

GESCHMACK MIT STIEL

Er ist ein Gemüse – erfreut aber meist als Dessert.
Er ist gesund – kann aber auch giftig sein. Der Rhabarber wird
jetzt auf Rolf Eppers Feldern im Seeland in grossen Mengen
geerntet. Denn die Nachfrage nach der
Frühlingsdelikatesse steigt.

— Text Michael Lütcher Fotos Martina Meier

Gesundes Gemüse:
100 Gramm Rhabarber
enthalten nur 14 Kalorien,
dafür aber viele Vitamine.
Den Fruchtsäuren verdankt
der Rhabarber den sauren
Geschmack. Auf zu viel Zucker
zum Süssen sollte man aber
trotzdem verzichten. Ein
weiteres Plus ist der hohe
Kaliumgehalt, der sich positiv
auf den Blutdruck auswirkt.



Biobauer Rolf Etter
erntet den Rhabarber
ab Mitte April.



Der Rhabarber bringt als erste einheimische Pflanze im Jahr Süssigkeit auf den Teller.



Vliese wärmen die Pflanzen (links). Die Stängel werden mit einer Drehung vom Strunk gelöst (oben). Einen Teil der Ernte verarbeitet Rolf Etter zu Schorle (rechts).



Rhabarber ist also pflegeleicht und auch ziemlich anspruchslos. Er liebt die Feuchtigkeit und scheut die Kälte nicht. Aber ein bisschen warm mag er es schon: Dann wächst er schneller. Darum hat Etter einen Teil seiner Rhabarberfelder Anfang März mit einem weissen Vlies abgedeckt. Als er eines zurückschlägt, sieht man, dass die Stauden darunter grösser sind als jene auf dem freien Feld. Grösser und dichter ist hier freilich auch das Beikraut, am auffälligsten Disteln und Blacken. Als Biobauer darf Etter keine Unkrautvertilger einsetzen. Liegt ein Vlies über einem Feld, kann er dem Beikraut nicht wie sonst üblich mit einer Hackmaschine zu Leibe rücken. Gegen das Bei-

kraut nutzt Etter im Übrigen die Rhabarberblätter: Er lässt sie auf dem Boden liegen. Sie verdunkeln diesen und hindern das Kraut am Wachsen. Bekämpfen muss man das Beikraut – «Es raubt dem Rhabarber Nährstoffe», wie Etter sagt. «Auch die muss weg», sagt der Biobauer, als er eine Rhabarberblüte sieht. «Die nimmt ihm Energie. Und nützt ihm nichts», sagt Etter. Denn der Rhabarber vermehrt sich über die Wurzel. Dieser liegt ein Rhizom zugrunde, ein Wurzelgeflecht. Dieses bleibt bis zu zehn Jahre im Boden und schießt jeden Frühling wieder neu aus. Die Stängel einer einzelnen Rhabarberpflanze wachsen nicht alle gleich →

Was fällt an einem Kirschbaum, einem Himbeerstrauch oder an einer Erdbeerstaude auf? Die leuchtend farbigen Früchte natürlich, die man gerne isst. Und beim Rhabarber? Die mächtigen dunkelgrünen Blätter. Nur genießt man die nicht. Sie sind giftig. Botanisch betrachtet ist er ein Gemüse. Aber er bringt als erste einheimische Pflanze im Jahr Süssigkeit auf die Teller. Zumindest teilweise. Sauer ist er ja auch. Als Gericht ist diese Pflanze also widersprüchlich. Die einen lieben sie, dazu gehöre ich, die andern hassen sie. Mir kommt, wenn ich das Stichwort Rhabarber höre, Grossmutter's Gemüsegarten in den Sinn. Und dann ein Lied der längst aufgelösten Popgruppe Hertz aus Zürich namens «Jodel», in dem sich der Rhabarber «im Winde wiegt».

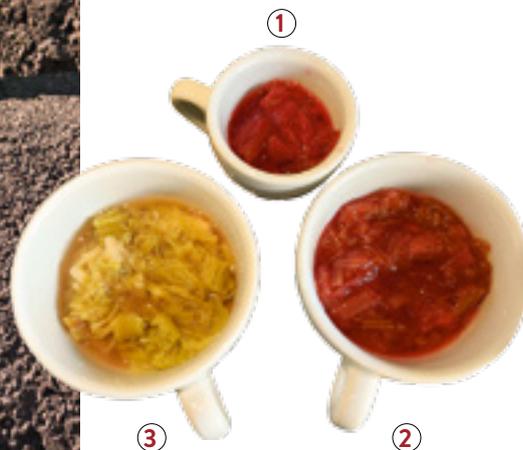
Heute ist der Rhabarber irgendwie poppig geworden. Als rosafarbene Schorle präsentiert er sich in den Regalen der Supermärkte und löscht mit seiner süssen Säure den sommerlichen Durst. Saison für Wähen, Kompott und Chutneys aus frischen Rhabarbern ist jetzt. Offensichtlich bin ich nicht der Einzige, der ihn liebt: Die Anbaufläche von Rhabarber in der Schweiz hat sich zwischen 2008 und 2018 knapp verdoppelt. **60 Zentimeter Geschmack** «Die Nachfrage ist gestiegen», bestätigt Rolf Etter, 48, Bio-Gemüsebauer in Ried bei Kerzers FR, während er über eines seiner Felder geht. Etter pflanzt den Rhabarber unter freiem Himmel an. Seit Mitte April kann er die Stängel ernten. Er bückt sich, ergreift den Stiel kurz über der Erde

und löst ihn mit einer Drehbewegung vom Strunk. Das kleine Keimblatt am unteren Ende und das grosse Blatt oben schneidet er ab und legt den Stängel in eine normierte Gemüsebox aus grünem Kunststoff. Die Länge dieser Kiste gibt den Erntezeitpunkt des Rhabarbers vor: 60 Zentimeter. Knapp so lang sollten die Stängel also sein. Sie könnten aber bis auf 80 Zentimeter Länge wachsen. Etwas Dreck klebt am Stiel. «Den könnte man dranlassen. Er würde den Rhabarber sogar vor dem Verfärben schützen», sagt Etter. «Doch die Kunden wollen ihn gewaschen. Deshalb machen wir das.» Und so wäscht der Gemüsebauer die Rhabarberstängel in seinem Hof, indem er die vollen Kisten in ein Becken voll sprudelnden Wassers, sozusagen einen Jacuzzi, taucht. Danach ist der Rhabarber verkaufsbereit.

ANZEIGE



Rolf Etters Rhabarbersorten:
1. Valentine Milder Geschmack.
2. Frambozen Rood Erinnert an Himbeeren.
3. Goliath Aromatisch, klassisch süssauer.



schnell. Und so ernten Etters Mitarbeiter jeweils jene, die genügend gross sind. Dies bis Ende Juni. Dann wächst der Rhabarber nicht mehr weiter, und die Pflanze beginnt ihre Kräfte in ihren Wurzeln zu sammeln. Das bedeutet, dass die hoch konzentrierte und deshalb giftige Oxalsäure von den Blättern in den Stiel geleitet wird. Dieser wird dadurch ungeniessbar. «Ausserdem muss sich die Pflanze erholen», sagt Etter. Hitze und Trockenheit ertrage sie ohnehin schlecht. Er zeigt auf die Lücken in einem Feld; als Folge des letztjährigen Supersommers sind einige Pflanzen eingegangen.

Im Herbst verdorren Blätter und Stängel, sodass im Winter vom Rhabarber nichts mehr zu sehen ist. «Er braucht die Winterruhe. Im Süden, wo es nicht wirklich kalt wird, könnte er nicht überleben», sagt Etter. Und er braucht den Kälteschock des Winters, damit das Wachstum wieder ausgelöst wird.

Rhabarber kommt ursprünglich aus China und wurde später in Osteuropa, dann in Deutschland und England heimisch, bevor er ab dem 18. Jahrhundert die Schweiz eroberte. Der Kanton Freiburg ist vor Thurgau und Zürich das grösste Rhabarber-Anbaugebiet der Schweiz.

Auf den sanften Hügeln östlich des Murtensees wachsen neben den Rhabarbern Frühlingszwiebeln und Fenchel, Kartoffeln und Spargeln. Etter, der seit 1996 biologisch wirtschaftet, baut auch Lauch, Karotten, Salate und einiges mehr auf freiem Feld an. Mit drei Kollegen hat er sich zur Betriebsgemeinschaft Bio-

«Viele ziehen die roten Sorten vor, weil sie glauben, die seien süsser. Dem ist nicht so.»

Rolf Etter, Bio-Gemüsebauer

leguma zusammengeschlossen, um Biolandbau im grösseren Stile zu betreiben, mit saisonal bis zu 80 Angestellten. Das Gemeinsame hat zweierlei Vorteile. Zum einen können sich die Bauern eine Reihe von Landwirtschaftsmaschinen teilen, statt dass sie jeder selbst anschaffen muss. Zum andern ergibt sich mit dem Getreidebau und der Mutterkuhhaltung der Kollegen ein geschlossener Produktionskreislauf. Mist und Gülle des Viehs werden als Dünger gebraucht, die Rüstabfälle der Gemüseproduktion werden kompostiert, um Humus für den Gemüsebau zur Verfügung zu haben.

Ihre Produkte verkauft die Bioleguma an die Produzentenorganisation Terraviva, in welcher hundert Bauern der Region zusammengeschlossen sind. Diese wiederum beliefert Grossverteiler.

Verbreiteter Irrtum

Dort liegen die grünlich-rötlichen Stängel dann einfach als «Rhabarber» zum Verkauf. Dabei gibt es davon wie vom meisten Obst und Gemüse verschiedene Sorten. Drei davon baut Etter an: die fleischige, grüne Goliath. Die filigrane, aussen wie

innen rote Valentine und die häufige, aussen rötliche, innen grünliche Frambozen Rood. «Viele Leute ziehen die roten Sorten vor, weil sie glauben, die seien süsser. Dem ist aber nicht so», sagt Etter und zieht eine Tabelle mit den Säurewerten der verschiedenen Sorten hervor. Die grüne Goliath ist nach dieser am wenigsten sauer. Ein Vergleich der drei Sorten, alle nach demselben Rezept zu Kompott gekocht, bestätigt die Aussage. Jede Rhabarbersorte schmeckt etwas anders, und ausgerechnet die Grüne finden meine Gäste am aromatischsten.

Wie alles andere aus der Bioleguma-Produktion gibt es die schönen Rhabarbern im eigenen Hofladen «La Ferme 1794» im nahen Murten zu kaufen. Und dazu eine rötliche Schorle namens «Öpfu Rübärbere» von der Mosterei im benachbarten Ferenbalm, hergestellt aus Äpfeln von Hochstammäbäumen und Rhabarbern von Bioleguma. Das Getränk aus der süsslich-sauren, kühle Feuchte liebenden Pflanze ist die richtige Erfrischung für unsere mediterran gewordenen Sommer. Noch einfacher ist es für Rolf Etter: Um seinen Durst auf dem Feld zu löschen, isst er manchmal rohen Rhabarber. ■

RHABARBER VON ROLF ETTER

Öpfu-Rübärbere-Schorle und Rhabarber von Bioleguma gibt es im Hofladen La Ferme 1794, Champ-Raclé 19, 3280 Murten, zu kaufen: www.laferme1794.ch
 Infos über die Betriebsgemeinschaft: www.bioleguma.ch