

## Stadtbibliothek

# Radieschen

*Raphanus sativus*



© Claudia Weigel, [www.chilifee.de](http://www.chilifee.de)

**Schwierigkeit:** einfach ( ● Symbol)

**Verwendung:** Radieschen werden roh gegessen; perfekt für den Salat oder pur mit Quark-Dip.

**Aussaat:** im März etwa 1cm tief direkt ins Beet säen. Bei Aussaat im März können die Samen ab August geerntet werden.

Radieschen mögen einen sonnigen Standort mit humusreicher Erde.

Wenn man alle 2-3 Wochen Radieschen aussät, kann man durchgehend ernten.

**Pflege:** Radieschen mögen keine Trockenheit, daher besonders bei Hitze gut gießen. Sonst könnten sie holzig und scharf werden.

**Bestäubung / Verkreuzung:** hauptsächlich Fremdbefruchtung. Verkreuzung mit allen Radieschen- und Rettichsorten möglich. Daher sollte in einem Garten mit Radieschen kein

Rettich angebaut werden (und umgekehrt)!

Auch sind Verkreuzungen mit Ackerrettich (syn. Hederich, *R. raphanistrum*), einem „Unkraut“ möglich, welches aus dem Beet/Garten entfernt werden sollte.

**Gewährleistung der Sortenreinheit:** da es sich bei unserem Saatgut um eine „bunte Mischung“ verschiedener Radieschensorten handelt, ist die Sortenreinheit absolut nicht zu gewährleisten. Die verschiedenen Radieschensorten werden sich definitiv verkreuzen. Wir sind gespannt, was dabei herauskommt ;-)

**Ernte:** je nach Temperaturen 4-8 Wochen nach der Aussaat.

**Saatgutgewinnung:** nicht alle Radieschen ernten, sondern einige stehen lassen und blühen lassen. Nach der Blüte bilden sich Kapseln mit Samen, die sich während des Ausreifens von grün nach braun verfärben. Die braunen Kapseln bei trockenem Wetter ernten und im Haus 1-2 Wochen nachtrocknen lassen. Anschließend die Samen aus den Kapseln befreien, indem man die Kapseln auf ein Tuch legt und mit den Füßen darauf herumtrampelt. Anschließend die Hülsen wegpusten.

**Haltbarkeit des Saatguts:** etwa 4-6 Jahre

## Radieschensorten der Saatgutbibliothek Karlsruhe:



© Claudia Weigel, [www.chilifree.de](http://www.chilifree.de)

**Bunte Mischung:** eine Mischung aus verschiedenen Radieschensorten. Lassen Sie sich überraschen...