



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Teltower Rübchen

Goethes und Kants pikante Rübchen

Arche Passagier seit 2008

Unterstützt von Slow Food Potsdam, Slow Food Berlin und Slow Food Weimar-Thüringen

Beschreibung des Passagiers

Das Teltower Rübchen (*Brassica rapa* L. var. *rapa*) ist eine brandenburgische Spezialität. Es gehört innerhalb der Kohlgewächse in die Gruppe der Speiserüben, zusammen mit den Mai-, Herbst- und Wasserrüben sowie den Weißen Rüben. Beim Teltower Rübchen handelt es sich um besondere kleine Rüben, die einen relativ nährstoffarmen, lehmigen Sandboden verlangen, der nicht zur Trockenheit neigt, aber auch keiner großen Feuchtigkeit ausgesetzt sein darf. Versuche, die Teltower Rübchen in anderen Regionen anzubauen, scheiterten. Schon im 18. Jahrhundert erkannte man, dass die Samen der Sorte unter anderen Boden und Klimabedingungen nicht den charakteristischen Geschmack hervorbringen.

Das Teltower Rübchen zeichnet sich durch vier wichtige Merkmale aus:

- Erstes Kennzeichen ist die schlanke, kegelförmige Gestalt des Rübchens mit einer lang zulaufenden Wurzelspitze.
- Zweites Kennzeichen ist eine erhabene Querstreifung.
- Drittes Kennzeichen sind feine Nebenwurzeln, die in zwei flachen Längsrinnen angeordnet sind.
- Viertes Kennzeichen ist eine grau- bis braunstichige weiße (nie gelbe) Farbe.

Gefährdung des Passagiers

Da in der DDR durch die Bildung der Genossenschaften die entstandenen Großflächen maschinell bearbeitet wurden, lohnte sich der arbeitsintensive Anbau des Teltower Rübchens in relativ kleinen Mengen nicht. Es ist allein den Hobbygärtnern zu verdanken, dass die 300-jährige Kontinuität des Anbaus nicht abbricht.

Vermarktung des Passagiers

Das Rübchen wird von zwei Bauern in der Region angebaut und über Hofläden und Wochenmärkte vermarktet.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die historische Anbaufläche des Teltower Rübchens befindet sich auf den lehmigen Sandböden der eiszeitlichen Hochfläche im Teltow in Brandenburg.

Geschmack des Passagiers

Der Geschmack ist aromatisch, pikant und mit einer gewissen Schärfe, die dem Rettich ähnelt. Sein Geruch prägt sich erst beim Putzen kräftig aus. Die Teltower Rübchen haben einen hohen Gesundheitswert. Auf Grund der Ursprünglichkeit sind sie überdurchschnittlich reich an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Inhaltsstoffen wie Glucosinolaten, welche vorbeugend gegen Krebs wirken.

Das älteste Teltower Rübchen Rezept findet sich im Brandenburgischen Kochbuch von Maria Sophia Schellhammer (vermutlich 1723). Napoleons Truppen brachten die Teltower Rübchen als "navets de Teltow" ("Rüben aus Teltow") an den Hof des Kaisers. Gerühmt wurden die Teltower Rübchen von Johann Wolfgang Goethe, Theodor Fontane und Immanuel Kant.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Das Teltower Rübchen wird erst im August gesät und ist zur Ernte ab Oktober klein, nur 2 bis 4 cm dick. Aufgrund seiner Frosttoleranz wird das Teltower Rübchen von Oktober bis März bei entsprechender Witterung stets frisch angeboten. Die Ernte und die Erntearbeit sind arbeitsintensiv, ohne Schutzmaßnahmen durch Netze gegen die Kohlflye droht ein Totalausfall der Ernte wegen Vermadung.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/teltowerruebchen

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food[®]
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de