

Aktuelle Sortenerfahrungen bei Rhabarber

Am Gemüsebauversuchsbetrieb Bamberg wurde 2004 ein Rhabarber-Sortiment mit neun Sorten (ökologische Vermehrung) gepflanzt, ergänzt in 2005 durch drei kanadische Sorten (konventionelle Vermehrung). Obwohl es eine kleine Versuchsanlage ist, deren Ergebnisse sicher nicht direkt auf einen großflächigen Anbau übertragen werden kann, gibt es jetzt, nach der dritten, beziehungsweise zweiten Erntesaison einige Daten zur Beurteilung und zum Vergleich von aktuellen Sorten.

Verglichen wurden:

a) Holsteiner Blut, Goliath, (beide Herkunft Schwarz/ Bayern)

b) Mira, Rotstiel, Sutton Stockbridge, Sutton Seedess, Valentine, Frambozenrood, Arrow (alle Herkunft Fasnacht/ Schweiz)

c) Campbell, Zabrowski, Canada Red (Herkunft Crop D. Centre Brooks/ Kanada)

Aus der Summe der vielen Daten zu Erträgen, Winterhärte, Farbe, Geschmack, usw. erscheinen mir zwei Beobachtungen besonders berichtenswert:

1. Die letzten beiden Winter führten zu etlichen Ausfällen unter den „Schweizern“, während die „Bayern“ und die „Kanadier“ so gut wie keine Verluste zu verzeichnen hatten. Von

den ertragsstarken Sorten Arrow, Frambozenrood, Sutton Stockbridge und Rotstiel, überwinterte nur Rotstiel ausreichend gut.

2. Unter den im Handel gefragten Sorten mit guter Außen- und Innenfarbe, Holsteiner Blut, Campbell und Canada Red - die allerdings um circa 50% weniger Ertrag lieferten als die ertragsstarken, grünen Typen - sticht besonders die Sorte Campbell hervor. Mit einer tollen Farbe, auch nach der Verarbeitung, und einem Supergeschmack empfiehlt sie sich für einen Probeanbau, insbesondere in Betrieben, die bis dato Holsteiner Blut kultivieren.

Campbell gibt es inzwischen auch in Ökoqualität vom Betrieb Fasnacht (über Natterer).

Rudolf Regnat / B. Rascher, W. Schubert



Stars der Bio-Kiste - der Rhabarber

Geboren als Medikament. Aufgewachsen als Marmelade. Und heute? Ein echter Freund des Fleisches.

Sehr lange fristete der Rhabarber ein würdiges, aber eher genussfernes Dasein als wild wachsende Arzneipflanze. In seiner Heimat China schrieb man ihm über Jahrtausende allerlei heilkräftige Wirkungen zu. Er galt als Mittel gegen Darmträgheit und sollte sogar die Pest besiegen können. Sein medizinischer Ruhm trug ihn bis an die Ufer der Wolga, die damals noch Rha hieß und ihm auf seinem weiteren Vorstoß nach Westen vermutlich seinen Namen gab: „Barbar von Rha“ - der Fremde von der Wolga. Im 18. Jahrhundert wurde er dann von einem am Gartenbau interessierten Briten in den Rang eines Gemüses erhoben.

Tatsächlich ist er, auch wenn man ihm meist nur in Kompott und Torten begegnet, kein Obst, sondern ein Verwandter des Sauerampfers. Er hat viel Vitamin C, wirkt entwässernd und leicht abführend und eignet sich darum bestens für eine Frühjahrskur.

Es lohnt sich aber, sich seiner zweiten Natur zu erinnern und ihm - etwa zu Hähnchenbrust, Schweinefilet oder gebacken mit Ziegenkäse - hin und wieder einen Auftritt in herzhaften Rollen zu gönnen.

Ruth Hoffmann, gefunden in stern.de, gekürzt; REK