

TELTOWER RÜBCHEN

Wissenschaftlicher Name: *Brassica rapa* var. *rapa* subvar. *pygmaea*

Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*)

Weitere Namen: Märkische Rüben, Kleine Speiserübe

Herkunft: Der Ursprung der Speiserüben (Mairüben), um solche handelt es sich bei den Teltower Rübchen, 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.

Die Teltower Rübchen sind nun eine spezielle Erscheinungsform der Speiserübe. Sie sind aus den Mairüben entstanden, vermutlich in Polen.

Kultur: Die Teltower Rübchen gedeihen auf jedem durchlässigen Gartenboden auf sonnigen bis halbschattigen Standorten. Eine Aussaat ist die ganze Saison über möglich. In der Regel nutzt man sie als Nachfrucht mit einer Aussaat Anfang bis Mitte August. Man verteilt die Samen dünn in Reihen. Die Reihen sollten einen Abstand von 20 bis 25 cm voneinander haben. Nach dem Aufgang der Pflänzchen muss man auf einen Abstand in der Reihe von 10 bis 12 cm vereinzeln. Die Samen sollten 1 cm tief abgelegt werden. Eine Ernte erfolgt dann von Oktober bis November.

Düngung: Eine Düngung kann man vernachlässigen. Die Rübchen nehmen die Düngerreste der Vorkultur auf.

Beschreibung: Die Rübchen werden einjährig kultiviert. Die Pflanzen erreichen eine Blattohöhe von ca. 20 cm. Die Blätter sind fiederteilig und schwach behaart. Die Wurzeln, also die Rübchen, sind keilförmig verdickt, länglich, ca. 7 bis 10 cm lang und 3 bis 3,5 cm dick. Wenn die Pflanzen zu blühen beginnen, erscheinen weiße, unscheinbare Blüten.

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:

Folgende Sorten werden angeboten: z. B. ‚Teltower Kleine Märkische‘, ‚Pietrowski‘.

Vermarktung: nach Stück oder Gewicht.

Lagerung: Teltower Rübchen sind nicht winterhart. Sie können am besten in Kellern in mäßig feuchtem Sand oder aber auch im Freien in frostfrei gehaltenen Mieten aufbewahrt werden. Wenn sie im Einschlag austreiben, verlieren sie an Geschmack.

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

Hinweise: Unter den Speiserüben sind die feinsten sicherlich die Teltower Rübchen. Sie wurden ursprünglich nur in Teltow in der Mark Brandenburg angebaut.

Bekannt hat die Teltower Rübchen sicher Goethe gemacht. Er ließ sie sich per Boten aus Teltow bei Berlin nach Weimar bringen.

Verwendung: Der Geschmack der Teltower Rübchen ist ein sehr mildwürziger. Man verwendet sie gedünstet als Gemüsebeilage, in Mehl gewendet und geschmort zu Ente, Lamm oder anderen Braten.

