



Pressemitteilung

Rhabarber – sauer macht lustig

Frühlingszeit ist Rhabarberzeit. Ab April hat die Delikatesse hierzulande Hochsaison. Etwa 10.800 Tonnen der fruchtig-säuerlichen Stangen gingen im vergangenen Jahr über deutsche Ladentheken. Mehr als zwei Drittel* stammten dabei aus regionalem Anbau.

Berlin, 17. April 2013. Obwohl Rhabarber häufig für Obst gehalten wird, zählt er doch zur Familie der Knöterichgewächse. Er gehört damit eindeutig zu den Gemüsen, insbesondere zu den Staudengewüsen. Seine heilende Wirkung war bereits vor 5.000 Jahren bekannt. In Asien wurden die Wurzeln der Pflanze beispielsweise zu verdauungsanregendem Pulver verarbeitet. Heute werden die Stangen des kalorienarmen Leckerbissens gern zur Entschlackung des Körpers eingesetzt. Die Erntezeit für Rhabarber ist kurz. Zwischen Mitte April und Ende Juni wird die heimische Köstlichkeit, hierzulande von den Feldern geholt. Danach legen die Pflanzen eine wohlverdiente Ruhepause ein, um im nächsten Jahr mit voller Kraft neu austreiben zu können.

Qualität von der Stange

Frischer Rhabarber lässt sich an den Schnittstellen erkennen. Sind diese feucht, kommt der Rhabarber direkt vom Feld. Zudem müssen Stängel und Blätter straff und knackig sein. Eingeschlagen in ein angefeuchtetes Küchentuch und aufbewahrt im Kühlschrank, bleibt Rhabarber zwei bis drei Tage frisch. Wer die Stangen länger lagern will, sollte sie am besten einfrieren. Im Drei-Sterne-Eisfach sind sie bis zu zwölf Monate bestens aufgehoben.

Auf die Farbe kommt es an

Rhabarber sollte nur gekocht verzehrt werden. Vor der Zubereitung unbedingt die Blätter entfernen und die oberen und unteren Enden der Stängel großzügig abschneiden. Anschließend die Rhabarberstangen gründlich unter kaltem Wasser waschen. Während Roter Rhabarber nicht geschält werden muss, sollten die grünen Gegenstücke gehäutet werden. Dazu die Schale einfach an einem Ende der Stange ablösen und zwischen Daumen und Messerspitze festklemmen. Die Schale dann mitsamt den harten Fäden auf ganzer Länge abziehen. Tipp: Noch leichter gelingt das Schälen mit einem Kartoffelschäler.

Einsetzbar für alle Fälle

Rhabarber hat kulinarisch viel zu bieten. Ob als raffiniertes Kompott zum Dessert, fruchtiger Kuchen oder erfrischender Sirup für Schorlen und Säfte – den Einsatzmöglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt. Auch als genussvoller Snack für Zwischendurch ist Rhabarber perfekt geeignet. Dafür einfach Rhabarberstangen in dünne Streifen schneiden, kurz durch

aufgekochtes Zuckerwasser ziehen und auf ein Backblech legen. Anschließend bei 100 Grad Celsius etwa eine Stunde im Ofen backen.

Schon gewusst?

- Die deutschen Erzeuger ernteten im vergangenen Jahr insgesamt rund 24.000 Tonnen der leckeren Stangen.
- Auf rund 880 Hektar wurde hierzulande im vergangenen Jahr Rhabarber angebaut.
- Bis zu 99 Prozent des eingebrachten Rhabarbers werden in den Monaten April bis Juni verkauft.

* Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2013

Rezept-Tipp: Rhabarberkuchen



Zubereitungszeit: 70 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (Für 1 Springform; 26 cm Durchmesser bzw. für 12 Stück):

Für die Form:

Butter
Mehl

Für den Teig:

400 g Rhabarber
1 EL Speisestärke
200 g weiche Butter
1 Prise Salz



200 g Zucker
4 Eier
1 TL Backpulver
400 g Mehl
ca. 120 ml Milch

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Springform mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben.
2. Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Stärke locker vermengen. Für den Teig die weiche Butter mit dem Salz schaumig rühren. Abwechselnd den Zucker und die Eier unterrühren. Mit Backpulver vermischtes Mehl und Milch nach und nach zügig unterrühren, so dass ein geschmeidiger, streichfähiger Teig entsteht.
3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen, den Rhabarber darauf streuen und im Ofen ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Aus der Springform lösen und in Stücke geschnitten servieren.

Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- und Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
Sophie Christin Wanke
Tel. 0221-56938-109
Fax 0221-56938-201
Email: presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de