



Landwirtschaftliches Zentrum, Hauswirtschaft Flurina Zeindler, Liebegg 1, 5722 Gränichen Tel. direkt 062 855 86 01, Fax 062 855 86 90 flurina.zeindler@aq.ch

Rhabarber- unkompliziertes Wundergemüse im Frühling Die Fachfrau, Flurina Zeindler, gibt Antwort.

Was ist beim Pflanzen von Rhabarbern zu beachten?

Rhabarber ist eines der ersten Gemüse, welches wir ab April schon im Garten ernten können und damit auch ein Inbegriff des Frühlings. Die mehrjährige Staude ist unkompliziert und beschenkt die Gärtner*in jahrelang mit saftigsauren Stangen ohne viel Arbeit – wenn ihr denn der Standort gefällt. Rhabarber mag einen tiefgründigen Boden, um tief in den Boden wurzeln zu können und genug Platz, um sich ausbreiten zu können. Sonnig oder im Halbschatten und ausreichend mit Wasser versorgt kann Rhabarber wahre Höchstleistungen bei der Ernte einbringen, bis er sich im Spätsommer wieder zurückzieht und in den Winterschlaf geht, während im Rest des Gartens noch das Leben blüht.

Im März mit Kompost und Hornspänen versorgt, kann die Staude 8-10 Jahre am selben Standort bleiben, bevor man ihr im Garten einen neuen Platz zuteilen darf. Einen grossen Rhabarberstock kann man gut im Frühjahr und Herbst, während der Rhabarber im Winterschlaf steckt, teilen und somit die Ernte erhöhen. Für Neupflanzungen eignet sich ebenfalls Frühjahr und Herbst, wobei aus dem Topf eine Pflanzung während der ganzen frostfreien Zeit möglich ist.

Worauf ist bei der Ernte zu achten?

Ursprünglich aus dem Himalayagebiet ist der Rhabarber erst seit ca. 150 Jahren Teil der Schweizer Gärten und Küche. Während im Ursprungsland China vom Rhabarber vor allem die Wurzel als Arzneipflanze zu Abführzwecken genutzt wird, verarbeiten wir hier ausschliesslich die Stängel.

Diese kann man ernten, sobald sie genügend dick sind. Durch Drehen des Stängels bricht dieser auf Bodenhöhe ab und hinterlässt keine Schnittwunde, durch welche Fäulnis eindringen kann. Die Faustregel besagt, dass man maximal ein Drittel aller Stängel ernten und dem Rhabarber dann eine zweiwöchige Pause schenken soll. Gerade bei jungen Pflanzen erntet man im ersten Jahr am besten noch gar nichts und erst im Folgejahr abhängig von der Grösse. Die Blätter werden bei der Ernte abgeschnitten und können zum Mulchen oder zum Ansetzen einer kalihaltigen Pflanzenjauche gebraucht werden.

Um die Erntezeit von Rhabarber etwas zu verlängern, kann man im Frühjahr vor dem Austrieb die Pflanze mit Vlies oder einem umgestülpten Tontopf bedecken. Dieser Schutz kann die Ernte zwei bis drei Wochen verfrühen. Um den Johannestag (24. Juni) geht die Rhabarberernte zu Ende. Die Pflanze muss wieder Kraft tanken für das nächste Erntejahr, der Gehalt an Oxalsäure in den Rhababarstängeln kann ansteigen.

Einzig Winterrhabarber, zum Beispiel die Sorte Livingstone, hat eine Erntedauer bis in den Herbst und auch der Gehalt an Oxalsäure bleibt hier im Rahmen.

Was bewirkt die Oxalsäure?

Die Oxalsäure, welche im Rhabarber enthalten ist, sorgt immer wieder für Diskussionen im Garten und in der Küche. Diese kann in grösseren Mengen giftig sein und vor allem nierenkranke Menschen sollten oxalsäurehaltige Gemüse mit Vorsicht geniessen. Beim Rhabarber haben Blatt und Wurzeln mehr Oxalsäure als die Stängel. Schält man diese, kann man den Gehalt an Oxalsäure noch weiter senken. Wie hoch der Gehalt an Oxalsäure ist und wie dieser im Verlauf des Jahres ansteigt, ist auch stark abhängig von der Sorte. In den rotstängligen Sorten hat es grundsätzlich etwas weniger Oxalsäure als in den grünstängligen – dafür haben diese auch den etwas kleineren Ertrag. Grundsätzlich gilt: Wer Rhabarber einen Platz in seinem Garten einräumt, wird jeden Frühling für seine Entscheidung belohnt.