



bioverita

Sortenportrait: Steckrübe Hedwig

Eine neue Sorte aus Bio-Züchtung bereichert unser bioverita-Sortiment

***PROBIER
DOCH MAL**



**Steckrübe
Hedwig**

5 kg

► Art. Nr. 122150

Bei der Steckrübe ist es wie bei vielen Kulturen: Im Anbau befinden sich nur einige wenige bewährte Sorten. Von Vielfalt keine Spur. Das ist auch im Biolandbau so und umso mehr bei Nischenkulturen. Wie gut, dass sich einige Züchtungsinitiativen aktiv darum bemühen, neue Sorten zu entwickeln, die auch zu den Ansprüchen des biologischen Erwerbsanbaus passen.

Bisher fehlte es an einer rotköpfigen Steckrübe aus Bio-Züchtung. Also machte sich Peter Barthel daran, Steckrübensorten aus verschiedenen Ländern wie Tschechien, Finnland und Schottland zu sammeln. All diese Sorten wurden dann in einem Parzellenversuch nebeneinander angebaut und miteinander verglichen. Die tschechische Sorte Dumlik war es, die geschmacklich sehr positiv herausstach. Damit startete Kultursaat-Züchter Sebastian Vornhecke seine züchterische Arbeit an diesem Gemüse.

Zehn Jahre lang kultivierte und selektierte er diese dann fortlaufend im kleinen thüringischen Örtchen Vatterode unter biodynamischen Bedingungen. Ganz wichtig war es dem Züchter, eine einheitliche Rotfärbung der Rüben zu erhalten. Das erreichte er, indem er immer wieder die schönsten Rüben auswählte, um ausschließlich mit ihnen Saatgut für die nächste Generation zu gewinnen. In jeder Generation wurden sämtliche Steckrüben probiert und erst nach bestandener

Geschmackstest wieder ausgepflanzt, sodass nur die leckersten Blüten trieben und daraus Samen für die nächste Generation bilden konnten. So kam am Ende die Steckrübe Hedwig heraus: mittelgroß, rotköpfig, mit gelber Fleischfarbe und einem sehr angenehm nussigen Geschmack. Sogar roh schmeckt sie ausgezeichnet.

Seit der Anbausaison 2024 wird sie für Terra von Familie Schoof, vom Betrieb Nordseeküstengenuss, an der norddeutschen Küste in Hedwigenkoog angebaut, was ihr darum auch ihren sympathischen Namen einbrachte: Hedwig. Weil die Züchtung von Anfang an unter biodynamischen Bedingungen und unter Verwendung klassischer Züchtungsmethoden stattfand, ist sie »Bio von Anfang« an und dadurch Demeter-zertifiziert und bioverita-angemerkt. An der Biofach, Mitte Februar in Nürnberg, präsentierten Sebastian Vornhecke und Susanne Schoof die Neuzüchtung und ließen Messe-Besucherinnen und Besucher probieren. Viele waren äußerst überrascht, wie knackig und zart die Steckrübe aus Bio-Züchtung schmeckt.

Susanne Schoof weiß, dass der Steckrübe das schlechte Image als Gemüse aus entbehrungsreichen Zeiten noch anhängt. Aber das ändere sich zum Glück jetzt langsam. Auch in Kindergärten werde das regionale Gemüse wieder gekocht und erfreue sich bei Kindern einer großen Beliebtheit.



Susanne Schoof und Sebastian Vornhecke präsentierten die Steckrübe »Hedwig« auf der Biofach 2025 in Nürnberg.



WAS IST EIGENTLICH
BIO-ZÜCHTUNG?