Kerbelrüben

Die Kerbelrüben sind eine Delikatesse die sich vor allem im 17. und 18. Jahrhundert großer Beliebtheit erfreute. Das Erscheinungsbild der Pflanze gleicht dem des normalen Wiesenkerbels. Die kleinen Rüben können Sie roh verzehren. Sie schmecken nussig mit ein wenig Schärfe.

Die Kerbelrübe ist ein in Mitteleuropa zerstreut vorkommender Doldenblütler. Durch den Anbau sind auch Kulturformen und Sorten entstanden. Die Kerbelrübe gilt als Gourmet-Gemüse

Knolliger Kälberkropf

Neben "Kelrbelrübe" sind auch weitere Namen gebräuchlich, wie z.B. **Rüben-Kälberkropf**, **Knollenkerbel** oder **Erdkastanie** (wobei auch weitere Pflanzen als Erdkastanie bezeichnet werden.

Botanik von Chaerophyllum bulbosum

Chaerophyllum bulbosum ist eine zweijährige Pflanze mit knolliger Wurzelverdickung und 1 bis 2 m hohem Stängel. Dieser ist am Grund borstig bis zottig behaart und rotgefleckt und an der Bberseite kahl. Schon bei den Jungpflanzen ist eine deutliche Knolle erkennbar. Die Kulturformen der Kerbelrübe haben bilden eine wesentlich ausgeprägtere "Rübe". Chaerophyllum bulbosum wächst überwiegend an Flussufern und in Staudenfluren des Auenbereichs, also an feuchteren Standorten. Sie ist leicht mit anderen, giftigen(!) Doldenblütlern zu verwechseln.

Kerbelrübe in der Küche

Die Kerbelrübe gilt als eine der wohlschmeckendsten Gemüsearten. Schon im Mittelalter wurde das weissblühende Doldengewächs wegen der knolligen Wurzelverdickungen gesammelt und kultiviert. Heute gelten die kleinen Rüben vor allem in Frankreich als Gourmet-Gemüse. Sie bereichern Gerichte mit ihrem kräftigen Aroma, das sich nach einigen Monaten Lagerzeit. noch verbessert.

Kerbelrübe Samen

Da Kerbelrüben-Samen nicht so keimfreudig wie andere Gemüsesamen sind gibt es Sorten die auf gutes Keimverhalten selektiert wurden und auch noch im Frühjahr ausgesät werden können. Die Wildform der Kerbelrübe hingegen braucht Winterkälte zum Keimen. Bei fachgerechtem Vorgehen ist die Kerbelrüben Aussaat jedoch kein Problem.

http://www.gemuese-raritaeten.de/Kerbelruebe-Chaerophyllum-bulbosum

Knolliger Kälberkropf

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

(Weitergeleitet von Kerbelrübe)
Wechseln zu: Navigation, Suche

Knolliger Kälberkropf

Knolliger Kälberkropf (*Chaerophyllum bulbosum*)

Systematik

Unterklasse:	Asternähnliche (Asteridae)
Ordnung:	Doldenblütlerartige (Apiales)
Familie:	Doldenblütler (Apiaceae)
Unterfamilie:	Apioideae
Gattung:	Kälberkropf (*Chaerophyllum*)
Art:	Knolliger Kälberkropf

Wissenschaftlicher Name

Chaerophyllum bulbosum

L.

Stängelbasis

Laubblatt

Der **Knollige Kälberkropf** (*Chaerophyllum bulbosum*), auch **Rüben-Kälberkropf**, **Knollenkerbel** oder **Erdkastanie** genannt, ist ein in Mitteleuropa zerstreut vorkommender Doldenblütler. Er blüht von Juni bis August.

Inhaltsverzeichnis

[Verbergen]

- 1 Erscheinungsbild
- 2 Standortansprüche
- 3 Verbreitung
- 4 Sonstiges
- 5 Literatur
- 6 Weblinks

Erscheinungsbild [Bearbeiten]

Es handelt sich um eine zweijährige krautige Pflanze mit knollig verdickter, fast kugeliger Hypokotyl-Knolle und 1 bis 2 m hohem, hohlem und stielrundem, glattem Stängel. Dieser ist am Grund borstig bis zottig behaart und rotgefleckt, oberseits kahl, meist bläulich bereift, rötlich überlaufen und unter den Knoten verdickt. Die Laubblätter sind zwei- bis vierfach fiederschnittig, unten gestielt und am Rand und auf den Nerven behaart. Die oberen sind sitzend und mit erheblich schmaleren Blattabschnitten als die unteren versehen. Die Blattabschnitte 1. Ordnung sind dreieckig-eiförmig und zugespitzt, die Zipfel letzter Ordnung schmal-lanzettlich bis linealisch, ganzrandig und mit feinen, weißen Spitzchen ausgestattet.

Die Dolden besitzen 15 bis 20 kahle, ungleich lange Strahlen. Die Hülle fehlt oder ist wenigblättrig vorhanden. Die Hüllchenblätter sind zu 5 bis 6, lineal-lanzettlich, weißhautrandig und zum Teil ungleich lang. Die Kronblätter sind weiß, rundlich verkehrt-eiförmig bis quer-elliptisch, etwa bis zur Hälfte eingeschnitten und am Grund zusammengezogen. Die Frucht ist lineal-länglich bis schmal-kegelförmig, 4 bis 6 mm lang, reif gelblich-dunkelbraun und gestreift.

Standortansprüche [Bearbeiten]

Chaerophyllum bulbosum wächst überwiegend an Flussufern und in Staudenfluren des Auenbereichs. Sie ist häufig aus Gärten verwildert und findet sich auch an feuchten, nitrophilen Säumen und Ruderalstandorten. Der Untergrund ist wasserzügig, häufig rieselnass und nährstoff- bzw. basenreich. Der Knollige Kälberkropf gilt als Charakterart einer eigenen Assoziation, des *Chaerophylletum bulbosi*.

Verbreitung [Bearbeiten]

Der Knollige Kälberkropf kommt in Mittel- und Osteuropa, Balkan, Russland, Westsibirien und vereinzelt in Skandinavien vor. Die Art ist ein eurasisch-kontinentales Florenelement.

Chaerophyllum bulbosum kommt in Deutschland zerstreut vor. Er ist insbesondere in den Stromtälern verbreitet, fehlt aber zum Beispiel in den Alpen und dem Alpenvorland. In Österreich kommt die Art lediglich im Pannonischen Gebiet zerstreut vor, ansonsten ist er selten. In der Schweiz ist er sehr selten verwildert oder verschleppt aufzufinden.

Sonstiges [Bearbeiten]

Die Art ist vermutlich in Deutschland ursprünglich nicht heimisch, ist aber fest eingebürgert. Sie wurde im Mittelalter durch Mönche eingeführt und seither angebaut. Die Knollen wurden als stärke- und eiweißhaltiges, aber relativ fettarmes Nahrungsmittel verwendet.

Die Samen des Knolligen Kälberkropfs keimen im nächsten Jahr und erst im darauffolgenden kommt es zur Blüte und Fruchtreife, nach der die Pflanze abstirbt.

Literatur [Bearbeiten]

- Haeupler/Muer: *Bildatlas der Farn- und Blütenpflanzen Deutschlands*, Ulmer Verlag, Stuttgart, 2000, ISBN 3-8001-3364-4
- Adler, Oswald, Fischer: *Exkursionsflora von Österreich*. Ulmer Verlag, Stuttgart und Wien, 1994, ISBN 3-8001-3461-6
- Binz, Heitz: *Schul- und Exkursionsflora für die Schweiz*, Schwabe & Co. AG, Basel, 1986, ISBN 3-7965-0832-4
- Oberdorfer: *Pflanzensoziologische Exkursionsflora*, Ulmer Verlag, Stuttgart, 1990, ISBN 3-8001-3454-3
- Garcke: *Illustrierte Flora*, 1972, Verlag Paul Parey, ISBN 3-489-68034-0

Weblinks [Bearbeiten]

Commons: Knolliger Kälberkropf – Bilder, Videos und Audiodateien

Gemüsegarten

Altes Wurzelgemüse

Süßwurzel

Süßwurzel

Eine der ältesten Gemüsesorten ist die Süßwurzel. Sie ist ein sehr ausdauerndes Gemüse. Im dritten Standjahr kann ein großer Wurzelballen geerntet werden. Die Süßwurzel gehört zu den Zuckerwurzeln. Sie schmeckt ähnlich wie die Möhre, nur sehr viel süßer. Pur gegessen erscheint sie fast zu süß. Am besten verwenden Sie die Süßwurzel gekocht mit anderen Gemüsesorten.

Pastinake

Pastinake

Die Pastinake ist mittlerweile wieder in die Gemüseregale im Supermarkt eingezogen. Im Mittelalter galt die Pastinake als Grundnahrungsmittel der ländlichen Bevölkerung. Durch die Einbürgerung der Kartoffel verlor sie jedoch allmählich an Bedeutung. Aufgrund ihres hohen Stärke- und Zuckergehaltes schmeckt die Pastinake leicht süßlich.

Weiße Möhre

Weiße Möhre

Die orangenen Möhren gibt es eigentlich erst seit Ende des 18. Jahrhunderts. Möhren, die zuvor angebaut wurden, waren gelb, weiß oder violett. Diese blassen Vertreter schmecken im Grunde genauso wie unsere bekannten Möhren. Vielleicht ein wenig herber.

Weiße Bete

Rote Bete & Weiße Bete

Die weiße Verwandte der roten Bete ist im Geschmack süßer, kann jedoch genauso verwendet werden.

Kleine runde Möhrchen

Kleine, runde Möhren werden nicht etwa rund geschält, sondern sie wachsen auch schon klein und rund. Die kleine, runde Möhre ist eine sehr alte Sorte aus dem 18. Jahrhundert. Sie hat eine kurze Kulturdauer von acht bis zehn Wochen (von der Aussaat bis zur Ernte).

Knöllchen der Erdmandel

Erdmandel

Über diese Knöllchen wird zwar auch die Pflanze vermehrt, aber dennoch ist dies nicht nur das Saatgut. Diese Knöllchen werden von einem Zyperngrasgewächs ausgebildet. Die Erdmandel. Die Erdmandel wird vor allem in Spanien angebaut. Aus den Knöllchen wird die Mandelmilch gewonnen. Die Knöllchen schmecken sehr süß und mandelähnlich.

Knolle der Topinambur

Topinambur

Topinambur ist auch als Blühpflanze eine Zierde. Die Pflanze bildet sehr zahlreiche Ausläufer. Es bietet sich daher an, sie beispielsweise in einer Waschtrommel zu pflanzen.

Schwarzwurzel

Auch die Schwarzwurzel ist ein ganz altes Gemüse. Die Schwarzwurzel ist recht einfach zu kultivieren. Nur die Ernte ist mühselig. Wenn Sie die Wurzeln einfach im Boden lassen, oder nach der Ernte, der Selektion, wieder einpflanzen, bildet die Schwarzwurzel im folgenden Jahr Blüten und Saatgut aus.

Kerbelrüben

Kerbelrüben

Die Kerbelrüben sind eine Delikatesse die sich vor allem im 17. und 18. Jahrhundert großer Beliebtheit erfreute. Das Erscheinungsbild der Pflanze gleicht dem des normalen Wiesenkerbels. Die kleinen Rüben können Sie roh verzehren. Sie schmecken nussig mit ein wenig Schärfe.

Lagerung

Die meisten Gemüsesorten können Sie im Keller lagern. Topinambur beispielsweise können Sie auch den Winter über im Boden lassen und bei frostfreiem Boden ernten. Vorsicht jedoch vor Wühlmäusen.

Bezugsmöglichkeiten für Saatgut

Saatgut erhalten Sie unter anderem:

- über den Internethandel bei Dreschflegel,
- über den Verein zum Erhalt der Nutzpflanzen,
- oder über Arche Noah, ein österreichischer Verein.

Verein zum Erhalt der Nutzpflanzen

VERN e.V.
Burgstr. 20
16278 Greiffenberg/ Uckermark
Tel.: 033334 70-232

Schaugarten Heiligenstadt

Kuhmuhne Schönhagen
Dorfstraße 12
37318 Schönhagen
Tel.: 036083 54-544

Buchtipps:

Handbuch Samengärtnerei

Sorten erhalten, Vielfalt vermehren, Gemüse genießen, reich bebildert
Andrea Heistinger
Arche Noah Löwenzahn Verlag
2. Aufl. 2004
Preis: ab 39,00 Euro
ISBN 3-7066-2352-8

Schätze aus dem Bauerngarten

Alte Kulturpflanzen: Anbau, Geschichte, Vegetarische Rezepte
Heide Haßkerl
Pala-Verlag
Preis: ab 10,90 Euro
ISBN 3-89566-174-0

Maren Uhmann

Gesprächsgast:

Als Gesprächsgast zum Thema "Altes Wurzelgemüse" stand Maren Uhmann zur Verfügung. Sie ist Gärtnerin in einem biologischen Garten im Schaugarten Schönhagen in der Nähe von Heiligenstadt und beschäftigt sich dort mit alten Gemüsesorten.

Zuletzt aktualisiert: 26. Juni 2008, 17:02 Uhr

http://www.mdr.de/mdr-garten/2279477.html

- **11. September: Rüben - das Gourmet-Gemüse - Ratgeber | SWR.de**

Die *Kerbelrübe* gilt als eine der wohlschmeckendsten Gemüsearten. Schon im Mittelalter wurde das weißblühende Doldengewächs **...** Der SWR ist Mitglied der *ARD* **...**
www.swr.de/ratgeber/garten/gartenkalender/gartenkalender/-/id=711800/nid=711800/did=3672592/1kwcu2t/index.html - Ähnliche Seiten

- **Tipps für den Gemüsegarten: Köstliche Ernte garantiert - SWR4 ...**

... Feldsalat, Melde, Kopfkohl, Wirsing, Kohlrabi, *Kerbelrüben*, Mairüben, Dicke Bohnen, Puffbohnen und Grünkohl. **....** Der SWR ist Mitglied der *ARD* **...**
www.swr.de/swr4/rp/ratgeber/haus/-/id=263818/nid=263818/did=3313068/1n9ps21/index.html - Ähnliche Seiten
Weitere Ergebnisse von www.swr.de »

- **Wurzelgemüse: alte Sorten | MDR.DE**

Die *Kerbelrüben* sind eine Delikatesse die sich vor allem im 17. und 18. Jahrhundert großer Beliebtheit erfreute. Das Erscheinungsbild der Pflanze gleicht **...**
www.mdr.de/mdr-garten/2279477.html - 26k - Im Cache - Ähnliche Seiten

- **Pflanzen von A bis Z | MDR.DE**

Historische Kartoffelzüchtungen gehören nicht allein zu den alten Wurzelgemüsesorten, auch Pastinake, Zuckerwurzel oder *Kerbelrübe* waren einst gefragte **...**
www.mdr.de/mdr-garten/pflanzen/5615882-H.html - 35k