



Bonn, 14. Juni 2010

Pressemitteilung:

Snacktipps für die Halbzeit: Knackfrische Radieschen

Während unsere Mannschaft das Feld in Südafrika betritt, kommen deutsche Radieschen erntefrisch, knackig und leicht scharf von den Feldern. Die quietschrote Rundwurzel ist ein vortrefflicher Snack für lange, spannende Fußballabende und eine gesunde Nascherei für Zwischendurch.

Schmeckt scharf

Die Verwandtschaft mit dem Rettich schmeckt man den Radieschen an: Beide Pflanzen enthalten Senföl, welches das mehr oder minder scharfe Aroma ausmacht. Senföl wirkt sich positiv auf die Atmungsorgane aus und regt die Verdauung an. Die leichte Schärfe bringt den Kreislauf von fiebernden Fußballfans zusätzlich in Schwung. Zudem liefern Radieschen die Vitamine A, B₁, B₂ und C sowie die Mineralstoffe Kalium, Calcium und Eisen.

Sieht scharf aus

Im Laufe der Zeit haben die Züchter dem Radieschen zu einem perfekten Outfit verholfen. Neben den kugelrunden, roten Radieschen gibt es Liebhabersorten in länglich-ovaler Form und in zweifarbig rot-weißer, gelber oder weißer Schale.

Sie werden gebündelt, mit mindestens zehn „Köpfen“ und mit grünem Laub angeboten. Ob die Wurzeln schön knackig sind, erkennt man sofort an den Blättern: Sind sie noch frisch, sind es auch die Wurzeln. Vor der Aufbewahrung im Kühlschrank sollten die Blätter abgedreht werden, um Wasserverluste zu vermeiden. Anschließend die Radieschen waschen, abtrocknen und in einen Gefrierbeutel oder eine Kunststoffbox geben – so bleiben sie mehrere Tage frisch und knackig.



Ist zum Anbeißen

Kleine Snacks mit Radieschen lassen sich schnell – z.B. in der Halbzeitpause – zubereiten. Ob auf Spießen, auf Quarkbrot mit Schnittlauch, nur mit Butter und Salz oder mit Käse, sie munden ganz vorzüglich. Und das Beste: Die appetitlichen Knöllchen harmonieren geschmacklich hervorragend mit einem kühlen Bier.



Foto: Radieschen 1



Foto: Radieschen 2



Foto: Radieschen 3



Foto: Radieschen 4

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten