

Rhabarber schmeckt „barbarisch“ gut

Die fruchtigen Stangen gehören zu den liebsten **Saisongemüsen** der Deutschen

Wo kommt noch mal das ‚h‘ hin, wie viele ‚r‘ hat das Wort und wer hat sich diesen Namen bloß ausgedacht: Rhabarber! Es kommt aus dem Griechischen und Lateinischen, also Rha oder Rheon barbaron oder Rheum Barbarum. Der zweite Wortteil bezieht sich auf das Barbarische, das Fremdländische also, der erste Teil ist als Herkunftsbezeichnung zu verstehen. Rha ist das griechische Wort für Wolga und verweist auf die geografische Herkunft, die der Pflanze zugeschrieben wurde, denn in Russland wurde Rhabarber bereits im 16. Jahrhundert angebaut. Ihren eigentlichen Ursprung hat die Pflanze allerdings im Himalaya, von wo sie ihren Weg irgendwie in die arabische Medizin und dann in die abendländische Heilkunst des Mittelalters fand. Als Arznei nutzte man damals übrigens die Wurzeln. Über Frankreich, die Niederlande und England fand der Rhabarber dann endlich auch nach Deutschland:

Der erste verbriefte gewerbsmäßige Anbau soll Mitte des 19. Jahrhunderts in Hamburg-Kirchwerder stattgefunden haben. Der Rest ist Geschichte.

Wer in der Saison von April bis Juni Rhabarber frisch genießt, interessiert sich wahrscheinlich wenig für diesen sehr langen Weg. Jetzt freut man sich, ihn überall frisch im Handel zu bekommen und kann ihn in der Küche vielseitig verwenden. Obwohl Rhabarber kein Obst ist, verwendet man ihn gerne in Süßspeisen, zum Beispiel als Kuchenzutat. Das Gemüse passt aber auch zu herzhaften Gerichten: Auf dem Flammkuchen mit Ziegenkäse macht er sich ebenso gut wie als Rhabarber-Ketchup zum Grillfleisch. In den vergangenen Jahren wurde er auch als Zutat in Getränken immer gefragter: Eine Rhabarber-Schorle an warmen Tagen ist einfach herrlich erfrischend und Gäste überrascht man zum Beispiel mit einem selbst gemachten Rhabar-

ber-Gin.

Und Rhabarber schmeckt nicht nur gut, er ist auch gesund, denn in ihm steckt viel Kalium, Phosphor, Calcium und Vitamin C. Ist er frisch, dann hat er auch wertvolle Antioxidantien mit an Bord. Sie sollen freie Radikale in Schach halten und gut fürs Immunsystem sein.

Frischen Rhabarber erkennt man im Handel übrigens am

leichten Glanz der Stangen. Sie sollten sich möglichst fest anfühlen. An den Enden sollte der Rhabarber noch nicht allzu trocken sein. Wenn man ihn nicht sofort verarbeitet, kann man ihn eingeschlagen in ein feuchtes Tuch im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. Dort hält er sich ein paar Tage.

Wer jetzt auf den Geschmack gekommen ist, findet unter

www.1000gutegruende.de weitere Infos rund um den Rhabarber. Dazu gibt es hier jede Menge Rezepte – vom klassischen Kompott bis zu raffinierten neuen Kreationen, entwickelt und bereitgestellt von angesagten Foodblogs und versierten Kochprofis. Für welche Zubereitung man sich auch immer entscheidet – am Ende schmeckt es mit Rhabarber auf jeden Fall „barbarisch“ gut!



Sauer macht lustig: Rhabarber ist im Frühjahr ein beliebtes Saisongemüse.

FOTO: FOODISTAS / OBST & GEMÜSE – 1000 GUTE GRÜNDE



Alle Events – alle Tickets in der PAZ-Geschäftsstelle in Peine

KONZERTKASSE

16.04.2023 – 17.00 Uhr
Die Vier Jahreszeiten – Antonio Vivaldi – Händels Wassermusik & Haydns Abschiedssinfonie
Stadthaus Burgdorf

29.04.2023 – 20.00 Uhr
Honky Tonk Festival
Innenstadt Peine



04.05.2023 – 20.00 Uhr
Berlin kann jeder – Peine muss man wollen
Peine, Festsäle

06.05.2023 – 20.00 Uhr
Rock the Circus – Musik für die Augen
Peine, Festsäle

13.05.2023 – 19.30 Uhr
Varieté-Zauber – Herr Niels, Thomas Otto und Robert Wicke verzaubern
Aula IGS Edemissen

20.05.2023 – 20.00 Uhr
One Moment In Time – the Whitney Houston Story Live 2022/2023
Peine, Festsäle

23.05.2023 – 20.00 Uhr
Hundeerziehung mit Holger Schüler – Holger Schüler live erleben!
Festsäle Peine

16.06.2023 – 20.00 Uhr
MitSing-Party Burgdorf – das große Rudelsingen im StadtHaus
Burgdorf CulturCircus im Stadtpark



09.09.2023 – 20.00 Uhr
MICHAEL PATRICK KELLY – B • O • A • T • S
Open Air Tour 2023
Schützenplatz Burgdorf

23.09.2023 – 20.00 Uhr
Werner Momsen & Matthias Brodowy – „WATT NU!“
Stadthaus Burgdorf

27.10.2023 – 19.00 Uhr
Die Paldauer – live und hautnah
Peine, Festsäle

25.11.2023 – 20.00 Uhr
Andreas Neumann parodiert Heinz Erhardt – „Einer für alle – alle auf einmal“
AULA IGS Edemissen



30.11.2023 – 19.30 Uhr
Hagen Rether – LIEBE
Peine, Festsäle

16.12.2023 – 19.30 Uhr
A MUSICAL CHRISTMAS
Peine, Festsäle



20.01.2024 – 19.30 Uhr
Jukebox Heroes – The Original Members from 70th Bands
Stadthaus Burgdorf

20.02.2024 – 19.30 Uhr
DANCE MASTERS! – Best Of Irish Dance
Peine, Festsäle



11.05.2024 – 19.30 Uhr
SHEFFIELD STEEL – A Tribute to JO COCKER
Stadthaus Burgdorf

01.11.2024 – 19.30 Uhr
Waterloo – the Abba Show – a tribute to ABBA with ABBA Review
Stadthaus Burgdorf

Dies ist nur eine kleine Auswahl an Veranstaltungen. Viele weitere Infos für Musicals und andere Veranstaltungen erhalten Sie bei uns.

Ihr Ticketshop in Peine: Werderstraße 49, 31224 Peine, Tel. 05171/406-158

Neue Öffnungszeiten ab 01.04.2023: Mo. bis Fr. 9.30 – 13.00 Uhr und 13.30 – 16.00 Uhr, Sa. geschlossen

Immer aktuell mit unserem Newsletter.

Anmeldung über den Ticketshop.

<https://tickets.paz-online.de/>

Peiner Allgemeine PAZ