



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Arche des Geschmacks
Ark of Taste



Fotos: © Emmerich Miall Photographie; Eisenhut & Mayer

KONTAKT:

LGV-Frischgemüse Wien reg. Gen. m.b.H.
Haidestrasse 22, A-1110 Wien
E-Mail: office@lgv.at

RIESEN VON ASPERN

Obwohl sie früher für Wien typisch waren, sind großknollige Radieschensorten heute im professionellen Anbau selten. Nur eine Sorte wird noch kultiviert: die *Riesen von Aspern*. Trotz Knollendurchmesser von bis zu 6,0 cm bleibt das weiße Fleisch butterzart mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen Pelzigkeit. Der Geschmack punktet durch Saftigkeit sowie dezente Schärfe.

Die *Riesen von Aspern* wachsen sehr schnell und eignen sich daher als Zwischenkultur und für den frühen Freilandanbau. Das Alter der Sorte ist schwer exakt zu bestimmen – die Wiener Gärtner sprechen von etwa 100 Jahren. Erstmals angemeldet wurde sie 1939/40 in der *Reichssortenliste*, schon seit 1951 ist sie in der österreichischen Sortenliste eingetragen. Heute wird die Sorte „*Riesen von Aspern*“ in der österreichischen Liste für *Seltene landwirtschaftliche Kulturpflanzen* des österreichischen Lebensministeriums geführt.

Die *Riesen von Aspern* werden aus den von den Gärtnern selbst vermehrten und geernteten Samen gezogen – im Erwerbsanbau heute eine wirkliche Seltenheit.

Sie sind nur vier bis fünf Wochen im Jahr am Markt erhältlich und für Gemüseliebhaber eine echte Wiener Spezialität.

Historisch belegte Region der Produktion: Ostösterreich, Raum Wien