

Medienmitteilung, 7. Januar 2021

Seite 1/2

Rettich ‘Runder Schwarzer Winter’ – ein mystischer Rocker

Unser Winter-Liebling kann das ganze Jahr über genossen werden, rockt aber primär im Winter.



Schon die alten Griechen schworen auf Rettich, bei uns kam er spätestens im 9. Jahrhundert auf den Tisch. Die Ärmeren assen nicht nur die Rüben, sondern gleich auch den Stamm und die Blätter, was hinsichtlich deren Vitamingehalt wohl nicht mal so falsch war. In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts hat der Rettich an Popularität jedoch stark eingebüsst. Wenn, dann kommt heutzutage noch der lange, weisse (Bier-)Rettich auf den Tisch. Dabei ist unser Runder Schwarzer ein wahrer Tausendsassa.

Das Lagerwunder

Nach nur gerade drei Monaten Wachstum kann er ein ganzes Jahr lang gelagert werden, ohne



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Fondation suisse pour
la diversité patrimoniale
et génétique liée aux
végétaux et aux animaux

Fondazione svizzera
per la diversità socio-
culturale e genetica dei
vegetali e degli animali

Medienmitteilung, 7. Januar 2021

Seite 2/2

weich oder runzlig zu werden. So wird er, obwohl im September oder Oktober geerntet, meist in den Wintermonaten genutzt, in denen Frisches aus dem Garten rar ist.

In der winterlichen Erkältungssaison kommt auch sein Potential als Hustenmittel zum Zuge. Dazu schneidet man oben einen Deckel weg, und die allenfalls vorhandene Wurzel ab, höhlt ihn soweit aus, dass zwei Esslöffel brauner Zucker hineinpassen und sticht ein Loch von der Wurzel her bis ins hohle Innere. Der Zucker verflüssigt sich im Rettich innerhalb einiger Stunden, löst die schleimlösenden und antibakteriellen Wirkstoffe aus dem Rettich und tropft durch das Loch ins darunter stehende Glas. Fertig ist der Hustensirup. Nota bene: Diesem Hausmittel wird nachgesagt, dass es gegen «normalen» Erkältungshusten wirkt.

Aber natürlich kann man unseren runden Liebling auch ganz einfach essen. Sei es fein geraffelt über Salat oder auf dem Brot, gedämpft als Mischgemüse, in der Ofengemüsemischung oder eingemacht als Pickles.

Aus lang wird rund

Diese runde, schwarze Form, die sich so ganz hervorragend als Hustensirup-Generierungs-Gefäss eignet, ist eine Weiterzüchtung einer ursprünglich langen Form, wie wir sie uns vom weissen Rettich her gewöhnt sind. Aber auch diese Weiterzüchtung ist schon fast 140 Jahre alt. Der französische Saatguthändler Vilmorin beschreibt sie erstmals 1883.

Den Rettich 'Runder Schwarzer Winter' gibt es ungefähr von Oktober bis August in ausgewählten Coop Supermärkten, in Hof- und Bioläden oder auf Wochenmärkten.

www.prospecierara.ch/saison-lieblinge