

Rübchenprodukte



In der Tourist Information der Stadt Teltow erhalten Sie unter anderem folgende Rübchenprodukte:

- Rübchen-Samen
- Rübchen-Schnaps
- Rübchen-Senf
- Rübchen-Grillsaucen
- Rübchen-Aufstrich
- Rübchen-Wein
- Kinder-Kuschelrübchen sowie Wärmflaschen und Schultüten mit Rübchenmotiven (handgefertigt von der Teltower Behindertenwerkstatt USE)
- diverse Rübchenlektüre (Kochbuch, Rezeptbuch)

Teltower Rübchen & Saatgut sind erhältlich:

Ronny Schäreke (Produzent)
Teltower Str. 18 | 14513 Teltow/ OT Ruhlsdorf
Tel.: 03328/470888 | Mobil: 0174-3273510
www.teltower-ruebchenbauer.de

Obst & Gemüsehof „Teltower Rübchen“
Beate und Axel Szilleweit
Ruhlsdorfer Straße 74 | 14513 Teltow
Tel.: 03328 47 48 43
www.teltower-ruebchen.com

Rübchengenuss

Gerichte rund um das Teltower Rübchen werden in der Saison unter anderem angeboten von:

Hammers Landhotel
Genshagener Straße 1
14513 Teltow | OT Ruhlsdorf
Tel.: 03328 414 23
www.hammers-landhotel.de



Landgasthof Jüterbog
Werder 5
14913 Jüterbog OT Werder
Tel.: 03372 44 38-0
www.landgasthof-jueterbog.de



Buchtipps:

„Das Teltower Rübchen“
Teltower Stadt-Blatt Verlag

„Grabow's Rübchenrezeptbuch“
Jens Grabow



Tourist Information Teltow

Montag: 9:00 - 12:30 & 13:00 - 15:00 Uhr
Dienstag: 9:00 - 12:30 & 13:30 - 18:00 Uhr
Mittwoch: geschlossen
Donnerstag: 9:00 - 12:30 & 13:00 - 16:00 Uhr
Freitag: 9:00 - 14:00 Uhr

Kontakt:

Stadt Teltow - Tourist Information
Marktplatz 1-3 | 14513 Teltow
Tel.: 03328 4781 293
E-Mail: tourist-info@teltow.de
www.kultur.teltow.de



IMPRESSUM

Herausgeber | Stadt Teltow | Marktplatz 1-3 | 14513 Teltow
Konzept/Redaktion | SG Öffentlichkeitsarbeit |
Stadtmarketing | Tourismus
Fotos | Stadt Teltow
Auflage | 500 Stück | Stand | September 2023

TELTOW Rübchen

Tradition trifft Technologie.



Wissenswertes rund um die brandenburgische Delikatesse



Stadt Teltow
Marktplatz 1-3 | 14513 Teltow
tourist-info@teltow.de | www.teltow.de
Tel. 03328 4781 293 |

Das Teltower Rübchen – die Kleinsten sind die Feinsten.

Das Teltower Rübchen (*Brassica rapa* L. subsp. *rapa* f. *teltowiensis*) ist eine brandenburgische Spezialität. Es gehört innerhalb der Kohlgewächse in die Gruppe der Speiserüben und wird erst im August gesät. Daher ist es zur Ernte ab Oktober klein und nur zwei bis vier Zentimeter dick.

Das echte Teltower Rübchen ist gelblich, hat deutliche Längs- und Querriefen und feine seitliche Wurzeln. Es ähnelt äußerlich eher der Pastinake oder Petersilienwurzel als den anderen Rüben, unterscheidet sich aber deutlich im Geschmack. Dieser zeichnet sich durch eine leichte Schärfe aus.

Die Herkunft des Teltower Rübchens ist weitestgehend unklar. Es könnte von flämischen oder sächsischen Bauern im 12. oder 13. Jahrhundert aus ihrer Heimat mitgebracht worden sein. Aber auch eine gezielte Züchtung durch Zisterziensermönche ist nicht ausgeschlossen.

Zunächst als das Essen armer Leute bereits im 13. Jahrhundert angebaut, waren die Rüben später als Delikatesse an herrschaftlichen Höfen bekannt. Berühmte Königs- und Fürstenhäuser, Dichter und Philosophen – darunter Goethe und Kant – ließen sich die Rübchen auf einst beschwerlichen Transportwegen in Holzfässern liefern. Auf diese Weise wurde das Teltower Edelgemüse berühmt.

Heute erlebt das kleine Rübchen seine Renaissance. In der Region wieder zunehmend angebaut und angeboten, erobert es mit seinem unverwechselbaren, pikanten Geschmack derzeit die Speisekarten der Gastronomen und der Privathaushalte zurück.



Die Stadt Teltow ist sich ihrer „Wurzeln“ bewusst, unterstützt und fördert materiell wie ideell das Rübchen und seinen Freundeskreis.

Der Förderverein

In dem am 15. Mai 1999 gegründeten Förderverein sind Freunde des edlen Wurzelgemüses organisiert. Die Mitglieder haben es sich zur Aufgabe gemacht, das originale Produkt und das Saatgut zu schützen und zu mehren, den Anbau zu beleben und die Verbreitung des Teltower Rübchens zu fördern.

Kontakt:

Förderverein für das Teltower Rübchen e.V.

Vorsitzende: Tina Reich

Schillerstraße 53 | 14513 Teltow

Tel.: 0173 / 207 58 33

E-Mail: tina.reich@gmx.de

www.teltowerruebchen.de



Rübchenfest

Alljährlich findet anlässlich der ersten Rübchen-ernte der Saison am letzten Sonntag im September das Teltower Rübchenfest statt.

Die Besucher erwartet in der Güterfelder Straße im Ortsteil Ruhlsdorf ein buntes Markttreiben mit regionalen Spezialitäten rund um das Teltower Rübchen sowie traditionelles und modernes Kunsthandwerk.

Rezepte

Teltower Rübchentorte

5 Eigelb mit 125 g Zucker und dem Saft einer Zitrone schaumig rühren. 100 g Haferflocken, 100 g geriebene Mandeln, 200 g geriebene Karotten und 50 g geriebene Teltower Rübchen einrühren. 80 g Mehl, 3 TL Backpulver und einige Tropfen Mandelaroma unterheben.

5 Eiweiß mit 125 g Zucker und 1 Prise Salz zu Schnee schlagen und unterziehen. Masse in Springform 50 Min. bei 170 °C backen. Erkalten Boden mit Zuckerglasur bestreichen und mit Marzipan-Rübchen dekorieren.

Großmutter's Teltower Rübchen

(für 6 Personen)

750 g Teltower Rübchen schälen (oder schaben). Danach halbieren oder vierteln. 1 ½ EL Zucker im Topf schmelzen lassen. Wenn er schön braun ist, den Topf vom Herd nehmen und 75 g Butter dazu geben. Ist der Zucker aufgelöst, Topf wieder auf den Herd stellen, die Teltower Rübchen dazugeben und ebenfalls bräunen lassen. Dann mit 1 ½ EL Mehl bestäuben und mit 0,4 l Brühe ablöschen. Circa 15 bis 20 Min. köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt gut zu Entenbrust, Kassler oder Steak.

