



Abb. 24 / 81 | Radieschen mit Wurzeln

*Radischen von oben betrachtet.
Fehlt noch Pfeffer und Salz.
Brotzeit vor Sonnenuntergang.*

Das Radieschen (*Raphanus sativus*), auch *Radies* genannt, ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*). Der Name ist eine Ableitung des lat. Begriffs *radix* Wurzel. Die bis zu etwa 4 cm dicke *Speicherknolle* ist außen weinrot bis rot und schmeckt scharf. Der *typische Geschmack* vom Radieschen wird durch ein *Senföl* verursacht, das aus den in der Pflanze enthaltenen *Senfölglykosiden* entsteht. In *Europa* hat sich das Radieschen erst im 16. Jh. etabliert, seine *Herkunft* ist unklar. Es verbreitete sich langsam in der *französischen Küche* und schließlich in ganz *Europa*.

Radischen Beet
Acryl/Pastell auf Leinwand, 20 x 30 cm, 2012