

Bearbeiter: Barbara Schön, überarbeitete Auflage von Bernd Voigtländer

E-Mail: gartenakademie@smul.sachsen.de

Gartentelefon donnerstags 14-17 Uhr: 0351 2612-8080; Fax: 0351 2612-8099

Redaktionsschluss: 24.04.2013

Anbau von Rettich und Radieschen im Haus- und Kleingarten

Tipps und Hinweise zu Sortimenten, zur Kultur und zur Verwendung

Bedeutung

Der Rettich, *Raphanus sativus* L. var. *niger*, und das Radieschen, *Raphanus sativus* L. var. *sativus*, gehören botanisch zu den Kreuzblütengewächsen und sind so mit den Kohlarten eng verwandt.

Der Rettich ist eine sehr alte Kulturpflanze, die bereits um 2.700 v. Chr. in Ägypten bekannt war und den Arbeitern an den Pyramiden als Nahrung diente. Heute wird der Rettich vor allem wegen seines scharfen, durch Senföle hervorgerufenen Geschmacks als Salatgemüse geschätzt.

Das Radieschen ist im Vergleich zum Rettich eine junge Kulturpflanze, erst im 16. Jh. hat es sich in Europa etabliert. Wegen seiner kurzen Vegetationszeit wird es als schnell erntefähiges Gemüse geschätzt. Seine Bedeutung als Zwischenkultur im Gemüsegarten und als Markiersaat für langsam keimendes Saatgemüse (Möhre, Zwiebel) ist bekannt.



Foto: Schön, LfULG

Die Rettichrübe wird aus der Wurzel und dem Hypokotyl der Pflanze gebildet. Obwohl am Markt fast ausschließlich weiße angeboten werden, sind auch Rüben in den Farben braun, rosa, rot, purpur, violett, grau, schwarz und rot mit weißen Spitzen verfügbar.

Die Knolle bei runden Radieschensorten wird nur aus dem Hypokotyl und bei spitz zulaufenden Sorten zusätzlich aus der Wurzel gebildet. Die Knolle ist meist leuchtend rot. Es gibt allerdings auch rot-weiße bzw. nur weiße Formen.

Standort

Rettich und Radieschen gedeihen am besten auf humosen, nährstoffreichen, mittelschweren und lockeren Böden mit guter Wasserversorgung.

Der Rettich- und Radieschenanbau ist in Sachsen hinsichtlich seiner Klimaansprüche überall möglich. Sie stellen eine gute Vor-, Zwischen- oder Nachkultur für alle anderen Gemüsearten dar.

Sorten

Mit der richtigen Sortenwahl ist es möglich, über die gesamte Vegetationsperiode Rettich und Radieschen im Garten zu kultivieren. Für den Kleingärtner bieten sich eine Vielzahl von Sorten mit unterschiedlichen Eigenschaften an.

Beim **Rettich** bestehen zwischen den einzelnen Sorten in der Rübenform und -farbe, in der Kulturdauer und in der Anbaueignung für bestimmte Jahreszeiten erhebliche Unterschiede. Sorten für den Frühanbau (Mai- oder Frührettich) dürfen nicht zu schnell schossen. Ihre Entwicklungszeit beträgt durchschnittlich 50 Tage. Zu dieser Gruppe gehören die Sorten:

- 'Ostergruß rosa', 'Runder Weißer',
- 'Rex', 'Neckarruhm Weiß',
- 'Hilds Roter Neckarruhm' und 'April Cross F1'.

Sommersorten haben meist eine längere Kulturdauer und eine geringere Neigung zur Pelzigkeit. Einige Frühsorten sind ebenfalls für den Sommeranbau geeignet. Bewährte Sommersorten sind beispielsweise:

- 'Rex', 'Neptun F1' (tolerant gegen Rettichschwärze),
- 'Mantanghong' (außen weiß, innen rot).

Herbst- und Winterrettiche haben die längste Kulturdauer und sind lagerfähig, z. B.:

- 'Hilds Blauer Herbst und Winter', 'Langer Schwarzer Winter',
- 'Runder Schwarzer Winter', 'Münchener Bier' und
- 'Minowase Summer Cross Nr. 3'.

Von besonderem Interesse sind auch die bis zu 45 cm langen, walzenförmigen, weißen Rettichsorten. Diese recht milden Rettiche schossen allerdings, wenn ihre Aussaat zu zeitig erfolgt. Die Entwicklungszeit beträgt etwa acht Wochen. Zu dieser Gruppe zählen beispielsweise die Sorten:

- 'April Cross F1', 'Minowase Spring Cross' (Frühanbau mit Folienabdeckung) und
- 'Minowase Summer Cross'.

Bei **Radieschen** werden leuchtend rote Sorten bevorzugt. Unterschieden werden Sorten für den Frühjahrs- und Herbstanbau sowie für den Sommeranbau. Frisch geerntet haben Radieschen immer Saison.



Foto: Voigtländer, LfULG

Aus dem Radieschensortiment sind für das Frühjahr (Aussaat ab März) und für den Herbst (Aussaat ab September) die nachfolgenden Sorten zu empfehlen:

- 'Korund', 'Ilka', 'Rodos', 'Eterna',
- 'Duro', 'Saxa', 'Big Ben', 'Carnita',
- 'Cyros F1', 'Prinz Rodin', 'Riesenbutter / Vittessa'

Vorwiegend für den Sommer (Aussaat ab Ende Mai) werden die Sorten

- 'Eiszapfen' (lang, weiß), 'Riesenbutter', 'Ilka',
- 'Cherry Belle', 'Duro', 'Carnita', 'Cyros F1',
- 'Parat', 'Prinz Rotin', 'Stoplite'

empfohlen, wobei auch einige Frühsorten verwendet werden können.

Für die Liebhaber rot-weißer Formen befinden sich z. B. die Sorten

- 'Rundes Halbbrot-Halbweiß' und 'Flamboyant' im Angebot.

Anbau

Rettiche werden meist gesät, seltener gepflanzt. Pflanzungen kommen in Betracht, wenn eine frühe Ernte gewünscht wird.

Bei der Aussaat sind zunächst die für die einzelnen Sorten vorgegebenen Termine einzuhalten. Der Endabstand beim Rettich beträgt etwa 20 cm x 20 cm. Die japanischen Rettichsorten sollten mit einem Abstand von 30 cm x 30 cm stehen.



Für die Aussaat gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Es wird dichter gesät und später werden die aufgegangenen Sämlinge vereinzelt oder
2. die Samen werden an vormarkierten Stellen im Endabstand abgelegt (Dibbelsaat).

Frühaussaaten oder -pflanzungen werden am besten mit Folie oder einem 17 g/m²-Vlies abgedeckt. Damit wird eine Ernteverfrühung erzielt und das Schossen verhindert.

Foto: Saatgut von schwarzem Rettich, Aussaat erfolgt ab Mitte Juni (Schön, LfULG)

Radieschen werden in ein flaches, gut abgesetztes Saatbett ausgesät. Nur zügig wachsende Kulturen (drei bis vier Wochen) bringen gute Qualitäten. Wie beim Rettich ist auch hier die jahreszeitliche Sorteneignung zu beachten.

Der Reihenabstand variiert von 10 bis 15 cm. In der Reihe werden die Radieschen zur Erzielung optimaler Knollenqualitäten auf 3 cm (Frühjahr) bis 4 cm (Sommer, Herbst) Abstand verzogen. Günstiger ist es, gleich auf Endabstand abzulegen (Dibbeln). Zeitige Aussaaten werden ebenfalls durch Vlies oder Folie verfrüht. Durch einen gestaffelten Anbau mit einer Aussaat aller 10 bis 14 Tage ist eine durchgehende Versorgung mit Radieschen möglich.

Die Kulturarbeiten bestehen bei Radieschen und Rettich im Hacken zur Gewährleistung einer lockeren Bodenstruktur und im regelmäßigen Bewässern. Trockenheit und Hitze sowie Überreife führen bei Radieschen und Rettich zum Pelzigwerden und Verholzen, zu übermäßiger Schärfe und sogar zum Schossen der Pflanzen.

Düngung und Pflanzenschutz

Radieschen sind gegenüber Nährstoffen anspruchslos. Eine zusätzliche Düngung ist meist überflüssig. Bei zu üppiger Stickstoffversorgung entwickeln sich die Blätter zu stark.

Beim Rettich (Sommer- und Herbstanbau) kann drei bis vier Wochen nach der Aussaat eine Kopfdüngung mit Kalkammonsalpeter (20 g/m²) erforderlich sein. Frische Stallmistgaben unmittelbar vor Rettich oder Radieschen sind nicht angebracht.

Unter den Krankheiten und Schädlingen sind vor allem

- die Rettichschwärze,
- die Rettichfliege,
- die Kleine Kohlflye und
- Kohlerdföhe hervorzuheben.

Die Larven der Rettichfliege und der Kleinen Kohlflye verursachen durch Fraß in der Rübe oder Knolle die stärksten Beschädigungen. Schutz vor den tierischen Schaderregern bieten das Auflegen von Vlies im Frühjahr oder von Kulturschutznetzen im Sommer.

Kohlerdföhe schädigen in erster Linie durch Lochfraß an den Blättern. Nur bei starkem Befall der Keimlinge ist der Schaden nicht zu tolerieren.

Die pilzliche Rettichschwärze kann durch Düngung und Kulturmaßnahmen beeinflusst werden. Feuchte Standorte begünstigen den Befall. Befallene Pflanzen sind zu entfernen und zu vernichten. Außerdem ist auf eine ausgeglichene Wasser- und Nährstoffversorgung, konsequente Unkrautbeseitigung, besonders von Kreuzblütlern, und weit gestellte Fruchtfolge zu achten.

Ernte und Lagerung



Foto: Voigtländer LfULG

Rettich und Radieschen werden von Hand mit dem Laub aus dem Boden gezogen. Beim Rettich kann sich der Einsatz einer Grabgabel notwendig machen, besonders bei Sorten mit sehr langen Rüben.

Mit Laub geerntete Rettiche oder Radieschen sind nur wenige Tage lagerfähig. Im Kühlschrank in einer Folientüte sind sie ungefähr 1 Woche haltbar.

Schwarzer Rettich ist ein echtes Wintergemüse. Richtig gelagert, hält er sich bis in das Frühjahr hinein. Bei Temperaturen um 0 °C und bei hoher Luftfeuchte kann er ohne Laub mehrere Monaten gelagert werden. Verarbeiten lässt sich Rettich als Salat und als Hustenmittel bei Erkältungen.

Rezept Rettichsalat

Zutaten:

2 Knollen schwarzer Rettich
Salz, Kürbiskernöl, etwas Essig

Zubereitung:

Rettich waschen, bürsten und fein raspeln.
Einsalzen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
Mit Kürbiskernöl beträufeln und durchmischen.

Verfeinerungstipp:

Nach Belieben und Geschmack lässt sich der Rettichsalat durch die Zugabe von etwas Essig variieren.



Foto: Schön, LfULG