

## **Markenschutz für die Bayerische Rübe? Voraussetzungen und Möglichkeiten**

*Trade mark protection for the Bavarian Turnip? Requirements and possibilities*

LUDWIG REINER und HARALD AMON<sup>1</sup>

### **Zusammenfassung**

Die Bayerische Rübe ist eine Rübenform der Rübsen (*Brassica rapa* L.). Sie wächst aber im Gegensatz zur Stoppelrübe (*Brassica rapa*, var. *rapa*) als Wurzelverdickung vollkommen im Boden. Seit dem 15. Jahrhundert war sie in Bayern als Speiserübe weit verbreitet. Im Dachauer und Freisinger Land, nördlich von München, wird sie heute nur noch von vier Bäuerinnen angebaut und vermehrt. Im vorliegenden Beitrag werden alte Berichte, frühere Anbauggebiete, die taxonomische Einordnung, Anbautechnik, Einlagerung im Winter, Verwertung in der Küche und das Informationssystem zur Bayerischen Rübe im Internet ([www.bayerische-ruebe.de](http://www.bayerische-ruebe.de)) dargestellt. Erst wenn es gelingt, das Wissen um dieses bayerische Kulturgut zu verbreiten, wird die Bayerische Rübe wieder nachgefragt und überleben. Ein Markenschutz könnte die besonderen Eigenschaften dieser Speiserübe herausstellen und dieses Bemühen fördern.

### **Summary**

*The Bavarian Turnip (Bayerische Rübe, Brassica rapa, L. var. rapa), today is a nearly lost crop. Before 1900, Bavarian Turnips for human food were commonly grown in Bavaria. In the Dachau and Freising region, north of Munich, only four farms are left, where this old crop is still grown today. In this paper the taxonomic assignment, production and harvest techniques as well as cookbook recipes to prepare a meal are given. To save the Bavarian Turnip it is essential to create public awareness on this cultural heritage. Trade mark protection for the Bavarian Turnip could support these efforts.*

---

<sup>1</sup> Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt  
Fachgebiet Ackerbau und Informatik im Pflanzenbau  
Lange Point 51  
85354 Freising

## Einleitung

Wenn die Kommission für Mundartforschung bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften in München (Dr. J. Denz) nicht das bekannte Bayerische Wörterbuch von Andreas Schmeller (1827) überarbeitet hätte, die Weihenstephaner Professoren hätten wohl nie etwas erfahren über eine uralte, vom Aussterben bedrohte Speiserübe: **Die Bayerische Rübe**. So aber wurde angefragt, ob der Eintrag von 1827 („die Barschen, ... auch Bayerische Rübe genannt“, Bd. I, Spalte 280) in der Neuauflage des Wörterbuches übernommen werden kann, und ob die taxonomische Einordnung auch heute noch zutrifft. In Weihenstephan war diese fast ausgestorbene Bayerische Rübe in den Instituten für Gemüsebau und Pflanzenbau unbekannt. Über 450 Jahre lang war sie in Bayern für die Ernährung der Menschen so wichtig, wie in späterer Zeit die Kartoffel. Vier Bäuerinnen im Dachauer und Freisinger Land haben wir es zu verdanken, dass es sie heute noch gibt: Nach altem, überliefertem Wissen, wurde die Bayerische Rübe jedes Jahr angebaut, eingelagert, vermehrt und als Rübentauch wöchentlich auf den Tisch gestellt. Nur wenn es gelingt, das Wissen um dieses bayerische Kulturgut zu verbreiten, wird sie wieder nachgefragt und überleben. Ein Markenschutz könnte die besonderen Eigenschaften dieser Speiserübe herausstellen und dieses Bemühen fördern. Möglich wäre der Schutz der geografischen Herkunftsbezeichnung nach der EU-Verordnung 2081/92 und/oder die Eintragung eines Warenzeichens beim Deutschen Patent- und Markenamt in München.

## Taxonomie und Morphologie

Raps (*Brassica napus* L.) und Rübsen (*Brassica rapa* L.) sind wichtige Kulturpflanzen, von denen heute nur noch der Winterraps verstärkt angebaut wird. Bei beiden *Brassica*-Arten gibt es eine Rübenform: So hat der Raps die Kohlrübe oder Steckerübe, Bodenrübe, Schmalzrübe, Dorschen, Dotsche (beide Süddeutschland), Wrucke (Norddeutschland), Erdkohlrabi (*Brassica napus* L. var. *napobrassica*) ausgebildet. Die Rübenform des Rübsens (*Brassica rapa* L.) ist die Stoppel- oder Herbst-, Wasser-, Weiße-, Halm-, Speiserübe, Turnip (*Brassica rapa* L. var. *rapa*; oder: *Brassica rapa* L. ssp. *rapafera* Metzger).

Bezeichnungen in anderen Sprachen:

Englisch: Turnip;  
 französisch: Navet, Navet commun, Navet potager;  
 holländisch: Raap;  
 italienisch: Rapa, Napo, Navone;  
 spanisch: Nabo hortelano, Nabo.



**Abb. 1: Eine etwa 15 cm lange, schwarzhäutige, typisch stark verzweigte Bayerische Rübe.**

*Fig. 1: A 15 cm long, black Bavarian Turnip*



**Abb. 2: Ein Vergleich von Größe und Wuchsform von Wasserrübe, Bayerischer Rübe, Teltower Rübe und Rübstiel (Blattgemüse) (v.l.n.r.), (HEGI 1958)**

*Fig. 2: A comparison (from left to right) of size of Globe Turnip (Wasserrübe), Bavarian Turnip, Teltow Turnip and Ruebstil (HEGI 1958)*

Die Bayerische Rübe (Abb. 1) ist die kleine (Zwerg-)Speiserübe des RübSENS. Die Abb. 2 zeigt eine vergleichende Gegenüberstellung der Größe und Wuchsform im Boden für die RübSENS. Während die Stoppelrübe durch die Verdickung des Sprosses (Hypokotylverdickung, über dem Boden) entsteht, sind die Bayerischen und Teltower RübSENS Verdickungen der Wurzel. Die Hypokotylverdickung ist hier nicht vorhanden. Das erklärt den hohen Gehalt an Trockensubstanz und Zucker für die Bayerische und Teltower Rübe und den hohen Wassergehalt der Stoppelrübe.

Die Bayerische Rübe wird, wie die Teltower Rübe, nur gut fingerlang (um 12-15 cm), etwa 2-5 cm dick und ist oft verzweigt. In der Evolution ist sie im Vergleich zur Stoppelrübe wahrscheinlich die ursprünglichere Form. Aus ihr dürften alle anderen Formen mit der Tendenz zur Hypokotylverdickung über dem Boden entstanden sein. In der Farbe der Schale kann sie weiß, beige, braun, dunkelbraun bis schwarz sein. Obwohl die Bäuerinnen immer nur aus schwarzen RübSENS Samen gewinnen, sind auf dem Feld durch Aufspaltung regelmäßig alle Übergänge zwischen weiß und schwarz zu finden. Selbst für RübSENS-Experten war das Vorkommen von schwarzchaligen RübSENS-RübSENS neu. Bei den Teltower RübSENS treten immer nur weiße RübSENS auf. Die

Wuchsform der Bayerischen Rübe ist aufrecht, das Blatt stark zerteilt. Sie ist für den Winterbedarf eine gut haltbare Speiserübe mit weißem Fleisch. Durch den hohen Gehalt an Trockensubstanz ist sie nicht zerkochend und durch ihre typischen Glucosinolate sehr würzig. Im Aussehen der Blätter hat die Bayerische Rübe eine große Ähnlichkeit mit dem Teltower Rübchen und dem Rübstiel (Blattgemüse).

### Alte Berichte

Dass die Bayerische Rübe eine sehr alte Speiserübe ist, belegen Berichte, die inzwischen sehr zahlreich gefunden werden konnten. Hier eine Auswahl:

- **1276:** Augsburger Stadtbuch von 1276: *“Rübe unde (und) obez (Obst). Bringet ein uzman (Auswärtiger) Rübe her”* (SCHMELLER 1827, I, 11). Ein Ausmann, Auswärtiger, wohl Bauer, bringt hier Speiserüben, vielleicht die Bayerische Rübe, nach Augsburg. Übersetzung: Dr. J. Denz, Kommission für Mundartforschung, Bay. Akademie für Wissenschaften München.
- **15. und 16. Jahrhundert:** Erste sichere Nachweise in den Tegernseer Klosterliteralien: Als Fastenspeise gab es im Tegernseer Kloster *„Scherrübenkraut, Ruebensuppen, bayrisch Rueben,“* (zitiert bei HORN 1974). Scherrübe = Bayerische Rübe.
- **1546:** Arzneibuch von VALERIUS CORDUS: Das *Dispensatorium* (Sammlung von Vorschriften zur Bereitung von Arzneimittel) erwähnt als Bestandteil eines Arzneimittels: *„Seminis Bunidis, idest napi, vulgo Beyerische Rublein“*; (CORDUS 1546).
- **1575:** *“Bayrisch Rieb zwen Metzen“*; (Hohlmaß; 1 Metzen ca. 37 Liter); *Monumenta Boica*, Bd. XXII, 698 ad 1575.
- **1584:** Küchenzettel zu einer Hochzeit in der herzoglichen Residenz „Alter Hof“ des bayerischen Herzogs Wilhelm V. in München: *„Bajrisch Rüben bei drei Metzen“*; (Bayerland, 3, 1892, S. 322).
- **1590:** Johann Fischart *„Die bayrischen Rüblein der Köstlichkeit halber (mit) den galiläischen Feigen verglichen werden“* (SCHMELLER 1827 II/11).
- **1612:** *„Bald flöhnet man ein die Gruben - Kraut, Bayrisch (Rüben), gelb (Rüben), und weiß Rüben (Stoppelrüben)“*, (Hans Sachs, Nürnberg, SCHMELLER 1827, II/11). Grubenkraut: Weißkohl wurde in ganzen Köpfen, in tiefen, mit Brettern verschlagen Gruben eingesäuert.
- **1633:** Eine Regensburger Hausfrau gibt am *„27. Novembris Anno 1633 ... 33 Kreuzer für Bayrisch Rüben“* aus (In: *“Der Frawen Einnamb und Ausgab zue Regensburg Anno 1633“*, zitiert bei HORN 1974, KAMMERMEIER 2001).

- **1634/35:** *„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 - Rieben sind dem Zillerthaler (soviel wert wie die) Kartoffel (SCHMELLER 1827, II/11).*
- **1642:** *„Dem Kunig Laslo wurden (am Tag vor seinem Tode) gesendt bayerische Rüblein, ... sind fast süße und lieblich zu essen mit Salz. Der Kunig aße geitziglich die Ruben und dranck daruff Bier“ (VON KEMNAT Cbm. 1642; SCHMELLER 1827 II/11).*
- **1691:** *„Bayrische oder Pfetter Rüben (Pfatter bei Regensburg) zu kochen“ (Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch; ENDTER 1691, S. 589).*
- **1719:** In CONRAD HAGGERS Salzburger Kochbuch von 1717 werden *„Rüblein/die Bayerische oder Scherrüblein genannt“* erwähnt (HAGGERS 1719, KAMMERMEIER 2001).
- **1731:** Kräuterbuch: Die Abbildung, S. 791 ist der Bayerischen Rübe sehr ähnlich. *„Lang Stoppelrüblein, rapum longum minus“;* (TABERNAEMONTANI und BAUHINUS 1731).
- **1800:** Am Pfarrhof von Hebrontshausen bei Mainburg (Lkr. Freising) stehen um 1800 am Erchtag (Dienstag) Nudeln in Kraut oder Eintauch, einer Art Brein (Hirse) aus bayerischen Rüben auf dem Tisch (Pfarrarchiv Hebrontshausen, Lkr. Freising; KAMMERMEIER 2001).
- **1808:** *„Von Gemüsearten wird nichts angebaut außer Kopfkraut, Weiße und Bayerische Rüben“,* (Topographie des Landgerichts Landsberg a. Lech 1808).
- **1847:** *„Als Trost in der Kartoffelnot (wird) der Anbau der Bortfelder Ackerrübe (sehr ertragreiche, längliche Stoppelrübe) empfohlen“* (Beilage zur Augsburger Allgemeinen Zeitung von 1847, S.436, SCHMELLER 1827, II/11).
- **1897:** Nr. 40, Rezept mit *„Bayerisch Rüben“;* Abbildungen des Teltower Rübchens und der Erfurter weiße Rüben. (ERHARDT und MATHIS: Grosses illustriertes Kochbuch, 1897 - 1922).
- **1900:** Rezept: *„Bayerischer Rübentauch“* (Kochbuch der Haushaltungskursistinnen, KLOSTER SCHLEHDORF um 1900).

## Anbaugeliete, Aussaat und Ernte

Die Bayerische Rübe (bei SCHMELLER (1827) auch: Fsel-, die kleine, die lange, Zwerg-, Scherrbe, Barschen, Baschn) scheint in früherer Zeit in ganz Bayern verbreitet gewesen zu sein. Heute wird diese früher für die Ernährung sehr bedeutende Speiserübe nur noch von 4 Bäuerinnen zwischen Dachau und Freising, etwa 30 km nördlich von München, angebaut. Sie ist extrem vom Aussterben bedroht. Besondere Zentren des Anbaus waren früher im Gebiet des Klosters Tegernsee, zwischen Augsburg und Ulm bei Günzburg (Jettinger Rübe, Leipheimer Rübe), Nürnberg (Nürnberger Rübe), Regensburg (Pftter Rüben), Freising (Hohenbachern), Degendorf (LIDL 1871) und Nordtirol (Sellrainer Rübe im Gschnitztal). Die Berichtersteller für das Bayerische Wörterbuch meldeten das Vorkommen von Bayerischen Rüben in Oberbayern in den Landkreisen Freising, Ebersberg (Anzing, Glonn), Erding und in Niederbayern in Pfarrkirchen (DENZ, Komm. f. Mundartforschung). Die Herkunft der in einem alten Bericht erwähnten Zeltinger Rübe konnte noch nicht lokalisiert werden. Da die Bayerische Rübe vollständig im Boden wächst, scheint sie vornehmlich auf den leichteren, humusreichen Auenböden der Flussniederungen (Donau und ihrer Nebenflüsse, Amper) angebaut worden zu sein. Hier war die kleine, oft verzweigte Rübe leichter zu ernten als auf den bindigen Lehm- und Tonböden.

Angebaut wurde sie, ähnlich wie die Stoppelrübe, nach der Ernte des Winterroggens oder der Wintergerste. 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, breitwrfig ausgesät. Im Raum Teltow bei Berlin baute ein Landwirt 2001 für den Berliner Markt 17 ha Teltower Rübchen an. Mit einem Einzelkorn-Sgert ste er die kleinen Rübensamen (Tausendkorngewicht ca. 2 g) mit einem Reihenabstand von 12-15 cm und in der Reihe mit einem Abstand von 8-10 cm. Der gröſste Feind der Rübe ist die Kohlflye, die einen Lochfraß in den Blättern verursacht. In Teltow wird sie durch Abdecken mit einem feinmaschigen Netz bekämpft. Der genannte späte Aussaatzeitpunkt 5. August hängt sicher auch mit dem Auftreten der Kohlflye zusammen: Im Spätsommer und Frühherbst tritt die Kohlflye nicht mehr so stark auf.

Für den Bedarf im Winter werden die geernteten Rüben im Sandbett im Keller eingelagert. Um sie länger haltbar zu machen, wurde sie früher auch getrocknet. So berichtet SCHMELLER 1817, 443, über die Pftter- Rüben bei Regensburg: „*Diese Art Rüben sollen in der Gegend anfangs am häufigsten gebaut und (in Scheiben geschnitten und) getrocknet, von da verfhrt worden sein.*“

Zum Schossen und zur Samengewinnung dieser zweijährigen Kulturpflanze kommen einige Rüben im zeitigen Frühjahr wegen dem Kältebedarf (Vernalisation) in den Hausgarten. Jede Bäuerin hat nach dem Erfahrungswissen mehrerer Generationen immer ein Gemisch von schwarzhutigen Rüben ausgelesen und vermehrt. Trotz

dieser Selektion über Generationen sind bei der Ernte immer wieder weißhäutige Rüben zu finden. Das von uns nachgebaute Saatgut zeigte an den Blättern und Rüben eine große Variabilität an verschiedenen Farben und Formen.

Um 1900 dürfte diese Speiserübe in Bayern im Anbau noch sehr weit verbreitet gewesen sein. In der Folge geht sie im Anbau mehr und mehr zurück. Vermutlich wurde sie durch den vermehrten Anbau der Kartoffel verdrängt. Die ursprünglich einmal vorhandene breite Biodiversität ist sicher bereits erheblich eingengt. Die Anfrage bei der Genbank an der Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen in Braunschweig hat ergeben, dass Samen der Bayerischen Rübe dort nicht bekannt und für die Nachwelt nicht eingelagert waren.

### 188. Bayerische, oder Pfetter, Rüblein zu Kochen.

**S**chabet die Rüblein / legetz in ein Wasser / daß sie schön weiß bleiben; laß in einer Pfannen ein frisches Schmalz heiß werden / thut die Rüblein dazu hinein / und laß sie wohl darinnen schwaissen: schütetz dann in einen Hasen / gießt ein siedend Wasser / oder / wann mans gar gut will machen / Fleischbrüh / oder aber halb Wasser und halb Fleischbrüh daran / mischet ein geriebenes rothen Brod darunter / pfeffertz wohl / und lassetz also mit einander sieden / daß es ein dickliches Brühlein bekomme: Wann sie aber im Wasser zugeseßt werden / muß mans ein wenig salzen; auch kan man / so es beliebig / an statt des Brods / ein Mehl daran brennen / aber von dem Brod werden sie doch besser: Wann sie nun fertig / pflegt mans über ein Fleisch / oder aber besonders in eine Schüssel anzurichten.

**Abb. 3: Das älteste Rezept der Bereitung einer Soße (Tunke) aus der Bayerischen Rübe stammt aus Nürnberg von 1691 (Pfetter = Pfatter bei Regensburg)**

*Fig. 3: The oldest recipe to cook a meal with Bavarian Turnips comes from Nuernberg of the year 1691*

### Verwertung

Es gibt kein bayerisches Kochbuch vor 1900 ohne ein Gericht mit der Bayerischen Rübe. Das älteste Rezept stammt aus dem Nürnberger Kochbuch von 1691 (Abb. 3). Das wichtigste Gericht im Dachauer und Freisinger Land war der *Rübentauch*, eine Soße, Tunke (Suppe) mit brauner „*Einbrenn*“ (Mehlschwitze), in der Schmalzknudeln eingetaucht wurden. Das Gericht war eine Fastenspeise und stand früher als „*Essen der armen Leute*“ jeden Samstag auf den Tisch. Diese Tradition wird auch heute noch von den Anbauern der Bayerischen Rübe in den Familien aufrecht erhalten. In

der Küche werden nach Aussagen der Bäuerin Paula Hartl in Oberndorf im Dachauer Land nach altem Herkommen immer nur die schwarzschaligen Rüben verwertet (Abb. 4).



**Abb. 4: Im Vordergrund ein Teller mit Rübentauch nach altem Hausrezept mit Schmalzgebäck (Schuchsen)**

*Fig. 4: In the front a plate with Rübentauch cooked according to an old recipe; on the right a special pastry called „Schuchsen“*

Durch die „Dachauer Rübenwochen“ vom Kirchweihmontag bis Allerheiligen, vom Bayerischen Hotel- und Gaststätten-Verband, Dachau, inzwischen das 6. Jahr veranstaltet, wird versucht, die Bayerische Rübe und den Rübentauch in den Landgasthäusern wieder anzubieten und bekannt zu machen.

## Forschungsvorhaben

Ein beim Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, München beantragtes Forschungsvorhaben hat das Ziel, von der fast ausgestorbenen Kulturpflanze Bayerische Rübe das pflanzenbauliche, genetische, ernährungsphysiologische und ökonomische Potenzial zu untersuchen, zu dokumentieren und langfristig zu sichern. Die Teilziele gliedern sich wie folgt:

- **Pflanzenbauliche Ziele**

Ermittlung der früheren Anbauverbreitung in den verschiedenen Landschaften Bayerns. Dabei soll versucht werden, den Umfang des heutigen Anbaues im Dachauer und Freisinger Land festzustellen. Möglicherweise gelingt es auch, Relikte eines früheren Anbaues um Augsburg (Jettingen, Leipheim), Nürnberg, Regensburg (Pfatter), Deggendorf, Pfarrkirchen, Erding und Ebersberg zu sichern. Auch die Produktionsweise und pflanzenbaulichen Zusammenhänge, wie der Einfluss von Boden, Vorfrucht, Saatzeit, Saat, Bestandesdichte usw. auf den Rübenertrag und die Rübenqualität sollen untersucht und dokumentiert werden. Von Bedeutung ist auch die Gewinnung von Saatgut verschiedener Herkünfte für Kleingärtner und interessierte Bauern und Überlegungen für eine mechanische Einzelkornsaat und Ernte. Die alten Herkünfte mit verschiedenen Wuchsformen und Schalenfarben sind zu sammeln und in Feldversuchen am Institut für Pflanzenbau in Weihenstephan vergleichend anzubauen. Dabei soll auch eine Rübenform selektiert werden, die weniger verzweigt ist, sich leichter ernten und in der Küche verarbeiten lässt.



- **Genetische Ziele**

Sammlung und Untersuchung von Saatgut unterschiedlicher Herkünfte aus den früheren Anbaugebieten zur Ermittlung der genetischen Diversität der Rübenpopulation. Sicherung der Saatgut-Herkünfte in der Genbank. Durch die enge Verwandtschaft zu Raps und Rübsen kann die Bayerische Rübe als Quelle für Krankheitsresistenz- und Qualitätsgene dienen, die bisher in der Züchtung noch nicht genutzt werden konnten.

- **Ernährungsphysiologische, soziale und ökonomische Ziele**

Einführung der Bayerischen Rübe als heimische Spezialität in der lokalen Gastronomie und im Privathaushalt: Erfassung der traditionellen Verwertung und Zubereitung in den alten Kochbüchern (Rezepte) sowie der ernährungsphysiologischen Bedeutung der Rübe. Erkundung der Rolle der Bäuerin für die Bewahrung ländlicher Tradition und Kultur sowie für den Erhalt alter Kulturarten. Erarbeitung und Bewertung regionaler Vermarktungswege und alternativer Einkommensmöglichkeiten für die Bauern in den ehemaligen Anbaugebieten.

- **Öffentlichkeitsarbeit**

Weiterer Ausbau des Informations-Systems „Bayerische Rübe im Internet“ mit den bisherigen Erkenntnissen und Erfahrungen. Für diesen Zweck wurde die Domäne „*www.Bayerische-ruebe.de*“ gesichert.

Im Einzelnen wurde die Bayerische Rübe als einheimische Spezialität mit einer Informationstafel in der Kleingartenanlage Weihenstephan (Institut für Gemüsebau, Prof. Dr. Henning) vorgestellt. Zusammen mit der Wirtin vom Landgasthof Ostermair in Kollbach (b. Freising) wurde von Frau H. Figus, München, ein Interview (30 Minuten) über Anbau und Verwertung aufgezeichnet und im Hörfunk des Bayerischen Rundfunks, Bayern I, von Juli bis November 2001 mehrmals gesendet. Das Bayerische Fernsehen, 3. Programm, Redaktion Unser Land, hat am 26.11.01 in Weihenstephan, im Landgasthof Ostermair und bei Landwirten alles Wissenswerte über die Bayerische Rübe aufgezeichnet und wird demnächst einen längeren Bericht senden. Von Frau Ostermair wird auch das Rübentauch-Essen ausgerichtet, dass dieses Jahr im November für alle Freunde der Bayerischen Rübe zum zweiten Mal stattfand. Über den Anbau auf dem Feld und im Gewächshaus steht umfassendes Bildmaterial (Dia, Video) zur Verfügung. Durch die Abgabe von Saatgut in kleinen Mengen hoffen wir, Kleingärtner und Anbauer für den Anbau zu gewinnen.

Gleichzeitig wurde die Bayerische Rübe mit Hinweisen zum Anbau und mit Rezepten in die „Arche des Geschmacks“, der Organisation Slow Food aufgenommen. Ein Aufsatz in der Zeitschrift *Samensurium* des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt ist in Vorbereitung und soll auf diese alte, aussterbende Kulturart aufmerksam machen. Um die Bayerische Rübe in der Bevölkerung wieder bekannt zu machen, wurde der „Förderverein Bayerische Rübe“ gegründet. Gleichzeitig soll die Sammlung alter Berichte und Hinweise über den Anbau und die Zubereitung in der Küche (Rezepte in alten Kochbüchern) weitergeführt werden.

## Literatur

- ANONYM (1808): Topographie des Landgerichts Landsberg a. Lech. zitiert in: R. BECK: Naturale Ökonomie, S. 113.
- ANONYM (1892): Kleine Mitteilungen: Küchenezettel zu einer Hochzeit im Jahre 1584. Bayerland, Heft 3, S. 322.
- Anonym (1900): Kochbuch der Haushaltungskursistinnen. Kloster Schlehdorf, um 1900.
- BECKER- DILLINGEN, J. (1928): Handbuch des Hackfruchtbaues und Handelspflanzenbaues. Paul Parey, Berlin.
- BECKER- DILLINGEN, J. (1929): Handbuch des gesamten Gemüsebaues. Paul Parey, Berlin.
- CORDUS, V. (1934): Das Dispensatorium des Valerius Cordus. Faksimile des im Jahre 1546 erschienen ersten Druckes (Joh. Petreium, Nürnberg); Hrsg. Ges. f. d. Geschichte der Pharmazie, Mittenwald (Nemeyer).
- DENZ, J. (1999): Kommission für Mundartforschung: Bayerisches Wörterbuch. Bay. Akademie d. Wissenschaften.
- ENDTER, S. M. (1979): Vollständiges Nürnbergisches Koch-Buch. Endter, Nürnberg, 1691, S. 589, Nr. 188; Neudruck: Olms Presse, Hildesheim, New York.
- ERHARDT, M. (O.A.): Großes illustriertes Kochbuch. Jubiläumsausgabe 1897 - 1922, 750. Tausend.
- HEGI, G. (1958): Illustrierte Flora von Mittel-Europa. Bd. 4, 1. Teil, Dicotyledonen. Carl Hanser, München.
- KAMMERMEIER, A. (1999): Wissenswertes rund um die Rüben. Dachauer Nachrichten, Sonderbeilage vom 13.10.1999, Nr. 237, S. 4-5.
- KAMMERMEIER, A. (2001): Von Kraut und Rüben.
- KÖRBER-GROHNE, U. (1998): Nutzpflanzen in Deutschland - Kulturgeschichte und Biologie. Konrad Theiss Verlag, Stuttgart.
- LIDL, M. (1871): Die landwirtschaftlichen Zustände der fruchtbaren Donauebene Niederbayerns. Straubing, S. 49.
- RIMMINGTON, G. and M.H. PORCHER (2000): Multilingual Multiscript Plant Name Database. Univ. of Melbourne, Australia.
- SCHMELLER, J. (1983): Bayerisches Wörterbuch. Bd. I. u. II. R. Oldenbourg, München, 1827-37.
- TABERNAEMONTANI, D.J.TH. und C. BAUHINUS (1731): Neu vollkommen Kräuter- Buch, darinnen über 3.000 Kräuter mit schönen und kunstlichen Figuren. J.L. König, Offenbach.