Teltower Rübchen (*Brassica rapa* L. ssp. rapa f. teltowiensis) sind eine besondere Form der Speiserübe. Sie sind benannt nach der brandenburgischen Stadt Teltow, in deren Umland sie angebaut werden. Sie werden auch als kleine Speiserübe, Märkische Rübe oder Mairüben Petrowski bezeichnet. Sehr nahe verwandt sind ihr auch die Mai-, Herbst-, Stoppelrübe und Bayerische Rübe.

http://de.wikipedia.org/wiki/Teltow

http://www.cma.de/content/magazin/professionell-kochen-alte-gemuese-neu-aufgetischt.php

http://www.lebensmittellexikon.de/t0000460.php

http://de.wikipedia.org/wiki/Teltower_R%C3%BCbchen

Weiße Rüben

Buchstabe W Eintrag 7 von 12

Teubner

Die weißfleischigen Teltower Rübchen und die Mairüben sind die feinsten Speiserüben.

Teltower Rübchen, eine Zwergform der weißen Rübe, gedeihen auf sandigem Boden und schmecken mild-süßlich. Man erkennt sie an ihrer Kegelform. Je nach Aussaat kommen sie von Mai bis August sowie von Oktober bis Dezember/Januar auf den Markt. Allerdings sind sie schwer erhältlich, außer man lebt in Brandenburg, dort werden sie nämlich rund um die Stadt Teltow angebaut.

Die feinen, weißen **Mairüben** sind klein, kugelig und sehr zart im Geschmack. Wie ihr Name schon verrät, sind sie nur von Mai bis Juni im Handel.

Aufbewahrung, Verwendung:

Trocken, kühl und lichtgeschützt können die Rüben (die Blätter bitte vorher entfernen!) mehrere Monate – z. B. im Keller – gelagert werden.

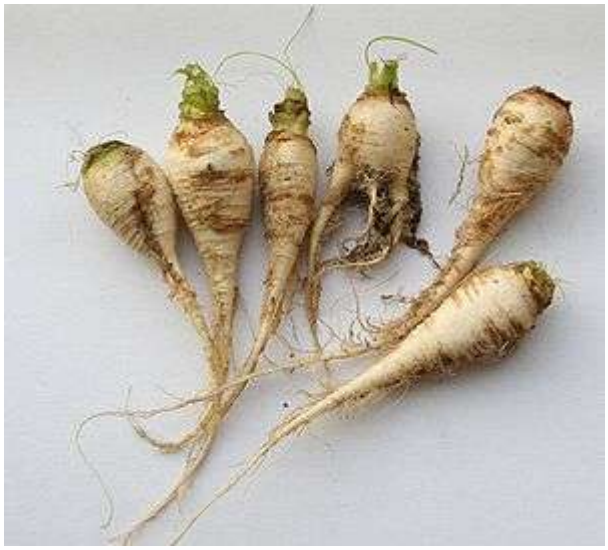
Weiße Rüben schmecken gedünstet, glasiert oder als Zutat in Gemüseeintöpfen. Mairüben kann man auch roh im Salat genießen.

Und hier finden Sie Rezepte mit Teltower Rübchen und mit Mairüben.

http://www.kuechengoetter.de/rezepte/warenkunde/162786/Weisse-Rueben.html

http://www.kuechengoetter.de/rezepte/verschiedenes/Teltower-Ruebchen-5549.html

Teltower Rübchen



Teltower Rübchen (ANM – Oltersdorf – Bild scheint mir nicht zu stimmen – oder es ist eine „Urform“

Systematik

Ordnung:	Kreuzblütlerartige (Brassicales)
Familie:	Kreuzblütengewächse (Brassicaceae)
Gattung:	Kohl (*Brassica*)
Art:	Rübsen (*Brassica rapa*)
Unterart:	Speiserübe (*Brassica rapa ssp. rapa*)
Varietät:	Teltower Rübchen

Wissenschaftlicher Name

Brassica rapa ssp. rapa f. teltowiensis

Teltower Rübchen (*Brassica rapa* L. ssp. rapa f. teltowiensis) sind eine besondere Form der Speiserübe. Sie sind benannt nach der brandenburgischen Stadt Teltow, in deren Umland sie angebaut werden. Sie werden auch als kleine Speiserübe, Märkische Rübe oder Mairüben Petrowski bezeichnet. Sehr nahe verwandt sind ihr auch die Mai-, Herbst-, Stoppelrübe und Bayerische Rübe.

Inhaltsverzeichnis

[Verbergen]

- 1 Beschreibung
- 2 Geschichte
- 3 Anbau und Ernte
- 4 Verwendung
- 5 Siehe auch
- 6 Quellen
- 7 Literatur

Beschreibung [Bearbeiten]

Von anderen Rüben unterscheiden sie sich durch ihre Größe (Länge ca. 5 cm, Durchmesser 1,5 bis 3 cm), schlanke Kegelform, eine erhabene Querstreifung, Nebenwurzeln, die vorwiegend in zwei gegenständigen flachen Längsriefen angeordnet sind und ihre grau- bis braunstichige weiße Färbung. Das Rübenfleisch ist gelblich. Das Saatgut ist 4-5 Jahre keimfähig und 1 g Samen sind ca. 370 Korn. Die Rübe hat unter anderen einen rettichartigen Geschmack[1].

Geschichte [Bearbeiten]

Die ursprüngliche Herkunft war Polen und Finnland woher auch der Name Pietrowsky stammt. Im 18./19. Jahrhundert waren die Teltower Rübchen eine beliebte Delikatesse. Nicht nur Goethe[2] und Kant habe sich mit ihnen beliefern lassen, auch am französischen Hof waren sie bekannt[3]. Zu DDR-Zeiten wurde die Pflanze kaum angebaut. Im Rahmen der Rückorientierung auf regionale Spezialitäten nimmt der Anbau und Verzehr wieder zu. Den Namen Teltower Rübchen ließ der Verband "pro agro" 1993 als Marke beim Patentamt schützen. 1998 hat sich in Teltow ein Förderverein für das Teltower Rübchen e. V. gegründet. Auf der Grünen Woche, im Jahr 1999, wurden die Rübchen erstmals wieder präsentiert.

Anbau und Ernte [Bearbeiten]

Sie werden hauptsächlich Ende August in als 2. Kultur nach Frucht auf eine Tiefe von 1-2 cm (mit Bewässerung) 2-2,5 cm (ohne Bewässerung) direkt aufs Feld ausgesät und im Oktober/November geerntet. Erste Aussaaten sind auch schon Mitte März bis Anfang April möglich. Die Bestandsdichte beträgt ca. 40 Pflanzen pro m² bei einem Reihenabstand von 20-25 cm und einem Abstand in der Reihe von 8-12 cm[4]. Sie benötigen nährstoffarme Sandböden, um ihren als besonders delikat bewerteten Geschmack entwickeln zu können[5]. Sonst stellen sie eigentlich keine besondere Ansprüche an den Boden. Die im Herbst geernteten Rüben entwickeln die beste Qualität wenn man die Rüben nicht größer als ca. 5 cm im Durchmesser werden lässt. Der Ertrag beträgt ca. 2,2 kg/m²[6]. Diese Rüben können am besten eingelagert werden. Für den Hausgebrauch werden sie in sauberen Sand eingelegt[7].

Verwendung [Bearbeiten]

Die Rübe kann roh zu Salaten aber auch gekocht als Beilage verwendet werden.

Siehe auch [Bearbeiten]

- Mairübe

Quellen [Bearbeiten]

1. ↑ B. Brueckner et al.,AN UNDERUTILIZED TRADITIONAL SPECIALITY: TELTOW TURNIPS, ISHS Acta Hort., Nr. 752, S. 203-208
2. ↑ H. Schöllkopf, Geschichte mit Pfiff 3/99 - Ende eines literarischen Duetts, 2005, S 20f
3. ↑ Allgemeine Hotel- und Gaststätten-Zeitung, Print Nr. 42, 20. Oktober 2001, S. 63
4. ↑ G. Vogel, Gemüse-Biographien (43), Teltower Rübchen, Taspo Gartenbaumagazin, Mai 1996, S. 51
5. ↑ J. Boettner, Gartenbuch für Anfänger, 22. Auflage, 1940, S. 281
6. ↑ R. Buro et al., Freude am Garten, VEB Deutscher Landwirtschafsverlag, 1978, S. 235
7. ↑ W. Neubert, Deutsches Magazin für Garten- und Blumenkunde, 1875, S. 285

Literatur [Bearbeiten]

- Günter Duwe, Das Teltower Rübchen, Teltow: Teltower Stadt-Blatt Verlags- und Presse GmbH 2005, ISBN 3-9809313-4-x

Von „http://de.wikipedia.org/wiki/Teltower_R%C3%BCbchen“

Kategorien: Wurzelgemüse | Kreuzblütengewächse | Teltow

Alte Gemüse neu aufgetischt

Als Hauptgericht, als Beilage zu Kurzgebratenem und natürlich ganz klassisch zum Braten ist es ein Gedicht: Gemüse. Zudem sammelt es Pluspunkt über Pluspunkt in punkto Geschmack und Vielfalt. Nicht zu vergessen, dass es leicht im Genuss, aber ein Schwergewicht in Sachen Vitamine und Mineralstoffe ist: Wohl dem, der auf der Entdeckungsreise zu Gemüse ist.

Wie wäre es zum Beispiel mit traditionellen Gemüsearten aus den Hausgärten unserer Vorväter? Viel zu lange und wirklich unberechtigt haben sie ein Schattendasein geführt.

Darum Spot an! Die wichtigsten Fakten und leckersten Rezepttipps rund um „alte“ Gemüsearten finden Sie hier bei uns.
Traditionelle Gemüsearten im Überblick

Mangold

Einst wuchs er fast in jedem Garten, wurde dann aber vom Spinat auf der Beliebtheitsskala überholt. Schlanke Stiele und ein großes Blattwerk sind seine äußeren Kennzeichen. Beides kann man zubereiten. Wer nur das Grün verwendet, kann es wie Spinat weiterverarbeiten. Die Stiele ähneln in der Zubereitung dem Spargel, oder sie werden erst vorgegart und dann mit dem Blattgrün gemischt. Lecker und gleichzeitig dekorativ ist der rote Mangold mit seinen leuchtend roten Blattrippen. Der CMA-Rezepttipp: Mangoldauflauf.

Meerrettich

Sattgrüne Blätter wachsen oberhalb der Erde, verwendet werden aber nur die unterirdischen, scharf würzigen Wurzeln des Meerrettichs. Sie enthalten reichlich ätherische Öle, vor allem Senföle, die für seinen scharfen Geschmack verantwortlich sind. Meerrettich ist ein pikantes Gewürz, das Soßen, Salaten, Fleisch- und Gemüsegerichten den richtigen Pepp verleiht. Unser CMA-Rezepttipp: Kohlrabisalat mit Meerrettichsoße.

Pastinake

Heute fast vergessen, zählt die Pastinake doch zu den ältesten Feldfrüchten. Botanisch ein Wurzelgemüse, erinnert ihre Gestalt an Möhren, ihre Farbe aber an Sellerie. Pastinaken schmecken angenehm würzig; werden sie geröstet, kommen die leicht süßlichen Aromen mehr in den Vordergrund. Vor dem Zubereiten werden sie geschält. Roh kann man Pastinaken zum Beispiel reiben und als Salat anrichten. Gekocht munden sie ausgezeichnet in Suppen, in Eintöpfen oder zu Fleischgerichten. Der CMA-Rezepttipp: Rinderroulade mit Dörrobst und Pastinaken-Kartoffelragout.

Rübstiel

Außerhalb von Westfalen ist diese Gemüsespezialität, die auch Stielmus genannt wird, wohl eher unbekannt. Die Speiserübe ist eng verwandt mit Rettich, Senf, Kresse und Kohl. Verzehrt werden sowohl die Stiele, wie die zarten Blätter. Rübstiel kann man wie Spinat und Chinakohl hacken und dünsten. Gerne wird er so zu Fleischgerichten serviert. Auch roh, fein geschnitten und zubereitet als Salat, ist er eine Entdeckung. Rübstiel welkt schnell und hält sich selbst im Kühlschrank nicht lange. Darum möglichst frisch kaufen und bald zubereiten.

Schwarzwurzel

Was ist das? Lang, etwas dicker als Spargel, außen tief dunkelbraun, fast schwarz und innen weiß? Richtig, hier stellen wir Ihnen Schwarzwurzeln vor, die angenehm süßlich schmecken. Die geschälten Wurzeln bitte sofort in kaltes Essigwasser legen, so werden sie nicht braun. Weil sie beim Schälen die Finger färben, sollte man dabei immer mit Handschuhen arbeiten. Meist werden Schwarzwurzeln gekocht und als Beilage gereicht. Ausgesprochen lecker schmeckt das Wurzelgemüse, wenn es in Rapsöl gebraten wird. Der CMA-Rezepttipp: Hähnchenbrust im Lauchmantel mit gebratenen Schwarzwurzeln.

Steckrübe

Bis zu 1,5 kg schwer kann die Speiserübe mit ihrer gelben bis braun rötlichen Schale werden. Überraschend vielfältig sind ihre Zubereitungsmöglichkeiten: Ob als Gemüse, Püree, gebraten als Gemüsesteak, in Aufläufen oder als Zutat in Eintöpfen - immer schmeckt sie ausgezeichnet und überzeugt mit leicht süßlichen und pikanten Geschmacksnuancen. Auch „Steckrübenfritten“ - in Stäbchen geschnitten und in Rapsöl frittiert - sind eine überzeugende Entdeckung. CMA-Rezepttipp: Steckrüben-Gratin.

Teltower Rübchen

Äußerlich gleichen sie übergroßen Radieschen. Geschmacklich sind es die feinsten Speiserüben, die der Anbau zu bieten hat. Ihren Namen verdanken sie dem brandenburgischen Teltow, einer Region zwischen Nuthe, Dahme und Spree, südwestlich von Berlin. Ihr Geschmack ist eine Mischung aus Süße und Schärfe, mit einer Kohlrüben- und Rettichnote. Unser CMA-Rezepttipp: Sautierte Geflügelleber mit Teltower Rübchen und Birnen auf märkische Art.

Topinambur

Der Name klingt asiatisch, aber Topinambur, auch Erdbirne oder Jerusalemartischocke genannt, war bis Mitte 18. Jahrhunderts ein Grundnahrungsmittel bei uns. Danach wurde die Knolle durch die Kartoffel von der Speisekarte verdrängt. Die Pflanzen zählen zu den kleinblütigen, knollenbildenden Sonnenblumengewächsen. Für die Zubereitung wird Topinambur gut abgebürstet und anschließend ähnlich den Kartoffeln gekocht, gedämpft oder gebraten. Im Salat schmeckt roher Topinambur süßlich, nussartig.

http://www.cma.de/content/magazin/professionell-kochen-alte-gemuese-neu-aufgetischt.php