

STIELMUS

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

Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*)

Weitere Namen: Rübstiel, Namenia, Rübstielchen, Stengelmus, Streifmus

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.

Kultur: Stielmus bevorzugt gute, milde, frische, sandige Lehmböden mit einem pH-Wert von 5,5 bis 7,0. Eine Aussaat kann von Mitte März bis Mitte April erfolgen. Sie erfolgt in Dichtsaat breitwürfig oder in Reihen von 10 – 15 cm Abstand. Man erntet die Blätter von April bis Juni mit Stielen und serviert sie geschnitten mit Saucen. Die Ernte erfolgt, wenn die Pflanzen 15 bis 25 cm hoch sind, oft schon wenn sie 10 cm hoch sind

Düngung: bei ausreichend guten Bodenverhältnissen geringer Düngerbedarf.

Beschreibung: Stielmus gehört zu den Speiserüben, die in mehreren Erscheinungsformen auftritt und zwar als

- a) Mairübe oder Navette
- b) als Herbstrübe, Weiße Rübe, Wasserrübe, Stoppelrübe, Saatrübe oder Turnip
- c) als Teltower Rübchen, Märkische Rübe oder Kleine Speiserübe
- d) als Stielmus oder Rübstiel

Vom Stielmus werden jedoch keine Rübchen geerntet, sondern es wird als Blattstiel-Kohlgemüse verwendet.

Stielmus ist eine zweijährige Pflanze, die im ersten Jahr eine Rosette grüner Blätter bildet und eine langgezogene bis kugelförmige Knolle. Im zweiten Jahr wird der verzweigte Blütenstand gebildet, mit gelben Blüten und schließlich Schoten. Blätter und Blattstiele sind behaart und fühlen sich mehr oder weniger rau an. Die länglichen bis ovalen Blätter können abhängig von der Form und Sorte ganz, gesägt oder gefiedert sein. Der Blütenstand stellt eine terminale Traube auf dem Hauptsengel dar. Das Schossen wird durch Vernalisation ausgelöst, wobei bereits die keimenden Samen den Kältereiz aufnehmen können.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Kohlenhydrate, Eiweiß, Aminosäuren, Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen, Vitamine B₁, B₂, C.

Sorten, Varietäten, Formen:

„Namenia“: grobblättrig, hellgelbe Blattstiele

„Hymenia“: weiße Blattrippen

weitere Sorten: „Holländische Weiße Mairübe“, „Mairübstiel“, „Herbststielmus“, „Geslu“, „Narovit“.

Vermarktung: Pflanzen oder Blätter gebündelt oder lose nach Gewicht.

Lagerung: 2 bis 3 Tage bei 2 – 5°C und ca. 8 Tage bei 0 – 1°C und hoher rel. Luftfeuchtigkeit.

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

Verwendung: Stielmus wird roh wie Endivie geschnitten als Salat mit pikanten Saucen serviert, aber auch als Gemüse wie Spinat, Schnittmangold oder auch Chinakohl gekocht oder gedämpft. Zartes Stielmusgemüse, serviert mit Buttererdäpfeln und faschierten Laibchen sind eine rheinische Delikatesse (wenn auch die einzelnen Zutaten dort anders benannt werden). Stielmus kann auch mit anderen Gemüsen zusammen als Eintopf Verwendung finden.

