

Wohin mit der durch den Zuckermangel gefährdeten Rhabarberernte?

Die zurzeit vorhandene Knappheit an Zucker läßt befürchten, daß große Mengen Gemüse und Obst, sofern sie zu ihrer Ueberdauerung oder zur Zubereitung Zucker benötigen, nicht entsprechend verarbeitet werden können. Insbesondere trifft dies bei Rhabarber, der ohne Zucker nicht genießbar ist, zu, und die Züchter von Rhabarber müssen befürchten, daß sie ihre Ernten entweder gar nicht oder zu sehr schlechten Preisen verwerten können.

Ein Ausweg aus dieser Notlage ist gegeben durch die künstliche Trocknung des Rhabarbers, der sich wie jedes andere Gemüse in geschältem und geschnittenem Zustande mit geringen Kosten trocknen und auf diese Weise beliebig lange aufbewahren läßt.

Nachdem die künstliche Trocknung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Gemüse seit Jahresfrist beständig an Ausdehnung gewonnen hat, und nachdem besonders eine Reihe von Städten zur Gemüsetrocknung übergegangen ist, dürfte es sich empfehlen, die Trocknung des Rhabarbers, der ja nur kurze Zeit geerntet werden kann, unverzüglich in Angriff zu nehmen. Die Verwertung des Trockenproduktes würde dann in späterer Zeit nach Beseitigung der Zuckerknappheit zu erfolgen haben. Die künstliche Trocknung von Rhabarber dürfte übrigens auch nach dem Kriege wirtschaftlich sein, insofern, als die Rhabarberzüchter auf diese Weise bei allzu reichen Ernten durch Trocknung ihrer Ueberschüsse einer Entwertung ihres Erzeugnisses vorbeugen könnten, während anderseits dem verbrauchenden Publikum die Möglichkeit geboten wäre, zu jeder beliebigen Zeit Rhabarber zu genießen. Vielleicht ist es noch an der Zeit, obiger Anregung Folge zu geben und den Züchtern von Rhabarber auch über die Kriegszeit hinaus die Möglichkeit zu einer wirtschaftlichen Verwertung und Ausdehnung der Rhabarbererzeugung zu geben.