

Anspruchslos

WINTERRETTICH SCHWARZER RUNDER



© Foto: ProSpecieRara Deutschland

Botanik

Artname: *Raphanus sativus* var. *niger*

Familie: Brassicaceae / Kreuzblütler

Bedeutung

Anfang des 20. Jahrhunderts waren Rettiche in Deutschland noch weit verbreitet. Mittlerweile haben sie stark an Beliebtheit eingebüßt. Der Winterrettich Schwarzer Runder ist eine Züchtung des 19. Jahrhunderts.

WINTERRETTICH SCHWARZER RUNDER

Anspruchslos

Herkunft

Rettiche waren bereits im 1. und 2. Jahrhundert n. Chr. in Ägypten, Italien sowie in Griechenland verbreitet. Im deutschsprachigen Raum berichten erst im 9. Jahrhundert schriftliche Quellen von ihnen.

Saatgut

Es gibt sowohl ökologisches als auch konventionell erzeugtes Saatgut des Winterrettichs Schwarzer Runder. Zur Keimung benötigt es eine Mindesttemperatur von 12 °C. Eine Vorkultur kann im Frühjahr sinnvoll sein.

Verwendung

Rettich kann roh, gekocht oder gedünstet gegessen werden. Er wirkt antibakteriell sowie pilzhemmend und kann zur Herstellung von Hustensirup Verwendung finden. Er enthält viel Vitamin C und Mineralstoffe. Er regt den Leberstoffwechsel sowie die Gallensekretion an.

Anbau

Rettiche sind relativ anspruchslos. Sie haben eine Kulturdauer von 40 bis 85 Tagen. Sie brauchen regelmäßig Feuchtigkeit und einen tiefgründigen, lockeren sowie steinfreien Boden. Der Winterrettich Schwarzer Runder wird bis heute in Haus- und Kleingärten kultiviert. Er wird im Herbst geerntet und ist gut lagerbar.

Tipp

Im Erlebnis.Genuss.Zentrum werden alte Sorten lebendig: Entdecken Sie die regionalen Sorten mit Tradition in den Gärten, auf den Äckern und Obstwiesen des Freilichtmuseums Beuren. Nehmen Sie an einer der zahlreichen Veranstaltungen teil und erfahren sie warum Sortenvielfalt auch Geschmacksvielfalt bedeutet.

Mehr Informationen:

www.freilichtmuseum-beuren.de

www.erlebnis-genuss-zentrum.de

Copyright: Freilichtmuseum Beuren, 1. Auflage 2019

