet als Kompott, Marmelade, Gelee, Eis, Tortenbelag, Kaltschale, Saft, Most und in seltenen Fällen als Wein und Sekt Verwendung. Tiefgefroren ist Rhabarber (roh oder zubereitet) bis zu einem Jahr haltbar. Man kann aus Rhabarber auch Nasskonserven herstellen, darf ihn aber nur in Gläser einfüllen, da er aufgrund seiner Säuren Blechdosen, auch verzinnte, stark angreift.

