

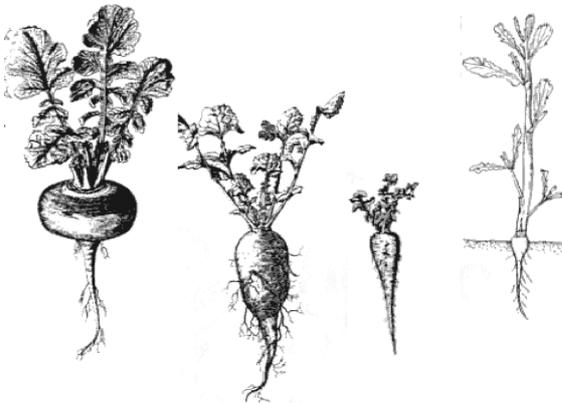


## Die Bayerische Rübe (*Brassica rapa* L. ssp. *rapa*) - eine fast ausgestorbene Speiserübe

Ludwig Reiner, Harry Amon,  
mit einem Beitrag von Andreas Emmerling-Skala

### Taxonomie und Morphologie

Die Bayerische Rübe ist ein Abkömmling des Rübsen (*Brassica rapa* L.) und eng verwandt mit der Herbst-, Wasser- Halm- oder Stoppelrübe (*Brassica rapa* ssp. *rapa*). Die folgende Abbildung gibt einen Vergleich von Größe, Wuchsform und Rübenkörper für die Wasser- rübe, Bayerische Rübe, Teltower Rübe und das Rübstiel (von links nach rechts) (nach Quelle 34).



Im Gegensatz zur Stoppelrübe wird die Bayerische Rübe nur gut fingerlang (um 10-15 cm) und nur etwa 3-5 cm dick. Im Aussehen der Blätter hat sie eine große Ähnlichkeit mit dem Teltower Rübchen und dem Rübstiel (Blattgemüse). Während es für diese Rübenarten Saatgut im Handel zu kaufen gibt, trifft das für die Bayerische Rübe nicht zu.

Die Samen sind kleine (0,3 mm) große rotbraune bis schwarze Kügelchen, die in Schoten heranreifen. Im Keimblattstadium ist sie nicht von den anderen Rüben zu unterscheiden. Die Wuchsform ist aufrecht und das Blatt ist stark zerteilt. Rüben, die nicht geerntet werden erfahren im Winter einen Kältereiz (Vernalisation). Dieser führt dazu, dass die Rübe im folgenden Frühjahr schosst und gelbe Blütenstände ausbildet, an denen dann die Samen reifen. Die erntereife Rübe ist in der Farbe der Schale weiß, beige, braun bis schwarz.

### Anbauggebiete, Aussaat und Ernte

Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts scheint die Bayerische Rübe über ganz Bayern verbreitet gewesen zu sein. Die Daten, die uns JOSEF DENZ von der Kommission für Mundartforschung bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften in einem Brief vom 3.12.2001 freundlicher Weise zur Verfügung stellte,

stammen vornehmlich aus mundartgeographischen Befragungen, die eine der Grundlagen für die Neubearbeitung des Bayerischen Wörterbuchs (BWB) von SCHMELLER bilden (dabei bedeutet:

\* Befragung im Mundart-geographischen Fragebogen 24 aus dem Jahr 1928

\*\* Befragung in Wörterliste 8 um 1960).

#### Regierungsbezirk (RB) Oberbayern

Bad Tölz - Wolfratshausen: Ascholding\*, Endlhausen\*, Königsdorf\*

Dachau: Dachau\*\*, Röhrmoos\*, Walkertshofen\*

Ebersberg: Anzing\*, Grafing\*, Loitersdorf\*

Erding: Erding\*, Frauenberg\*\*, Hohenpolding\*\*, Langenpreising\*\*, Wörth\*

Freising: Allershausen\*\*, Fürholzen\*, Haag\*\*, Hohenkammer\*, Moosinning\*\*

Fürstenfeldbruck: Maisach\*

Garmischen-Partenkirchen: Ohlstadt\*

Landsberg: Landsberg (1808)

Miesbach: ehem. Kloster Tegernsee (15./16. Jhd.)

München: Ismaning\*\*, München\*, Moosach\*, Taufkirchen\*, Untermenzing\*

Rosenheim: Bad Aibling\*, Hohentann\*, Vogtareuth\*

Starnberg: Perchting\*\*

Wasserburg: Mittbach\*, Rechtsmehring\*\*, Wasserburg\*

#### RB Schwaben

Aichach - Friedberg: Derching\*, Haunswies\*, Iggenhausen\*

Augsburg: Jettingen (1924), Leipheim 1818

Memmingen: Steinheim (1860)

#### RB Mittelfranken

Ansbach: Ansbach (1708)

Nürnberg: Nürnberg (1543; 1691; 1716; 1929)

#### RB Oberfranken

Bamberg: Bamberg (1805)

#### RB Oberpfalz

Regensburg: Pfatter; Bayerische Rübe im Gemeinde-Wappen; (1805; 1808)

#### RB Niederbayern

Landshut: Landshut\*

Rottal-Inn: Haarbach\*\*, Pfarrkirchen (BWB)

Deggendorf: Deggendorf (1871, 1883), Metten (1883)

Passau: Passau

Heute (Stand Juni 2001) wird sie nur noch von wenigen (4) Bäuerinnen im Dachauer Land angebaut und vermehrt.

Die Saatzeit ist ähnlich wie bei der Stoppelrübe nach der Getreideernte. Bauernregel: "St.Oswald (5. August) - wachsen die Rüben bald". Nachdem das Stoppelfeld umgebrochen war, wurde sie von Hand, wegen der kleinen Samen oft mit Sand vermischt, ausgesät. Die Beimischung von Sand ist nötig, um einen sehr dünnen Bestand zu erhalten, da dicht nebeneinanderstehende Rüben nur sehr kleine Rübenkörper ausbilden. Geerntet wird sie Allerheiligen. Zur Ernte wird eine Grabgabel benötigt, da der Rübenkörper so tief in der Erde steckt, dass er ausgegraben werden muss. Für

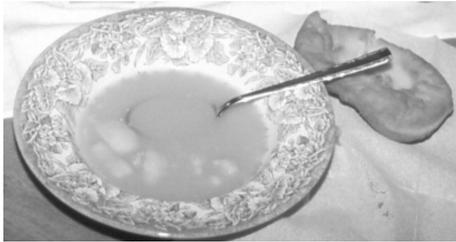
den Bedarf im Winter werden Rüben im Rübenkeller mit Sand bedeckt konserviert.



## Verwertung

Die Bayerische Rübe ist eine gut haltbare Speiserübe mit weißem Fleisch, nicht zerkochend und sehr würzig. Es gibt kein bayerisches Kochbuch vor 1900, das kein Gericht mit der Bayerischen Rübe mitteilt. Das älteste uns bekannte Rezept stammt aus dem Nürnberger Kochbuch von 1691 (s.u. Quelle 10).

Das wichtigste Gericht im Dachauer und Freisinger Land war der Bayerische Rübentauch, eine Soße (Suppe) mit brauner Einbrenn, in der Schmalznudeln eingetaucht wurden. Das Gericht war eine Fastenspeise und stand als "Essen der armen Leute" jeden Samstag auf den Tisch.



In der Küche werden nach Aussagen der Bäuerin PAULA HARTL in Oberndorf im Dachauer Land, nach altem Herkommen nur die schwarz-schaligen Formen verwertet.

Durch die "Dachauer Rübenwochen" vom Kirchweihmontag bis Allerheiligen, vom Bayerischen Hotel- und Gaststätten Verband, Dachau, veranstaltet, wird versucht, die Bayerische Rübe und den Rübentauch in den Landgasthäusern wieder anzubieten und bekannt zu machen<sup>1</sup>.

## Quellen zur Geschichte der Bayerischen Rübe

Als ALPHONSE DE CANDOLLE 1883 in Paris die erste monographische Darstellung über den Ursprung der Kulturpflanze veröffentlichte, erklärte er "Europa, Westsibirien (?)" zum Ursprungsgebiet der Speiserübe. Die Anfänge ihrer Nutzung verlegte er in seine älteste Zeitkategorie A: "eine seit mehr als 4000 Jahren angebaute Art (den alten Geschichtsschreibern, den Denkmälern des alten Aegypten, den chinesischen Werken und den botanischen oder linguistischen Angaben zufolge"<sup>2</sup>. Noch ZEVEN & DE WET folgten in ihrem Nachschlagewerk zu den Kulturpflanzen und ihren Diver-

sitätszentren 1982 dieser Zuordnung: Europäische-Sibirische Region, die Europa mit Ausschluss des mediterranen Raums bis nach Sibirien bis hinter den Baikalsee umfasst<sup>3</sup>. Sie mussten dabei - wie schon DE CANDOLLE - den Formenreichtum in Süd-, Süd-Ost- und Ost-Asien für sekundär erklären. HANELT war sich 1986 in diesem Punkt nicht mehr so sicher, sondern wies darauf hin, dass Primitivformen insbesondere aus Asien (Afghanistan u.a.) bekannt seien und dass es zwei Zentren der Formenvielfalt gibt, Westeuropa und Asien<sup>4</sup>; und es ist diese Formenvielfalt, die aus der Doppelnutzung von Rübe und Blatt in Ostasien (ebenso geübt in Nordafrika und früher auch in Mitteleuropa) resultiert, die zu besonderen Schwierigkeiten der infraspezifischen Gliederung führt<sup>5</sup>. Mit einem verstärkten Blick auf die Gesamtart *Brassica rapa* L. sprechen sich ZOHARY & HOPF jetzt dafür aus, dass diese zweimal unabhängig voneinander in Kultur genommen wurde: im mediterranen Raum und in China<sup>6</sup>. Dabei muss immer die Nutzung der Hypokotyl-Knolle und der Blätter im Vordergrund des Interesses gestanden haben, nicht die der ölreichen Samen.

Für eine Quellengeschichte der Nutz- und Kulturpflanzen stehen zwei Quellengruppen zur Verfügung: archäologische Funde und alte Texte. Diese beiden Quellengruppen wollen beim Rübsen *Brassica rapa* irgendwie nicht zusammenpassen. Die bei Ausgrabungen geborgenen Samen selbst können nicht weiter nach Unterarten - und damit Nutzungstypen - differenziert werden. Es sind vielmehr die Fundumstände der ältesten archaeobotanischen Funde des Rübsens in jungneolithischen Moor- und Seeufersiedlungen der Schweiz (zwischen 3000 und 2100 v. Chr.), die auf eine Nutzung des ölreichen Samens hinweisen; und zwar von Samen der Unkrautformen des Rübsens<sup>7</sup>. Im Unterschied dazu sprechen die Schriftquellen des klassischen Altertums von einem Wurzelgemüse, genauer: die römischen Landwirtschaftsautoren sprechen von drei Wurzelgemüsen: *beta*, *napus* und *rapum*. COLUMELLA (er schrieb seinen Traktat wohl um 60/65 n.Chr.) berichtete von einer Rübe

<sup>3</sup> ZEVEN - DE WET 1982: 150.

<sup>4</sup> HANELT 1986: 303.

<sup>5</sup> GLADIS - HAMMER 1992: 494.

<sup>6</sup> ZOHARY - HOPF 2000: 199f.

<sup>7</sup> KÖRBER-GROHNE 1988: 165ff; ZOHARY - HOPF 2000: 199f.

<sup>1</sup> s. dazu auch den Vortrag von REINER 2001 (erscheint 2002).

<sup>2</sup> CANDOLLE 1884: 554.



(rapum), die dem Menschen und dem Vieh Nahrung gebe und die besonders in Gallien in bedeutender Menge angebaut werde. Ausgesät wurde sie zwei Mal im Jahr und zwar zu denselben Zeiten wie der Rettich, am besten aber im August (II 10, 22-24); und dem Einmachen der Rübe mit Salz hat er ein eigenes Kapitel gewidmet (XII 56). Wahrscheinlich ist hier unsere Speiserübe/Herbstrübe gemeint, ziemlich sicher aber kann man sich sein bei dem Bild aus der berühmten Wiener DIOSKURIDES-Handschrift aus dem Jahr 512 n.Chr.<sup>8</sup>: Solche Formen der Speiserübe werden noch heute angebaut.



(aus: KÖRBER-GROHNE 1988, Taf. 47)

Man könnte nun weiter die Geschichte der Speiserübe durchs Mittelalter in die Neuzeit hinein verfolgen - aber: Welche Quellen gibt es für die Geschichte dieser einen speziellen

<sup>8</sup> Es handelt sich um eine alphabetische Rezension des DIOSKURIDES-Textes (verfasst um 77/78 n.Chr.), die zurückgeht auf ein altes Sammelherbarium (nach 200 n.Chr.) (und einige ergänzende Bilder), in das De materia medica von DIOSKURIDES (und einige andere Pflanzenbeschreibungen) sowie das Lexicon synonymorum des PAMPHILOS VON ALEXANDREIA (2. Hälfte 1. Jhd. n.Chr.) eingearbeitet wurden; der Archetyp dieses alphabetischen DIOSKURIDES-Herbariums muss im 3./4. Jahrhundert entstanden sein (MAZAL 1981: 18f).

Sippe der Speiserübe, der Bayerischen Rübe nämlich?

Ob sie im Augsburger Stadtbuch von 1276 schon genannt ist? Dort steht:

“Rübe unde [und] obez [Obst]. Bringet ein uzman [Auswärtiger] Rübe her.”

Weil sie im Zusammenhang mit Obst erwähnt wird, muss es sich um eine Herbstrübe, eine Speiserübe handeln. Diese Rübe(n) bringt ein uzmann, ein Ausmann, ein Mann von außerhalb der Stadt, ein Auswärtiger, wohl ein Bauer aus der näheren Umgebung, in die Stadt. Das Gegenteil von uzmann wäre der (mhd.) inmann, ein Bürger der Stadt. Durch diese Umstände kann angenommen werden, dass hier vielleicht die Bayerische Rübe (in dieser Zeit noch nicht so genannt) gemeint sein könnte<sup>9</sup>.

Steht sie um 1425 auf dem Speisezettel der "Mendelschen 12 Brüder-Stiftung"? (Konrad Mendel hatte sie 1397 gegründet, zur Aufnahme verarmter, ausgedienter Handwerker, Gesellen und Bauern.)

“Sonntags und alle Feiertage: Frühmahl:

1 Stück Fleisch in einer Brühe... dazu

Kraut oder Rüben oder Gemüse... Montag:

Frühmahl: 1 Stück Fleisch (Speck)

mit Kraut... Nachtmahl: 1 Stück Fleisch

mit Kraut oder Rüben... Dienstag:

...Nachtmahl: 1 Stück Fleisch mit Kraut

oder Rüben... Mittwoch: Frühmahl: Kraut

oder Rüben und ein Gemüse... Donnerstag:

Frühmahl: Gerste und Kraut oder

Rüben... Nachtmahl: 1 Stück Fleisch mit

Kraut und Roggenbrot... [Freitag war der

einzigste Tag ohne Kraut und Rüben.]

Samstag: Frühmahl: Gerste und

Kraut...“<sup>10</sup>

Soviel jedenfalls ist klar: Dass abwechselnd zur Mittags- und Abendkost Kraut oder Rüben auf den Tisch kamen. Bei der Rübe handelte es sich vielleicht um die Bayerische Rübe, die in dieser Gegend "Nürnberger Rübe" genannt wurde. Mit Ausnahme des Freitags standen Kraut und Rüben täglich auf dem Speiseplan. Kraut und Rüben waren vor der Einführung der Kartoffel die Sattmacher. Zur Vorratshaltung wurden im Oktober 2 Tonnen Weißkraut eingeholt (*gehackt*) und die großen Kufen damit

<sup>9</sup> SCHMELLER 1827: II.11 (Ausgabe des Stadtbuchs von MAYER 1872); Die Auslegung der Textstellen verdanken wir Dr. JOSEF DENZ, Kommission für Mundartforschung, Bayerische Akademie der Wissenschaften, München.

<sup>10</sup> HORN 1980: 243.



gefüllt. Das Sauerkrautfass durfte bei diesem Speiseplan das ganze Jahr über nicht leer werden.

Der einzige Wegweiser, mit dem wir uns durch die Geschichte der Bayerischen Rübe hangeln können, ist ihr Name. Ab der Wende des 15./16. Jahrhunderts beginnen die Quellen mit diesem Namen zu fließen. Wir wollten daraus keine Geschichte zusammenschreiben, die die Lücken und Brüche kaschiert oder den Inter-

pretationsbedarf herunterspielt. Wir haben deshalb die Form eines kommentierten Quellenverzeichnisses gewählt. Die folgende Tabelle soll eine Übersicht geben, die Kürzel in der letzten Spalte verweisen dann auf die eigentlichen Quellenzitate und unsere Kommentierung (Bitte beachten: Aus Gründen des Textflusses werden die Quellen später nicht zwingend in der Reihenfolge ihrer Nummerierung aufgeführt).

um 1475	Chronik des Matthias von Kemnat	SCHMELLER 1827: II.11	Q1
(15.)16. Jhd.	Tegerenseer Klosterliteralien	BIRLINGER 1864	Q2
1546	pharmakologisches Rezeptbuch	CORDUS 1546: Sp. 73	Q3
1561	Beschreibung "botanischer Gärten"	GESSNER 1561: fol. 250r	Q4
1575	Archivalie	Monumenta Boica XXII (1814): 698	Q5
1584	Küchenzettel	ANONYMUS 1892: 322	Q6
1588	Kochbuch "Fastenlob"	HORN 1980: 232	Q7
1633	Haushaltsbuch	HORN 1980: 176	Q8
1634/35	Archivalie	SCHMELLER 1827: II.11	Q9
1691	Kochbuch	ENDTER 1691	Q10
1708	Ansbacher Tax-Ordnung	SCHMELLER 1827-37	Q18
1716	Kochbuch	MARPERGER 1716: 971	Q11
1719	Kochbuch	HAGGER 1719	Q12
um 1800	Kochrezept	HORN 1980: 233	Q13
1805	Kochbuch	KLIETSCH - SIEBELL 1805	Q14
1808	Physikatsberichts Landsberg	BECK 1986: 168 n. 126	Q15
1818	Reisebeschreibung	ANONYMUS 1818: 43f u. 72f	Q16
1824	Kochbuch	ANONYMA 1824: 50	Q17
1827-1837	Wörterbuch	SCHMELLER 1827-37	Q18
1833	Sortenkunde	REUM 1833: 273	Q19
1836-1839	Sortenkunde	DIERBACH 1836-1839: 421	Q20
1841	Sortenkunde	METZGER 1841: 1033	Q21
1856	Sortenkatalog	KÖLLE 1856: 101	Q22
1860	Lokalflora	HUBER u.a. 1860: xxxi	Q23
1866	Sortenkunde	ALEFELD 1866: 249	Q24
1871	landw. Gebietsbeschreibung	LIDL 1871: 49	Q25
1883	Lokalflora	HOFMANN 1883: 25	Q26
1883-1885	Lokalflora	FISCHER 1883-85: 35	Q27
1898	Lokalflora	WEINHART u.a. 1898: 274	Q28
1907	Kochbuch	HUBER 1907	Q29
um 1920	Kochbuch	ANONYMA UM 1920	Q30
1924	Sortenkunde	BECKER-DILLINGEN 1924: 409	Q31
1929	Sortenkunde	BECKER-DILLINGEN 1929: 352	Q32
1950	Sortenkunde	BECKER-DILLINGEN 1950: 388	Q33
1958	Flora von Mitteleuropa	HEGI 1958: 4.1:457	Q34



## QUELLE 1

MATTHIAS VON KEMNAT, alias MATTHIAS WIDMANN, humanistisch gebildeter Hofkaplan und Historiograph des Pfalzgrafen FRIEDRICH I. DES SIEGREICHEN (reg. bis 1476) in Heidelberg. In seiner Chronik über FRIEDRICH I. notierte er<sup>11</sup>:

"Dem Kunig Laslo wurden [am Tag vor seinem Tode] gesendet bayerische Rüblein, ...sind fast süße und lieblich zu essen mit Salz. Der Kunig aße geitziglich die Ruben und dranck daruff Bier."

## QUELLE 2

Diese Handschrift aus Tegernsee (zwei Drittel in deutscher, ein Drittel in lateinischer Sprache), in der Sauerkraut und die Bayerische Rübe oft erwähnt werden, beweist die alte Spruchweisheit: "*Kraut und Rüben sind Bauern- und Klosterkost*". Die Handschrift ist in vier Abteilungen gegliedert, wovon hier drei interessieren: Sie gliedern sich in eine Art Einschreibkalender (datiert 1534), einen Teil mit der Speiseordnung und das eigentliche Kochbüchlein. Diese Aufzeichnungen aus Tegernsee können stellvertretend für die bayerische Klosterkost dieser Zeit angesehen werden<sup>12</sup>.

Im Anfangstext zu Fastenspeisen, "*vermerkt das eßen, so man das jar [über] gibt dem Convent in das refectori ze Tegernsee*":

"I.) In adventu Domini; Dominica ad cenam: ... fer. IV: zisersuppen [Kichererbsen] oder milchsuppen, umboden [?] oder epfelmueß, kraut oder eßen visch oder bayrisch rieben, pälgt arbaiß [gepaltene Erbsen]... Offe: Zwiflsuppen [Zwiebelsuppe], Krautsuppen, Ruebensuppen ...<sup>13</sup>

Unter Kraut: "*rubenis, gehacktz, eingstoßens, durchdribens kraut, gabassens [kabas, Weißkraut], gehackts, zotls, gespaltens, gepaißts und saueres kraut, bayrisch, scherrübenkraut*

<sup>11</sup> zitiert nach SCHMELLER 1827: II.11 aus der Münchener HS der Chronik Cgm. 1642; s. z. HS SCHNEIDER 1991: 284f.

<sup>12</sup> ed. BIRLINGER 1864: 198, 200, 201; die Anbauhinweise finden sich auf den S. 195-197; auch zitiert in HORN 1980: 224-225.

<sup>13</sup> Die Stelle findet sich noch ein zweites Mal in dem Kochbüchlein (S.205): "*zisersuppen oder milchsuppen, umedümb oder öpflmueß, kraut oder eßen, visch oder payrisch rieben; pälgt arbeits oder eingesnitten piren*".

[Bayerisch Rüben - Kraut], *gelb riebenkraut, gruens Kraut, pießen* [Mangold; hier wohl im Sinn von Spinat aus] *von Nessel und Salat*".

Unter Gebackenes: "*Pachens (das letzt eßen)*" [Nachspeise], unter vielen Anderem: "*smolznudl*" [Schmalznudel]. Gehörten hier vielleicht schon die Schmalznudeln aus Roggenmehl, die Schuchsen, gegessen zum Bayerisch Rüben-Dauch (Soße, Suppe) zur Klosterkost, wie es heute noch in der Dachauer Gegend eine traditionelle Eßgewohnheit ist?

Besonders interessant ist der Küchen - und Merkkalender des Klosters Tegernsee [1534]: Da heißt es im Juli über die Zeit der Aussaat: "*...die bayrisch rieben sol man pauen [aussäen] umb Margarithe [Margarete, 13. Juli], sunst werden sie hendig [bitter] und saur, so man lenger verzeucht*". Zu diesem frühen Zeitpunkt ist sie sicher nach dem frühreifenden Winterroggen ausgesät worden.

Im September wird vermerkt: "*... also jetzt ist es etwa Zeit, sich Kraut, Rettiche, Scherrüben [Bayerische Rüben] und Hanfsamen [Saatgut] zu besorgen*"<sup>14</sup>. Offensichtlich ist mit diesem Eintrag gemeint, sich Samen, Saatgut, dieser Fruchtarten zur Aussaat im folgendem Jahr zu besorgen.

Im Oktober: "*circa dedicationis tempus hackt man [mit dem Krauthobel] das kabas [Weißkraut] und ruebess kraut ein [Rübenkraut aus Stoppel-Rüben]*".

Im November ist Erntezeit für die Bayerischen Rüben. Der Bedarf für den Winter ist einzukaufen: "*kauffen guet bairisch rieben pro conventu [Klostergemeinschaft] pei 16 oder 17 metzen*" [Hohlmaß: 1 Metzen = 37 Liter, zusammen 6 1/3 hl].

Die Handschrift beweist: Kraut und Rüben, Stoppelrüben und Bayerische Rüben, frisch und eingesäuert, waren die Grundnahrungsmittel zum Sattessen für das Klostergesinde.

## QUELLE 3

CORDUS, VALERIUS: Das Dispensatorium des Valerius Cordus. Faksimile des im Jahre 1546 erschienenen ersten Druckes durch Joh. Petreium in Nürnberg, Geleitwort von Ludwig Winkler, hrsg. von der Gesellschaft für die Geschichte der Pharmazie, Mittenwald (Nemayer) 1934

VALERIUS CORDUS (1515-1544) hat sein Dispensatorium (eine Sammlung von Vorschriften zur Zubereitung zusammengesetzter Arzneimitt-

<sup>14</sup> 196: "*circa illud tempus procurentur novi caules, rappe, scherrueben, hanifsam*".



tel) der Stadt Nürnberg zur amtlichen Einführung angeboten, 1543 hatte man sich mit den Ärzten über den Text geeinigt, 1547 wurde dann das Dispensatorium nun als erste deutsche Pharmakopoë (d.h. nun als amtlich eingeführtes Arzneibuch) in Kraft gesetzt.

Eines dieser zusammengesetzten Arzneimittel ist: Theriaca Andromache Senioris, e carmine eiusdem Elegiaco translata, einer der Bestandteile ist: "Seminis Buniadis, idest napi, uulgo Beyerische rublein"<sup>15</sup>.

Diese Zuordnung zu *napus* ist auf den ersten Blick verwirrend, denn wir vermuten dahinter schnell eine Beziehung zu *Brassica napus* L., dem Raps, genauer dann zur Unterart *Brassica napus* L. ssp. *rapifera* METZG., der Kohlrübe. Doch die ältere Botanik hat bis zum 17. Jahrhundert die Rübenformen des Rapses nicht von denen des RübSENS *Brassica rapa* L. ssp. *rapa* unterschieden; ja diese Klassifikationsprobleme setzten sich bis ins 19. Jahrhundert fort, so dass man bei der Suche von *Brassica*-Rüben immer gut daran tut, beide Arten im Blick zu halten (und selbst den Gemüsekohl *Brassica oleracea*, denn schließlich hatte LINNÉ die Kohlrübe als var.  $\kappa$  *Brassica oleracea napobrassica* L. klassifiziert). Aber die Verwirrung reicht noch weiter:

#### QUELLE 4

Conradi Gesneri De Hortis Germanicae Liber recens. - In: CORDUS, VALERIUS: Annotationes in Pedacii Dioscoridis Anazarbei De Medica materia libros V, Zürich 1561, hier fol. 236r-300r.

Oben wurde das Buch kurz "Beschreibung 'botanischer Gärten'" genannt, genauer müsste man sagen, dass es eine Aufzählung all der Gewächse ist, die GESNER in seinem eigenen Garten in Zürich kultiviert hat, bzw. in berühmt-

---

<sup>15</sup> CORDUS 1546: Sp. 72-76; mit Erläuterungen, hier Sp. 73. Da die Qualität eines zusammengesetzten Arzneimittels von der Qualität der einfachen Arzneimittel (Simplicia) und deren botanisch korrekter Bestimmung abhängt, hat Cordus in vielen Fällen Kommentare zu den Simplicia geschrieben (sie sind das für den Botaniker Wichtige am Dispensatorium des Valerius Cordus). Hier nun heißt es in der Erläuterung des Cordus zu Theriaca secundum descrip. Andromachi im selben Sinn (Sp. 70): "Bunias .i. Napus, quid uero sit Napus dictum est in Diasatyrio Mesuae et ante etiam."

ten Gärten am Rhein bis Holland, in Bayern, Württemberg, Schlesien, Sachsen und im Harz, meist aus eigener Anschauung, kennen gelernt hat. Selbst Unkräuter werden angeführt, insgesamt 1106 Arten<sup>16</sup>.

Betae quatuor species. nimirum alba, nigra, seu rubra duplex & flaua: qui colores ad radices praecipue pertinent. O. [Garten des Georg Oellinger] G. [Garten des Conrad Gesner] Roter / weisser / vnnd gälber Mangolt / vnnd Beyersche rüble / oder rote Salat wurzen..."<sup>17</sup>

CONRAD GESNER weist also zuerst auf die Farbvarianten bei den *Beta*-Sippen hin und führt dann aus dem Nürnberger Garten des GEORG OELLINGER<sup>18</sup> und seinem eigenen Züricher Garten verschiedenfarbige Mangolde auf, dann das "Beyersche rüble" und schließlich die rote Bete. Hier wird die Bayrische Rübe also unter *beta* eingeordnet, wieder ist offenbar die Rübe das entscheidende Gruppierungsmerkmal<sup>19</sup>.

---

<sup>16</sup> Rytz 1933: 52; zur Typologie der Gartenformen und zu einigen berühmten Gärten des 16. Jhds. s. BAUMANN et. al. 2001: 167-173.

WEIN 1914 - im Prinzip eine Arbeit über GESNERS Horti Germanicae - geht auf die folgende Stelle nicht ein.

<sup>17</sup> GESNER 1561: fol. 250r (vollständiges Zitat): Betae quatuor species. nimirum alba, nigra, seu rubra duplex & flaua: qui colores ad radices praecipue pertinent. O. [Garten des Georg Oellinger] G. [Garten des Conrad Gesner] Roter / weisser / vnnd gälber Mangolt / vnnd Beyersche rüble / oder rote Salat wurzen. Postremam hanc Seutlostaphylinum dixerim, Rübenmangolt. In Syriae hortis appellatur Suandar: & ab Ebenbitar [ibn al-Beithar] numeratur in specie raporum, &c: Eadem, sicut relatum est a fide dignis, oritur in Macedonia circa ciuitates Durachii & Alexii, in locis campestribus, &c. Bellunensis in glossis Auicennae in Siclae nigrae mentionem facit.

<sup>18</sup> 1553 ließ OELLINGER die Pflanzen seinen Gartens auf insgesamt 741 großformatigen Seiten als Vorlagen für ein von ihm geplantes botanisches Werk zeichnen, das aber nie im Druck erschien. Das Werk ist nie im Druck erschienen, liegt aber jetzt in einer Mikrofiche-Edition vor: SCHOFFER - DRESSENDÖRFER 1996

<sup>19</sup> LIPPMANN 1925 hat in seiner Arbeit über die *Beta*-Rübe an vielen Stellen darauf hingewiesen, dass eine saubere Aufteilung der Rüben die Errungenschaft der sich erst allmählich aus



#### QUELLE 5

In einem Protokoll über einen Gütertausch in Untergriesbach (Landgericht Aichach) aus dem Jahr 1575 wird als Naturalzins erwähnt<sup>20</sup>:

"Bayrisch Rieb zwen metzen" (Metzen ist ein Hohlmaß; 1 Metzen = ca. 37 Liter).

#### QUELLE 6

Küchenzettel für eine Hochzeit in der Residenz Alter Hof des bayerischen Herzogs WILHELM V. in München:

Als Herzog WILHELM V. von Bayern seinem Kämmerer HORTENSIVS TJRIACH im Jahre 1584 Hochzeit halten wollte, wurde der Küchenbedarf folgendermaßen angeschlagen:

"a) Ein Überschlag der Kuchennotdurft [Bedarf] auf 6 rund und 16 Gesindtische: [Obst und Gemüse]: 3 Metzen<sup>21</sup>. schön Auflegäpfel und Birn; 1 Bantzen Kochbirn und Äpfel; 1 Metzen große Flachäpfel; 1 Metzen Zwiebel 40 Kreuzer; 25 gute harte kleine Gebißköpfl [Krautköpfe], bajrisch Rüben bei drei Metzen: Wirsching, Kohl, Salat, Petersil, Rannen [rote Rüben], Krenn [Meerrettich], Salbei, Kümmel und Khrönpar [Wacholderbeeren]..."

#### QUELLE 7

ANONYMUS: Kochbuch "Fastenlob" (zitiert bei HORN 1980: 232).

Im Jahre 1588 erschien in München das Kochbuch für Fastenspeisen "Fastenlob". Im einprägsamen Titelholzschnitt werden die Zutaten für einen fleischlosen Speisezettel im Bild verständlich dargestellt. Unter diesen Zutaten befindet sich auch die Speiserübe. Dieses Kochbuch mit Fastenspeisen konnte leider noch nicht eingesehen werden.

#### QUELLE 8

In "Der Frawen Einnamb und Ausgab zue Regensburg Anno 1633" wird notiert, dass eine Regensburger Hausfrau am "27. Novembris Anno 1633... 33 Kreuzer für Bayrisch Rüben" ausgab<sup>22</sup>.

---

der Pharmakognosie verselbstständigenden Botanik ist; s. auch die wichtigen Ergänzungen in LIPPMANN 1934.

<sup>20</sup> Nr.251: Permutatio Curiae in Vntergriesbach. Anno 1575: Monumenta Boica Bd. 22 (1814): 698-700

<sup>21</sup> Hohlmaß: 1 Metzen = 37 l; hier 111 Liter.

<sup>22</sup> nach HORN 1980: 176; KAMMERMEIER 2001.

#### QUELLE 9

"Während der Blockierung [Belagerung im 30jährigen Krieg] Augsburgs 1634-1635 kostete daselbst, nach einem fliegenden Blatt, der Metzen [37 l] der Bayrischen Rüb 18 Kreuzer, der schabischen Rüb 6 Kreuzer. Nach Cgm 4905, f.313 aber zur selben Zeit [auch] 1 Metzen bayrisch Rieb 1 Gulden 25 Kreuzer, 1 Metzen schwäbisch Rieb 1 Gulden 4 Kreuzer. Die Wiener-Rueben sind dem Zillerthaler [soviel wert wie die] Kartoffel": SCHMELLER 1827: II.11.

#### QUELLE 10

ENDTER, SUSANNA MARIA [anonym]: Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch (Nürnberg (Endter) 1691), mit einem Nachwort von Ingeborg Spriewald (Tafelfreuden vergangener Zeiten), Hildesheim - New York (Olms Presse) 1979, 1018 S.

S.124: [Num.] 50. Ein Hecht in Bayerischen= oder Pfetter=Rüblein.

Schabe die Rüblein / schneide Plätzlein daraus / und wasche sie schön; darnach thue ein klein wenig Schmaltz in eine Pfannen / schütte die Rüblein darein / und laß so lang schweissen biß sie etwas weich werden; alsdann thue sie in einen Hafen / gieß warme Fleisch=Brühe daran / pfeffers / und laß sieden biß sie recht seyn; thue zuletzt ein wenig Butter mit hinein / den Hecht aber siede und blättere / wie oben gemeldet / lege dann auch eine Lag Rüblein in eine Schüssel / mache wieder eine andere Lage von dem Hecht: alsdann Muscatblühe und Butter / und so immer fort / gieß ein wenig Fleischbrühe daran / und laß es auf einer Kohlen aufsieden.

S.140: [Num.] 88. Ein gesaltzener hecht in Bayrischen= oder Pfetter=Rüblein.

Die Rüblein werden eben auf diese Art zubereitet / wie schon allbereit Num. 50 bey dem brischen Hecht gelehret worden; doch darff man selbige nicht allezeit in Butter oder Schmaltz schweiffen / sondern nur gleich alsobald in der Fleischbrüh zusetzen / und mit Butter ferner aufkochen lassen / der Hecht aber wird im Wasser gesotten / die Rüblein darüber angerichtet / die Schüssel auf eine Glut gesetzt / damit es nochmal aufsiede / und dann also zu Tisch getragen.



S.581: [Num.] 188. Bäyerische= oder Pfetter=Rüblein zu kochen.

Schabet die Rüblein / legets in ein Wasser / daß sie schön weiß bleiben; last in einer Pfannen ein frisches Schmaltz heiß werden / thut die Rüblein dazu hinein / und last sie wohl darinnen schwaissen: schüttets dann in einen Hafen / giesst ein siedend Wasser / oder / wann mans gar gut will machen / Fleischbrüh / oder aber halb Wasser und halb Fleischbrüh daran / mischet ein geriebenes rocken Brod darunter / pfefferts wohl / und lassets also mit einander sieden / daß es ein dicklichtes Brühlein bekomme: Wann sie aber im Wasser zugesetzt werden / muß mans ein wenig saltzen; auch kan man / so es beliebig / an statt deß Brods / ein Mehl daran brennen / aber von dem Brod werden sie noch besser: Wann sie nun fertig / pflegt mans über ein Fleisch / oder aber besonders in eine Schüssel anzurichten.

S. 582 [Num.] 189. Bäyerische= oder Pfetter=Rüblein auf andere Art.

Wann die Bäyerischen= oder Pfetter-Rüblein geschabet und gewaschen / leget sie in einen Hafen / giesset halb Fleischbrüh und halb Wasser daran / daß der Hafen voll wird; reibet hernach ein rocken Brod / thut es / nebenst einem Bach= oder Brat=Schmaltz / darain / pfettert und setzets auf eine Kohlen / lasst es starck sieden / daß es ein dicklichtes Brühlein werde: dann kan man etwan eine Stund vor dem Essen / ein Fleisch / so schon zuvor gesotten hat / darunter legen / und noch ein wenig mit sieden lassen. Absonderlich aber ist das Schweinene Fleisch hiezu am besten.

S.699 [Num.] 127. Pfetter=Rüblein von Mandeln. [ein Mandelgericht, bei dem die Form der Pfetter-Rüblein das Vorbild abgibt]

Zieheth ein Vierding Mandeln ab / giesset ein Rosenwasser daran / lassets zwey Stunden lang stehen / seihet das Wasser herab; stosssets mit einer Semmel-Brosam / so zuvor mit denen Mandel in das Rosenwasser eingeweicht worden / ab / zuckerts nach belieben / schlaget drey oder vier Eyerdottern daran / und machet davon einen Teig / welcher / so er zu lind oder dinn ist / kan gar leicht mit ein wenig geriebenen Semmel=Mehl geholffen werden; Die Prob ist diese / daß

er nicht mehr an den Händen klebet; formiret so dann kleine Rüblein / denen Pfetter= oder Bäyerischen gleich / daraus / bachets etwas kühl aus Schmaltz / daß sie nicht gar braun werden: Wann sie dann kalt sind / stecket einen frisch= oder durren Rosmarin / oder auch etwas sonst beliebiges grünes darain / und legets auf eine Schüssel.

#### QUELLE 11

MARPERGER, PAUL JACOB: Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, Hamburg (Schiller) 1716, 1352 S.; Reprint mit Kommentar [48 S.] von Julius Arndt (Historische Kochbücher in Faksimile-Ausgaben) München (Heimeran) 1978<sup>23</sup>

S.971: Rüben / weisse / rothe / gelbe / und Stech-Rüben.

Die erste Sorte bauet man bey uns auf den Acker / und können selbige füglich getheilet werden: (1) Ihrer Gestalt nach / in runde Rüben / welche Rapa sativa rotunda, sive Mas, und in lange / welche Rapa sativa oblonga, seu Foemina, heissen. (2) Nach ihrer Farbe / da dann ihre inwendige Substanz hier zu Lande allein weiß; Wiewohl nach Bauhini Zeugniß / eine Art derselben im Elsaß gefunden wird / welche in- und auswendig gelb sind. (3) Ihrer Grösse nach / in die allergrößten / wie die von 40. Pfunden bey dem Plinio lib. 18.c.13. Darnach die mittelmäßigen / wie die Knollen / und unsere also genannte Wasser-Rüben / weil ihr Geschmack wässrig oder stumpf ist; Und in die kleinen / welche einen lieblichen und würzhafftigen Geschmack haben / darunter dann die Teltowischen / Mörseburgischen und Nürnberger / auch neben ihnen die Frisackischen den Ruhm behalten.

Der Hinweis auf den "würzhafftigen Geschmack" und der Vergleich mit der Teltower Rübe legen es nahe, dass mit der "Nürnberger" hier die Bayerische Rübe gemeint ist.

<sup>23</sup> zur Person von MARPERGER (1656-1730): Kgl.-polnisch und chur-sächs. Hof- und Commercien-Rath, in Nürnberg aufgewachsen, studierte in Altdorf Jura, später als Handlungsgehilfe in Lyon, dann an vielen Orten, ab 1724 in Dresden. Sein Dictionarium ist eines der ersten alphabetisch geordneten Werke der damals überaus beliebten Hausväterliteratur mit überwiegendem Kochbuchanteil.



#### QUELLE 12

HAGGER, CONRAD: Neues Saltzburgisches Koch-Buch, Augsburg 1719; Reprint München (Heimeran) 1977

Dritter Theil, 2. Buch: Von allerhand Geflügel-Speisen

No. 52 [S.110] Wachteln in Scher-Ruben zu kochen.

Nimm die Scher-Ruben / melbige sie ein / und bache sie aus heissem Schmalz schön braun; röste die Wachteln mit [S.111] wenig Meel im Butter und kleinem Speck / lege die Ruben letztlich auch darzu / gib Fleischbrühe / Zimmet und wenig Zucker darain / laß zugedeckt wohl kochen / und gibts warm.

Vierdter Theil. Anderes Buch [separat paginiert], handelt von allerhand Meel-Speisen / von glaten und ausgeloffenen Müssern / von Schmalz- und Ofen-Gebäch / von Kräuter-Speisen und Saläten / wie von allerhand Früchten / kalten / oder gesulzten Milchen

Das Siebende Capitel: Von allerhand Kräutern / Ruben / Wurtzen / Zwiebel / Schwammen / und andern Erd-Gewächsen / auch von Erbsen / Bohnen / und andern Hülsen-Früchten / mit angehengten Saläten.

No. 109 [S.199]. Scherr-Rüblein zu kochen.

Rüblein / die Bayerische / oder Scherr-Rüblein genannt: Diese werden gebutzt / ein wenig gesalzen und eingemeelbt / und Liecht-gelb braun aus Schmalz gebachen / dann mit Wasser / Fleisch- oder andrer Brühe / wenig Pfeffer / Zucker und Zimmet gar gekoch / gibts mit kurtzer Brühe.

No. 110. Scherr-Rüblein anderst zu kochen.

Dito gebutzt / und mit Wasser / oder Fleischbrüh zugesetzt / dann mit Zwiebel / wenig Pfeffer / und geriebnen schwartzen Brod eingebrennt / und kurz eingesotten / so seynd sie auch gut.

No. 111. Dito gebräunter.

Dito / dergleichen Rüblein gebutzt / eingemeelbt und gebachen / seyn köstlich / gekocht mit guter brauner Jus, aber gib acht / daß sie nicht versalzen werden.

#### QUELLE 13

ERNA HORN: Bayern tafelt, 1980: 233, teilt im Kapitel "Armenküche" ein Rezept mit Bayerischen Rüben aus der Zeit um 1800 mit, ohne das Kochbuch zu nennen, aus dem das Rezept entnommen wurde:

"Schmalzet": Das sind bayrische Rüben, auch Stoppelrüben oder Teltower Rübchen genannt. Für etwa 500 g geschälte und in Stifte geschnittene Rübchen schmort man 2 Eßlöffel Zucker mit Fett goldbraun, gibt die Rüben dazu, gießt mit etwas Wasser auf und würzt mit Salz, ein wenig Senf und Pfeffer und schmort die Rübchen darin weich. Die Sauce soll braun und gut süß sein. Man streut zuletzt noch Petersilie darüber".

#### QUELLE 14

Neben den Zubereitungsvorschriften ist an dieser Quelle besonders interessant, dass hier festgehalten wird, dass die Bayerische Rübe offenbar auch in Bamberg angebaut wurde, die über Nürnberg gehandelte Ware aus dem Regensburger Raum aber von besserer Qualität ist.

KLIETSCH, HEINRICH - SIEBELL, JOHANN HERMANN: Vollständiges und allgemeinnütliches Bamberger Kochbuch, worin mannichfaltige Speise-Zubereitung vorkommt immer für zwölf Personen und zwar für herrschaftliche und bürgerliche Tische, ferner besonderer Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der Conditorey, mit einem Wörterbuch über die Kochkunstausdrücke (Bamberg 1805), Nachdruck (= Klassische Kochkunst, 5), München (Richter) 1983, (2 Teile) 376 + 307 S.

VII. Art und Weise die Gemüse gut zu zurichten  
Nro. 29 [Teil 1: 199] Baierische Rüben auf hutenische Manier.

Von den Regensburger-Rüben, welche auch in Nürnberg zu haben sind (die einheimischen kochen sich nicht so gut) putze 6 starke Hände voll sauber, und wasche sie im frischen Wasser aus; dann schneide sie länglich in der Mitte voneinander. Nimm 2 Loth Zucker und 4 Loth Schmalz in einen Tiegel oder ein Kastrol, laß den Zucker etwas braun werden, lege die Rüben hinein, und rühre sie ein Paarmal herum; dann schütte die Rüben sammt dem Saft in einen Hafen, und gieß 3 Viertelmaß fette Bouillon daran; gieb auch 6 Nägelein darein, laß sie ganz weich kochen, nimm das Fett ab, lege in einen Tiegel 3 Loth Butter und 1 Loth Zucker, laß den Zucker gelb werden, gieb einen Kochlöffel voll Mehl darein, röste aber das Mehl so braun, als wolltest du eine schwarze Karpfensauce machen, gieb die Rüben



sammt dem Saft hinein, und laß sie noch eine Viertelstunde lang kochen.

Nro. 217 [Teil 1: 217] Baierische Rüben nach hiesiger Art, bürgerlich.

Schäle oder schabe 24 oder baierische Rüben ab, schneide sie einen guten halben Fingers lang und eines halben Fingers dick, und wasche sie aus. Dann lege in einen Tiegel oder ein Kastrol 6 Loth Schmalz und 3 Loth Zucker, laß den Zucker etwas gelb werden, lege dann die Rüben darein, und gieb etwas Salz und eine halbe Maß fette Bouillon dazu.

Macht man sie auf einen Fasttag, so nimmt man Statt der Bouillon Erbsenbrühe, und noch 2 Loth Schmalz mehr, als zuvor. Sind die Rüben weich und kurz (so daß nicht viel Saft mehr daran ist) gedämpft, so stäube einen Kochlöffel voll Mehl daran, und mache es wohl untereinander. Gieb noch eine Viertelmaß Schü oder Bouillon dazu, und laß es noch ein wenig einkochen. Statt des Mehles kann man von der angesetzten Coulis daran geben, so werden die Rüben noch besser. Zu dem Gemüse kann man Schinken als Beylage geben, auch Schweinskarbonnade, wie auch halbgeräuchertes Hammelfleisch.

Nro. 89 [1. Teil: 245f] Baier'sche Rüben mit Kastanien.

Schneide die Rüben, wenn sie sauber geputzt sind, in eine Form schön gleich, z.B. eines halben Fingers lang und eines kleinen Fingers dick. Laß 3 Loth Zucker mit 3 Loth Butter zergehen, und gieb die Rüben hinein, hernach lege ein Halbpfund Kastanien, welche zuvor gesotten [S.246] und abgeschälet sind, dazu, gieb auch ein Halbmaß fette Bouillon daran, wie auch 2 Schweinsfüße und 2 Ohren dazu, welche aber erst im Salzwasser halb abgesotten, und in kleine Stücke geschnitten werden; brate 6 Bratwürste, schneide sie hernach in kleine Stückchen, und gieb sie auch darunter. Nimm das Fett wohl davon, und richte sie in einen Topf oder in eine Schüssel sammt dem Fleisch an.

#### QUELLE 15

Zur Beobachtung der Lebensverhältnisse der Untertanen mussten, durch entsprechende Erlasse aufgefordert, die Amtsärzte an die Zen-

tralregierungen Bericht erstatten. 1808 äußerte sich der Landsberger Landgerichtsphysikus WINTERHOLLER in seinem Bericht<sup>24</sup>:

"Von Gemüsearten wird nichts gebaut außer Kopfkraut, weiße- und bayerische Rüben."

#### QUELLE 17

ANONYMA: Baierisches National-Kochbuch, oder die gesammte Kochkunst, wie sie in Baiern ausgeübt wird, für herrschaftliche und bürgerliche Küchen eingerichtet, und so deutlich und faßlich beschrieben, daß Jedermann dieselbe in kurzer Zeit gründlich erlernen kann. Ein nothwendiges Handbuch für Familien, insbesondere für Hausfreuen, Töchter und Köchinnen, München 1824; Reprint Pfaffenhofen (Ludwig) 1980, 468 S.

[S. 50f; Nr.] 117. Baierische Ruben.

Man schabet die Ruben, wäscht sie ab, setzt sie mit [S.51] guter Fleischsuppe, einer schwarzen Brodrinde, etwas Salz und allenfalls mit ein paar Schweinsfüßen zum Feuer, und läßt sie sieden bis sie weich sind. Jezt thue man einen halben Vierling Butter oder besser Gansfett in einen Tiegel, röstet damit einen Löffel voll Mehl braun, thut eine Handvoll schwarzes geriebenes Brod dazu, und läßt es mitrösten, schüttet die Ruben sammt der Brühe darein, läßt es aufkochen und giebt es auf den Tisch.

Es gibt Hinweise in den Quellen, dass es einen Anbau der Bayerischen Rübe vielleicht im Elsass und in der Gegend von Tübingen gab, insbesondere aber in Bayern: Augsburg (Jettigen), Nürnberg, Dachau, Regensburg (Pfatter) und Deggendorf gegeben hat. Aber zu Beginn des 19. Jahrhunderts, wenn die Literaturlage dichtere Informationen erwarten lässt, fehlen diese. Es scheint zwei Interpretationen dafür zu geben:

- Entweder war der Anbau auch in der Vergangenheit immer nur ein lokaler; und man könnte in diese Interpretation die Tatsache hereinziehen, dass die Bayerische Rübe nur auf leichteren Böden, vornehmlich in Flußniederungen angebaut wurde, nicht aber auf den bindigen Lössböden.

<sup>24</sup> BayHStA, GL 2043, Topographie LG LL, 1808, zitiert nach BECK 1986: 168 n. 126; s. auch KAMMERMEIER 2001 (im Erscheinen).



- Oder aber man begründet dies mit einen rückläufigen Anbau ab dem Ausgang des 18. Jahrhunderts.

Ob man sich zwischen einer dieser Varianten überhaupt entscheiden muss? Tatsache jedenfalls ist, dass im frühen 19. Jahrhundert einerseits die Bayerische Rübe an bestimmten Orten unzweifelhaft angebaut worden sein muss, sie jedoch andererseits auch bei systematischen Nachforschungen nicht aufgefunden wurde:

- In der KRÜNITZschen Ökonomischen Encyklopädie (292 Bände, 1773-1885, fortgeführt von J. W. D. KORTH) werden 1820 für die Gliederung der Speiserüben drei Gruppen gebildet: die runden Rüben, die langen Rüben, die Märkschen Rüben. In der letzten Gruppe findet sich dann eine schwarzhäutige Form: "a) Die Steckrübe, Stickerübe, *Brassica rapa napus sativa radice nigra*". Weitere Angaben folgen nicht (auch nicht im Kapitel über den Anbau), während bei den eigentlichen Märkschen Rüben drei weitere Sippen unterschieden werden und ausführliche Informationen über Anbau und Vermarktung folgen: "α) Die Teltower Rüben, β) Die Freyensteinischen Rüben [Freienstein in der Priegnitz], γ) Die Carbischen Rüben. [Carbe in der Neumark]. Von diesen drei Sorten sind die Teltower die besten und wohlschmeckendsten"<sup>25</sup>. - Die Bayerische Rübe fehlt.
- Auch AUGUSTIN PYRAMUS DE CANDOLLE, der die erste botanische Monographie über den Kohl und die Rettiche schrieb (Paris 1822; deutsche Übersetzung 1824), kannte sie nicht. Unter *Brassica rapa* notierte er, dass er weder unter den abgeplatteten noch unter den längliche Rüben je schwärzliche Formen gesehen habe, hält aber längliche schwärzliche Formen als Parallelvariation zu den bei älteren Schriftstellen erwähnten abgeplatteten Formen für möglich<sup>26</sup>.
- Der Großherzoglich Badische Garteninspektor JOHANN METZGER, der 1833 seine Monographie der kultivierten Kohlarten publizierte, hat die Bayerische Rübe ebenfalls nicht gekannt, obwohl er sich

durchaus um die schwarzen Formen der Speiserübe bemühte<sup>27</sup>.

- Bis zur Publikation seiner Landwirtschaftlichen Pflanzenkunde 1841 war ihm aber offenbar doch wenigstens der Name der Bayerischen Rübe bekannt geworden. Bei seiner Gliederung der Speiserüben (*Brassica rapa esculenta* D.C. mit den Hauptgruppen: A Lange Rüben, B Runde Rüben, C Teltowerrübe) führt er als Synonyme zur Teltowerrübe an: "Berliner, Märkische, Baierische Rübe in Deutschland; Stickerübe bei Erfurt"<sup>28</sup>. METZGER kennt aber offenbar nur die Teltower, denn alle Informationen, die er zu Aussehen und Anbau dieser Gruppe der Speiserüben bietet, handeln nur von ihr [= QUELLE 21].
- Auch FRIEDRICH ALEFELD steht mit seiner Landwirtschaftlichen Flora von 1866 in dieser Tradition: "*Brassica rapa teltovien-sis, n. Teltower Weisserübe*. (Kleine Berliner Rübe, Nois[ette]. Märkische Rübe, Whistling. Baierische Rübe, in Franken; Teltower Rübe in Berlin &c.); und auch seine Angaben zu Aussehen, Geschmack und Anbau beziehen sich nur auf die Teltower Rübe"<sup>29</sup> [= QUELLE 24]

<sup>27</sup> METZGER 1833: 55f. Dritte Art. *Brassica rapa* Linn. Rübe. Zweite Unterart: *Brassica rapa rapifera*. Rübe. Erste Spielart. Lange Rübe Rothscharze lange Rübe.

Schwarze Elsässer Rübe. [Noisette: Vollständiges Handbuch der Gartenkunst, übersetzt von Sigwart, pag. 141.c]

Schwarze Winterrübe. [Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues 5/1928: 72]

Schwarze wurzliche Rübe. [Miller: Gärtner-Lexicon, III.772]

Diese Spielart, die ich unter dem Namen schwarze französische Rübe von Tübingen bezogen habe, ist wenig bekannt und soll nach der Angabe Millers in England angebaut worden seyn. In Berlin hat man kürzlich Anbauversuche mit dieser Rübe gemacht und deren Geschmack sehr gut gefunden.

Als Dritte Spielart wird S.56 die Kleine längliche Rübe (Teltowerrübe) aufgeführt.

<sup>28</sup> METZGER 1841: 1033.

<sup>29</sup> ALEFELD 1866: 249. "Wurzel oft nur daumendick, fingerlang, gelblichroth, mit hartem feinem süßem Fleische. - Der Name nach dem Dorfe Teltow bei Berlin; diese artet an je-

<sup>25</sup> KRÜNITZ 1820: 128: 158ff (Stichwort Rübe); Klassifikation S. 160-162; Anbauinformationen über die Märkschen Rüben S. 175ff.

<sup>26</sup> CANDOLLE 1824: 31-34.



- DIERBACH gibt in seiner 1836-1839 erschienen ökonomischen Botanik reichere Informationen, aber auch er hat die von ihm "Kern-Rübe" genannte Bayerische Rübe offenbar selbst nicht gesehen. Für diese Interpretation jedenfalls spricht, dass er zu ihrer Beschreibung zwei Quellen zusammenklittert (s. Quelle 20).

#### QUELLE 20

DIERBACH, JOHANN HEINRICH: Grundriss der allgemeinen ökonomisch-technischen Botanik, oder systematische Beschreibung der nutzbarsten Gewächse aller Himmelsstriche. Ein Handbuch für alle Freunde des Pflanzenreichs, 2 Bde. [mehr nicht erschienen], Heidelberg (Gros) 1836-1839

Brassica Rapa Schübler & Martens

...zweite Gruppe: Brassica rapa, radice fusiformi [S.419-423]

[S.421] Man kann zwei Hauptformen der Steckrübe unterscheiden:

a) Weisse oder gelbliche...

b) Braune oder schwärzliche. Dahin gehört die Rübe von Saulieu, die sehr lang und dünne ist, die von Baubry, von der Dicke eines Federkiels, lang und braun, die von Cherouble, der vorigen ähnlich aber etwas dicker, sie werden besonders in der Gegend von Lyon sehr geschätzt<sup>30</sup>.

Dahin gehört die Kern-Rübe, nach REUM so gross wie kleine Möhren, bräunlich, sehr wohlschmeckend und süß, wenn sie in sandigem Boden gezogen werden. Diese braune Rübchen baut man auch um das Städtchen Leipheim an der Donau und bei Pfätter [Pfätter bei Regensburg].

#### QUELLE 16

Der letzte Satz über den Anbau bei Leipheim und Pfätter stammt aus einer anonymen Reisebeschreibung von 1818:

ANONYMUS: Reise auf der Donau von Ulm bis Wien, mit genauer Angabe sowohl aller Städte, Flecken, Dörfer und Schlösser, die an beiden Ufern liegen, als auch aller Flüsse, die sich mit der Donau vereinigen, nebst den vorzüglichsten Merkwürdigkeiten der einzelnen Orte und Gegenden, Zweite vermehrte und verbesserte Ausgabe, Ulm (Ebner) 1818, 142 S.

dem anderen Orte aus, selbst wenn der Boden gleiche Eigenschaften zu haben scheint."

<sup>30</sup> Keine der erwähnten französischen Sorten findet sich bei VILMORIN-ANDRIEUX 1925.

[S.43f] ...und diesem Orte gegenüber ist auf einer Höhe das Städtchen Leipheim mit 1250 Einwohnern, die einen guten Feldbau haben, und sich besonders auch von der Weberei und vom Hopfenbau nähren [S.44]... Auch baut man hier eine kleine Gattung Rüben, Steckrüben, die eine kleine, derb fleischige, braune und gewürzhafte Wurzel haben, und unter dem Namen Bayerrüben verkauft werden.

[S.72f] 6 Stunden östlich von Regensburg ist der Marktflecken Pfätter, bei welchem das Fließchen gleiches Namens in die Donau fällt. Der Ort hat gegen 700 Einwohner und berühmte Bierbrauereien; auch baut man hier schmackhafte [S.73] Steckrüben, die unter dem Namen Bayerrüben bekannt sind (s. Leipheim).

#### QUELLE 19

Die andere Hälfte der Informationen zur "Kern-Rübe" bezog DIERBACH aus

REUM, JOH. AD.: Oekonomische Botanik, oder Darstellung der haus- und landwirthschaftlichen Pflanzen, zum Unterrichte junger Landwirthe, Dresden - Leipzig (Arnoldi) 1833, 356 S.

Hier findet sich die Kern-Rübe unter *Brassica napus*.

10. *Brassica napus* L. Rübchen-Kohl (Räps)

Die Blüten ebenfalls in aufrechten Trauben, aber mit goldgelben Blumen. Die Schoten walzenförmig und sehr glatt, mit braunen etwas kleineren Samen. [S.272] Die Blätter glatt, bereift; am Stock leierförmig; oben herzförmig, umfassend und lanzettlich. Der Stengel ästig, grün, öfters röthlich und 2-3' hoch. Die Wurzel dünn und gleichförmig zulaufend.

[Hauptsorten]

a. Winter-Rübchen

b. Sommer-Rübchen

c. Kern-Rübe, mit rübenartigen Wurzel wie kleine Möhren, aber bräunlich. Die Rübchen sind sehr wohlschmeckend und süß, wenn sie in sandigem Boden gezogen werden. - Einige rechnen auch die Teltauer Rübchen hieher.

#### QUELLE 18

JOHANN ANDREAS SCHMELLER teilt in seinem Bayerischen Wörterbuch (2 Bände in 4 Teilen, München 1827-1837; Bd. I: Spalte 280, 443, 500, 530, 763; Bd. II: Spalte 11) viele synonym-



me Bezeichnungen für die Bayerische Rübe aus der Zeit um 1827 mit. Leider war zu seiner Zeit die taxonomische Zuordnung zwischen den Raps-Rüben (*Brassica napus* L. ssp. *rapifera* METZG.; Syn. var. *napobrassica* (L.) RCHB.) und den Rübsen-Rüben (*Brassica rapa* L. ssp. *rapa*) in der botanischen Literatur nicht einheitlich. So wird von ihm die Zuordnung zwischen ssp. *rapa* und ssp. *rapifera* oft vermengt. Er ist unsicher und schreibt II.11:

“Hie und da wird die Rueb, der Räben (*brassica rapa*) entgegengesetzt und zunächst für *brassica napus* gebraucht, im Durchschnitt aber ist jenes [er meint wohl *Brassica napus*!] der allgemeine Name, der durch Beisätze näher bestimmt wird: die bayerische, die Fäsel-, die klaine, die lange Rueben - oder das Darr-, das Dilen-, das Pfäter- oder Pfäter- Rueblein, die Scher - Rübe, Steckrübe, *brassica napus*“ [Irrtum !].

Weiter unten, II.11: “Die Schwaben-Rueben in einer Anspacher Tax Ordnung von 1708 sind vielleicht *brassica rapa*, da die bayrischen *brassica napus* sind“ [Irrtum !].

SCHMELLER hat sich bei er Zugehörigkeit der Bayerischen Rübe irrtümlich für *Brassica napus* (Raps) entschieden. Die Schwaben-Rübe in der Ansbacher Tax-Ordnung ist in Form und Aussehen wohl eine Bayerische Rübe. Damit wäre der Anbau auch in der Gegend um Ansbach in Mittelfranken belegt.

Die Fäsel-Rübe wird noch einmal erwähnt (Bd. I, Spalte 763):

“Die Fäselin - Rueben, Fasl - Rueben, die Steck - Rübe (Gfatta R. = Pfatter - R., baierische R.), *brassica napus* L. [Irrtum!]. Wahrscheinlich von den vielen Wurzelfasern also genannt. Nach einer alten Bauernregel wird der Winter um so strenger, je mehr Fäserchen im vorhergehenden Herbste diese Rüben haben”.

Die Bayerische Rübe fand also Eingang in die Bauernregeln der Gegend zur Vorhersage der Strenge des Winters. Ein weiterer Beweis, dass der Anbau sehr verbreitet gewesen sein muss!

“Die Barschen, die Steckrübe, *brassica napus* [Irrtum !], auch Bayerische Rübe genannt“ (Bd. I, Spalte 280).

Steckrübe ist heute eine Bezeichnung für die Kohlrübe (*Brassica napus* L. ssp. *rapifera* METZG.). Sie wird im Garten vorgezogen und gesteckt, in das Feld ausgepflanzt. Damals

wurde Steckrübe auch für Bayerische Rüben gebraucht.

Leider wird auch in der Überarbeitung des Beitrags "Barsche, Basche" in der Neuauflage von SCHMELLER 1827 durch JOSEF DENZ (Kommission für Mundartforschung, München) die Bayerische Rübe *Brassica napus* zugeordnet:

“Barsche, Basche: 1. Rübe. - 1a). Stoppelrübe (*Brassica rapa*) °OB (Oberbayern) (v. a. FS (Freising), EBE (Ebersberg), ED (Erding) mehrfach: °Baschn, weißfleischige Rüben mit schwarzer Haut; Anzing EBE. - Ra.: “°do kannt ma Baschn obaun, wenn einer schmutzige Ohren hat” 1b) Kohlrübe (*Brassica napus*) °NB vereinz.: °göstan hama dö Barschn geschöckt Wimm PAN (Pfarrkirchen); Die Barsche(n), Steckrübe ... auch bayerische Rueben genannt, Schmeller I, 280; Barsche(n) L. Zehetner, Bair. Deutsch, München 1997, 56.”

SCHMELLER 1827: Bd. I, 443: “Die Pfoschen (Nürnberg, Hsl.) 1) die Scherrübe, Steckrübe, *brassica napus* (nach Dr. Kittel in Erlangen: Erddotschen (= Kohlrübe), s. d. W.). Aus der Vergleichung mit Barschen und bayrische Rueben möchte man hier eigentlich Pforschen und eine Verwandtschaft aller drey Ausdrücke vermuthen...

“Die Pfäter, Flüßchen, das unter (östlich) Regensburg in die Donau fällt; Ortschaft an dieser Mündung. ... Die Pfäter - Rueben, Steckrübe, *brassica napus* (Irrtum!). Diese Art Rüben sollen in dieser Gegend anfangs am häufigsten gebaut und, getrocknet, von da verführt worden sein”.

Hier berichtet SCHMELLER erstmals, dass die Bayerische (Pfäter) Rübe, wohl wegen schlechter Haltbarkeit im Winter, auch getrocknet wurde. Im Bd. I, 500, erfahren wir darüber mehr:

“Diln - Batzln, (Baur) Schnittchen von Stoppel - Rüben, auf dem (Dach)- Boden über einer geheizten Stube getrocknet”.

Bd. I, 530: “Därr - Rüebeln, gedörrte Steckrüben“ [Der Ausdruck Steckrüben wurde auch für Bayerische Rüben gebraucht, s.o.].

Diese Mitteilungen von SCHMELLER erhärten einen Archivbeleg bei der Kommission für Mundartforschung in München (Brief von Dr. J. DENZ vom 6.9.1999) in einem Austragbrief,



mitgeteilt von einem Mundartsammler aus dem Amtsbezirk Erding (östlich von München):

"3 Schilling Air [Eier], jährlich 1/2 Metzen gedärte [getrocknete] Parschen [Bayerische Rüben], der dritte Theil Obst".

Der Archivar hat damals vermerkt: "Barschen bedeute zwar Bayerische Rüben, doch die könnten nicht gedörst werden!"

Mit diesem Hinweis ist auch gleichzeitig der Anbau der Bayerischen Rübe in der Gegend um Erding belegt.

SCHMELLER 1827-37, Bd. II, 11: In der Küche wurden die kleinen Rübchen nicht geschält, sondern nur geschabt. Dieser Arbeitsvorgang des Schabens wurde mit den beiden Zeigefingern nachgeahmt um einen Franken zu verspotten, wie Schmeller, 1827, mitteilt:

"Ein Rüblein schaben Einem (Franken) ihm zum Spott den Zeigefinger der linken mit dem der rechten Hand streichen. Zeitschr. VI, 469,77"

Weitere Details über die Anbaugelände der Bayerischen Rübe erfährt man aus der lokalen gartenbaulichen Literatur und der Lokal-Floristik; auch in LIDLs Beschreibung der "landwirtschaftlichen Zustände der fruchtbaren Donauebene Niederbayerns" von 1871 wird die Bayerische Rübe für Deggendorf erwähnt (= QUELLE 25).

#### QUELLE 22

KÖLLE, Gebrüder (Hrsg.): Der Ulmer Gemüsegärtner. Eine genaue Anweisung, alle Gemüse, Salate, Gewürz- und Küchenkräuter zu ziehen; nebst Anhang über Samenzucht, Stuttgart (Hoffmann) 1856, 260 S.

[S.99-102]: Rübe (*Brassica rapa rapifera*)

Die üblichsten und besten Sorten sind: ...

[S.101] Die Regensburger Pfätten, schwarz, klein, länglich

#### QUELLE 23

HUBER, J. CH. - REHM, J.: Übersicht der Flora von Memmingen, Memmingen 1860, 80 S.

[S. xxi] [als] "weisse Rübe" (*rapifera oblonga*), vielfach gebaut, "theils in das zubereitete Brachfeld, theils und zwar hauptsächlich in die Stoppel breitwürfig gesäet und geegget" (Wachtl.); [als] Teltower Rübe, "baierische Rübelle", hie und da gebaut, z.B. bei Steinheim, jedoch

weniger geschätzt als die oberbayerischen.

#### QUELLE 26

HOFMANN, JOSEPH: Flora des Isar-Gebietes von Wolfratshausen bis Deggendorf, enthaltend eine Aufzählung und Beschreibung der in diesem Gebiete vorkommenden wild wachsenden und allgemein kultivierten Gefäßpflanzen, Landshut (Selbstverlag Botanischer Verein) 1883, 377 S.

[S. 25] [gebaut]; Weisse Rübe, von welcher wieder zahlreiche Abarten unterschieden werden: lange und runde; Zwergrübe; Teltower oder bayerische Rübe

#### QUELLE 27

FISCHER, FELICIAN: Flora Mettenensis, 3 Teile (= Beilage zum Jahres-Bericht der Studien-Anstalt Metten für 1882/83, 1883/84 und 1884/85), Landshut (Thomann) 1883, 1884, 1885, 202 S. (zusammenhängend paginiert)

FISCHER 1883-85: 35

[S. 35; angeführt] und zwar  $\alpha$  communis gemeine Rübe, Weißrübe, Wasserrübe, Tellerrübe, Ackerrübe, Brach-, Stoppel-, Herbst-Futterrübe und  $\beta$  Steckrübe, Stichelrübe, märkische und bayrische Rübe (Die Wurzel der gemeinen Rübe ist officinell und wird äußerlich bei Brandschäden, innerlich als Absud oder Saft bei Halsentzündungen, Husten u. dgl. gebraucht.)

#### QUELLE 28

WEINHART, MAX - LUTZENBERGER, HEINRICH: Flora von Augsburg. Übersicht über die in der Umgebung von Augsburg wildwachsenden und allgemein kultivierten Phanerogamen nebst den Gefäßkryptogamen. - 33. Bericht des naturwissenschaftlichen Vereins für Schwaben und Neuburg (a. V.), Augsburg (Pfeiffer) 1898, S.241-381

[S. 274] angebaut [als] Stoppel-, Wasser- oder weisse Rübe und [var.] teltoviensis ALF., bayerische oder Teltowerrübe

#### QUELLE 31

Die sortenkundliche Literatur des 20. Jahrhunderts setzte die von METZGER und ALEFELD begonnene Tradition fort: Notieren des Namens, Einordnung unter die Teltower Rübe, keine direkte Kenntnis der Sippe.

BECKER-DILLINGEN, J.: Handbuch des Gesamten Gemüsebaues einschließlich des Gemüsesamenbaues, der Gewürz-, Arznei- und Küchenkräuter.



Auf praktisch-wissenschaftl. Grundlage unter bes. Berücksichtigung exakter Pflanzenzüchtung, 1. Aufl., Berlin (Parey) 1924, 1065 S., 263 Abb.

[S. 409] Lange nach unten in den Boden wachsende Sorten. *Brassica rapa oblonga*.

[Gruppe] Weißfleischige Herbstrüben Teltower (Bayerische Rübe, Ittinger Rübe, märkische Rübe), gedeihen nur in sandigen Böden. Die Rüben sind klein, langgestreckt und sehr früh.

#### QUELLE 32

In der zweiten Auflage von 1929 (S. 352) rückte BECKER-DILLINGEN von dieser einfachen Synonymisierung ab:

Herbstrüben, lange Sorten

Ähnlich [der Teltower Rübe] sind die Ittinger-, die Nürnberger-, die Bayerische Rübe (schwarzrindig).

#### QUELLE 33

Dann aber muss er bei seinen Nachforschungen auch auf lebende Exemplare gestoßen sein.

BECKER-DILLINGEN, J.: Handbuch des gesamten Gemüsebaues einschließlich der Gewürz- und Küchenkräuter, Berlin - Hamburg (Parey), 5. Aufl., 1950, 856 S.

[S. 388] Bayerische Rübe (Nürnberger Rübe, Ittinger Rübe), wohl verwandt der alten französischen Sorte *Navet gris de Morigny*<sup>31</sup>, *navet Mannetot*, *n. Mallot*.<sup>32</sup>

<sup>31</sup> ALEFELD 1866: 248: *Brassica rapa morignyana*, *n. Morigny-Weisserübe*. (Graue von Morigny, Nois[ette]. Grauhäutig, beim Kochen halb zerfallend, also die Mitte haltend zwischen den hart- und weichfleischigen.

<sup>32</sup> BECKER-DILLINGEN bezieht sich hier offensichtlich auf VILMORIN-ANDRIEUX 1925: 455: *Navet gris de Morigny*. Synonymes: *Navet de Maratot*, *N. Mannetot*, *N. Maltot*.

Racine très longuement ovoïde, sortant de terre de 0<sup>m</sup>2 à 0<sup>m</sup>03 seulement, langue de 0<sup>m</sup>5 à 0<sup>m</sup>18 sur 0<sup>m</sup>05 de diamètre à l'endroit le plus renflé, vers le quart ou le tiers de la longueur; peau assez lisse, gris de fer ou ardoisée. Chair blanche, assez tendre et sucrée. Feuillage moyen, demi-dressé, d' un vert franc.

Le *Navet gris de Morigny* assez précoce, est une bonne variété potagère. Fait un peu tardivement, il peut se conserver en terre assez avant dans l'hiver au moyen d'une couverture de paille ou de feuilles sèches.

Wenn Herkunft gut, eine ganz ausgezeichnete und sehr haltbare Speiserübe für Winterbedarf, die die Teltower übertrifft. Wuchsform aufrecht. Blatt stark zerteilt, Blattmasse reichlich, Blattrand gekerbt. Rübe halblang, 15-18 cm lang, 5 cm im Durchmesser; Fleisch weiß, nicht zerkochend, sehr würzig. Rinde grau.

#### QUELLE 34

HEGI, GUSTAV (Hrsg.): Illustrierte Flora von Mitteleuropa, 2. Aufl., Bd. 4, 1. Teil: Dicotyledones, München (Carl Hanser) 1958.

BILD (s. oben S.35)

(S. 455, Fig. 264) Vergleichende Gegenüberstellung der Bayerischen und Teltower Rübe: d = Jettinger (= Bayerische) Rübe, e = Teltower Rübe.

[S. 457] "Besondere Rassen von kleinen Rüben mit geringen Wassergehalt, aber viel Stickstoff und Stärke mit ausgeprägtem Geschmack werden als Wurzelgemüse kultiviert. Etwa zylindrische Gestalt hat die braune Jettinger Rübe (= Bayerische Rübe), benannt nach Jettingen an der Mindel. Schlank spindelförmig ist das braune Teltower Rübchen, benannt nach der Stadt Teltow, südlich von Berlin, auf dem Teltow, einer diluvialen Hochfläche aus Geschiebemergel, Geschiebelehm und Sand, deren Boden sich für die gleichmäßige Beschaffenheit dieser Sorte als besonders geeignet erwiesen hat. Angeblich ist auch die Sellrainer Rübe aus Sellrain- und Gschnitz-Tal in Tirol dasselbe."

Dann verschwindet die Bayerische Rübe aus der Kulturpflanzenkunde, aus der sortenkundlichen und gartenbaulichen Literatur.

Aber auch aus der Kochbuch-Literatur wird sie verabschiedet. Um 1900 war sie noch präsent:

#### QUELLE 29

HUBER, JOSEFINE: Neues illustriertes Universal-Kochbuch für bürgerliche und herrschaftliche Haushaltungen mit besonderer Berücksichtigung der altbayerischen und österreichischen Küche. 2280 Original - Rezepte nach vieljährigen praktischen Erfahrungen, Straubing (Cl. Attenkofer) 1907

S. 148, Nr. 487: "Bayerische Rüben: Man schabt die Rüben rein, schneidet die größeren entzwei, die kleineren aber werden ganz gelassen, dann macht man in einem Tiegel Schmalz heiß, bräunt darin gestoßenen Zucker, gibt die Rü-



ben, welche man zuvor aus warmem Wasser gewaschen hat, hinein, gießt etwas Suppe hinzu und dämpft selbe weich, röstet ein wenig Mehl mit einem Stück Butter gelb, gibt dieses an die Rüben und kocht sie, bis sie wenig Brühe mehr haben, ein, oder man staubt sie und läßt sie anziehen und füllt Fleischsuppe hinzu. Noch besser sind sie, wenn man Schwein- oder Schaffleisch mit denselben dünstet".

S. 149, Nr. 488: "Bayerische Rüben in Bier gekocht: Man schabt die Rüben rein, wäscht sie, legt sie in einen Tiegel, der mit diesen Rüben bis an den Rand voll wird, gießt dann braunes Bier, in welches noch kein Hopfen gekommen ist, dazu, setzt es zum Feuer und schütet beim Einsieden wieder Bier nach. Wenn sie weich gesotten sind, legt man Fett und ein Stück Zucker dazu und dünstet sie auf die nämliche Art braun wie die weißen Rüben. Sehr gut!"

In diesem Rezept wird erstmals erwähnt, dass für das Gericht auch Bier verwendet worden ist.

#### QUELLE 30

ANONYMA UM 1920: Kochbuch der Haushaltungskursistinnen von den Dominikanerinnen im Kloster Schlehdorf (Selbstverlag: Schlehdorf Postf. 8118) um 1920

S.27; Nr. 116 "Bayerische Rüben: Die kleinen, festen Rübchen werden abgeschabt, gewaschen und mit etwas Fett oder Butter und Fleischbrühe weich gedünstet. Hin und wieder kann man statt Fleischbrühe etwas Bier nachgießen. Sind sie gut weich, so gibt man sie in braune Soße und läßt sie gut aufkochen."

Das in Bayern auch heute noch am weitesten verbreitete Kochbuch von MARIA HOFFMANN enthält in der 43. Auflage von 1974 kein Gericht mehr zur Bayerischen Rübe. Das sehr ähnliche Teltower Rübchen erschien dem Bearbeiter jedoch mitteilenswert, in Beispiel nur dafür, dass das Teltower Rübchen überlebt hat während die Bayerische Rübe in Vergessenheit geriet.

"Teltower Rübchen: Teltower Rübchen waschen, putzen, nochmal kurz waschen, kleine ganz belassen, größere halbieren. Zucker in Fett bräunen wie zu

Karamel, Rübchen zugeben, darin wenden, mit wenig Brühe ablöschen, salzen, Rübchen zugedeckt bei mäßiger Hitze gar dünsten, bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben, zuletzt abschmecken. Rübchen sollen zuletzt ohne Brühe sein und wie glasiert aussehen. Garzeit je nach Größe der Rübchen 30 - 45 Minuten. Beliebt zu Hammelbraten. Zutaten: 3/4 - 1 kg Teltower Rübchen; zum Dünsten: 30-40 g Fett; 2 Eßlöffel Zucker, etwa 1/4 l Brühe, Salz"<sup>33</sup>.

#### Literatur:

ALEFELD, FRIEDRICH: Landwirthschaftliche Flora oder die nutzbaren kultivirten Garten- und Feldgewächse Mitteleuropa's... [Berlin (Wiegandt & Hempel) 1866], unveränderter Nachdruck mit einer Einführung von Johannes Helm, Königstein (Koeltz) 1966, 363 S.

ANONYMUS: Kleine Mitteilungen: Küchenezettel zu einer Hochzeit im Jahre 1584. - Bayerland, Heft 3, 1892, S. 322.

BAUMANN, BRIGITTE - BAUMANN, HELMUT - BAUMANN-SCHLEIHAUF, SUSANNE: Die Kräuterbuchhandschrift des Leonhart Fuchs, Stuttgart (Ulmer) 2001, 504 S.

BECK, RAINER: Naturale Ökonomie: Unterfinning. Bäuerliche Wirtschaft in einem oberbayerischen Dorf des frühen 18. Jahrhunderts (= Bayerisches Nationalmuseums München, Forschungshefte, 11), München - Berlin (Deutscher Kunstverlag) 1986, 260 S.

BECKER-DILLINGEN, J.: Handbuch des gesamten Gemüsebaues einschließlich des Gemüsesamenbaues, der Gewürz-, Arznei und Küchenkräuter. Auf praktisch-wissenschaftlicher Grundlage unter besonderer Berücksichtigung der Pflanzenzüchtung, 2. Aufl., Berlin (Parey) 1929, 829 S.

BIRLINGER, ANTON: Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee. - Germania 9/1864: 192-207

CANDOLLE, [AUGUSTIN PYRAMUS DE]: Die verschiedenen Arten, Unterarten und Spielarten des Kohls und der Rettige, welche in Europa erbauet werden. Aus dem Französischen, von C[arl] F[riedrich] W[ilhelm] Berg, Leipzig (Baumgärtner) 1824, 52 S. [frz. Originalausgabe: Mémoire sur les différentes espèces, races et variétés de choux et de raiforts cultivés en Europe, par M. de Candolle, Paris (Huzard) 1822]

CANDOLLE, ALPHONSE DE: Der Ursprung der Kulturpflanzen [frz. Paris 1883], dt. von E. Goeze (= Internationale wissenschaftliche Bibliothek, 64), Leipzig (Brockhaus) 1884, 590 S.

<sup>33</sup> HOFFMANN - LYDTIN 1974: Nr. 757.



COLUMELLA, Lucius Iunius Moderatus: Zwölf Bücher über Landwirtschaft. Buch eines Unbekannten über Baumzucht, lat. u. dt. von WILL RICHTER, Namens- und Wortregister von Rolf Heine (Sammlung Tusculum), 3 Bde., München - Zürich (Artemis) 1983

GLADIS, THOMAS - HAMMER, KARL: Die Gaterslebener *Brassica*-Kollektion. *Brassica juncea*, *B. napus*, *B. nigra* und *B. rapa*. - Feddes Repertorium 103/1992, S.469-507

HANELT, PETER: *Cruciferae*. - In: SCHULTZE-MOTEL, JÜRGEN (Hrsg.): Rudolf Mansfelds Verzeichnis landwirtschaftlicher und gärtnerischer Kulturpflanzen (ohne Zierpflanzen), 2. erw. Aufl., 4 Bde., Berlin (Akademie-Verlag) 1986, hier Bd.1: 272-332

HOFFMANN, MARIA - LYDTIN, HELMUT: Bayerisches Kochbuch, 43. Aufl., München (Birken - Verlag) 1974, 928 S.

HORN, ERNA: Bayern tafelt. Vom Essen und Trinken in Altbayern, Franken und Schwaben, München (Prestel) 1980, 295 S.

KAMMERMEIER, A.: Von Kraut und Rüben; Amperland; erscheint Ende 2001 (s. vorläufig seinen Aufsatz: Wissenswertes rund um die Rüben; Dachauer Nachrichten, Sonderbeilage, 13.10.1999, Nr. 237: 4-5)

KÖRBER-GROHNE, UDELGARD: Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie, 2. Aufl., Stuttgart (Theiss) 1988, 490 S.

KRÜNITZ, JOHANN GEORG: Ökonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Land-, Haus- und Staatswirtschaft in alphabetischer Ordnung, fortgeführt von J. W. D. KORTH, 292 Bände, Berlin 1773-1885, hier Bd. 128 (1820): 160-162

LIDL, M.: Die landwirtschaftlichen Zustände der fruchtbaren Donauebene Niederbayerns; Straubing, 1871

LIPPMANN, EDMUND O. VON: Geschichte der Rübe (Beta) als Kulturpflanze, von den ältesten Zeiten an bis zum Erscheinen von Achard's Hauptwerk (1809). Festschrift zur 75jährigen Bestände des Vereins der deutschen Zuckerindustrie, Berlin (Springer) 1925, 184 S. [Reprint Vaduz, mit dem Nachtrag von 1934, 235 S.]

LIPPMANN, EDMUND O. VON: Nachträge und Ergänzungen zu der Festschrift: Geschichte der Rübe [Beta] als Kulturpflanze. - Zeitschrift des Vereins der Deutschen Zucker-Industrie 84(technischer Teil)/1934: 15-67

MAYER, CHRISTIAN (ed.): Das Stadtbuch von Augsburg, insbesondere das Stadtrecht vom Jahre 1276,

Nach der Originalhandschrift zum ersten Male hrsg. u. erl., Augsburg (Butsch) 1872, 363 S.

MAZAL, OTTO: Pflanzen, Wurzeln, Säfte, Samen. Antike Heilkunst in Miniaturen des Wiener Dioskrides, Graz (Akademische Druck- und Verlagsanstalt) 1981, 103 S.

METZGER, J[OHANN]: Systematische Beschreibung der Kultivirten Kohlarten mit ihren zahlreichen Spielarten, ihrer Kultur und ökonomischen Benutzung, nach mehrjährigen Anbauungs-Versuchen bearbeitet, Heidelberg (Oßwald) 1833, 65 S. + 1. Tafel

METZGER, J[OHANN]: Landwirtschaftliche Pflanzenkunde, oder praktische Anleitung zur Kenntniß und zum Anbau der für Oekonomie und Handel wichtigen Gewächse, 2 Bde., Heidelberg (Winter) 1841, 1153 S. (zusammenhängend paginiert)

Monumenta Boica, hrsg. v. der Kgl. Bayerischen Akademie der Wissenschaften, Bd. 22, München 1814, 773 S.

REINER, LUDWIG: Markenschutz für die Bayerische Rübe? Voraussetzungen und Möglichkeiten; Vortrag: Symposium "Vielfalt auf dem Markt", 5.-6. November 2001 in Sulingen, Niedersachsen; Informationszentrum Genetische Ressourcen der ZADI, Bonn (erscheint voraussichtlich 2002 in der Schriftenreihe des IGR)

RYTZ, WALTHER: Das Herbarium Felix Platters. Ein Beitrag zur Geschichte der Botanik des XVI. Jahrhunderts. - Verhandlungen der naturforschenden Gesellschaft zu Basel 44(1)/1933: 1-222

SCHMELLER, JOHANN ANDREAS: Bayerisches Wörterbuch, 4 Teile, München (R. Oldenbourg) 1827-37; Nachdruck München 1983

SCHNEIDER, KARIN: Die deutschen Handschriften der Bayerischen Staatsbibliothek München: Die mittelalterlichen Handschriften aus Cgm 888-4000, ed. altera, Wiesbaden (Harrassowitz) 1991

SCHOFER, ULRIKE - DRESSENDÖRFER, WERNER (Hrsg.): GEORG OELLINGER, *Magnarum medicinae partium herbariae et zoographiae imagines*: Farb- und mikrofiche-Edition des *Medizinalkräuterbuchs Ms. 2362* der Universitäts-Bibliothek Erlangen-Nürnberg (= *Codices figurati - libri picturati*, 4), München (Lengenfelder) 1996

VILMORIN-ANDRIEUX et Cie. [ed.]: *Les plantes potagères. Description et culture des principaux légumes des climats tempérés*, 4. Aufl. Paris (Vilmorin-Andrieux et Cie) 1925

WEIN, KURT: Deutschlands Gartenpflanzen um die Mitte des 16. Jahrhunderts. - *Botanisches Zentralblatt, Beihefte*, Abt. 2, Bd. 31/1914: 463-555



ZEVEN, A.C. - DE WET, J.M.J: Dictionary of cultivated Plants and their Regions of Diversity. Excluding most ornamentals, forest trees and lower plants, Wageningen (Pudoc. Centre for Agricultural Publishing and Documentation) 1982, 259 S.

ZOHARY, DANIEL - HOPF, MARIA: Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe, and the Nile Valley. Third edition. Oxford (UK) Clarendon Press, 2000, 316 p.

Internetadressen:

<http://www.bayerische-ruebe.de>

<http://www.afg-teltow.de/vereine/afg/> (zum Teltower Rübchen)

Rimington, G., Porcher, M. H.: Multilingual Multiscript Plant Name Database, 2000; [http://gmr.landfood.unimelb.edu.au/Plantnames/Sorting/Brassica\\_rapa.html](http://gmr.landfood.unimelb.edu.au/Plantnames/Sorting/Brassica_rapa.html); Univ. of Melbourne, Australia

Prof. Dr. Ludwig Reiner  
Dr. Harald Amon  
Technische Universität München  
Lehrinheit Ackerbau und  
Informatik im Pflanzenbau  
Lange Piont 51  
85350 Freising-Weihenstephan  
e-mail: [Reiner@weihenstephan.de](mailto:Reiner@weihenstephan.de)

Dr. Andreas Emmerling-Skala  
Olper Straße 40  
57368 Lennestadt

