

Rabarber

Inleiding

Bij ouderwetse tuinders staat rabarber, ofwel *Rheum rhabarbarum*, gegarandeerd in de tuin. Rabarber heeft een nogal zure smaak die niet iedereen kan waarderen, maar toch kan rabarber op een grote schare liefhebbers rekenen. Rabarber bevat een hoog gehalte aan oxaalzuur en dat merk je. Wie kent niet het gevoel van stroeve tanden na het eten van rabarber?

Rabarber behoort tot de duizendknoopfamilie. De benaming duizendknoop duidt op de bloemaar/ stengel die met wel 'duizend knopen' bedekt is, net zoals bij de 'zusjes' zuring en boekweit. Insecten zijn gek op deze plantensoorten.

Standplaats

Een pol rabarber zet u bij voorkeur op een enigszins vochtige plek, bijvoorbeeld aan de slootkant. Het moet echter niet te drassig worden, want daar houdt de rabarber niet van. Kies dus een plek op vochtige, maar wel goed gedraineerde grond. Verder stelt de rabarber weinig eisen aan de standplaats. De plant doet het op alle grondsoorten en staat graag in de zon, maar doet het ook goed op een plek met wat schaduw. Wel is rabarber een gulzige plant; een zware organische bemesting met een paar flinke scheppen stalmest aan het einde van de winter wordt zeer gewaardeerd.

Soorten en rassen

Soorten

De plant is altijd makkelijk te herkennen: heel grote donkergroene bladeren met daaronder rozerode stengels met een lengte van ongeveer 50-60 cm. De rabarber is altijd een van de eerste die vroeg in het voorjaar begint uit te lopen. Er zijn Rheumsoorten die vanwege hun sierwaarde in de tuin worden aangeplant. De *Rheum palmatum* L. bijvoorbeeld, ook wel Russische of Chinese rabarber genoemd, is een plant van tussen de 1.60-1.90 meter hoog met prachtig groot, decoratief ingesneden blad, waaruit hartje zomer een bijzondere bloem tevoorschijn komt. Deze plant heeft een doorsnede van wel een meter en 'doet' het goed als solitair achter in een border. In dit Groentje hebben we het alleen over de 'gewone' eetbare rabarber. Deze kan overigens ook heel goed in de siertuin worden gekweekt, want de plant heeft van zichzelf veel sierwaarde. Zo slaat u met het planten van rabarber twee vliegen in een klap: mooi om naar te kijken, lekker om op te eten!

Rassen

Er zijn van rabarber diverse rassen te koop. Er zijn vroege en late rassen, zure en minder zure, rode en minder rode. Wat u kiest hangt helemaal van uw persoonlijke smaak af. Echte rabarberliefhebbers hebben sowieso al een voorliefde voor 'zuur', dat kan niet anders, maar het ene ras heeft een zuurdere smaak dan het andere. Probeer het gewoon eens en vraag aan anderen een pol om te proberen. De meest gangbare rassen (ook het makkelijkst verkrijgbaar) zijn 'Goliath' en 'Champagne Rood'. Overigens wordt, door de rabarber te 'forceren' (zie verder) de smaak wat vlakker, minder zuur.

Teelt

Het is absoluut niet moeilijk om rabarber te telen. Koop bij een tuincentrum een of twee polletjes. Of misschien is er wel een tuinder in de buurt bij wie u om een pol kunt vragen. Deel de rabarber in het najaar of vroege voorjaar. Zaaïen kan ook, alleen duurt het dan wel langer voordat er geoogst kan worden. Na enkele jaren zullen de stelen op dikte komen. De plant kan worden vermeerderd door middel van wortelstekken. Steek hiertoe met een spade een volwassen (minstens drie jaar oude) rabarberpol in stukken. Let op dat u per stuk minstens één of twee goede dikke wortelknoppen (neuzen) heeft, want die zullen het sterkst en krachtigst gaan uitlopen.

Spit, voordat u de rabarber gaat planten, een groot gat en doe onderin een flinke hoeveelheid mest en compost. Als de plant goed gegroeid is (zo aan het einde van de winter, begin voorjaar) is het raadzaam de plant goed te mesten. Mooie sterke en dikke stelen zullen uw beloning zijn.

Gedurende de winter zal de plant geheel afsterven, om al vroeg in het voorjaar te gaan uitlopen. Om de groei te versnellen wordt er nog wel eens een grote hoeveelheid stalmest - dus met stro - over de wortelkluit verspreid. Zo wordt de kluit lekker warm afgedekt en zal daardoor sneller uitlopen en ook sneller dikke stengels om te oogsten vormen. Ook landbouwfolie kan hiervoor gebruikt worden. Wel opletten dat er voldoende groeiruimte onder het plastic overblijft. Haal het plastic op tijd weg, anders zullen de stengels er door een tekort aan zonlicht, wel heel bleekjes uit gaan zien.

Van ziekten heeft de rabarber bijna geen last. Alleen een teveel aan vocht kan schade opleveren en ook aaltjes kunnen een nadelige invloed op de groei van de pollen hebben.

Laat een pol rabarber niet langer dan tien jaar op dezelfde plek in de tuin staan en plant ook geen rabarber op een plek waar eerder al rabarber heeft gestaan.

Forceren

U kunt een pol rabarber afdekken met een flinke laag stalmest met stro om deze vervroegd te laten uitlopen, maar forceren is ook een mogelijkheid. Forceren houdt in dat u een pol of wortel in een donkere warmere ruimte uit laat lopen. Met bijvoorbeeld witlofpennen in de kruipruimte van het huis of in een (warmere) broeikas kan dat ook gedaan worden en met rabarber kan dat ook heel goed. Daartoe worden pollen van ongeveer drie jaar oud met een flinke kluit eromheen los gestoken. Doe dat in december, de plant moet wel eerst een beetje winterse kou hebben gehad, anders gaat het niet. Plant ze in de kruipruimte of in een broeikas en geef regelmatig water. Niet te veel, anders kunnen de wortels gaan rotten. Er moet net de juiste luchtvochtigheid bereikt worden. Lukt dit niet, dan gaat alles ten onder aan de schimmels. De optimale temperatuur is 15-16 graden Celsius. Na ongeveer twee weken kunnen al de eerste stengels geoogst worden. Blijf goed water geven en controleer op schimmels. Gedurende een paar weken kan er op deze manier geoogst worden. Haal dan de pollen weer uit de ruimte en plant ze terug in de tuin, maar niet voordat de kuil waarin ze teruggezet gaan worden flink is aangevuld met mest en compost. De plant moet weer goed vertroeteld worden en zal dan wel snel op krachten komen. Het is raadzaam dan niet meer van deze pol te oogsten, om uitputting te voorkomen.

Oogst

Als de pol rabarber 's winters in de tuin met een dikke laag mest is afdekt, zal deze vroeg uitlopen. In het meest gunstigste geval, als het weer een beetje meezit en er geen strenge vorst is geweest, kunnen de eerste stengels al in maart gesneden worden. Zo heel vroeg in het jaar iets van de tuin oogsten geeft altijd een extra kick en de smaak is fantastisch. De net in het vorig voorjaar uitgeplante exemplaren zullen nog niet zoveel te oogsten geven. Pas vanaf het tweede en derde jaar kunnen de planten voldoende oogstbare stengels leveren. Het beste is om het eerste jaar niet te oogsten en in het 2^e jaar slechts een paar dikke stengels, niet meer. Om elk jaar te kunnen oogsten moet u zorgen dat er altijd voldoende pollen van verschillende leeftijden in uw tuin staan. Plant ze, als het even kan, ook uit op verschillende plaatsen in de tuin. De ene locatie of de andere kan behoorlijk wat uitmaken voor de groeikracht, het tijdstip van oogsten en zelfs de smaak. Oogst nooit alle stengels van één plant, dat put de plant te veel uit. Als de stevigheid van de stengels achteruit gaat, stop dan met snijden en geef de plant voeding. Gesneden stengels zijn wel een week in de koelkast houdbaar.

Rabarber in de tuin

Rabarber is goed in te zetten ter bestrijding van luizen. Deze houden niet van zuur, dus is het blad van de rabarber goed te gebruiken om ze te bestrijden. Neem daarvoor een flink aantal bladeren en doe ze in een pan met water. Breng het water met de bladeren aan de kook, laat het een kwartiertje doorkoken en doe er een lik groene zeep bij. Verdunnen met wat water en in een plantenspuit doen. Gebruik dit middel alleen bij siergewassen, zoals rozen e.d. en niet bij eetbare gewassen.

U kunt de rabarber overigens wel in de moestuin gebruiken.

Neem stukjes rabarber en steek ze in de grond rondom uw koolgewassen om uw kolen te beschermen tegen de koolvlieg.

Rabarber in de keuken

Oogst de dikste stengels en snijd de verdikking aan de onderkant van de steel eraf. Was de stelen en snijd ze in stukjes van ongeveer 2 cm lengte. Doe de in gelijke stukjes gesneden rabarber met het 'aanhangende water', in een roestvrijstalen pan. Gebruik beslist geen aluminiumpan want door het hoge zuurgehalte van de rabarber treedt oxidatie op en dat is ongezond. Laat de stukjes rabarber langzaam koken, totdat alle stukjes uiteengevallen zijn. Zo is goed te zien dat rabarber een draderige structuur heeft. Wat u overhoudt is een pan vol draderige geleï, die u op smaak brengt met (veel) suiker of zoetstof.

Kant-en-klare rabarber kan heel goed in porties worden ingevroren en is maximaal 10-12 maanden in de vriezer te bewaren.

Rabarberjam

Neem 3 kg in stukjes gesneden rabarber,

1 kg suiker, 1 kg rozijnen, 500 gr gehakte (wal)noten en drie gepelde sinaasappelen. Doe alle ingrediënten in een grote pan, breng aan de kook en laat alles een uurtje sudderen. Maak jampotten goed schoon en zet ze in heet sodawater. De potten na een kwartiertje heel goed afspoelen en uit laten lekken op een schone theedoek. Zet vervolgens de potten op een natte doek en vul ze met de jam. Draai direct de deksels op de potten. Natuurlijk lekker en bijzonder (door de noten en de rozijnen!) op brood, maar ook in de yoghurt en bij ijs.



Tekst: Nelleke van der Boom