

Villgratner Rübe - ein noch vorhandener Genotyp der Weißen Rübe, aufbewahrt in der Tiroler Genbank

Serie: Die Geschichte unserer Kulturpflanzen

Die Weiße Rübe und die Kohlrübe

HELMUT REINER, WIEN

is zur Verbreitung der Kartoffel und bis in unser Jahrhundert waren die Weiße Rübe und die Kohlrübe in ganz Europa Grundnahrungsmittel. wichtige Heute sind die alten Sorten dieser beiden Arten kaum mehr bekannt und viele Landsorten sind überhaupt verloren.

Eine komplizierte Verwandtschaft

Viele Brassica-Arten haben Varianten, die Rüben ausbilden. Am bekanntesten ist wohl der Kohlrabi (Brassica oleracea ssp. gongylodes), den man, botanisch etwas ungenau, als die "Rübenform des Kohl" bezeichnen kann. Die vom Raps gebildete Rübe wird Kohlrübe (Brassica napus ssp. rapifera) genannt, die vom Rübsen gebildete Rübe heißt Weiße Rübe (Brassica rapa ssp. rapa).

Botanisch sind einander Raps und Rübsen sehr ähnlich, denn der Raps hat sich durch spontane Kreuzung aus Kohl und Rübsen gebildet. Kohl hat 18 Chromosomen (2n = 18), Rübsen hat 20 Chromosomen (2n = 20). Durch Kreuzung und Vereinigung der Chromosomen beider Eltern entstand der Raps mit 38 Chromosomen (2n = 18 + 20 = 38, amphidiploid) und Merkmalen von Kohl und Rübsen. Dies geschah vor vielen Jahrhunderten im Süden Europas und hat sich vielleicht an anderen Orten, wo beide Eltern vorkommen, wiederholt. Es ist sogar sehr wahrscheinlich, dass in den Rübenäckern, kaum bemerkt, die etwas größeren Kohlrüben entstanden sind - einfach durch spontane Einkreuzung nahe stehender blühender Kohlpflanzen.

Durch sehr dichte Aussaat der Kohlrübensamen zum Zweck der Ölgewinnung ist dann der Raps entstanden. Heute hat nur mehr die Ölnutzung von Raps (Brassica napus ssp. napus) und Rübsen (Brassica rapa ssp. oleifera) wirtschaftliche Bedeutung für die Geschichte der Ernährung aber sind die Rübenformen viel wichtiger, ganz besonders bei uns in den Alpen und im Norden Europas.

Lebensmittel mit Tradition

Die Weiße Rübe ist also die dem Rübsen entsprechende Rübenform. Im etwa 900 m hoch gelegenen Brandnertal in Vorarlberg hatten die Leute neben dem Kartoffelacker einen kleinen Rübenacker. Auch im Rheintal bauten die Landwirte bis zu 1 Joch "Räbe". Noch immer werden vereinzelt diese Rüben angebaut und als Gemüse gegessen oder eingesäuert. "Sure Räbe" sind in Vorarlberg eine Spezialität. In Tirol wurden die Rüben auf einem großen Brett bis auf Reiskorngröße fein gehackt und dann eingesäuert. Das "Ruabkraut" war die tägliche Winternahrung der Bauern. Auch in Kärnten waren diese "Hackelruabn" weit verbreitet.

In den Ackerbaugebieten der östlichen Bundesländer hat der Anbau der Rüben eine alte Tradition. Nach der Getreideernte wurden die Rüben in die Stoppeln eingesät. Man nannte sie Halmrüben, Stoppelrüben oder Herbstrüben. Rezepte wie der "Ruimstrudel" im Burgenland zeugen vom Anbau dieser Rüben. Ein Großteil der Rüben wurde allerdings beson-

und Landwirtschaft

ders an Milchkühe als einziges Saftfutter im Winter und an Schweine zugefüttert.

Rüben als Gemüsespezialität

Bestimmte Sorten der Weißen Rübe galten als Gemüsespezialitäten. Früh angebaut, waren sie schon im Mai zu genießen (Mairüben) und daher sehr wichtig für die Frischgemüseversorgung großer Städte. Diese feinen Gemüsesorten sind in Österreich leider in Vergessenheit geraten, nur in alten Kochbüchern werden sie noch erwähnt. Aus Deutschland kommen die "Teltower Rübchen" (Berlin, Hamburg) oder die "Jettinger Rübchen" (Bayern) und viele andere, die teilweise in der neu entdeckten Regionalküche eine Renaissance erleben. Auch in vielen anderen Ländern Europas sind Speiserüben sehr beliebt. Bei den Engländern heißen sie Turnips. Einige Sorten können sogar als Rohkost gegessen werden. In Frankreich sind die Navets de Croissy als Gemüsespezialität besonders bekannt.

Die dem Raps entsprechende Rübenform ist die Kohlrübe oder Wruke. Meist wird sie früh ausgesät und dann gesetzt, daher kommt der Name Steckrübe. Die Nutzung dieser Rüben ist vor allem in Nordeuropa weit verbreitet. In den Hungerwintern am Ende der Weltkriege war in den Großstädten der Kohlrübengeruch allgegenwärtig. Die Rüben sind so in Misskredit geraten. Als Viehfutter werden sie jedoch auch heute noch genutzt.

Die größte Verbreitung hat heute wohl der Kohlrabi, der bei uns im modernen Gemüsehandel die beiden vorher genannten, viel älteren Rüben-Arten fast vollständig ersetzt hat. Gelegentlich wird Kohlrabi an den Gemüseständen falsch als "Kohlrübe" angeschrieben.

Kultureller Verlust und genetische Erosion

Die Weiße Rübe ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Sie hatte bereits in der alten assyrischen Sprache einen Namen: "laptu", der mit 1800 v. Chr. belegt ist. Ein besonders schönes Zeugnis ist die Abbildung der Rübe aus dem Jahre

500 n. Chr. im Wiener Dioskurides, der in der Österreichischen Nationalbibliothek aufbewahrt wird. Der römische Schriftsteller Columella unterscheidet bereits zwischen zwei Rübenarten (napus und rapa) und einigen wichtigen Herkünften. Zahlreiche mittelalterliche Quellen belegen den Anbau der Rüben nördlich der Alpen. Die Kräuterbücher des Humanismus enthalten gute Abbildungen, die bereits die beiden Arten deutlich erkennen lassen. Die berühmten Gärtner des 19. Jh., Miller, Metzger und Vilmorin beschrieben die vielen Spielarten dieser Rüben. Diese Werke zeigen auch die große Formenvielfalt der Kulturpflanze. Bei einem Vergleich mit den

heute noch vorhandenen Sorten werden uns leider die erschreckenden Auswirkungen genetischer Erosion allzu deutlich.

Die Wildpflanze, aus der die Rübe wahrscheinlich entstanden ist, findet sich auch noch in unserer heimischen Flora. Sie ist eine Acker- und Wiesenpflanze und wird von den Landwirten als Wildrübe oder einfach als Dilln bezeichnet. In den Gebirgstälern ist sie heute wegen des stark zurückgegangenen Ackerbaus recht selten zu finden, dann aber meist als Massenbestand. Der wissenschaftliche Name ist Brassica rapa ssp. campestris. Sie hat als ursprünglichste Rübsen-Art ein besonders interessantes Genom und besondere Bedeutung bei der Erhaltung und Erforschung genetischer Ressourcen.

Gebt den Speiserüben eine Chance!

Umso wichtiger ist die Erhaltung der noch vorhandenen Genotypen der Weißen Rübe. In der Tiroler Genbank wird die Villgratner Rübe aufbewahrt. Damit die Keimfähigkeit nicht verloren geht, müssen nach mehreren Jahren die Rüben wieder angebaut werden, um keimfähige Samen zu erhalten. Heute wird die Erhaltung der Kulturpflanzen direkt durch Bauern oder Gärtner angestrebt, ausgedrückt durch das Schlagwort "On-Farm-Kon-



Wildrüben sind wahrscheinlich die wilden Vorfahren der Kulturpflanze Weiße Rübe. Sie kommt heute noch in Alpentälern vor.

zept zur Erhaltung genetischer Ressourcen". Es wäre sehr zu begrüßen, wenn sich Landwirte im Alpengebiet wieder auf diese traditionelle Ackerpflanze besinnen und sie wieder mehr im kleinen Maßstab anbauen würden. Man kann die Rüben als Frischgemüse essen oder Sauerrüben daraus machen. Gerade in höher gelegenen Gegenden Tirols, Osttirols oder Kärntens, jenseits der Futtersilokultur, entsteht spontan eine sehr gute Milchsäuregärung, sodass das Rübenkraut im Alpengebiet wohl besonders gut schmecken und für die Direktvermarktung wertvoll sein dürfte.

DI Helmut Reiner arbeitet als selbständiger Lebensmitteltechnologe auf dem Gebiet "Identität und Qualität pflanzlicher Lebensmittel".

Der Autor hat ein Projekt in Vorbereitung, das sich mit der Evaluierung der Weißen Rübe als Nahrungs- und Futterpflanze beschäftigt. Der Anbau der verschiedenen Sorten und die Nutzung der Villgratner Rübe sollen gefördert werden. Landwirte, die Erfahrung mit dem Anbau, der Verarbeitung oder der Vermarktung dieser Rüben haben, mögen sich dazu bitte beim Autor melden. Tel. und Fax 01/310 59 62

E-Mail: helmut.reiner@teleweb.at