



Rhabarber

Geschichte

Der Rhabarber ist eine alte Heil- und Gemüsepflanze. Er stammt aus Ostasien, wo er bereits 3000 vor Chr. in einem Kräuterbuch erwähnt wurde. Nach Mitteleuropa kam der Gemüserhabarber erst im 18. Jahrhundert. Bei Hamburg wird er seit etwa 1840 angebaut. Hier war eines der größten Anbauggebiete Deutschlands. Heute liegen Anbauswerpunkte in Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen. Aufgrund seiner Robustheit und der einfachen Kulturführung ist er bei vielen Freizeitgärtnern im Garten anzutreffen.

Botanik

Rheum rhabarbarum gehört zu den Knöterichgewächsen (*Polygonaceae*). Die imposanten Stauden bilden dickfleischige, ineinander gewachsene Wurzeln, das sogenannte Rhizom.

Boden und Klima

An den Boden und das Klima stellt der Rhabarber keine zu großen Ansprüche. Am besten gedeiht er allerdings auf mittleren bis schweren Böden, die gut mit Humus versorgt sind. Der Boden sollte eine gute Wasserhaltefähigkeit besitzen, allerdings nicht zu Staunässe neigen. Aufgrund der großen Blätter werden in den Sommermonaten und während des Wachstums große Wassermengen verdunstet. Somit besitzt er einen hohen Wasserbedarf. Staunässe und Bodenverdichtungen werden mit mangelhaftem Wachstum und Wurzelkrankheiten quittiert. Große und kräftige Stiele werden nur im vollsonnigen Anbau erzielt. Leichter Schatten wird vertragen. In sonniger Lage sind größere Erträge zu erwarten.

Fruchtfolge

Rhabarber ist eine Dauerkultur und kann als Staude weit über 10 Jahre stehen bleiben. Um gesundes kräftiges Wachstum zu gewährleisten, sollte Rhabarber nicht nach sich selbst gepflanzt werden. Eine Anbaupause von fünf Jahren ist sinnvoll.

Anbau und Pflege

Die Neupflanzung von Rhabarber erfolgt durch Zukauf oder durch Teilung des vorhandenen Wurzelstockes (Rhizom). Durch die Teilung wird gleichzeitig der Stock verjüngt und zum Wachstum angeregt. Die günstigste Pflanzzeit ist der frühe Herbst. Die Rhizome sollten zum Pflanzen 400 bis 500 Gramm schwer sein. Der Platzbedarf pro Pflanze beträgt etwa 1 m². Der Ertrag von ein bis zwei Stöcken reicht für eine Familie. Mehr Pflanzen werden nur bei größerer Vorratshaltung benötigt.

Damit sich kräftige Pflanzen entwickeln, wird im ersten Jahr nicht geerntet, sondern erst im zweiten Jahr von April bis Mitte Mai. Am besten lösen sich die Stiele aus den Bodenknospen durch eine ziehende Drehbewegung. In den folgenden Jahren ist mit Johanni (24. Juni) Ernteschluss, damit die Pflanze mit der Einlagerung von Reservestoffen für das kommende Jahr beginnen kann. Zudem ist der Oxalsäuregehalt im Sommer höher als im Frühjahr. Eine Vliesabdeckung im Frühjahr fördert ein früheres Austreiben und eine frühere Ernte.

Die bis zu 1,5 m hohen Blütenstände, die ab Mai erscheinen, sind regelmäßig zu entfernen. Lässt man die Blüte stehen, bilden sich Samen; sie sind zur Vermehrung nicht geeignet.

Sortenwahl

Bevorzugt werden heute rotstielige und -fleischige Sorten, da sie einen milderen Geschmack und einen geringeren Gehalt an Frucht- und Oxalsäure aufweisen. Am bekanntesten ist die Sorte 'Holsteiner Blut'. Ferner gibt es beispielsweise 'Frambozen Rood', 'The Sutton', 'Vierländer Blut'. Grünstielige Sorten bringen einen hohen Ertrag, bilden viele Blütenstände und sind im Geschmack wesentlich saurer.

Bodenvorbereitung und Düngung

Eine mindestens 30 cm tiefe Bodenlockerung vor der Pflanzung fördert das Wachstum. Rhabarber ist eine starkzehrende Pflanze. Eine jährliche Kompostgabe mit etwa 3 l/m² im zeitigen Frühjahr führt der Pflanze genügend Phosphor und Kali zu. Zusätzlich sind noch Stickstoffgaben erforderlich. Organische Dünger sollten bevorzugt werden. 150 g Hornmehl oder Hornspäne, auf zwei Gaben verteilt, decken den Stickstoffbedarf. Auch Kalkammonsalpeter oder Ammonsulfatsalpeter kann zur Düngung eingesetzt werden. Die erforderlichen 75 g Mineraldünger werden auf drei Teilgaben verteilt. Die Untersuchungsergebnisse der Bodenprobe sind auf jeden Fall zu berücksichtigen.

Pflanzenschutz

Rhabarber ist meist problemlos zu kultivieren. Nur in niederschlagsreichen Jahren und an ungünstigen Standorten (Schattenlagen) können verschiedene Blattfleckenpilze braune Stellen an Blättern und Stielen verursachen. Das Auftreten von Schädlingen kann vielfach vernachlässigt werden.

Verwendung

Verwendung finden nur die fleischigen Stiele, die nicht roh verzehrt werden sollten. Sie werden zu Kompott und Marmelade verarbeitet. Auch als Kuchen- und Tortenbelag sind sie beliebt.

Beim Einkaufen erkennt man frische Ware an glänzenden festen Stangen und den frischen Abrissstellen. Sie können eingewickelt in ein feuchtes Tuch mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für die Vorratshaltung ist ein Einfrieren der geschälten und in Stücke geschnittenen Stängel am zweckmäßigsten. Ein Blanchieren ist nicht erforderlich. Rhabarber eignet sich auch zum Einsterilisieren.

Liebhaber von Rhabarber sollten beachten, dass grünfleischige Rhabarberstangen mehr Oxalsäure enthalten als rotstielige. Bei einem Verzehr in üblichen Mengen ist Oxalsäure kein Problem bei gesunden Personen. Aus geschmacklichen Gründen sollten rotstielige Sorten bevorzugt werden. Sie sind nicht ganz so sauer und enthalten weniger Oxalsäure.