

Teltower Rübchen

(*Brassica rapa L.*)

Einst galten die Teltower Rübchen als Delikatesse, dann waren sie verschollen. Seit Beginn des 18. Jahrhunderts wurde die unscheinbare Rübe in Teltow und umliegenden Ortschaften kultiviert. Neben Goethe und Fontane hat sich sogar der französische Hof mit den schmackhaften Rüben beliefern lassen. In der DDR setzte man dann auf Masse statt Klasse, die Kultivierung eines arbeitsintensiven Produkts mit geringen Erträgen galt als nicht profitabel. So verschwand das Teltower Rübchen aus dem Angebot und galt jahrelang als verschollen. Nur einige Hobbygärtner bauten das Rübchen jahrzehntelang im Verborgenen an. Nach der Wende wurde das Rübchen dann vom [Förderverein Teltower Rübchen e.V.](#) aus bescheidenen Samenbeständen rekultiviert, welcher sich bis heute für die Sicherung des Anbaus einsetzt.

Beschreibung: Das Teltower Rübchen ist eine Rübenart aus der Gattung *Brassica*. Es ist etwa 5cm lang und 2 bis 3 cm dick. Seine Farbe ist nach dem Waschen grau-weiß bis beige. Besonders charakteristisch ist der pikante, leicht scharfe Geschmack des Teltower Rübchens.

Standortansprüche: Das Teltower Rübchen braucht den kargen, relativ nährstoffarmen Sandboden, den es im Raum Teltow gibt. Sonst stellt es keine besonderen Ansprüche an den Boden.

Anbauhinweise: Die Aussaat erfolgt hauptsächlich ab Ende August auf bereits abgeerntete Felder in Tiefen von 1 bis 3 cm. Geerntet werden kann ab Oktober bis in den Dezember hinein. Den besten Geschmack entwickeln Rüben, die im Durchmesser nicht größer als 5 cm werden.

Nutzung: Die kleinen Rübchen gelten aufgrund ihres charakteristisch pikanten Geschmack als Delikatesse. Sie können roh in Salaten oder gekocht/gegart als Beilage oder in Suppen verwendet werden.

Anbauprojekte in BB: Der [Förderverein Teltower Rübchen e.V.](#) setzt sich seit 1998 für die Rekultivierung der einst verschollenen Rübe ein. Heute sorgen vor allem zwei Landwirtschaftsbetriebe, der Teltower Obst- und Gemüsehof Szilluweit und Josef Jacobs Spargelhof in Schärpe dafür, dass die Feinschmeckerrübe wieder in vermarktbareren Mengen verfügbar ist.