

TRADITIONEN



Über die Krautruabn

Die Herbstrübe (*Brassica rapa ssp. rapa*) ist eine Kulturpflanze mit vielen Namen und vielfältigen Nutzungen...

Die Herbstrübe war bis weit nach dem Ende des 2. Weltkriegs für die Selbstversorgung gerade in den Bergregionen Westösterreichs eine wichtige Kulturpflanze. Wie stark sie mit der Kultur Tirols verbunden ist, zeigen nicht nur die viele Namen wie Robn, Krautrübm, Fettruabn, Soachruibm, Bettsoacharuibe, Gratscharuibe, Herbischtruibe, Wadruibe, Wossoruibe, Tellerruibe, sondern auch die vielen Nutzungen, die dort bekannt sind.

Obst und Gemüse war im Winter in höher gelegenen Regionen eine Seltenheit. Die Rüben boten hier Abwechslung am Speiseplan und versorgten die Menschen mit wichtigen Vitaminen. Die frischen Rüben, die auch im Keller eingelagert werden konnten, wurden als Zwischenmahlzeit, Beilage zur Jause oder beim Frühstück aufs Butterbrot gegessen. Auch die Blätter der eingelagerten Rüben, die im Winter im Keller hellgrün austreiben, wurden als Salat angerichtet.

Von besonderer Bedeutung war aber das milchsauer vergorene „Rübenkraut“. Die Rüben wurden mit speziellen Krautmessern auf einem Krautbrett klein gehackt (etwa Reiskorngröße), in ein Holzfass gefüllt, eingestampft, zugedeckt und leicht beschwert. Nach fünf bis sechs Wochen war das Rübenkraut fertig vergoren und wurde nicht nur „roh“ als Vor- oder Zuspise zu Knödeln gegessen, sondern auch zu verschiedenen Speisen verarbeitet: als Fülle von Teigtaschen („Rübenkropfn“), in Blutwürsten, oder in der „Rübensuppe“.

Rübenhonig & Krautinger

Das beim Hacken der Rüben anfallende Wasser wurde bei großer Hitze und ständigem Rühren eingekocht, bis es eine dickliche Konsistenz aufwies. Dieser „Honig“ diente als Brotaufstrich oder wurde zum „Eintunckn“ (z.B. wenn Milchmus gegessen wurde und kein Schmalz vorhanden war) auf den Tisch gestellt. Das Wasser des Rübenkrautes wurde zum Anmachen von Salat, als Essig und auch als Putzmittel verwendet. Auf spezielle Weise wurde (und wird auch heute noch) die Rübe in der Tiroler Wildschönau verwendet. Etwa

dreißig Höfe haben dort seit der Zeit Maria Theresias das Recht, einen Rübenschnaps, den Krautinger, zu brennen, der als sehr gesund gilt. Er wird von jeher als Hausmittel vor allem bei Magenleiden verwendet.

Rübenmedizin

Nicht nur Krautinger und Rübenhonig (der als Hustenmittel verwendet wurde), auch dem Rübenkraut wurde und wird heilende Wirkung nachgesagt. Das Rübenkraut soll die Immunabwehr stärken; der saure Saft des Rübenkrautes gilt als gut für den Magen und wird wegen der anregenden und abführenden Wirkung auf die Darmtätigkeit als reinigend geschätzt. Die harntreibende Wirkung brachte der Rübe Dialektnamen wie „Soachrübm“ oder „Bettsoacharuibm“ ein. Mehrfach wird von Rübenbauern die positive Wirkung bei Diabetes angesprochen. Auch äußerliche Anwendungen bei Fieber (wie Essigpatscherln), bei Geschwüren und Abszessen, und bei Gelenkentzündungen sind nach wie vor bekannt.

Auch wenn heute lange nicht mehr so viele Rüben wie früher angebaut werden, so ist diese Kulturart mit ihren lokalen Sorten doch noch anzutreffen. Im Rahmen des Interreg „Gene-Save Projektes“ wurden in Nord- und Osttirol 34 Herkünfte dieser Kulturart gesammelt.

Die Beliebtheit ist heute in erster Linie der Verwendung als Rübenkraut und als Rübenschnaps zu verdanken. Allerdings geraten viele der traditionellen Gerichte heute in Vergessenheit.

Dank: Wir danken den Tiroler Rübenbauern, insbesondere aber dem „Joggl“ aus Dörfll für ihre Erfahrungsberichte über den Rübenanbau, die die Grundlage für diesen Artikel sind.



Bild oben: Die Blätter der Rüben, die im Keller hellgrün austreiben, werden als Salat zubereitet.

Bild Mitte: Abfüllen von Rübenwasser zum Trinken.

Bild unten links Die Rüben werden über Nacht in den Brunnen gelegt, bevor sie am nächsten Tag gewaschen werden.

Bild unten rechts: Mit diesen Krautmessern wurden die Rüben früher klein gehackt.

Mehr zu Anbau, Ernte und Sortenvielfalt im Endbericht „Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol“ nachlesen. Im Internet: www.nas.boku.ac.at/brigitte-vogl-lukasser.html

Fotos: B. Vogl-Lukasser und P. Blauensteiner.

AutorInnen:
Brigitte Vogl-Lukasser sowie
Christian Vogl,
Gabriele Falschlunger und
Peter Blauensteiner

