bio net FiBL lk Landwirtschaftskammer Niederösterreich LFI Ländliches Fortbildungs Institut

Anbau- und Sortenratgeber: Radicchio

www.bio-net.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Ländliches Fortbildungsinstitut Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien

Redaktion:
Andrea Pölz, Christine Judt

Autorin:
Andrea Pölz

Bezugsadressen:
https://www.bio-net.at/informationsmaterial/bionet-broschueren.html
Forschungsinstitut für biologischen Landbau, FiBL Österreich
Doblhoffgasse 7/10, 1010 Wien
Tel.: 01/907 63 13, E-Mail: info.oesterreich@fibl.org, www.fibl.org

Anbau- und Kulturanleitungen | Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Landwirtschaftskammer NÖ, Abteilung Garten-, Gemüsebau
Wienerstraße 64, 3100 St.Pölten
Tel.: 05 0259 22400, E-Mail: office@lk-noe.at

Fotos Cover:
smarties.bio

Grafik:
Ingrid Gassner, Wien

Druck:
TM-Druck, 3184 Türnitz
Gedruckt auf PEFC-zertifiziertem Papier, für dessen Erzeugung Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft verwendet wurde. www.pefc.at

Hinweis: Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wurde zum Teil von geschlechtergerechten Formulierungen Abstand genommen. Die gewählte Form gilt für Frauen und Männer gleichermaßen.

Vorwort

Man würde Radicchio Unrecht tun, ihn als roten, bitteren Salat abzustempeln. Die knackigen Blätter mit ihrer dunkelroten Farbe, die Bitternote und viele wichtige Inhaltsstoffe – all das bietet er im Herbst und Winter erntefrisch an. Neben der runden, dunkelroten Sorte gibt es eine Vielfalt an Formen, Farben und Geschmacksaromen innerhalb der Art zu entdecken. Unter Beachtung einiger Grundregeln ist es gut möglich, Radicchio in Österreich zu kultivieren. Verkaufstechnisch ist Radicchio eine bereichernde Ergänzung des Herbst- und Wintersortiments.

Diese Broschüre bietet einen Überblick über Sorten und ihre Herkunft und beschreibt einige Grundregeln des Anbaus.

Ein großer Dank geht an den italienischen Radicchiozüchter Andrea Ghedina und das gesamte Team von smarties.bio. Durch die fachliche Begleitung der Feldversuche und den kontinuierlichen Austausch wurde es möglich diese Broschüre zu erstellen!

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg beim Anbau und viel Freude beim Ernten und Verspeisen!

Andrea Pölz, LK NÖ

Inhalt

Herkunft 5

Sortenentstehung 5

Sortenüberblick 6
Treviso Precoce 6
Rosso di Verona 6
Rosso di Chioggia 6
Variegato di Castelfranco 6
Gelbe und Rosa Sorten 7
Puntarelle 7

Anbau 7
Bodenvorbereitung und Fruchtfolge 7
Jungpflanzenanzucht und Pflanzung 7
Kulturführung 9

Ernte und Lagerung 10

Radicchio-Treiben 10
Rosso di Treviso Tardivo 10
Rose von Görz 11

Quellen 11

Herkunft

Die erste dokumentierte Nennung des Blattgemüses Radicchio gab es in Italien bereits im 16. Jahrhundert. Die damals bekannte Kulturform unterschied sich unter anderem durch einen geringeren Anteil an roten Blättern von den heute kultivierten Formen. Die historische Sorte blieb über den Winter am Feld und wurde Ende März geerntet. Anfangs war die Pflanze nicht kopfbildend. Die Pflanzen wurden mit Erde bedeckt, um einen bleichenden Effekt zu erzielen und durch Selektion nach und nach geschlossenere Köpfe zu bekommen.
Die uns heute bekannten Formen und Sorten sind erst sehr spät, ab den 1950er Jahren, durch Selektionszüchtung in Norditalien entstanden.

Sortenentstehung

Auch wenn man es auf den ersten Blick nicht vermuten würde, die verschiedenen bekannten Radicchio-Sorten, von Rosso di Treviso über Rosso di Chioggia bis hin zu Castelfranco, sind alle sehr nahe miteinander verwandt. Alle sind Kulturformen der gemeinen Wegwarte in der Familie der Korbblütler. Die Verbindung wird erst ersichtlich, wenn die Pflanze in die Blüte geht und die lilafarbenen Korbblüten die nahe Verwandtschaft deutlich zeigen.

Abbildung 1: Wegwarte Blüte, © smarties.bio

Durch Selektion auf unterschiedliche Merkmale entstanden rund um Städte in Norditalien sehr unterschiedliche Sorten. Am ehesten an die ursprüngliche Kulturform erinnert der längliche Radicchio di Treviso Tardivo, mit seinen fleischigen, weißen Blattstrünken und nur wenig rotem Blattanteil. Die Sorte Radicchio di Treviso Precoce hat bereits weitaus mehr roten Blattanteil, sie ist kopfbildend, hat aber die längliche Form beibehalten. Durch Selektion auf gedrungene Pflanzen entstand daraus der eiförmige Radicchio di Verona.
Durch die Einkreuzung einer Endivie (*Cichorium endivia*) entstand die Sorte Variegato di Castelfranco. Ob diese Einkreuzung absichtlich oder zufällig passiert ist, ist nicht bekannt. Im ersten Jahr nach der Kreuzung ergibt sich ein offenerer und grünerer Typ, als wir ihn heute als Castelfranco kennen. Erst durch circa 50 Jahre Züchtung entstand ein dichterer und eher geschlossener Kopf. Als die gesprenkelte Sorte

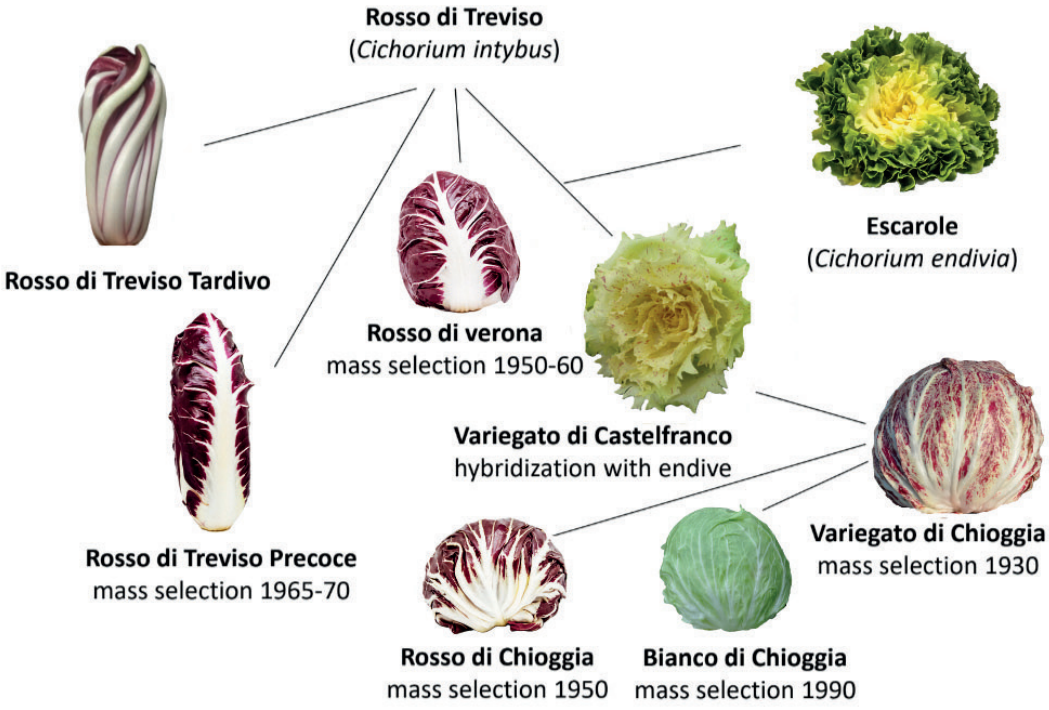

Abbildung 2: Übersicht zur Sortenentstehung, © smarties.bio

Variegato di Castelfranco in der Gegend um Chioggia kam, wurde sie in vielen weiteren Jahren durch Beschweren mit Erde dazu gebracht, dichtere Köpfe zu bilden. Durch Selektion auf die geschlossenen Köpfe und auf den roten Farbanteil im Blatt wurde aus dem gesprenkelten, lockereren Castelfranco der geschlossene, rote Chioggia.

Sortenüberblick

Treviso Precoce

Das Hauptmerkmal des länglichen **Radicchio Rosso di Treviso Precoce** ist seine dickfleischige, weiße Mittelrippe. In Italien wird dieser Typ ausschließlich gekocht oder gebraten gegessen. Der Typ Rosso di Treviso Precoce hat neben der weißen Mittelrippe auch einen größeren Anteil an roter Blattmasse. Eine Spezialität aus dem Norden Italiens ist der im Dunkeln getriebene **Rosso di Treviso Tardivo**, der so gut wie keinen roten Blattanteil hat. Diese Form ähnelt der ursprünglichen Kulturform und ist eine der ältesten weiterhin kultivierten Sorten.

Abbildung 3: Sorte Treviso Precoce, © smarties.bio

Rosso di Verona

Radicchio Rosso di Verona ist oval oder eiförmig und deutlich kleiner als die Sorten Treviso oder Chioggia. In Österreich ist dieser Typ praktisch unbekannt, in Italien hingegen als die geschmackvollste Sorte mit mittlerem Bittergrad bekannt. Durch die breite, weiße Mittelrippe ist er sehr knackig im Biss. Die zarteren roten Blattteile bilden eine perfekte Ergänzung. Radicchio di Verona wird häufig zur Zubereitung von Risotto verwendet. Er kann aber auch roh oder kurz angebraten genossen werden.

Abbildung 4: Sorte Rosso di Verona, © smarties.bio

Rosso di Chioggia

Radicchio Rosso di Chioggia zeichnet sich durch viel rote Blattmasse aus. Die weiße Mittelrippe sollte eher dünn sein. Durch die dichte Anordnung der Blätter kommt eine große Menge an roten Blättern pro Kopf zusammen. Die Sorte Chioggia wird auch in Italien roh konsumiert. Sehr häufig findet man sie in Mischsalaten als optische Aufwertung der grünen Salatblätter. Entstanden ist diese Sorte durch Selektion auf roten Farbanteil und geschlossene Köpfe aus dem gesprenkelten Castelfranco. Neben dem roten Rosso di Chioggia gibt es auch eine gesprenkelte und eine weiße Form.

Abbildung 5: Sorte Rosso di Chioggia, © smarties.bio

Variegato di Castelfranco

Radicchio Variegato di Castelfranco ist wirklich wunderschön anzusehen. Typisch ist hier die rote Sprenkelung auf cremefarbenem Untergrund. Auf Bildern wirkt er wie eine übergroße Rose. Zu beachten ist, dass die Wuchsform nicht so stark geöffnet ist, wie man es auf Bildern sieht. Für den Verkauf werden die Köpfe durch Einlegen in warmes Wasser oder rein händisch aufgeblättert. Die Blätter sind viel lockerer angeordnet als bei der Sorte Chioggia. Erntereif ist die Pflanze, wenn sich die Blätter von grünlich auf cremefarben färben. Die Bitternote des Castelfrancos ist weit weniger stark ausgeprägt als bei den Sorten Chioggia und Treviso. Entstanden ist dieser Typ durch die Einkreuzung einer Endivie.

Abbildung 6: Sorte Variegato di Castelfranco, © smarties.bio

Gelbe und Rosa Sorten

In den letzten Jahren sind durch weitere Selektionszüchtung neue Sorten mit Blättern in Gelb, Pink und Rosa entstanden. Die Sorten in Gelb und Pink wurden aus der veronesischen Sorte entwickelt. Man erkennt die Verwandtschaft an der fleischigen Mittelrippe. Der rosa Typ ist eine Kreuzung aus den Sorten Verona und dem Radicchio di Mantua. In der Wachstumsphase ist er grün bis gelblich, die rosa Färbung entwickelt sich erst mit kalten Temperaturen im späten Herbst.

Abbildung 7: Sorten Yellowstone, Bandarossa und Jolanda, © smarties.bio

Puntarelle

Auch wenn die **Puntarelle** rein optisch ganz anders als die verschiedenen Radicchios aussieht, ist sie doch ein enger Verwandter in der Zichorienfamilie und gehört, genau wie Radicchio, zur Art *Cichorium intybus*, jedoch zur Unterart Catalogna. Puntarelle wird auch Vulkanspargel oder Spargelzichorie genannt. Sie stammt ursprünglich aus dem Süden Italiens und wurde erst nach und nach an Wachstumsbedingungen in nördlicheren Breiten angepasst. Die Puntarelle ist eine Delikatesse von wirklich einzigartiger Erscheinungsform. Die wie Spargel aussehenden verdickten Sprossen können roh oder gekocht konsumiert werden.

Abbildung 8: Puntarelle, © smarties.bio

Anbau

Bodenvorbereitung und Fruchtfolge

Vor der Aussaat oder Pflanzung wird ein feinkrümeliger Oberboden vorbereitet. Sollte der Standort zu Staunässe neigen, empfiehlt sich der Anbau auf Dämmen, da Radicchio empfindlich und negativ auf Staunässe reagiert. Am gleichen Platz sollte Radicchio nach frühestens vier Jahren wieder angebaut werden. Es ist ungünstig, Radicchio nach Zuckerrübe, Solanaceae (Kartoffel, Paprika, Tomate) oder nach Kulturen mit ähnlichen phytosanitären Problemen (z. B. Salat, Endivie, Fenchel) zu kultivieren. Radicchio nach einer Begrünung mit Brassicaceae ist empfehlenswert. Auch Winterweizen ist eine gute Vorkultur für Radicchio.

Jungpflanzenanzucht und Pflanzung

Es besteht zwar auch die Möglichkeit, Radicchio direkt zu säen, verbreiteter ist aber die Methode der Voranzucht und Pflanzung. Die Direktsaat benötigt ein sehr gut vorbereitetes Saatbett und ein konsequentes Beikrautmanagement. Weiters ist ein Ausdünnen des Bestandes im 4-Blattstadium nötig. Zu bedenken ist auch, dass der Platz auf Beet und Feld bei Direktsaat früher bereit sein muss, als wenn die Jungendentwicklung in der Voranzucht erfolgt.

Jungpflanzenanzucht

Die ideale Keimtemperatur liegt zwischen 25° und 28°C. Unter 24°C und über 35°C ist eine schlechtere Keimrate zu erwarten. Unter 16°C kann die Keimung von Radicchio nur sehr schwer stattfinden. Temperaturen unter 16°C

können bei Sämlingen und Jungpflanzen einen Kältereiz auslösen, der zum vorzeitigen Schossen der Pflanzen führt. Wichtig ist auch, wie bei allen Pflanzen in der Anzucht, die Keimlinge vor Stress durch Austrocknung oder Schädlingsbefall zu schützen.

Pflanzung

Der optimale Zeitpunkt für die Pflanzung ist erreicht, wenn die Jungpflanzen das 3- bis 4-Blatt-Stadium erreicht haben – also nach den Keimblättern bereits drei bis vier echte Blätter ausgebildet sind. In der Regel tritt dieser Entwicklungsstand nach etwa 23 bis 25 Tagen ein.

Wichtig! **Jungpflanzen jung pflanzen!** Spätestens nach 30 Tagen müssen die Pflänzchen wirklich in die Erde. Wird Radicchio zu spät gepflanzt, ist das Platz und Nährstoffangebot im Topf oder Würfel zu gering, bedeutet das für die Pflanze Stress. Dieser Stress in der Jungendphase wirkt sich durch schlechtere Entwicklung oder Schossneigung negativ auf die weitere Entwicklung der Pflanzen aus.

Abbildung 9: Junge Radicchiopflanzen am Feld, © smarties.bio

Wichtig! **Platz pro Pflanze!** Zichorienpflanzen produzieren viel Umblattmasse. Diese brauchen ausreichend Platz, daher sollten nicht zu viele Pflanzen pro Quadratmeter gesetzt werden. Empfehlenswert ist zum Beispiel ein Pflanzabstand von 30 cm in der Reihe und 40–45 cm zwischen den Reihen. Länger stehende Sorten (mehr als 120 Tage) brauchen mehr Platz als kürzer stehende, da sie noch mehr Umblattmasse produzieren. Hier empfiehlt es sich, lediglich sieben Pflanzen pro Quadratmeter zu pflanzen. Für mittel-lang stehende Sorten (90–120 Tage) empfiehlt es sich, acht bis neun Pflanzen pro Quadratmeter zu setzen. Bei Sorten mit kurzer Entwicklungszeit (60–80 Tage) können es bis zu zehn Pflanzen sein. Stehen die Pflanzen zu dicht aneinander, kann es zu Fäulnis durch zu wenig Luftzirkulation kommen.

Die heikle Frage des Pflanztermins ist bestimmt eine der am schwierigsten zu beantwortenden Fragen zum Anbau von Radicchio. Setzt man ihn zu früh, neigt er zum Schießen, setzt man ihn zu spät, riskiert man, dass er sich zu langsam oder zu schwach entwickelt. Zusätzlich bedarf es eines an den Klimawandel angepassten Anbaus. Tendenziell waren die Herbste der letzten Jahre sehr warm. Da längere Regen- und Schlechtwetterperioden aber nie auszuschließen sind, ist es schwer abzuschätzen, wie lange ein gutes Wachstum im Herbst gewährleistet ist. Extrem heiße Tage im jungen Stadium verzögern die Entwicklung. Temperaturen, Niederschlag und Großwetterlagen können von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich sein, und das macht eine Vorhersage der Vegetationsdauer im Herbst sehr schwierig. Ein weiterer sehr wichtiger Faktor in der Entwicklung der Radicchiopflanzen ist die Tageslänge. Da Radicchio ursprünglich ein zweijähriges Blattgemüse ist und in den länger werdenden Tagen des Frühlings seine Blüten ausbildet, sind lange Tage nach wie vor ein Reiz zur Schossbildung. Aus diesem Grund ist ein Anbau von Radicchio in der ersten Jahreshälfte immer mit einem großen Anteil an schossbildenden Pflanzen verbunden.

Mittlerweile gibt es bei allen gängigen Radicchio-Sorten wiederum unterschiedliche Sorten mit unterschiedlich langer Entwicklungsdauer. Da Radicchio in Italien dermaßen beliebt und gängig ist, wird versucht, über einen möglichst langen Zeitraum erntefrischen Radicchio verkaufen zu können. Durch den großen Einfluss der Tageslänge auf die Entwicklung ist es nicht sinnvoll, Radicchio in Sätzen, wie bei anderen Gemüsen üblich, zu pflanzen. Es wurden daher Sorten mit kurzer und Sorten mit längerer Entwicklungszeit entwickelt. Setzt man die unterschiedlichen Sorten zum gleichen Zeitpunkt, ergibt sich durch die verschiedenen Entwicklungszeiten eine mögliche Ernte über einen längeren Zeitraum.
Ganz exakt zum gleichen Zeitpunkt sollte die Pflanzung der verschiedenen Sorten allerdings auch nicht erfolgen. Es gilt eine Empfehlung, die auf Anhieb nicht intuitiv erscheint.
Wichtig! **Späte Sorten später pflanzen!** Der Grund für diese Empfehlung ist folgender: Das Hauptcharakteristikum der Sorten mit längerer Entwicklungszeit ist ihre Wüchsigkeit. Setzt man diese Sorten zu früh, neigen sie dazu,

viele Blätter, aber keine Köpfe zu bilden oder direkt in die Blüte zu gehen. Um die Wüchsigkeit einzubremsen, ist ein Pflanzzeitpunkt in der ersten Augustwoche gut geeignet. Die kürzer werdenden Tage machen sich dann bereits bemerkbar, das vegetative Wachstum der Pflanze wird etwas gebremst.
Wichtig! **Längliche Treviso eine Woche vor runden Chioggia!** Die Grundregel, späte Sorten später zu pflanzen, gilt zwar auch für Radicchio di Treviso. Treviso-Sorten von gleich langer Entwicklungsdauer wie Chioggia-Sorten sind allerdings eine Woche früher als diese zu pflanzen.

Kulturführung

Vor allem nach der Pflanzung ist es wichtig, die jungen Pflanzen gut mit Wasser und Nährstoffen versorgt zu haben. Die Düngung folgt dem Prinzip: so viel wie nötig, so wenig wie möglich! Wichtig ist nicht nur, den Nährstoffbedarf der Kultur zu wissen, sondern auch gute Informationen über das Nährstoffangebot seines Standortes zu haben. Dies kann durch die Berechnung von Nährstoffbilanz sowie regelmäßige Bodenproben gewährleistet werden.
Die Nährstoffansprüche von Radicchio liegen im mittleren Bereich. Der Literaturwert des Stickstoffbedarfs ist 140 Kilogramm pro Hektar bei einem Ertragsniveau von 280 Dezitonnen pro Hektar. Hat die Pflanze zu wenig Stickstoff zur Verfügung, wird sie schwach und langsam wachsen. Die Stickstoffdüngung sollte allerdings mit Bedacht erfolgen. Zu viel Stickstoff bringt übermäßiges Wachstum bis hin zum Schießen. Da Stickstoff auch für die Bildung der Bitterstoffe entscheidend ist, kann zu viel Stickstoff auch zu einer übermäßigen Bitterstoffbildung führen.
Weitere wichtige Nährstoffe für Radicchio sind Phosphor und Kalium. Eine ausreichende Phosphorversorgung ist vor allem im ersten Wachstumsmonat und bei der Wurzelentwicklung wichtig. Kalium wird vor allem in den letzten Wochen benötigt. Es fördert die Farbentwicklung und kann in Form von Blattdüngern gegeben werden.

Abbildung 10: Radicchios am Feld, © smarties.bio

Abbildung 11: Pflanzen bereits mit kleinen Köpfen, © smarties.bio

Nach der wichtigen Jugendphase ist die weitere Kulturführung eher unaufregend. Haben die Pflanzen ausreichend Platz, Wasser und Nährstoffe, wachsen sie frisch fröhlich vor sich hin. Sind die grünen Umblätter erst einmal groß genug, um den Boden zu bedecken, ist auch der Unkrautdruck überschaubar.

Die Entwicklungszeiten der gängigsten Sorten liegen zwischen 90 und 120 Tagen von der Pflanzung bis zur Ernte. Es gibt allerdings auch Sorten mit einer sehr kurzen Entwicklungszeit (55–60, 75, 80 Tagen) und Sorten mit einer sehr langen Entwicklungszeit (bis zu 160 Tage).

Mögliche Schwierigkeiten in der Entwicklung
Bei extremer Hitze kann es passieren, dass die Radicchios keine festen Köpfe bilden.

Treviso-Typen sind etwas anfällig für Echten Mehltau. Tritt er erst ein bis zwei Wochen vor der Ernte auf, ist es nicht weiter schlimm, da die äußeren Umblätter vor dem Verkauf ohnehin entfernt werden. Tritt der Mehltaubefall schon in einem früheren Entwicklungsstadium auf kann dies das Pflanzenwachstum erheblich hemmen und sollte daher behandelt werden.

Radicchio ist sogar als Hybride relativ uneinheitlich in Bezug auf den Erntezeitpunkt. Je nach Bestandsgröße und Sorte sind zwei bis drei Erntedurchgänge durchaus in der Norm.

Frosthärte

Sorten mit kürzerer Entwicklungszeit sind weniger frosthart als länger stehende Sorten. Länger stehende Sorten können Temperaturen bis -6°C durchaus am Feld überdauern. Wird Radicchio im Dezember oder Jänner nach vorhergehenden Frösten geerntet, findet man am Feld ein eher unansehnliches Bild von verfaulten Umblättern. Putzt man diese äußeren Blätter weg, kommt im Inneren ein sehr schöner Kopf zum Vorschein. Wichtig ist, nicht zu ernten, solange die Pflanze noch gefroren ist.

In Italien gibt es Sorten, die noch nicht fertig entwickelt über den Winter gehen und danach weiterwachsen. Hier sind noch weitere Feldversuche nötig, um zu evaluieren, ob diese Sorten auch in Österreich in dieser Weise kultiviert werden können.

Ernte und Lagerung

Die Erntereife ist erreicht, wenn die Köpfe kompakt sind und ihre typische Färbung aufweisen. Der Kopf wird mit einem Messer am Strunkansatz abgeschnitten. Die grünen Umblätter werden entfernt, sie schmecken zu bitter.

Radicchio ist grundsätzlich sehr gut lagerfähig. Sorten mit längerer Entwicklungszeit sind besser lagerfähig als Sorten mit kurzer Kulturdauer. Zur Lagerung sollten immer nur gesunde und möglichst trockene Köpfe verwendet werden. Bei Morgentau oder nach Frostnächten empfiehlt sich eine Ernte ab Mittag oder am Nachmittag. Zur Lagerung sollten ein paar Umblätter ungeputzt bleiben, sie können dann direkt vor dem Verkauf entfernt werden.

Abbildung 12: Radicchio di Treviso bei der Ernte, © smarties.bio

Für eine kurze Lagerung für einen Zeitraum von 2–3 Wochen sind die optimalen Bedingungen circa 4°C sowie eine relative Luftfeuchtigkeit von 95–98 % Sorten mit einer Entwicklungszeit von 110 Tagen oder mehr können für einen längeren Zeitraum von bis zu drei Monaten gelagert werden. Dafür liegt die optimale Temperatur knapp unter 0°C, bei -0,5°C. Das Innere des Kopfes sollte nicht gefrieren. Bei längerer Lagerung sollte die relative Luftfeuchtigkeit ca. 70 % sein. Wichtig ist auch, dass die Luft rund um die Radicchios zirkulieren kann. Für eine längere Lagerung sollte bei der Ernte ein Stück der Wurzel verbleiben. Der Kopf sollte ca. 80 % gereift sein, die Mittelrippe darf noch grünlich anstatt rein weiß sein. Die vollständige Reife wird während der Lagerung und mit Hilfe der Nährstoffe aus dem Wurzelrest erreicht.

Radicchio-Treiben

Das **Treiben von Radicchio** ist eine Methode, um die Köpfe nach der Ernte erneut wachsen zu lassen und zarte, milde Blätter zu erzeugen. Zwei Spezialitäten aus Norditalien sind der Rosso di Treviso Tardivo und die sogenannte Rose von Görz. Im Unterschied zur Produktion von Chicorée werden bei diesen Formen die Köpfe nicht abgeschnitten, sondern nur die äußeren Umblätter vor dem Treiben entfernt.

Rosso di Treviso Tardivo

Rund um die norditalienische Stadt Treviso gibt es seit hunderten Jahren eine traditionelle Form des Radicchio-Treibens. Die Pflanzen werden auf dem Feld kultiviert und im Winter in Wasser getrieben. Der Prozess ist ähnlich wie bei Chicorée, allerdings sind die Triebe dickfleischig und fast künstlerisch individuell gebogen. Die Pflanzen werden mit der Wurzel aus der Erde genommen. Der Großteil der Umblätter wird entfernt, die Erde auf den Wurzeln abgeschüttelt und die Wurzeln etwas gekürzt. Die Pflanzen werden dann in einem dunklen Raum in Boxen in circa 10 cm tiefes Wasser gestellt. Um Fäulnis zu vermeiden, ist es wichtig, dass nur die Wurzel im Wasser ist und nicht

die Blätter. Die Temperatur des Wassers und der Umgebung sollte circa bei 5°C liegen. Die Stadt Treviso ist sehr reich an Quellwasser, daher werden die Radicchios teilweise in fließendem Wasser getrieben. Beim Treiben im stehenden Wasser sollte das Wasser am besten täglich gewechselt werden. Nach circa 14 Tagen sind ausreichend lange, fleischige, weiße Triebe gewachsen. Die äußeren Blätter werden weggeputzt und zum Vorschein kommen die ästhetischen weiß-roten Radicchios. Sie können roh in Salaten, gedünstet als Beilage oder im Rohr gratiniert werden. Der Geschmack ist nur leicht bitter mit einer leicht süßlichen Note.

Abbildung 13: Pflanzen in Kisten mit 10 cm Wasser, © smarties.bio

Abbildung 14: Verkaufsfertige Pflanzen mit und ohne Wurzel, © smarties.bio

Rose von Görz

Rund um die norditalienische Stadt Goricia (dt. Görz) wird eine ganz besondere Form des Radicchios kultiviert. Sie hat die Form einer Rose und ein sehr geschmackvolles Aroma. Der Prozess ist allerdings sehr aufwendig. Die Pflanzen müssen im Winter ausgegraben und in Sand getrieben werden.

Es handelt sich um Radicchiosorten mit den Namen Goriziana oder Voglia. Die Pflanzung erfolgt Anfang bis Mitte August. Die Pflanzen entwickeln sich ganz normal am Feld, allerdings bilden sie keine festen Köpfe. Nach den ersten Frösten, ab Mitte Dezember bis Anfang Februar, werden die Pflanzen mit der Wurzel aus der Erde genommen. Anders als beim Treiben von Chicorée wird das Herz der Pflanze nicht abgeschnitten. Die äußeren Umblätter kommen weg und die Pflanzen werden in einer Kiste mit feuchtem Sand (oder Sägespänen) und eventuell mit ein bisschen Erde oder Kompost bei 10–12°C an einem dunklen Ort für zwei Wochen getrieben. Die innersten Teile wachsen ohne Licht und sind daher weiß. Kleine Blätter, die im Ansatz bereits vorhanden waren, bekommen ein helles Rot. Die äußeren Umblätter werden dann wieder weggegeben. Konsumiert wird nur das zarte Herz der Pflanze.

Abbildung 15: Entblätterte Pflanzen in einer Kiste mit Sand, © smarties.bio

Abbildung 16: Erntefertige Pflanzen ca. 14 Tage später, © smarties.bio

Abbildung 17: Verkaufsfertige Radicchios, © smarties.bio

Quellen

Bayerische Anstalt für Landwirtschaft: Basisdaten Düngung und Nährstoffflüsse. https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/iab/dateien/basisdaten22_tabelle_9c_20211210.pdf (abgerufen am 17.03.2025)

Ciccaglione, Bruno: Radicchio. 2021, Mandelbaum verlag eG.

Smarties.bio: https://www.smarties.bio/en-eu

www.bio-net.at