



DI Hans-Peter Pressler, Pressesprecher

Tel.: 0043 676 848 790 737

hans-peter.pressler@naturimgarten.at

Ruck Zuck Vitaminkick

Würzig-scharf, knackig und leuchtend rot, ob am Butterbrot mit Salz oder im Salat - Radieschen sind einfach schmackhafte Alleskönner. Fein gehackt, können Sie auch die jungen, frischen Blätter zum Verfeinern von Suppen, Soßen oder Aufstrichen nutzen. In den kommenden Wochen kann mit dem Anbau für die tollen Knollen bekommen werden. Bei gestaffelter Aussaat alle zwei bis drei Wochen kann laufend geerntet werden. Radieschen eignen sich für den Anbau im Gemüsegarten ebenso wie für ein gesundes Nasch-Balkonkisterl.

„Radieschen keimen rasch und brauchen nicht viel Platz. Ein Blumenkistchen mit 15 Zentimeter Tiefe ist schon ausreichend. Bei der Aussaat sollte auf den richtigen Abstand geachtet werden. Gute Nachbarn für Radieschen in der Mischkultur sind Salate, Spinat oder auch Monatserdbeeren“, erklärt Katja Batakovic, fachliche Leiterin von „Natur im Garten“.

Ausgesät wird im Beet oder ins Blumenkisterl mit einem Abstand von fünf Zentimeter in der Reihe und 15 Zentimeter zwischen den Reihen. Anschließend werden die Samen zirka einen Zentimeter mit Erde bedeckt. Das Substrat sollte locker und humusreich sein. Für das Blumenkisterl kommt torffreie „Bio“-Gemüseerde zum Einsatz. Radieschen sind sogenannte Mittelzehrer und benötigen daher relativ geringe Nährstoffmengen. Im Gemüsebeet reicht die einmalige Einarbeitung von zwei bis vier Liter gut reifem Kompost pro Quadratmeter. Die Erde sollte regelmäßig behutsam gelockert, gleichmäßig feucht gehalten und gemulcht werden. Unregelmäßige Wasserversorgung kann nämlich ein Aufplatzen der Knollen bedingen. Nach etwa vier bis sechs Wochen können die gesunden Snacks dann bereits geerntet und genossen werden!

Tipp: Radieschen eignen sich nicht für eine längere Lagerung. Kurzzeitig bleiben sie eingeschlagen in einem feuchten Tuch im Kühlschrank frisch. Sind die Knollen schon schlaff, können sie für einige Zeit im Kühlschrank in eine Schale mit kaltem Wasser gelegt werden.