

## Kerbelrübe – eine Gourmet-Rübe mit Geschichte

GEMÜSERARITÄTEN  
AUS DEM  
Kamptal

Die Kerbelrübe (*Chaerophyllum bulbosum*), auch Rüben-Kälberkopf genannt, blickt als Vertreter der Karottenfamilie auf eine reiche und lange Kulturgeschichte zurück. Ein Einblick von Klaus Brugger und Helene Maierhofer

Als Wildpflanze heimisch ist sie in ganz Mitteleuropa. Historische Nutzungen als Wildgemüse sind hier bis Südosteuropa in verschiedenen Regionen und Volksgruppen belegt. Einige Schwierigkeiten haben aber einen durchschlagenden Erfolg der Kerbelrübe als Kulturpflanze immer verhindert: der Kältebedarf und die kurze Keimfähigkeit der Samen, die schlechte Beikrautunterdrückung, der geringe Ertrag und die Heterogenität der Wurzelgröße. Auf Grund ihres exzellenten Geschmacks wurde die Kerbelrübe jedoch nie ganz vergessen, und auch heute arbeiten GärtnerInnen, ZüchterInnen und GastronomInnen wieder an ihrer Weiterentwicklung und Verbreitung.

### Die Kerbelrübe von 1600 bis heute

Bereits für das Jahr 1601 findet sich der Beleg, dass Kerbelrüben auf den Wiener Gemüsemärkten zu finden waren. Als „Rübenkerffel“ findet die Pflanze Erwähnung im 17. Jahrhundert, Ende des 18. Jahrhunderts sind schon detailliertere Kulturanleitungen

### Mehr Informationen

Detaillierte Informationen zu Kulturgeschichte, Sorten, Anbau und Samenbau der Kerbelrübe sowie weiterführende Literaturquellen finden Sie im Infoblatt, das im Rahmen des LEADER-Projekts „Gemüseraritäten aus dem Kamptal“ entstand. Dieses und die weiteren Infoblätter zu Kürbis, Schnittkohl & Zuckerrübe können Sie auf unserer Website über die Projektseite Kamptal abrufen.

→ [www.arche-noah.at/kamptal](http://www.arche-noah.at/kamptal)

zum „Rübenkörbel“ in einem Grazer Gartenbuch nachzulesen. Im 19. Jahrhundert erlebt die Kerbelrübe eine Hochzeit: man experimentiert mit Anbaumethoden und verbesserte Selektionen entstehen. Texte in Büchern und Zeitschriften verschiedener Länder zeugen von steigendem Interesse an der Kultur – aufgrund ihrer kulinarischen Qualität, aber auch aufgrund von Hoffnungen, die sehr nahrhafte Wurzel könnten den von Pilzepidemien gebeutelten Erdäpfelanbau entlasten. Die Kultur setzt sich jedoch nicht durch und die guten Rüben finden sich außerhalb der Spitzengastronomie bis heute nur auf wenigen Tellern.

### Züchterische Bearbeitung

Im 19. Jahrhundert entstanden verbesserte Kerbelrübenauslesen und der berühmte Pomologe Eduard Lucas kannte 1871 neben der gewöhnlichen auch eine große verbesserte Sorte ('Cerfeuil bulbeuse ameliorée') mit deutlich schöneren und größeren Rüben. Diese Selektionen sind aber wahrscheinlich verloren gegangen. Ende des 20. Jahrhunderts beschäftigten sich Züchter erneut mit der Kerbelrübe, z. B. wurde in den 1980er-Jahren in Frankreich ein systematisches Zuchtprogramm ins Leben gerufen. Heute noch im Handel erhältliche französische Sorten sind 'Altan' und 'Doléane'. In Deutschland züchtete Ludwig Watschong eine verbesserte Kerbelrübensorte, die über die Dreschflügel GbR verfügbar ist. In Österreich hat sich Peter Laßnig in der Selektion von Kerbelrüben verdient gemacht. Der Aufwand lohnt sich: Kerbelrüben erreichen mittlerweile wieder bis zu 10 cm Länge und 200 g Gewicht.



Die Doldenblüte der Kerbelrübe

### Anbau

Der optimale Aussaattermin ist bereits Oktober, da die Samen vor dem Keimen eine längere Kälteperiode benötigen. Als Reihenabstand wählt man 20 oder 30 cm. Es kann relativ dicht gesät werden – vor allem, wenn die Keimquote fraglich ist. Die Samen werden nur leicht mit Erde bedeckt. Vereinzelt wird auf mind. 4 cm. Besonders in der Phase nach der Keimung im Frühling und während der langsamen Jugendentwicklung ist es wichtig, die Reihen beikrautfrei zu halten, und für eine ausreichende Feuchtigkeit zu sorgen. Die Ernte erfolgt am besten im Sommer, nachdem die Kerbelrüben eingezogen sind, bevorzugt bei trockenem Boden. Nach einiger Zeit des kühlen, trockenen und mäuse-sicheren Lagerns – meist nicht vor Oktober – entwickelt sich der berühmte Wohlgeschmack. Bei guten Bedingungen ist eine Lagerung bis ins nächste Frühjahr möglich.

### Kontakt



**Helene Maierhofer**  
helene.maierhofer@arche-noah.at  
**Klaus Brugger**  
bruggerklaus@gmail.com

## Probieren Sie die Kerbelrübe doch einmal aus!

### Hokkaido-Kürbis gefüllt mit Kerbelrübenpüree



Rezept: Renate Nastl (Weingut-Heuriger Nastl, Langenlois)

**TIPP:** Eine weitere köstliche Variante erzielt man, wenn man frische Kräuter (z.B. Fenchelkraut, Petersilie oder Kerbelkraut) direkt ins Püree mischt.

**Zutaten:**  
400 g Kerbelrüben  
300 g Erdäpfel  
1 kleiner Hokkaido-Kürbis  
1 Zwiebel geröstet  
Gemüsesuppe oder Wasser  
3 Eier  
Etwas Butter oder Schlagobers  
1 Handvoll Parmesan  
Salz, Pfeffer,  
Kreuzkümmel, Ingwer, Chili

**Und so geht's:**  
Kerbelrüben, Kartoffeln und Zwiebel schälen und in Stücke schneiden, in einen Topf geben, salzen, pfeffern und mit Gemüsesuppe bedecken, weichkochen und mit dem Pürierstab mixen. Dann das Eigelb und etwas Butter unterrühren und zum Schluss den steifgeschlagenen Schnee unterheben. Nach Geschmack würzen.  
Vom Kürbis einen Deckel abschneiden, die Kerne entfernen und mit dem Püree füllen, mit etwas Butter und Parmesan bestreuen und bei 180°C goldgelb backen. Den Deckel mitbacken und beim Servieren dekorativ mitanrichten. Eine Stäbchenprobe beim Kürbis machen, damit dieser auch weich ist.  
Dazu passt ein bunter Blattsalat und eine Joghurt-Rahm-Sauce mit Petersilie.

### Kerbelrübenockerl mit Kerbelrahm



Rezept: Robert Steinschaden (Heuriger Steinschaden, Langenlois)

**Zutaten:**  
Für die Nockerl:  
200 g Kerbelrüben  
2 Eier  
80 g Mehl (griffig)  
100 g Sauerrahm  
Salz, Pfeffer  
Für den Kerbelrahm:  
125 g Sauerrahm  
125 g Joghurt  
Salz, Pfeffer  
frisches Kerbelgrün (wild oder aus dem Garten)  
Saft einer halben Zitrone

**Und so geht's:**  
Für die Nockerl Kerbelrüben schälen und reiben. Mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse eine halbe Stunde kühl rasten lassen, anschließend mit zwei Löffeln aus der Masse kleine Nockerl formen und diese auf ein mit Öl bestrichenes Blech setzen. Die Nockerl bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Kerbelrahm alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und abschmecken. Sobald alles fertig ist, die Nockerl mit einem Wildkräutersalat und dem Kerbelrahm servieren.

**TIPP:** Diese Nockerl schmecken hervorragend als vegetarisches Gericht. Sie eignen sich aber auch als Beilage zu Schmorgerichten und Wild.

### Kerbelrüben-Eis



Rezept: Karl Schwillinsky (Kamptaler Koch)

**Zutaten:**  
150 g Kerbelrüben  
500 g Milch  
500 g Schlagobers  
500 g Zucker

**Probieren Sie es aus!**  
Die Kerbelrüben in heißem Wasser weichkochen, danach schälen und abkühlen lassen. Anschließend werden sie püriert und mit Schlagobers und Zucker vermengt.

Nun übernimmt die Eismaschine die weitere Arbeit. Gerne kann die Creme aber auch in den Gefrierschrank gestellt werden, allerdings muss diese immer wieder umgerührt werden, damit das Eis schön cremig wird.

**TIPP:** Die Kerbelrübe entwickelt einen einzigartigen vanilligen Geschmack! Unbedingt probieren.

### Auf den Geschmack gekommen?

Viele weitere Rezepte mit Kerbelrübe, Zuckerrüben, Kürbis und Kohl von Kamptalern KöchInnen & Freunden des Kamptals finden Sie im Rezeptblatt **Gemüseraritäten aus dem Kamptal** auf → [www.arche-noah.at/kamptal](http://www.arche-noah.at/kamptal) unter „Publikationen“.