

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

**Band:** 36 (1965)

**Heft:** 2

**Artikel:** Zarte Treibradieschen - eine Delikatesse

**Autor:** T.G.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-807367>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 26.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Notizen und Nachrichten für den Gartenfreund

**Dreimal soviel Vitamin C** wie Sanddornbeeren enthalten die Hagebutten von Rosa haematoxylon, der blutähnlichen Rose. Während Orangen nur 45 mg% Vitamin C enthalten, liegt der Gehalt bei schwarzen Johannisbeeren je nach Sorte zwischen 120 und 260 mg%. Selbst manche Erdbeersorten führen doppelt soviel C-Vitamin wie Süßfrüchte, und rote Johannisbeeren stehen mit ihnen gleichwertig. Alle schlägt aber doch Rosa haematoxylon mit 2800 mg%.

**Aepfel halten gesund.** In Amerika zeigten Versuche, dass das im Apfel enthaltene Pektin das beste Mittel zur Verminderung des Cholesteringehaltes im Blute und damit zur Bekämpfung von Herzkrankheiten ist. 15 Gramm Pektin täglich in Form mehrerer Äpfel gegessen, senken den Cholesteringehalt des Blutes. In Russland bekämpft man mit Apfeliät zu hohen Blutdruck und stärkt damit zugleich das Nervensystem. In England werden die Kinder angehalten, nach jeder Mahlzeit einen Apfel zu essen, weil das die Anfälligkeit gegen Zahnhäule und Zahnfleischerkrankungen vermindert.

**Raubmilbe** gegen Rote Spinne. Die Bekämpfung von Roter Spinne ist ein wichtiges und ernstes Problem. Eine fleissige Verbündete in diesem Kampf könnte evtl. eine aus Chile eingeführte Raubmilbe werden. Sie wurde auf Rote Spinne am Pfirsich angesetzt. Ein Exemplar vernichtete bei unter Plastikfolie vorgenommenen Versuchen innerhalb von sechs Wochen 8000 Rote Spinnen.

---

In einer einzigen Hektare guter Gartenerde können von diesen rotbraunen Schläglern gut an die 80 000 bis 130 000 Stück leben. Eingesammelt und gewogen, würde dieses Wurmheer immerhin eine kleine Wagenladung von sechs bis acht Zentnern ausmachen. Das Erdreich ist also regelrecht gespickt mit Regenwürmern. Und sie alle kennen keine andere Aufgabe, als sich unaufhörlich und unermüdlich den langen Darm voll Erde zu schaufeln und sie verdauenderweise aus der Dunkelheit ans Licht zu tragen.

Auf der Wanderschaft durch den Regenwurmleib wird die Erde zuerst fein gesiebt, dann gut eingespeichelt, im Darm mit mancherlei Verwesungsresten und Verdauungssäften durchsetzt und schliesslich in feinster Krümelform wieder ausgeschieden. Wie in einer lebendigen Retorte verwandelt sich die Erde im Regenwurmdarm in einen mit den wertvollsten Pflanzennährstoffen angereicherten Wunderhumus. Er enthält doppelt soviel Kalk und Phosphor, dreimal soviel Kali, sechsmal soviel Magnesia und siebenmal soviel Stickstoff als die beste Gartenerde. Sein unvergleichlicher Wert besteht darin, dass diese Nährstoffe mit der Regenwurmerde eine innige Verbindung eingegangen sind und kein Regen sie auszuwaschen vermag. Im Gegensatz zu dem mit künstlichen Düngmitteln oder mit Stallmist angereicherten Boden bleibt die Regenwurmerde fast unbegrenzt fruchtbar. Hunderttausend Regenwürmer verwandeln auf diese Weise innerhalb eines Jahres rund 500 Zentner Erde in den wertvollsten Humus. Der praktische Endeffekt ihrer

Tätigkeit entspricht dem Düngwert von fast einem halben Hundert Wagenfuhrn guten Stallmistes. Zu dieser Tagesarbeit der Regenwürmer kommen noch die unzähligen «Nachschichten», die sie einlegen, um die auf der Oberfläche der Erde liegenden Pflanzenreste in ihre tagsüber verschlossenen Steigröhren zu ziehen. Sie schaffen wie die fleissigsten Strassenkehrer. Die eingeschleppten welken Blätter und Halme sind oft schon nach wenigen Stunden skelettiert. Die Regenwürmer beschleunigen also auch den natürlichen Verwesungsprozess. Sie produzieren in einem Jahr mehr Kompost, als die Natur in hundert bis zweihundert Jahren!

Weiterhin verschaffen sie durch ihre unzähligen Röhren der Luft und dem Wasser Zutritt tief ins Erdreich. Ihre Tätigkeit ist die Voraussetzung dafür, dass die mikroskopische Kleinstlebewelt der Erde keinen Mangel an Sauerstoff und Feuchtigkeit erleidet. Ohne sie würde in ganz kurzer Zeit der pausenlose Betrieb im grossen unterirdischen Laboratorium erliegen, würde der gesamte Stickstoffumbau stocken, bliebe das humöse Erdreich sauer und unfruchtbar.

Hans-Wilhelm Smolik

## Zarte Treibradieschen — eine Delikatesse

Die ersten Radieschen sind für alle eine begehrte Delikatesse. Sie sollen taufrisch, weich wie Butter, aber gleichzeitig auch hart sein wie Nüsse. Wenn man sich das richtig überlegt, dann ist jedes Radieschen eigentlich ein kleines gärtnerisches Kunstwerk. Im Grunde genommen hat das Radieschen nur ein Geheimnis: Es will zügig wachsen, immer will es ausreichend Wasser, Nährstoffe und Wärme haben. Im Freiland macht der launische Frühling unseres gemässigten Klimas oft einen Strich durch die Rechnung. Deshalb wachsen die besten frühen Radieschen unter Glas. Die richtige Erdmischung für die Radieskultur soll locker und humös sein, so dass sie von sich aus gleichmässig Feuchtigkeit hält. Falls sie genügend Nährstoffe enthält, genügt ihr natürlicher Vorrat für die kurze Wachstumszeit der Radieschen. Wenn die Erde aber nährstoffarm ist und befürchtet werden muss, dass die Radieschen nicht ordentlich wachsen, gibt man 30 Gramm Nitrophoska auf den Quadratmeter, sobald sich das erste Laubblatt gebildet hat. Eine nochmalige Kopfdüngung für die Hauptkultur ist angebracht, wenn zwischengebaute Radieschen abgeerntet sind.

Die Aussaatzeiten für das Warmbeet liegen im Januar und Februar, für halbwarme und kalte Kästen bis Ende März. Als Zwischenkultur eignen sich Radieschen bei allen Hauptkulturen, die nicht so warm getrieben werden, also Salat, Kohlrabi, Karotten oder Jungpflanzen von Kohl und dergleichen. Hier säen wir sie am besten in Reihen aus und verziehen später. Radieschen brauchen möglichst gleichmässige Wärme, aber nicht viel davon. Zwischen mindestens 6 und höchstens 15 Grad Celsius liegt die günstigste Temperatur. Dabei muss man sich natürlich auch nach der Hauptkultur richten. Aber sie werden auch dann zufriedenstellend, wenn die Blätter von Salat oder Kohlrabi ihnen ins Gehege kommen. Gerade darum eignen sie sich ja so gut als Zwischenkultur.

T. G.



*Jeder wahre Garten ist von seiner eigentümlichen Lage und Umgebung bedingt, er muss ein schönes Individuum sein und kann also nur einmal existieren.*

Eichendorff