

Kerbelrübe



Ein Wurzelgemüse-Zwerg

Groß ist sie nicht, die Kerbelrübe (*Chaerophyllum bulbosum*). Aber höchst schmackhaft: Hier galt sie im Mittelalter als Delikatesse, am Wiener Hof wurde sie serviert. Heute ist sie in Vergessenheit geraten. Vielleicht weil Kultur und Samengewinnung einen geduldigen Gärtner erfordern? Dauert doch der Weg von der Aussaat bis auf den Teller rund ein Jahr. Dem ARCHE NOAH Partner Peter Laßnig ist die Kerbelrübe ein Herzensanliegen. Er gewinnt selbst Saatgut, erntet aber auch Rübchen für seine KundInnen.

Mit der Kerbelrübe durch's Gartenjahr

Eine Herbstsaat begünstigt die Keimung im Frühling. Nach den Keimblättern erscheint das an Petersilie oder Karottengrün erinnernde Laub. Bereits im Juni beginnt es, wieder einzuziehen. Für die Verwendung in der Küche die Knollen für ca. 12 Wochen in feuchten Sand einschlagen, erst dann entwickeln die Rübchen ihr volles Aroma. Auch eine „Lagerung“ im Beet ist möglich. Achtung: Wühlmausfraß!

Iga lässt die Pflanzen sprechen!

„K. & K. wie Kerbelrübe: Als Feinschmeckerdelikatesse habe ich zuletzt Kaiser und König bei Hof gedient. Obwohl man mich schon seit der Antike nutzt, konnte ich in der Republik kaum Wurzeln schlagen: heute nimmt kaum ein Gemüseproduzent ein Jahr Zeit und Mühe auf sich, um ein Rübchen von wenigen Zentimetern am Markt anzubieten. Dabei ist **mein Geschmack** von wahrer Größe!“

