



Pressemitteilung

Rhabarber – Genuss mit Sti(e)l

Bonn, 28. März 2012. Die Rhabarber-Saison beginnt! Ob im Kuchen, in der Marmelade, im Kompott oder als Schorle: Die fein-säuerliche Frühjahrsdelikatesse ist vielseitig – und liegt im Trend. Laut Statistik vertrauen deutsche Verbraucher dabei vor allem auf Rhabarber aus heimischem Anbau.

So stammen rund 90 Prozent des in bundesdeutschen Haushalten zubereiteten Rhabarbers aus regionaler Erzeugung*. Auf insgesamt 788 Hektar bauten die heimischen Gärtner 2010 das Stängelgemüse an. Sie ernten rund 17.000 Tonnen deutschen Rhabarber und vermarkten die länglichen Vitaminbomben gemeinsam über die Erzeugerorganisationen, die Auftraggeber der aktuellen Kampagne sind. Kenner unterteilen die Sorten in Roten und Grünen Rhabarber. Für die Zubereitung gilt: Der fein-süßlich schmeckende Rote Rhabarber – aufgrund seiner roséfarbenen Außenhaut auch Erdbeer-Rhabarber genannt – muss nicht geschält werden. Die mild-säuerlichen grünen Pendanten dagegen sollten vor dem Kochen gehäutet werden.

Qualität und Frischegrad beim Einkauf erkennen

Aufgrund des hohen Oxalsäure-Gehalts darf Rhabarber niemals roh gegessen werden. Beim Kochen oder Backen ist es ratsam, auf Metallgeschirr wie Löffel oder Stampfer zu verzichten. Es kann von der Oxalsäure angegriffen und verfärbt werden. Wird Rhabarber, der zur Familie der Knöterichgewächse zählt und ursprünglich aus Asien stammt, in ein feuchtes Tuch eingeschlagen und im Kühlschrank aufbewahrt, bleibt er bis zu drei Tage genießbar. Zudem kann er problemlos eingefroren werden. Qualität und Frischegrad lassen sich beim Einkauf anhand der Schnittstellen bestimmen. Sind diese feucht, ist die Rhabarberstange erntefrisch. Trockene Schnittstellen zeigen an, dass das Gemüse älter ist.

Für warme Tage genau das Richtige

Rhabarber ist reich an Mineralien wie Kalium, Magnesium, Eisen, Jod und den Vitaminen C, A, B1 und B2. Ein weiterer Pluspunkt: Der Frühjahrsklassiker ist besonders kalorienarm – und damit die ideale Zutat für einen locker-leichten Start in die warme Jahreszeit. Rhabarber lässt sich ideal zu Marmeladen oder Kompott einkochen. Als Grütze schmeckt er mit heißer Vanillesoße. Auch für Torten und Kuchen ist Rhabarber bestens geeignet. Immer beliebter wird das Stängelgemüse darüber hinaus als Sirup in erfrischenden Schorlen.

*Datenquelle: AMI Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH

Rezept-Tipp: Rhabarber-Pie



Zubereitungszeit: 30 min
Kühlzeit ca.: 30 min
Backzeit ca.: 35 min
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

Für den Teig:	Für die Füllung:
200 g Mehl	800 g Rhabarber
100 g gemahlene Mandeln	150 g Zucker
100 g Zucker	
1 Prise Salz	
1 TL Zitronenabrieb	
1 Ei 200 g Butter	

Außerdem:

Mehl, für die Arbeitsfläche
Butter, für die Form

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit den Mandeln, Zucker, Salz und Abrieb mischen, auf eine Arbeitsfläche häufeln und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei in die Mitte geben und die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen. Mit einem Messer sämtliche Zutaten



krümelig hacken und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Inzwischen den Rhabarber waschen, putzen, in 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Vanillezucker mischen. Den Teig halbieren und die eine Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Eine gebutterte Pieform damit auskleiden und einen Rand hochziehen. Den Rhabarber darauf verteilen, die zweite Teighälfte in Größe der Form ausrollen und auf den Rhabarber legen. Die Ränder gut andrücken und die Pie im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, aus der Form lösen und in Stücke geschnitten servieren.

Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- und Marketingmaßnahmen. Er kooperiert mit internationalen Schwesterorganisationen und übernimmt verschiedene Verwaltungsaufgaben. Die BVEO-Mitgliedsunternehmen haben einen konsolidierten Gesamtumsatz in Höhe von 3,3 Milliarden Euro. Davon entfallen 2,1 Milliarden Euro auf Obst und Gemüse und 1,2 Milliarden Euro auf Blumen und Pflanzen. Zum 1. Januar 2013 verlegt die BVEO ihren Sitz von Bonn nach Berlin.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
Annelies C. Peiner
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 0221-65078-174
Fax 0221-65078-450