

Radieschen (*Raphanus sativus* var. *sativus*)

Familie: Kreuzblütler (Brassicaceae)

Besonderheiten

- Die Aussaat von Radieschen leitet traditionell das Frühjahr in den Gemüsebeeten ein. Weniger bekannt ist, dass die schmackhaften Knollen, geschützt durch Kasten oder Mini-Tunnel auch schon im Winter kultiviert werden können. In der kalten Jahreszeit überzeugen sie mit einem besonders milden, fast süßlichen Geschmack.
- Radieschen vertragen Fröste bis -7 °C. Nach Frosteinwirkung können die Blätter ein ziemlich demoliertes Bild abgeben, doch gibt man ihnen Zeit zum Auftauen, so präsentieren sie sich wieder vollkommen heil.
- Ein Vorteil des winterlichen Radieschen-Anbaus ist die Abwesenheit des Erdflöhs. Während dieser den Sommer über zuverlässig für durchlöchernte Radieschen-Blätter gesorgt hat, veranlassen ihn die kühler werdenden Tage und Nächte zum Rückzug.



Anbau und Ernte

- Empfehlenswerte Sorten: 'Riesen von Aspern', 'Stamm P', 'Tinto F1', 'Wiener Rotes Treib'; 'Ladenbeet' (weiß); 'Rundes halbrod-halbweiß' (zweifarbige); 'Grazer Treib' (rosa); 'Zlata' (gelb); 'Purple Plum' (violett)
 - ➔ Generell empfehlen sich für die Winterernte Sorten, die für den Spätherbst oder das zeitige Frühjahr gezüchtet wurden. Diese zeichnen sich in der Regel durch höhere Kältetoleranz oder kürzere Entwicklungsdauer aus.
- Radieschen werden direkt ins Beet gesät, wobei der Abstand zwischen den Reihen 10-15 cm betragen sollte. Nach der Keimung sind die Sämlinge zu vereinzeln, sodass zwischen den einzelnen Pflanzen ein Abstand von 4-8 cm besteht. Zu enge oder tiefe Pflanzung führt zu Qualitätseinbußen
- Um den ganzen Winter hindurch mit frischen Radieschen versorgt zu sein, sollten mehrere Sätze ausgesät werden:
 - Mitte bis Ende September kann noch im Freiland ausgesät werden. Bereits Ende Oktober bis Anfang November ist dieser erste Satz erntereif
 - Um zu Weihnachten ernten zu können, wird der nächste Satz Ende September im Kasten oder Mini-Tunnel ausgesät.
 - Wird im Dezember nochmal nachgesät, so kann man die ersten Radieschen im Frühjahr schon ab Ende Februar bis Anfang März ernten.
- Bei Bedarf werden die jeweils größten Knollen geerntet. Dadurch erhalten die verbleibenden Knollen mehr Platz für ihre weitere Entwicklung.

Literatur

BAYERISCHE LANDESANSTALT FÜR WEINBAU UND GARTENBAU, 2020: Salate für die kalte Jahreszeit. Gartentipp, 31.08.2020.

<https://www.lwg.bayern.de/gartenakademie/gartendokumente/wochentipps/253087/index.php>. Zugriff am 16.02.2021.

COLEMAN, E., 2015: Handbuch Wintergärtnerei. Frisches Biogemüse rund ums Jahr. Löwenzahn Verlag, Innsbruck. 2. Auflage.

PALME, W., 2017: Frisches Gemüse im Winter ernten. Die besten Sorten und einfachsten Methoden für Garten und Balkon. Löwenzahn Verlag, Innsbruck. 2. Auflage.

PALME, W., 2018: Wintergemüse. Vortrag im Rahmen des Symposiums für Aufbauende Landwirtschaft am 28.01.2018 in Kreßberg.

Bildnachweis

© Gemüsebau Deyerling