

**Zeitschrift:** Jahrbuch / Zürcher Unterländer Museumsverein  
**Herausgeber:** Zürcher Unterländer Museumsverein  
**Band:** 22 (1981-1982)

**Artikel:** Vu Rööbe, Rööbebape und Rööbeliechtl  
**Autor:** Huber, Fritz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1095765>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Vu Rëebe, Rëebepape und Rëebeliechtli

Früher wurden auf den abgeernteten Gersten- und Roggenfeldern als Nachfrucht meistens noch «Rëebe» angebaut. Eine alte Bauernregel sagt: «Wän de Rëbsame vor Jakobi säescht, so gid s Rëebe, nach Jakobi Rëebli.» Während des Monats August bedurften die «Rëebe» etwelcher Pflege, sie mussten «ertüneret, gschabet und bschütet» werden. Feuchte Herbstwitterung begünstigte ihr Wachstum. Obwohl es in der Bauernregel heisst: «Gali (16. Oktober) hoket uf em Stai, Puur, tue dyni Rëebe häi», wartete man mit der Ernte gerne bis Mitte November, da in den sonnigen Spätherbsttagen, dem «Martinisümmerli», die «Rëebe» noch stark wuchsen; allerdings lief man dabei auch das Risiko, dass sie bei einem frühen Kälteeinbruch erfroren. In der Aufzeichnung lese ich: «Den 26. November (1822) habe ich die letzten Räben heimgetan.» War der November nasskalt, so war die Arbeit des Ausziehens, Putzens und Krautabschneidens eine ungemütliche Arbeit; es gab dabei eiskalte Füsse und Hände, «de Chuenagel». Bei gar unfreundlicher Witterung warf man die ausgezogenen «Rëebe» samt der anhaftenden Erde und dem Kraut in den «Bänewage», um am «Scherme», im Tenn, die Arbeit zu beenden. Der Ernteertrag wurde in der Nähe des Hauses in einer mit Laub ausgefütterten und mit Stroh, Brettern und Erde bedeckten Grube aufbewahrt. Jeden Tag wurde nun ein Quantum in der von Hand getriebenen «Rëebemüli» zerkleinert. Die Schnitze wurden, mit Häcksel aus Heu oder Haferstroh vermischt, während der Wintermonate dem Vieh verfüttert. In einer Ecke unseres Futtertenns lag noch der Holztrog, in dem man früher mit einem S-förmigen Messer an einem Stössel die «Rëebe» klein geschnitten hatte.

Im November kam gewöhnlich der «Chabisschnyder» mit seinem Hobel auf die Stör, um den Kohl für das Sauerkraut zu schneiden; bei uns wurden auch «Rëebe» darein geschnitten. Man sagte, das Sauerkraut werde dadurch milder im Geschmack.

In früheren Jahrhunderten, als noch keine Kartoffeln gepflanzt wurden,

waren neben den Kohlgemüsen die «Rëebe» die Hauptnahrung der armen Leute. Aus jener Zeit stammt wohl die Redensart: «Am Morge Schmäter (ganze „Rëebe“), z Imbis Pläter (Brei) und z Aabig Möich (Klösse).» Der Mettmenstetter Pfarrer schrieb 1692: «Der Frühling ist gemeinklich die klämmste Zeit, welche von den Alten dieser Orten die Hungerwuchen genannt worden, weil die Räben ein End habend.»

Jener bedauernswerte Stäfner Schulmeister, der schuldenhalber 1644 sein mageres Pöstlein im Stich lassen musste, schrieb zum Abschied an die Wand: «Hätt' ich im Grund nicht Kraut und Räben, so müsste ich vor Hunger sterben.»

Auch auf dem Tische der vermöglichen Leute fehlten die «Rëebe» nicht. Auf St. Stephanstag (26. Dezember) mussten die Bürger von Zürich den «husgenossen» in Stadelhofen «räben, fleisch und roten win» als «imbis» geben. Im Speisezettel eines Taufmahls aus dem Jahre 1760 werden neben «Fleisch und Chuttle, Speck und Rüepli, Schmalzweggen, Äpfelschnitz und Zwetschgen» auch «Bratis und ghächlet Räben» aufgeführt.

Heute werden Gerichte aus «Rëebe» wenig geschätzt; in der Kartoffel haben wir eine bekömmlichere und nahrhaftere Speise. Meine Mutter kochte, wenn die «Rëebe» noch zart waren, jede Woche einmal «Rëebepape». Ich habe nie davon gegessen; mein Aberwille hatte seinen Grund in einem Erlebnis im vorschulpflichtigen Alter. Zu jener Zeit war der Meisterknecht Johann auf dem Nachbarhofe, der meiner Base Vree gehörte, mein bester Freund. Der gütige und kinderfreundliche Mann nahm mich überall mit. Er setzte mich auf die «Grasbäre», und wenn der Fuchs getränkt wurde, durfte ich reiten. Wenn es dann zum «Znüniässe» ging, setzte ich mich auch hinter den Tisch und erhielt ein Gläschen Wein und ein Stück Brot mit einem «Schnäfel» Speck. Eines Tages war ich noch zur Mittagszeit in der Stube der Base. Eine Schüssel voll «Rëebepape» stand auf dem Tisch. Johann forderte mich auf, das Liedlein, das ich ihm am Morgen vorgesungen hatte, auch der Base vorzusingen. «Du muescht aber s Muul vill mee uuftue», ermunterte er mich. Willig gehorchte ich meinem Freund. Da, auf einmal flog mir mit guter «Präichi» ein Löffelvoll «Rëebepape» in den Mund. Unter dem schallenden

Gelächter der Tischgenossen schluckte ich den widerlich schmeckenden Brei hinunter. Heulend vor Scham, Wut und verletztem Ehrgefühl eilte ich nach Hause. Die Freundschaft mit Johann war zu Ende, da sich das Vertrauen in Misstrauen verwandelt hatte. Noch heute, nach mehr als 60 Jahren, kann ich nicht begreifen, wieso der gutmütige Johann dazu kam, mir dies anzutun. Es scheint, dass auch in dem besten und gütigsten Menschen ein Teufelchen sitzt, das zuweilen seine Hörner zeigen muss.

Der Anbau der «Rëëbe» ist zurückgegangen. Man sagt, ihr Gehalt an Nährstoffen sei zu gering und sie verleihe der Milch einen unangenehmen Geschmack, eben den «Rëëbeguu». Heute werden schöne «Rëëbe» in die Städte und grossen Dörfer geliefert, wo sie für die bekannten «Rëëbeliechli» gekauft werden, bei deren schöner Verzierung mancher Vater, Onkel oder Grossvater künstlerische Fähigkeiten entwickelt. Die Kinderumzüge mit den schwankenden Lichtlein erfreuen wieder in vielen Dörfern gross und klein; bekannt ist vorab der Richterswiler «Rëëbeliechterumzug», zu dem Schaulustige von nah und fern zuströmen.