



pro agro
Verband zur Förderung des
ländlichen Raumes in der Region
Brandenburg-Berlin e.V.

Pressinformation

8. April 2022

4.825 Zeichen inklusive Leerzeichen – ohne Überschrift und Nachtrag

Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 – 20 77 0
Fax: 033230 – 20 77 69
E-Mail: kontakt@proagro.de
Internet: www.proagro.de

Wir haben´s an der Rübe - Kleines Gemüse mit großem Auftritt

Geschäftsführer:
Kai Rückewold

Nach zweijähriger Coronapause präsentieren sich Brandenburger Genußhandwerker gleich mit zwei inhaltlichen Messepremierern wieder auf der Leitmesse der deutschen Slow-Food-Bewegung, dem „Markt des guten Geschmacks“ vom 21. bis 24. April in Stuttgart. Eine der Premieren: das Teltower Rübchen, eine echte Brandenburger Spezialität.

Pressekontakt:
René Lehmann
Telefon: 03 32 30 – 20 77 35
mobil: 0 15 25 – 4 27 01 01
presse@proagro.de

Die Gurke aus dem Spreewald oder der Spargel aus der Zauche und auch der Knieperkohl aus der Prignitz gehören zu den über die Landesgrenzen hinaus recht bekannten Vertretern Brandenburger Kulinarikspezialitäten. Bisher hauptsächlich etwas für Kenner und vollkommen zu Unrecht im Schatten der erstgenannten Vertreter steht ein Gemüse aus dem Teltow, das Teltower Rübchen. Umso erfreulicher ist es, daß diese kleine Rübe in diesem Jahr einen großen Auftritt auf dem „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart haben wird. Gleich 3 Brandenburger Aussteller widmen sich auf der Slow-Food-Messe vom 21.-24. April dieses Jahres am Brandenburger Gemeinschaftsstand dem Teltower Rübchen. Unter Federführung des **Fördervereins für das Teltower Rübchen**, der auf der Messe über das traditionelle Gemüse des Teltow informiert und aufklärt, präsentieren der **„Teltower Rübchen Bauer Ronny Schäreke“** und Jens Grabow mit seinen **„Teltower Rübchen Spezialitäten“** Gerichte und Produkte sowie Rezepte rund um das interessante Gemüse. Am Start sind so zum Beispiel eine Teltower-Rübchen-Suppe, Rübchengeist und Rübchensenf.

Das Teltower Rübchen paßt ganz hervorragend zur Leitmesse der deutschen Slow-Food-Bewegung, ist es doch getreu dem Slow-Food-Motto „Essen, was man retten will“ auch Passagier auf der exklusiven Liste der Slow-Food-Arche. „Das Projekt "Arche des Geschmacks" der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierarten, Kulturpflanzen sowie traditionelle Zubereitungsarten vor dem Vergessen und Verschwinden. Im derzeitigen Lebensmittelsystem gelten sie aufgrund ihrer vergleichsweise aufwendigen Herstellung oder Aufzucht als unrentabel oder sind "aus der Mode" gekommen.“ ist es der Beschreibung des Archeprojekts zu entnehmen. Gegenwärtig hat die Arche des Geschmacks in Deutschland 83 Passagiere. Darunter sind 24 Tierrassen, 20 Gemüsesorten und 17 Früchte sowie zubereitete, traditionelle

Spezialitäten. – Das Teltower Rübchen ist der einzige Passagier aus Brandenburg.

Das Teltower Rübchen wird erst im August gesät und ist zur Ernte ab Oktober klein, nur 2 bis 4 cm dick. Aufgrund seiner Frosttoleranz wird das Teltower Rübchen von Oktober bis März stets frisch angeboten. Die Ernte und die Erntenaarbeit sind arbeitsintensiv, ohne Schutzmaßnahmen durch Netze gegen die Kohlflye droht ein Totalausfall der Ernte wegen Vermadung.

Berühmte Freunde der Brandenburger Spezialität waren Johan Wolfgang von Goethe, Immanuel Kant und natürlich auch Theodor Fontane. Und auch am französischen Hof sollen die „navets de Teltow“, als ursprüngliches Mitbringsel der französischen Truppen aus der Zeit der napoleonischen Kriege, für kulinarisches Entzücken gesorgt haben.

In der letzten Märzwoche hat auch Rübchenbauer Ronny Schäreke die Erntesaison beendet, die Felder umgepflügt und bereitet sich nun auf den Messeauftritt in Stuttgart vor. „Da das Teltower Rübchen immer erntefrisch und auf Bestellung angeboten wird, war der Absatz in dieser Saison, aufgrund der coronabedingten Einschränkungen in der Gastronomie, eher mäßig. Die Felder hätten mehr hergegeben als angefragt wurde.“ äußert sich **Ronny Schäreke** mit Blick auf die zurückliegende Erntesaison. „Umso mehr freue ich mich auf Stuttgart, wo wir zum Beispiel unsere neue Rübchen-Suppe erstmals einem größeren Publikum vorstellen werden und bin gespannt auf die Reaktionen.“

Neben den Teltower Rübchen feiert auch „**Weinbau Wobar**“ auf der Stuttgarter Messe seine Premiere. Der Weinberg am Großräschener See ist Brandenburgs einzige Steillage mit 30-33 % Hangneigung. Aufgerebt hat ihn die Winzerfamilie Wobar 2012 und 2013 an einer stehengebliebenen Böschung des ehemaligen Tagebaus Meuro auf natürlich gewachsenem Boden. Die Philosophie ist es, Genuss und Nachhaltigkeit zu vereinen, so werden z.B. auch alle Trauben in Handlese geerntet.

Fünfter Aussteller im Bunde ist mit der **Brauerei Fürstlich Drehna** ein alter Hase in Stuttgart. Die Brauerei bietet auf der Messe neben klassischen Pils und Doppelbock selbstverständlich auch ihren bekannten Odin-Trunk (Honigbier) an. Ganz neu im Programm ist der alkoholfreie Spreewälder Unkrauttrunk, gebraut mit heimischen Kräutern wie Gundermann, Spitzwegerich, Löwenzahn und Giersch als Zutat.

Der sechste Brandenburger Aussteller mit eigener Positionierung ist „**Arganviv**“ aus Wandlitz und hat durchaus internationales Flair. Arganviv bietet unter anderem auch Bio-Arganöl an, welches in Zusammenarbeit mit einer Frauenkooperative in Marokko entsteht.

-

Der Agrarmarketing-Verband pro agro e.V. engagiert sich seit 30 Jahren für die Vernetzung und Vermarktung von Brandenburger Produkten und Dienstleistungen aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie Land- und Naturtourismus. Ein Team von aktuell 13 Mitarbeitern betreut zudem eine Vielzahl von Zukunftsprojekten zur Stärkung der Branche und des ländlichen Raums in Brandenburg/Berlin.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de

Infos zu den Erstteilnehmern:

teltowerruebchen.de – Förderverein

www.teltower-ruebchenbauer.de – Ronny Schäreke

www.ruebchengeist.de – Teltower Rübchen Spezialitäten

www.weinbauwobar.de – Weinbau Wobar

Infos zur Slow-Food-Arche:

www.slowfood.de/arche