

Vortragsreihe des Historischen Vereins Wegberg e.V. zur Regionalgeschichte

Das Verlangen nach dem zuckersüßen Genuss besteht seit der Steinzeit. Hier, im Rheinland, versüßt die Zuckerrübe seit Jahrhunderten das Leben. Aus ihr wird nicht nur Zucker, sondern auch Rübenkraut produziert.

„Süß und regional – Von der Zuckerrübe zum Rübenkraut“

so lautet der Titel eines Vortrags, den der Historische Verein Wegberg am Dienstag, 5. November 2019 um 19 Uhr, in der Wegberger Mühle organisiert. Saskia-Eileen Berghäuser, Vereinsmitglied und Master-Studentin der Geschichtswissenschaft an der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf, informiert über die Geschichte, die Ernte und die Verarbeitung der Zuckerrübe.



Tipp: Schwarzbrot mit „Klatschkies“ und Rübenkraut gilt als ausgesprochene Delikatesse.

Foto: Heinen

Bereits im 5. Jahrhundert v. Chr. verarbeiteten Griechen die Zuckerrübe in ihren Gerichten und im Mittelalter genoss man die Knolle zusammen mit gebackenen Fröschen als Fastenspeise. Die heutigen Zubereitungsformen wurden jedoch erst mit dem Chemiker Marggraf im 18. Jahrhundert möglich. Denn die Rübe ist und war keine pflegeleichte Kulturpflanze. Die Forschung überdauerte Generationen, bis das heimische Gewächs in verarbeiteter Form genießbar wurde. Zwar ist die Geschichte der Zuckerrüben nicht auf das Rheinland beschränkt, aber tief mit ihm verwurzelt.

Die Rübe ist bis heute in der regionalen Landwirtschaft präsent und weist gleichzeitig eine lange Tradition auf. Firmen, wie Spelten oder Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG, verkauften seit dem 20. Jahrhundert Rübenkraut. Auch an regionalen Standorten, wie Birgden, produzierten Privatbetriebe die süße Leckerei.

Eingeladen sind alle, die sich für die Regionalgeschichte. Der Vortrag ist wie immer kostenlos.

Historischer Verein Wegberg e.V.