

Radieschen

Botanischer Name

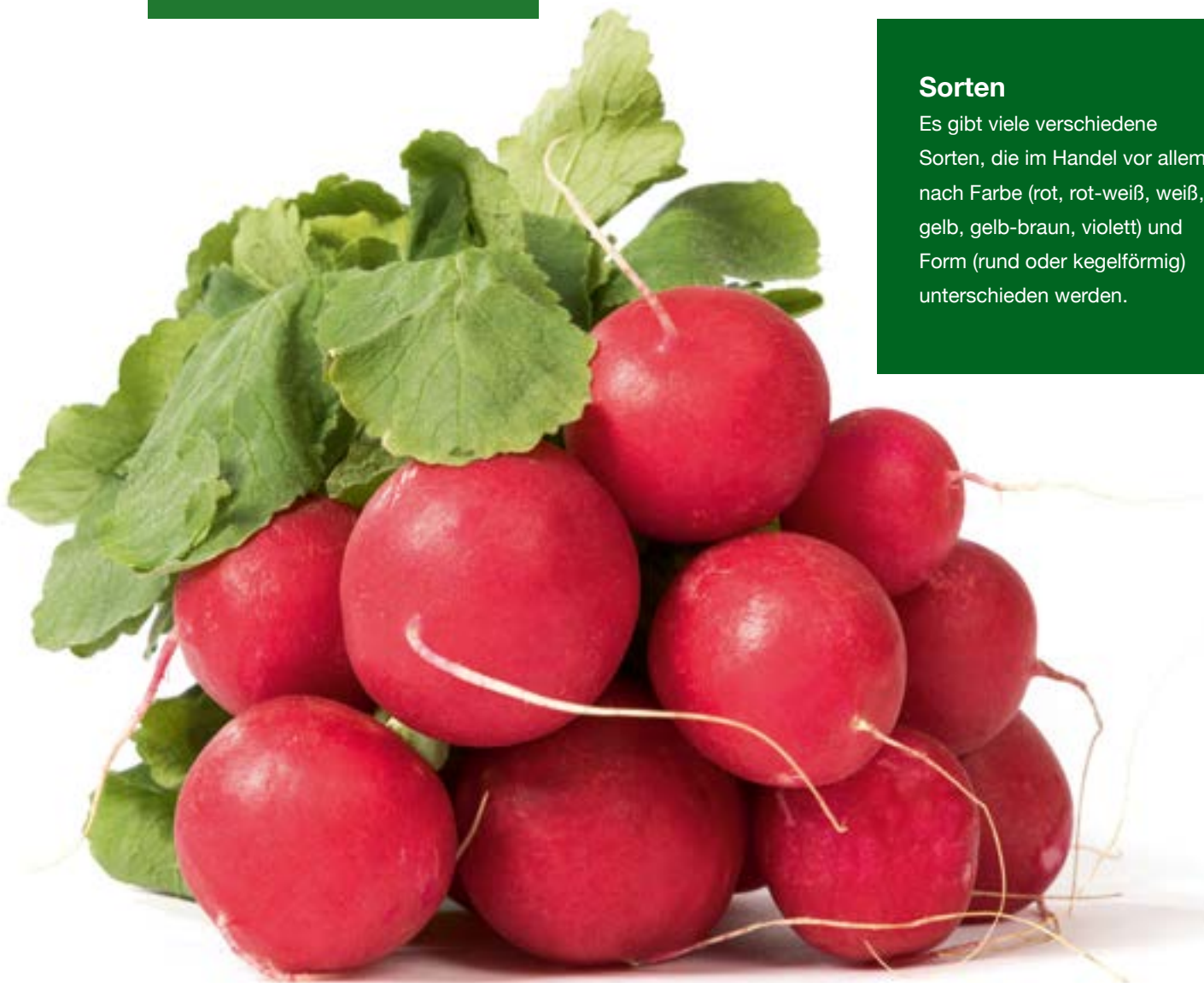
Raphanus sativus

Pflanzenfamilie

Kreuzblütler (Brassicaceae)

Sorten

Es gibt viele verschiedene Sorten, die im Handel vor allem nach Farbe (rot, rot-weiß, weiß, gelb, gelb-braun, violett) und Form (rund oder kegelförmig) unterschieden werden.



Herkunft

Über die Herkunft von Radieschen ist nur wenig bekannt. Vermutlich sind Radieschen unabhängig voneinander sowohl in Südwest-Asien als auch im Mittelmeerraum jeweils als Zuchtform des Rettichs entstanden. In Europa sind Radieschen schon seit dem 16. Jh. bekannt. Heutzutage werden Radieschen weltweit angebaut und in den Handel gebracht.

Saison

Radieschen können im Frühjahr ausgesät werden, sobald der Boden frostfrei ist. Die Ernte erfolgt ca. 4 - 8 Wochen nach Aussaat.

Aufbewahrung

Frische Radieschen sollten eine feste Schale haben und auf Druck nicht nachgeben. Die Frische von Radieschen zeigt sich auch an ihren Blättern, die noch grün und fest sein sollten. Zur Lagerung von Radieschen empfiehlt es sich allerdings, die Blätter und die länglichen Wurzeln am unteren Ende der Knolle zu entfernen, da die Knollen sonst Wasser an die Blätter abgeben und dadurch schneller schrumpelig werden. Wenn die Radieschen in feuchtes Küchentuch eingeschlagen oder in einer Frischhaltedose im Kühlschrank aufbewahrt werden, bleiben sie 2 - 3 Tage frisch.

Wissenswertes

Die Schärfe von Radieschen entsteht aus Senfölglycosiden, die durch Zerstörung der Zellen, z.B. beim Kauen, in scharf schmeckendes Senföl umgesetzt werden. Eigentlich entwickeln Pflanzen Senfölglycoside, um sich vor Fraßfeinden zu schützen – im Fall von Radieschen und Rettichen nützt es der Pflanze jedoch nicht, weil wir den leicht scharfen Geschmack zu schätzen wissen. Ein bisschen Salz auf die aufgeschnittenen Radieschen gegeben, mildert die Schärfe ab.

Radieschen eignen sich auch sehr gut, um daraus kleine Blumen herzustellen. Hierzu den Blattansatz mit einem Messer gerade abschneiden und die Radieschen viermal einschneiden, so dass in der Mitte ein Quadrat stehen bleibt.

Experiment mit den Kindern

Einige Radieschen werden mit Blattgrün für mehrere Tage in einer flachen Schale mit Wasser auf einer möglichst sonnigen Fensterbank gelagert, ein paar weitere Radieschen werden genauso, nur ohne Blattgrün gelagert. Das Wasser in den Schalen täglich oder zumindest alle zwei Tage wechseln, damit es nicht faulig wird. Zu Beginn des Experimentes gemeinsam überlegen, welche Radieschen wohl länger fest und rund bleiben, bzw. welche zuerst anfangen zu verwelken. Einmal täglich (oder alle zwei Tage) dokumentieren, was zu beobachten ist (Form, Farbe und Größe der Radieschenknolle, sowie Form, Farbe und Größe der Blätter der Radieschen, an denen sie vorhanden sind). Aus den Beobachtungen lässt sich ableiten, dass es für eine längere Lagerung von Radieschen besser ist, die Blätter zu entfernen (s.o.).

