

RADIESCHEN

Wissenschaftlicher Name: *Raphanus sativus* var. *sativus*

Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*)

Weitere Namen: Monatsrettich

Herkunft: Der Ursprung des Radieschens dürfte im östlichen Mittelmeergebiet und im angrenzenden Vorderasien gelegen haben. Europäische Radieschenformen kennt man erst seit dem 16. Jahrhundert aus Süd- und Westeuropa. Die ältesten Formen haben längliche Rüben, anderen Bildung noch die Hauptwurzel einen beträchtlichen Anteil hat (entsprechen den heutigen Formen, die als „Eiszapfen“ kultiviert und auf den Märkten angeboten werden). Quellen belegen, dass schon den alten Ägyptern und Griechen Radieschen bekannt waren, aber auch in China und Indien soll man sie schon gekannt haben.

Kultur für das Freiland: Radieschen kann man auf allen gemüsetauglichen Flächen anbauen, die auch mit Wasser versorgt werden können. Hervorragende Knollenqualitäten hinsichtlich Geschmack und Ausfärbung erzielt man auf humosen, lockeren Lößlehm- und Schwarzerdeböden. Der optimale pH-Wert der Böden sollte 5,6 bis 7,0 betragen. Radieschen vertragen kurzfristig Temperaturen von -4°C und sie wachsen auch noch bei 5 bis 10°C . Wichtig ist ein gleichmäßiges Wasserangebot. Schwankungen in der Wasserversorgung lassen die Radieschen pelzig werden, außerdem neigen sie zum Platzen. Erste Aussaaten kann man bereits zeitig im März durchführen (evtl. mit Vlies oder Lochfolie abdecken), letzte Aussaaten ins Freiland können noch im September vorgenommen werden. Man legt die Samen einzeln ab und zwar in der Reihe in einem Abstand von 3 cm, die Reihen etwa 5 cm auseinander. Die Saattiefe soll zwischen 0,5 und 1 cm liegen. Werden Radieschen zu tief gelegt, werden sie dünn-spiralig. Die Samen bleiben 4 bis 5 Jahre keimfähig. Eine Ernte kann ca. 3 bis 8 Wochen nach Aussaat erfolgen.

Düngung: Die Nährstoffansprüche sind bei der kurzen Kulturdauer nicht sehr hoch. Vielfach sind von den Vorkulturen noch ausreichend Nährstoffe für die Radieschenkultur im Boden vorhanden. Auf gar keinen Fall Stallmist geben!

Beschreibung: Das Radieschen ist eine einjährige Pflanze und bildet eine Blattrosette aus dicht behaarten Blättern. Die Keimblätter sind umgekehrt herzförmig und gleichen denjenigen der Rettiche, sind jedoch stark behaart. Aus der Keimpflanze entwickelt sich eine Knolle durch ein sekundäres kambiales Dickenwachstum des Hypokotyls, Radieschenknollen sind so genannte Epihypokotylknollen. Nur am untersten Ende ist der obere Teil der Pfahlwurzel an der Knollenbildung beteiligt. Die Knolle ist innen weiß. Mit zunehmendem Alter und im Übergang zur generativen Phase, also der Blütenbildung, bilden sich Holzzellen, die Radieschen werden holzig und pelzig. Die Blattrosette löst sich dann auf und es wird ein ca. 50 bis fast 100 cm langer beblätterter Blütenstiel gebildet. Die Blüten sind weiß bis rosa gefärbt, aus denen sich dann nach der Befruchtung Schoten mit Samen bilden. Neben der Insektenbestäubung erfolgt auch eine Bestäubung durch Wind. Niedrige Temperaturen fördern die Blütenanlage. Langtage und hohe Temperaturen beschleunigen das Schossen.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Zucker, Eiweiß, Fett, Kalzium, Kalium, Phosphor, Natrium, Eisen, Provitamine A, Vitamine B₁, B₂, und C, Allylsenfö (verantwortlich für den scharf-würzigen Geschmack).

Sorten, Varietäten, Formen: Es gibt Formen mit runden, und solche mit mehr oder weniger länglichen Knollen, sie können rosa, rot, violett, weiß, gelb, gelbbraun und zweifarbig weiß/rot oder auch weiß-rot-gestreift sein.

Gängigste Sorten:

rund, rot: ‚Boy‘, ‚Fanal‘, ‚Florent F₁‘, ‚Frühwunder‘, ‚Knacker‘, ‚Saxa‘, ‚Sora‘, ‚Riesen von Aspern‘

länglich, rot/weiß: ‚Flamboyant‘, ‚French Breakfast‘, ‚Ladenbeet‘, ‚Salto‘

länglich, weiß: ‚Eiszapfen‘, ‚White Breakfast‘

kleine Radieschen: Durchmesser 1,5 bis 2 cm, rund und leuchten rot: ‚Novella F₁‘, ‚Tinto F₁‘, ‚Arista‘, ‚Marabelle‘

Vermarktung: im Bund; kleine Radieschen im so genannten Doppelbund; stets mit Laub.

Optimale Lagerbedingung: Radieschen sind kein Lagergemüse. Bundware mit Laub ist nur wenige Tage haltbar, bei 0-1° C und 90-95% rel. Luftfeuchtigkeit maximal 8 Tage. In Folienbeutel abgepackte Radieschen ohne Laub bleiben im Kühlschrank einige Wochen frisch.

Pflanzenschutz: An den Wurzeln können die Radieschen durch die Kohlhernie geschädigt werden, Knollen und Blätter durch den Falschen Mehltau. An Blätter können auch Weißer Rost und Alternaria-Blattfleckenkrankheit vorkommen. An Schädlingen sind Kleine und Große Kohlflye und Erdflöhe von Bedeutung.

Hinweise: Welken und Vergilben der Blätter zeigen eine nachlassende Frische der Radieschen an.

Verwendung: Radieschen werden fast ausschließlich roh verzehrt, in Scheiben geschnitten, geraspelt, geviertelt und meist gesalzen auf belegten Broten, in Salaten, auf Rohkostplatten, als Garnierung, zu Bier (wie Bierrettich). Radieschen können aber auch gekocht werden: die Knollen werden, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie, ca. 20 Minuten gekocht und mit heller Einbrenn serviert. Radieschen kann man aber auch in Teig herausbacken. In Indien gibt es auch die so genannten Rattenschwanz-Radieschen: die langen fleischige Samenschoten werden dann als Gemüse verzehrt.



