

**Thema: Knackig scharfe rote Knolle – Radieschen-Ernte im Sommer**

**Beitrag:** 1:09 Minuten

**Anmoderationsvorschlag** Ob geraspelt, in Scheiben geschnitten oder von der Hand in den Mund: Mit ihrem scharfen Geschmack eignen sich frische Radieschen in den heißen Sommermonaten ebenso zum Verfeinern von Salaten, Suppen oder pikanten Aufstrichen wie als Snack für zwischendurch. Und gesund sind die kleinen roten Knollen obendrein. Was in Radieschen steckt und wie sie in Deutschland angebaut, geerntet und gelagert werden, verrät Ihnen jetzt Jessica Martin.

**Sprecherin: Der Gemüsebauer Andreas Renner hat zurzeit noch alle Hände voll zu tun mit der Radieschen-Ernte.**

**O-Ton 1 (Andreas Renner, 0:11 Min.):** „Die Saison beginnt in Deutschland Anfang April, geht dann bis Mitte/Ende November. Jeden zweiten Tag werden neue Radieschen ausgesät, die wachsen dann zwischen 21 und 35 Tage auf dem Acker.“

**Sprecherin: Anschließend werden sie dann in Handarbeit gepflückt, gleich nach Größe sortiert, mit einem Gummi zusammengebunden und...**

**O-Ton 2 (Andreas Renner, 0:10 Min.):** „...danach hier in den Betrieb transportiert und gewaschen und dann verpackt. Wo wir großen Wert darauf legen, dass die Radieschen sofort am selben Tag noch ausgeliefert werden an den Kunden.“

**Sprecherin: Das hat auch einen guten Grund, denn...**

**O-Ton 3 (Andreas Renner, 0:20 Min.):** „...die Radieschen schmecken am besten, wenn sie ganz frisch sind, knackig, prall gefüllt, glänzend, rot, und das Laub natürlich auch noch frisch ist. Sie enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe und natürlich die Senföle, die den etwas würzigen Geschmack ausmachen. Also, ich esse Radieschen am liebsten als Salat – mit Essig und Öl angemacht.“

**Sprecherin: Und hier noch ein kleiner Tipp, falls sie nicht gleich alle auffuttern sollten:**

**O-Ton 4 (Andreas Renner, 0:08 Min.):** „Wenn man die Radieschen direkt nach dem Einkauf vom Laub abtrennt und in eine Frischhaltedose verpackt, kann man die gerne bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.“

**Abmoderationsvorschlag:** Mehr über Radieschen finden Sie im Internet unter [www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de).

**Thema: Knackig scharfe rote Knolle – Radieschen-Ernte im Sommer**

**Interview:** 1:24 Minuten

**Anmoderationsvorschlag** Ob geraspelt, in Scheiben geschnitten oder von der Hand in den Mund: Mit ihrem scharfen Geschmack eignen sich frische Radieschen in den heißen Sommermonaten ebenso zum Verfeinern von Salaten, Suppen oder pikanten Aufstrichen wie als Snack für zwischendurch. Und gesund sind die kleinen roten Knollen obendrein. Was in Radieschen steckt und wie sie in Deutschland angebaut, geerntet und gelagert werden, verrät Ihnen jetzt der Erzeuger Andreas Renner.

**1. Herr Renner, warum sind Radieschen so beliebt bei den Deutschen?**

**O-Ton 1 (Andreas Renner, 0:13 Min.):** „Die Radieschen sind so beliebt, weil man sie sehr gut als Salat essen kann oder auch zu Blattsalaten. Sie enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe und natürlich die Senföle, die den etwas würzigen Geschmack ausmachen.“

**2. Wie bauen Sie Radieschen an?**

**O-Ton 2 (Andreas Renner, 0:25 Min.):** „Jeden zweiten Tag werden neue Radieschen ausgesät, die wachsen dann zwischen 21 und 35 Tage auf dem Acker. Dann werden sie per Hand geerntet und auch gleich bei der Ernte sortiert, dass jedes Radieschen gleich groß ist, mit einem Gummi zusammengebündelt, danach hier in den Betrieb transportiert und gewaschen und dann verpackt. Wo wir großen Wert darauf legen, dass die Radieschen sofort am selben Tag noch ausgeliefert werden an den Kunden.“

**3. Wann kommen Radieschen normalerweise in den Handel und wann schmecken sie am besten?**

**O-Ton 3 (Andreas Renner, 0:18 Min.):** „Die Saison beginnt in Deutschland Anfang April, geht dann bis Mitte/Ende November. Die Hauptzeit für die Radieschen sind die Frühjahrsmonate – Mai, Juni, Juli – weil in dieser Zeit auch sehr viel gegrillt wird, sehr viel Salate gegessen wird, wenn das Wetter etwas wärmer ist. Danach wird es etwas weniger dann. Die Radieschen schmecken am besten, wenn sie ganz frisch sind, knackig, prall gefüllt, glänzend, rot, und das Laub natürlich auch noch frisch ist.“

**4. Wenn man sie nicht gleich aufisst: Wie lange kann man sie lagern?**

**O-Ton 4 (Andreas Renner, 0:08 Min.):** „Wenn man die Radieschen direkt nach dem Einkauf vom Laub abtrennt und in eine Frischhaltedose verpackt, kann man die gerne bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.“

**5. Und wie essen Sie Ihre Radieschen am liebsten?**

**O-Ton 5 (Andreas Renner, 0:03 Min.):** „Also, ich esse Radieschen am liebsten als Salat – mit Essig und Öl angemacht.“

**Abmoderationsvorschlag:** Andreas Renner mit Infos über Anbau, Ernte und Zubereitung von Radieschen war das. Besten Dank dafür! Mehr über Radieschen finden Sie im Internet unter [www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de).