



Rhabarber-Tipps

Rhabarber, und das in unterschiedlichen Sorten? Wir meinen: Ja, unbedingt! Denn nicht nur bei Äpfeln gibt es eklatante Unterschiede. Es gibt frühe und späte Rhabarber-Sorten, welche mit dünnen oder dicken und unterschiedlich gefärbten Stängeln, und das nicht nur außen, sondern auch innen; und der Geschmack ist natürlich auch nicht immer derselbe – der Säuregehalt von Rhabarber kann beträchtlich variieren. Probieren Sie selbst!

Herkunft und Standortvorlieben

Der Speise-Rhabarber, *Rheum rhabarbarum*, ist eine Pflanze mit Tradition in unseren Gärten. Doch hat diese vermeintliche „Tradition“ tatsächlich nur gut 150 Jahre auf dem Buckel. Für die Zeit um 1850 ist der erste Rhabarber-Anbau in Norddeutschland belegt. Beheimatet ist Rhabarber hingegen ganz weit im Osten (in Ost-Sibirien, Dahurien, Nord-China) und der botanische Name, den man ihm gegeben hat, bedeutet nichts anderes als „fremde Wurzel“. Weiß man um diese Wurzeln der „fremden Wurzel“, lässt sich nachvollziehen, warum Rhabarber in eher kühlen Lagen

besonders gut gedeiht und sommerliche Hitze und Trockenheit ihm stark zusetzen können. Gönnen Sie der Pflanze im Garten also ein möglichst

lichtschattiges Plätzchen auf einem Boden, der nicht allzu schnell austrocknet. Nährstoffreich darf es ebenfalls gerne sein, denn: Bedenkt man, zu welcher imposanter Größe sich Rhabarber-Pflanzen entwickeln können, ist klar, dass dies nicht von ungefähr kommen kann. Die Nähe zum Komposthaufen erweist sich als vorteilhafte Nachbarschaft; alternativ dankt es die Pflanze, wenn Sie sie mit einer jährlichen Kompostgabe verwöhnen.

Vom Ernten – wann, wie, wieviel?

Wer einen Rhabarber frisch gepflanzt hat und dann schon gleich ans Ernten denkt, den müssen wir zur Zurückhaltung ermahnen. Denn: Eine frisch gesetzte Pflanze braucht einige Zeit um sich zu etablieren und gut einzuwachsen. Erst dann darf man sie durch regelmäßige Ernte schwächen. Im Klartext heißt das: Im ersten Jahr nach der Pflanzung: Finger weg! Im zweiten Jahr kann ganz vorsichtig die ein oder andere Stange gekostet werden und erst im dritten Jahr darf dem Rhabarber so richtig zu Leibe gerückt werden. Es gilt aber trotzdem die Devise: Niemals alle Stängel gleichzeitig entfernen, denn die Pflanze benötigt ihr Laub, um sich über die Photosynthese zu stärken und



Rhabarber
Wurzelstücke



Rhabarber-Kompott aus
'Canada Red'



Ulrike Bosch vor jungem
'The Sutton'

Kraftreserven für das kommende Jahr anzulegen. Ein Messer braucht man zur Ernte der Stangen übrigens nicht. Die Stiele werden einfach an der Basis „abgedreht“.

Rhabarber ist eines der ersten „Gemüse“, die wir im Frühjahr aus dem Garten holen. Der Erntebeginn ist natürlich wetter- und sortenabhängig, lässt sich aber auch gezielt beeinflussen. Stülpt man einen Eimer oder großen Tontopf über die Pflanzen, kann man bis zu drei Wochen früher ernten. Blütenknospen sollten zumindest zeitig im Jahr ausgebrochen werden, damit die Kraft der Pflanze nicht in Blüte und Samenbildung fließt, sondern den Ertrag steigert. Von

einer Ernte der Stangen nach Mitte Juni wird wegen des ansteigenden Oxalgehaltes abgeraten; außerdem garantiert diese „Schonzeit“, dass die Pflanzen genügend Reserven für das nächste Jahr bilden können. Übrigens: Ein paar Rhabarber-Blüten sind im Gemüsebeet nicht zu verachten und allemal ein toller Hingucker. Lassen Sie also ruhig zum Ende der Erntesaison einzelne Blütentriebe durchtreiben.

Vermehrung

Will man die Kultursorten von Rhabarber vermehren, so funktioniert das nicht über Aussaat, sondern nur vegetativ über Teilung. Diese Arbeit erledigt man am besten im zeitigen Frühjahr, wenn der meist rot leuchtende Austrieb zu schwellen beginnt. Die Wurzelstöcke werden dann mit der Grabgabel aufgenommen und in nicht zu kleine Teilstücke zerlegt. Dabei gilt die Devise: Je größer die Teilstücke, desto schneller lässt sich auch wieder gut ernten.



Farbpracht durch und durch bei
'Campbell'



Farbvielfalt in der Küche mit
Rhabarber