



Thomas Peters baut mit großer Begeisterung Steckrüben an.

► Anbau hat lange Tradition

Täglich Rüben, das wäre auch Thomas Peters zu viel. Dabei weiß kaum einer besser als er, wie gesund und aromatisch die Steckrübe ist. Er bevorzugt sie zum Beispiel im Eintopf zusammen mit Kassler, Möhren und Kartoffeln. Solange Thomas Peters denken kann, gehören auf seinem Petershof in Düsseldorf-Wittlaer Steckrüben zu den Wintergemüsen, die selber angebaut und vermarktet werden. „Wir sind seit 1926 hier am Standort“, erklärt der 46-Jährige. Seine Urgroßeltern hatten ihren Hof noch direkt am Rhein, zwischen Kaiserswerth und Wittlaer an der Tradestation. Sein Großvater hat ihm von dem schlimmen Hochwasser vom 2. Januar 1926 berichtet. Damals stand der Rheinpegel bei 11,10 m. So hoch sei der Rhein danach niemals mehr gekommen. Doch das wussten seine Urgroßeltern ja nicht, als sie noch im gleichen Jahr vom Rhein weg nach Wittlaer zo-

Herzhaft durch den Winter

Steckrüben sind wieder richtig im Trend

Die Steckrüben: lecker, herzhaft und gesund.

Lange schon hat sich die Steckrübe ihren Ruf als gesundes und aromatisches Wintergemüse zurückerobert. Ältere Menschen kennen sie vom Hörensagen jedoch noch als Arme-Leute-Gemüse. Schuld daran war der Erste Weltkrieg und der Hungerwinter vor genau 100 Jahren, als die Steckrübe 1916/17 für die Bevölkerung in Deutschland zum wichtigsten Nahrungsmittel wurde. Zur Sicherung der Volksernährung hat das

Kriegsernährungsamt sogar am 4. Dezember 1916 angeordnet, alle Vorräte an Steckrüben zu beschlagnahmen. Steckrüben wurden zum Grundnahrungsmittel und kamen als Suppe, Auflauf, Kotelett, Pudding und Marmelade auf den Tisch. Sogar Brot wurde damals aus den Knollen gebacken.



Ohne Blätter und Wurzeln kommen die Steckrüben frisch vom Feld zuerst einmal in die Trommelwaschmaschine. Tobias ist neun Jahre alt und hilft seinem Vater gerne bei der Verarbeitung der Steckrüben.



Der Hofladen ist das Reich von Petra Peters. Auch Steckrüben sind dort täglich gefragt.



Immer noch werden die Steckrüben von Hand geerntet, einzeln gezogen – auch bei Wind und Wetter.



gen und dort den Grundstein für den heutigen Gemüsehof legten.

Zunächst setzten seine Großeltern und Eltern allerdings verstärkt noch auf

Ackerbau und Viehhaltung. Lediglich auf 10 ha der damals etwa 35 ha großen Anbaufläche hat sein Vater Gemüse angebaut – auch Steckrüben. Heute bewirtschaftet Thomas Peters rund 40 ha, die er auf gut 30 ha ausschließlich mit Gemüse bestellt.

„Wir haben rund 20 Kulturen im Anbau“, sagt er. So wachsen die Steckrüben aktuell in direkter Nachbarschaft zu Spitzkohl und Grünkohl. Gerade hat die Wirsingernte begonnen. Die Kürbisse sind hingegen schon eingeholt. Die Weiß- und Rotkohlernte steht noch an. Salate von Rucola über Kopf- und Endiviensalat bis zu Romana reifen auf seinen Feldern vom Frühling bis in den späten Herbst.

► Im Juli in den Boden

Seine Steckrüben pflanzt Thomas Peters direkt nach der Gerstenernte. „Normal werden sie im Mai und Juni ausgesät, aber bei mir kommen die etwa sechs Wochen alten Pflänzchen erst im Juli in den Boden“, sagt er. Thomas Peters hat nach dem Abitur und der Bundeswehr eine Ausbildung zum Gärtnermeister, Schwerpunkt Gemüseanbau absolviert. Doch auch seine gute Ausbildung und sein Wissen rund um den

Gemüsebau helfen ihm bei den immer extremeren Wetterkapriolen kaum weiter. „Im vergangenen Jahr hatten wir durch den sehr nassen Herbst einen Steckrüben-Totalausfall“, erklärt er. Noch einmal wollte er solch ein Dilemma nicht erleben. „Erst Ende Juni habe ich mich in diesem Jahr deswegen dazu entschieden, es doch wieder mit Steckrüben zu versuchen“, sagt er.



Durch den verregneten Juni musste er bereits Ernteverluste beim Salat, beim Rotkohl und beim Wirsing hinnehmen. „Um die Ausfälle irgendwie wieder reinzuwirtschaften, setze ich noch mehr auf Vielfalt“, sagt Thomas Peters. Durch Mehranbau einer einzigen Kultur, zu dem ihm einige seiner Kollegen raten, ließen sich bei seiner Unternehmensführung nämlich keine Verluste reinwirtschaften. Denn die meisten seiner Kunden seien Stammkunden, sowohl im Hofladen als auch beim Lebensmitteleinzelhandel, über den er den allergrößten Teil seiner Produkte vermarktet. „Bei einem Mehranbau essen meine Kunden jedoch nicht zwangsläufig zwei statt wie bisher einen Salat oder Kohl am Tag“, erklärt er.

Was jedoch seine Steckrüben betrifft, die sind durch den sonnigen Herbst in diesem Jahr einfach wunderbar geworden. Als beste Investition der vergangenen Jahre erwies sich in diesem Zusammenhang auch sein Brunnenbau. Dank dieser Anschaffung hat er das Gemüse in den vergangenen trockenen und sonnigen Monaten mehrfach tüchtig beregnen können. „Durch die zusätzliche Be-



wässerung erreichen wir auch die vom Handel geforderten Zielgrößen der Steckrüben von 0,8 bis 1,4 kg pro Knolle“, sagt er.

Die Steckrübe: Ihr Idealgewicht liegt bei 0,8 bis 1,4 kg.

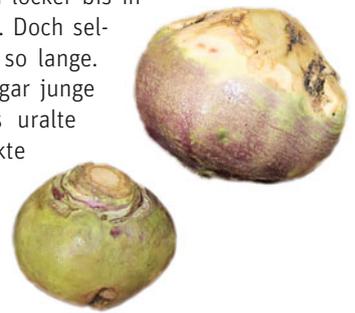
Fotos: Margret Klose

► Ernte von Hand

Geerntet wird das aromatische Gemüse wie vor 100 Jahren mit der Hand. Bis zum ersten Frost lässt Thomas Peters die Rüben im Feld und erntet sie nur bei Bedarf. „In der Feldmiete, ohne Blätter, aber mit Erde und Wurzelwerk halten sich die Steckrüben dann locker bis in den März hinein“, sagt er. Doch selten hält sich sein Vorrat so lange. Die Knolle ist beliebt. Sogar junge Leute schwören auf das uralte Wintergemüse. Verstärkte Nachfrage komme auch aus den norddeutschen Regionen, die Thomas Peters über den Lebensmitteleinzelhandel beliefert.

Margret Klose

Ohne Blätter, aber mit Erde und Wurzeln kommen die Steckrüben in die Feldmiete.



Alleine in diesem Jahr lief die Pumpe vom Brunnen rund 800 Stunden. Das Grundwasser wird aus 14 m Tiefe auf die Felder gepumpt.