

## Aktuelles im Garten

### **Der Rhabarber, eine Nutzpflanze mit hohem Zierwert**

Jeder kennt sie, eine ausdauernde und eindrucksvolle Pflanze mit großen, ganzrandigen bis mehrlappigen dunkelgrünen Blättern, die aus einer grundständigen Rosette sprießen. Sie steht in vielen Gärten, vor allem im Bereich des Gemüsegartens. Die bis zu 70 cm langen, 5 cm breiten, meist roten Blattstiele sind ein begehrtes Rohmaterial für Kompott, Marmeladen, Kuchen und Torten, Cremes und Beilagen für Süßspeisen. Auch zum Saften und Mosten eignet sich der Rhabarber, der wegen seines erfrischenden, angenehm säuerlichen Geschmacks und des geringen Kaloriengehalts sehr beliebt ist. Rhabarber gilt wegen seiner Zubereitungsarten als Frucht, obwohl er eigentlich zu den Gemüsearten zählt. Die Blattstiele sind an der Oberseite flach, an der Unterseite rund und mit scharfen Kanten ausgestattet. Die imposante Pflanze braucht viel Platz, mindestens einen Quadratmeter und wurzelt bis in einen Meter Tiefe, was ihr auch in Trockenzeiten zu Gute kommt. Ihre Anspruchslosigkeit in Bezug auf Standort und Klima verdankt sie auch, dass sie sich gegenüber anderen Pflanzen so gut behaupten kann. Sie ist mit geringer Sonne bis Halbschatten zufrieden und stellt auch an den Boden keine besonderen Ansprüche. Für eine Kompostgabe ist sie allerdings dankbar.

Der Blütenstand mit den cremefarbenen Blüten, die in einer Rispe stehen, kann bis zwei Meter hoch werden. Die Blüte ist im Zeitraum zwischen Ende Mai und Ende Juni. Für die Blütenbildung ist ein Kältereiz nötig, der über mehrere Wochen Temperaturen unter 10 Grad Celsius benötigt.

Der Rhabarber stammt aus der Himalajaregion. Im 16. Jahrhundert wurde er in Russland angebaut und gelangte im 18. Jahrhundert auch in andere Teile Europas. 1848 war der erste gewerbsmäßige Anbau in Norddeutschland, von wo sich die Pflanze in Richtung Süden ausbreitete. Für die Entstehung des Namens Rhabarber gibt es verschiedene Erklärungen. Friedrich Kluge vertritt die Version, dass der Name die Wanderung der Pflanze von Ost nach West einbezieht. Dabei wurde der Eigennamen Rhā für den Fluss Wolga verwendet.

Die alte Regel, dass man Rhabarber ab dem 24. Juni (Johannistag) nicht mehr ernten und verarbeiten soll, basiert auf zwei Grundsätzen. Zum einen setzt Ende Juni ein zweiter Wachstumsschub ein, dessen Kräfte die Pflanze im nächsten Jahr zum Gedeihen benötigt, zum anderen enthält der Rhabarber wertvolle Mineralstoffe, aber auch Oxalsäure, die vor allem ab Ende Juni vermehrt produziert wird. Für gesunde Erwachsene ist der Verzehr normaler Mengen zwar auch dann unbedenklich, allerdings sollten Kleinkinder, Schwangere, Stillende und Menschen mit Nieren- und Gallenproblemen lieber darauf verzichten. In den Blättern sind Giftstoffe enthalten, die bei rohem Genuss zum Erbrechen führen können.

Die Verwendung als Gartenpflanze ist vielfältig. Sie kann man nicht nur als Nutzpflanze im Gemüsegarten finden, oder als Eingrünung des Komposthaufens, sondern auf Grund ihrer Schönheit lässt sie sich gut mit Gräsern und Farnen in Staudenbeeten oder vor Gehölzpflanzungen verwenden. Eine anspruchslose Nutzpflanze mit hohem Zierwert.