

Meerrettich



Meerrettichwurzel

In Zeitungspapier eingeschlagen, kann man sie im Gemüschfach des Kühlschranks etwa eine Woche aufbewahren.

Geriebener Meerrettich

Sein fruchtiger, erdiger Geschmack passt gut zu Roter Bete, Karotten, Kartoffeln und Wirsing. Damit er sich nicht verfärbt, sollte man ihn mit Zitronensaft beträufeln.

Kreuzblütengewächse. *Armoracia rusticana*, Meerrettich
Halbschattige oder absonnige Lage. Nahrhafter, humoser, sand-lehmiger Boden ohne Staunässe. Günstig neben Komposthaufen. Braucht Platz zum Wuchern (kann durch Pflanzung mit im Boden eingelassenen Kübeln oder Eimern mit Löchern im Boden verhindert werden). Auf sauren oder mageren Böden wird er besonders scharf. Nur einjährige Wurzeln verwenden, alte werden holzig. Die Fechser (Seitenwurzeln) sollten etwa 1-2 cm dick und 20 - 40 cm lang sein. Sie werden im Mittelteil mit einem groben Tuch abgerieben, so dass keine Abzweigungen mehr vorhanden

sind. Im Frühjahr oder im Herbst werden sie im Abstand von 40 - 50 cm schräg in die Erde gelegt und mit Erde bedeckt, Kopfende ca. 5 cm, Wurzelende ca. 10 cm tief. Reihenabstand ca. 60 cm. 6/7 den oberen Teil freilegen, die Seitentriebe entfernen und wieder mit Erde bedecken. Im gewerblichen Anbau wird der Meerrettich auch wie Spargel in Erdwällen gezogen. Alle 30 cm die 35 - 40 cm langen Fehser etwas schräg in die Erde legen, der Kopf ist gerade noch mit Erde bedeckt. Im Juni die Wurzelstangen vorsichtig freilegen, möglichst bei bedecktem Himmel die Seitenwurzeln abschneiden und mit einem Tuch abreiben und so die feinen Haarwurzeln entfernen.

Mischkultur mit Kartoffeln und Obstbäumen. Zieht Schnecken an, wehrt bakteriellen Krankheiten der Kartoffel u.a. entgegen. Allgemein bakterizid, auch pilzabwehrend (Monilia), antibiotisch. Mit reifem Kompost düngen. Bester Geschmack 9 - 2. Er kann im Herbst ausgegraben und z.B. im Gewächshaus wieder eingegraben werden, so dass jederzeit geerntet werden kann. Auch in einem Eimer oder in einer Kiste kann er aufbewahrt werden: Die Zwischenräume werden mit lockerer Erde oder feuchtem Sand aufgefüllt und die Behälter dann kühl gelagert. Er hält sich auf diese Weise bis in das Frühjahr und gewinnt zusätzlich an Aromastoffen. Auch kühle Aufbewahrung in Alu-Folie möglich. Man kann ihn auch gerieben im Glas ohne Zusatz im Kühlschrank längere Zeit aufbewahren. In kräftiger Alu-Folie kann er tiefgefroren werden und lässt sich auch tiefgefroren gut reiben. Die fein geriebene Wurzel passt gut zu Kräuterquarks, zu Fisch, gekochtem Rindfleisch, Eier- sowie Tomatenspeisen. Mit

