

# Radieschen

Das **Radieschen** (lat. *radix* ‚Wurzel‘; wiss. *Raphanus sativus* var. *sativus*), auch **Radies** genannt, selten Monatsrettich,<sup>[1]</sup> eine Sorte des Garten-Rettichs, ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae).

Die bis zu etwa vier Zentimeter dicke Speicherknolle schmeckt scharf, ist innen weiß und außen zumeist weinrot bis rot, kann abhängig von der Sorte jedoch auch andersfarbig sein. Der typische Geschmack des Radieschens wird durch ein Senföl verursacht, das bei Verletzung (durch Bearbeitung oder Anbeißen) aus den in der Pflanze enthaltenen Senfölglycosiden entsteht.

In Europa hat sich das Radieschen im 16. Jahrhundert etabliert, seine Herkunft ist allerdings unklar. Es verbreitete sich zuerst langsam in der französischen Küche und dann weiter in ganz Europa.<sup>[2]</sup>

## Inhaltsverzeichnis

### Anbau

Nachbarn in der Mischkultur

### Sorten

### Verzehr

Lagerung

Nährwert

### Siehe auch

### Literatur

### Weblinks

### Einzelnachweise

## Anbau

Viele verschiedene Sorten sind als Saatgut im Handel erhältlich. Radieschen können als Zwischensaat oder in zweiter und dritter Tracht gesät werden.

Kompostdüngung entspricht ihren Ansprüchen. Bei Unterdüngung bleiben die Knollen unterentwickelt, auch die Samen von unterversorgten Pflanzen bilden beim Austreiben nur rudimentäre Knollen aus, Trockenheit wirkt sich negativ auf den Geschmack und die Konsistenz aus.

### Radieschen



Radieschen (*Raphanus sativus* var. *sativus* 'David Welsus')

### Systematik

Ordnung: Kreuzblütlerartige (Brassicales)

Familie: Kreuzblütler (Brassicaceae)

Tribus: Brassiceae

Gattung: Rettiche (*Raphanus*)

Art: Garten-Rettich (*Raphanus sativus*)

Unterart: Radieschen

### Wissenschaftlicher Name

*Raphanus sativus* var. *sativus*  
L.

Die Aussaat kann im Freiland ab März im Folientunnel erfolgen. Die Keimzeit beträgt etwa eine Woche. Nach vier bis sechs Wochen kann geerntet werden. Bei warmem Frühlingswetter kann direkt ins Freiland gesät werden. Für Aussaaten ab Mai werden Sorten verwendet. Zur ganzjährigen Produktion erfolgen im Erwerbsgartenbau auch Herbst- und Winteraussaaten im Gewächshaus; unter Kurztagsbedingungen (vgl. Photoperiodismus) verlängert sich die Entwicklungszeit aber auf bis zu zehn Wochen.<sup>[1]</sup>

Der Reihenabstand sollte bei der Aussaat sieben bis zehn Zentimeter, der Pflanzenabstand innerhalb einer Reihe fünf bis sieben Zentimeter betragen, damit die Speicherknolle sich gut entwickeln kann. Die Saat soll flach erfolgen, eine Saattiefe von 1 bis 1,5 cm soll nicht überschritten werden, da bei tieferer Saat die Knollenform sich durch Verlängerung verändert. Im Erwerbsgartenbau rechnet man mit 170 bis 180 Stück verkaufsfähiger Radieschen pro m<sup>2</sup> Anbaufläche.<sup>[1]</sup> Radieschen können auch zwischen den weiter auseinanderstehenden Reihen anderer Gemüse, mit denen sie eine gute Nachbarschaft bilden, gesät werden.

Wartet man mit der Ernte zu lange, kann die Knolle verholzen und der Geschmack wird unangenehm.

85 Prozent der Radieschenernte von Deutschland wird um Schifferstadt im Rhein-Pfalz-Kreis geerntet.



Radieschenblüte

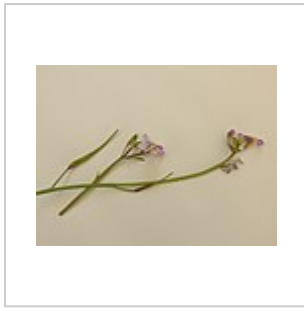


Radieschen (Marktware)

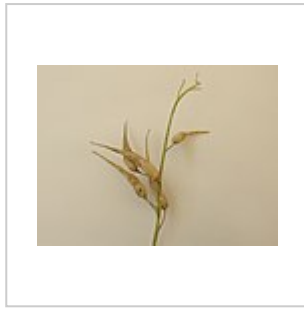
## Nachbarn in der Mischkultur

Radieschen vertragen sich mit unterschiedlichen Nachbarn, die direkt angrenzend wachsen, unterschiedlich gut. Ein wichtiger Faktor hierfür ist die Allelopathie.

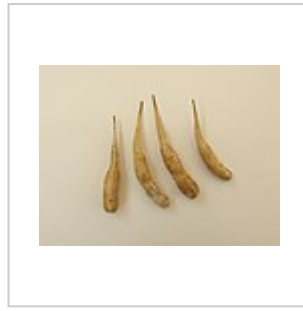
- Gute Nachbarn sind: Bohne, Erbsen, Kapuzinerkresse, Kohl, Kopfsalat, Gartenkresse, Mangold, Möhre, Spinat, Tomate
- Schlechte Nachbarn sind: Gurke, Wassermelone



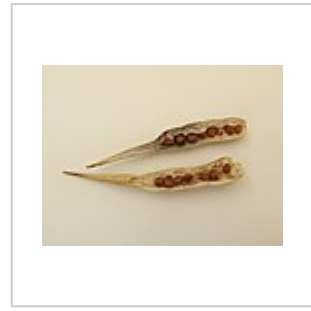
Knospen, Blüten  
und unreife Schoten



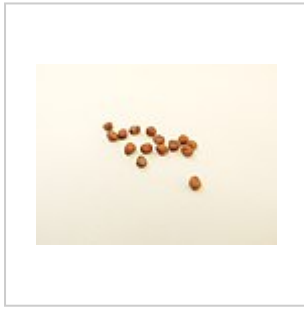
Reife Schoten an  
der Pflanze



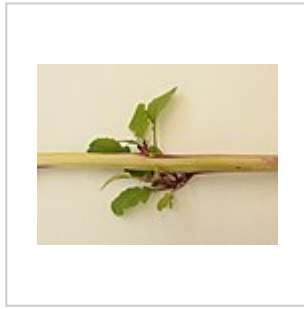
Reife Schoten



Geöffnete Schoten



Samen



Austrieb an  
verholztem Stiel

## Sorten

Man unterscheidet zwischen klassischen frühen Sorten, die zur Frühjahrs- oder Herbstaussaat geeignet sind, und Sommerradieschen, die auch unter Langtagsbedingungen Knollen bilden.

Nicht alle Radieschen sind rot und rund:

- weiß kegelförmig – die weiße Sorte „Eiszapfen“ erinnert an kleine Bierrettiche und wird häufig gekocht gegessen.
- weiß zylindrisch – z. B. White Breakfast
- weiß rund – z. B. Albena
- rot-weiß zylindrisch – z. B. Duett, French Breakfast
- rot-weiß rund – z. B. Isabell
- gelb rund – z. B. Goldball, Zlata
- grün-rosa rund – z. B. Red Meat Radish
- violett rund – z. B. Viola



Weiß zylindrische Radieschen

Der Riese von Aspern ist eine seltene saisonale Sorte aus der Gegend von Wien mit Durchmesser bis zu 6 cm. Sie ist in die Arche des Geschmacks bei Slow Food aufgenommen worden.<sup>[3]</sup>

## Verzehr

In Scheiben oder Streifen geschnitten oder geraspelt werden die Knollen der Radieschen oder Radieschensprossen roh verzehrt. Sie können Salaten beigemischt werden oder als Brotauflage dienen. Salz mildert den etwas scharfen Geschmack. Weniger populär ist der Verzehr der Blätter roh als Salat oder gekocht zubereitet ähnlich wie Spinat.

## Lagerung

Grundsätzlich sollten Radieschen möglichst frisch verzehrt werden. Haben die Wurzeln Dellen oder beginnen die Blätter zu welken, sind sie nicht mehr frisch.

Im Kühlschrank kann man Radieschen mehrere Tage lang frisch halten, wenn man das Laub vollständig entfernt und sie in eine kleine Menge Wasser legt oder in ein feuchtes Tuch einschlägt. Luftdicht verschlossene Behälter sind im Allgemeinen nicht zu empfehlen. Vollständig vom Laub getrennte Radieschen halten sich im Kühlschrank noch länger, wenn man sie in einen lebensmitteltauglichen, absolut wasser- und luftdichten Plastikbeutel (wie Gefrierbeutel) ohne Lufteinschluss verpackt.

## Nährwert

| 100 g verzehrbare Anteil enthalten etwa: |                 |                                   |            |
|------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|------------|
| <u>Energie</u>                           | 59 kJ (14 kcal) | <u>Eiweiß</u>                     | 1,1 g      |
| <u>Fett</u>                              | 0,1 g           | <u>Kohlenhydrate</u> , verwertbar | 2,0 g      |
| <u>Ballaststoffe</u>                     | 1,6 g           | <u>Wasser</u>                     | 94 g       |
| <u>Natrium</u>                           | 17 mg           | <u>Kalium</u>                     | 225–255 mg |
| <u>Calcium</u>                           | 34–35 mg        | <u>Phosphor</u>                   | 28 mg      |
| <u>Magnesium</u>                         | 8 mg            | <u>Eisen</u>                      | 1,2 mg     |
| <u>Fluorid</u>                           | 0,10 mg         | <u>Vitamin A</u>                  | 4 µg       |
| <u>Vitamin E</u>                         | keine Daten     | <u>Vitamin B1</u>                 | 0,04 mg    |
| <u>Vitamin B2</u>                        | 0,04 mg         | <u>Niacin</u>                     | 0,2 mg     |
| <u>Vitamin B6</u>                        | 0,06 mg         | <u>Vitamin C</u>                  | 27–29 mg   |
| <u>Salicylsäure</u>                      | 1,24 mg         |                                   |            |

## Siehe auch

---

- Rettiche
- Garten-Rettich
- Daikon
- Schwarzer Winter-Rettich

## Literatur

---

- Marie-Luise Kreuter: *Der Biogarten*. 20. Auflage. BLV Verlagsgesellschaft, München 2000, ISBN 3-405-15841-9.
- Elmadfa et al.: *Die große GU Nährwert-Kalorien-Tabelle*. 4. Auflage. Gräfe und Unzer, 2000, ISBN 3-7742-2948-1.

# Weblinks

---

 **Wiktionary: Radieschen** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

 **Commons: Radieschen** ([https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Raphanus\\_sativus?uselang=de](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Raphanus_sativus?uselang=de)) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

- Ruth Wagner: *Radieschen*. (<http://www.ichkoche.at/Radieschen/Magazin/Ess-Genuss/Gemuese/index/html/11166>) ichkoche.at, 10. April 2008

# Einzelnachweise

---

1. Ulrich Sachweh (Herausgeber): *Der Gärtner, Band 3, Baumschule, Obstbau, Samenbau, Gemüsebau*. 2. Auflage, Ulmer, Stuttgart 1986/1989, ISBN 3-8001-1148-9, S. 225.
  2. Ruth Wagner: *Radieschen*. (<http://www.ichkoche.at/Radieschen/Magazin/Ess-Genuss/Gemuese/index/html/11166>) ichkoche.at, 10. April 2008; abgerufen 26. Dezember 2009.
  3. Eintrag ([http://www.archeprojekt.at/index.php?option=com\\_content&view=article&id=99&Itemid=104](http://www.archeprojekt.at/index.php?option=com_content&view=article&id=99&Itemid=104)) in der Arche des Geschmacks.
- 

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Radieschen&oldid=207257765>“

---

Diese Seite wurde zuletzt am 4. Januar 2021 um 15:22 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.