



Der
Rhabarber

Der
Ruppelberg

Genossenschaft Heuerberg
Sommer 2022



Der gewöhnliche Rhabarber heisst
lateinisch Rheum rhabarbarum

Er gehört zur Familie Polygonaceae
der Knöterichgewächse

Die Zusammensetzung des Namens
lässt sich wie folgt erklären:

Rheum - vom mittellateinischen Wort Wurzel

Rha = ist der alte slawische Name für die
russische Wolgga

barbarum = Als "Barbaren" werden im
antiken Griechenland alle
Menschen bezeichnet die
nicht griechisch - also ver-
ständlich - reden

Es gibt rund 50 Rhabarbersorten.



Der Rhabarber ist eine mehrjährige Staude und gehört zu den Gemüse. Im ersten Jahr. Im ersten Jahr bildet sich eine Primärwurzel; im zweiten Jahr entwickelt sich daraus eine Knolle. In den folgenden Jahren entstehen Sekundärknollen.

Die fleischigen Stiele sind fein gerillt; jede Sorte wird bis zu 80 cm lang. Die grossen herzförmigen Blätter werden bis 50 cm lang und 30 cm breit.

Die zahlreich kleinen Blüten bilden von Mai bis Ende Juni grosse Trauben an den bis zum hohen Stielenstängel.

Im August stirbt der oberirdische Teil der Pflanze ab.

Im folgenden Frühjahr treiben die unterirdischen Knospen des Wurzelstockes erneut aus.



In der Antike

Rhabarber stammt aus "Hoch-Asien", wie es 14 im Bericht von 1832 heisst.

Seit der Antike gelangt die getrocknete Pflanze nach Europa.

Im arabischen Raum ist die Heilpflanze bekannt und gelangt in Pulverform im 11. Jahrhundert an die medizinische Hochschule von Sorrent.

Über die Herkunft des Rhabarbers weiss man damals in Europa wenig. Als Herkunftsgebiet vermutet man Regionen jenseits des Schwarzen Meeres an der Wolga, oder Sibirien.

Marco Polo trifft auf seiner Reise nach China in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts von Gebirgsregionen in den Rhabarber angebaut wird.

China achtet gut darauf, dass keine Rhabarber Samen in den Westen gelangen.



Von China nach Europa

Während des gesamten Mittelalters und Neuzeit gelangt teure gehandelte Rhabarberpulver über die Seidenstrasse und den arabischen Raum nach Europa.

Im 17. und 18. Jahrhundert versuchen Botaniker Samen und ganze Pflanzen zu finden.

Erst im 19. Jahrhundert, als die Himalayaregion von europäischen Forschern erkundet wird und 1842 China zu öffnen beginnt können botanisch interessierte Rhabarberanbaugebiete besucht werden.

Erste Pflanzen gelangen in botanische Gärten Europas; doch die Wirkstoffe sind weniger gut als die von Pflanzen aus dem Osten.

Erst im 19. Jahrhundert erkennen die Gärtner, dass der Rhabarber erst mit der Teilung des Wurzelstocks über Generation seine wahre Wirkung entfaltet.

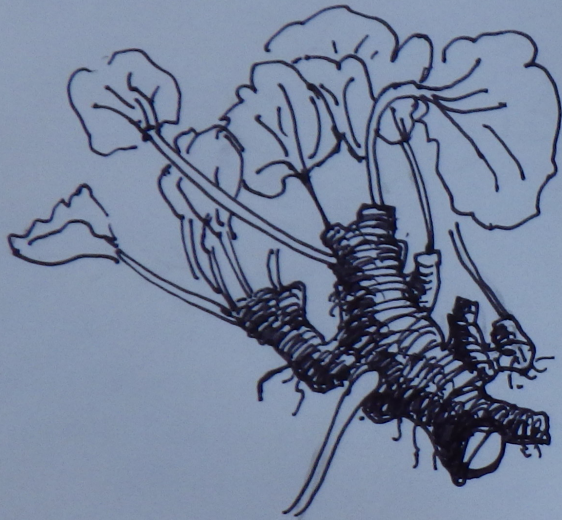


Rhabarber gehört zu den Gemüsen und zwar zu den ganz frühen im Frühsommer. Die Stängel sollten vor Ende Juni geerntet werden.

Doch Rhabarber ist noch als ein leckeres Lebensmittel.

Die Pflanze hat viele Nutzungsmöglichkeiten:

- Das Saure der Pflanze wirkt als natürliches Pflanzenschutzmittel.
- Sie kann als alternaiver Gerbstoff in der Gerberei eingesetzt werden.
- In der Textilindustrie kann sie zum Abbau von giftigen Farbstoffen verwendet werden.
- Wer gelbe Haare will hat mit Rhabarber ein ideales Haartönungsmittel.
- und als Heilpflanze ...



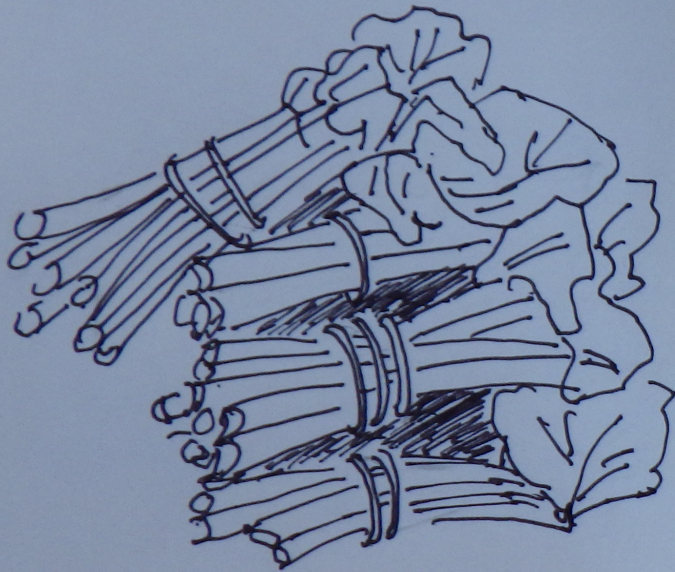
Medizinisch

Rhabarber kommt aus Ostasien, spielt aber in der arabischen und abendländischen Medizin seit dem Mittelalter eine wichtige Rolle.

Bekannt ist schon früh die Wirkung zur Reinigung des Körpers vor Schadstoffen und die Stärkung der Abwehrkräfte im Körper.

Paracelsus empfiehlt Rhabarber als gallenverzehrendes Mittel und als Exarum, für die Erleichterung des Stuhlgangs.

Heute wird in der Naturmedizin vor allem der medizinische Rhabarber (*Rheubarbarum officinale*) verwendet.



Rhabarber genießen

Rhabarber ist ein frischer Bestandteil von Kuchen, Kompotten, Fruchtaufstrichen, Bowlen, Cocktails, Fruchtwinen und Magenbittern.

In Nordafrika und dem Iran reicht man Rhabarber gern zu Laun.

Rhabarber harmonisiert gut zu weichen und warmen Aromen wie Vanille, Orange, Rosenwasser, Holunderblüt, Flieder, Anis, Wachholzer, Gewürznelke, Sternanis, Safran, Dill- und Fenchelpollen, Zimt, Kokos.

Reizvolle Pastas sind auch Limette, Zitrone, Bergamotte und Earl Grey Tee, Zitronengras, Zitronenmelisse, Thymian, Rosmarin, Ingwer, grüner & schwarzer Pfeffer.

Die am meisten passenden Gemüsearten sind Spargel, Fenchel, Chinakohl, Kohlfarmer, Brokkoli, Feldsalat, Gurke, Karotte, Kohlrabi, Rote Rübe, Rucola, Sellerie, Kraut, Kohl und Zwiebel.

Aus Margot Fischer, Rhabarber, 2019



Rhabarber auf der Bühne

Auch im Theaterspielt der Rhabarber eine gewisse Rolle: In einer Szene mit viel Volk kommt ~~man~~ ~~auf~~; das Volk beginnt ~~trübselig~~ ~~durcheinander~~ zu reden: "Rhabarber, Rhabarber, Rhabarber..."

Das unverständlich, ~~germanisch~~ ~~heißt~~ in der Theatersprache "Volksgemischel" und ist seit 1850 im Theater eine bekannte Praxis.

Ob es damit zu tun hat, dass die lateinische Pflanzenbezeichnung "barbarum" jemanden meint, dem im griechisch-lateinischen ~~Lebensraum~~ ~~keine~~ ~~Ver-~~ ~~ständ-~~ ~~nis?~~

...ob es ein ~~fach~~ ~~ein~~ ~~schönes~~ ~~lautmalendes~~ ~~Wort~~:

Rhabarber !