

Rettich „Misato Rose Flesh“

Der **Misato Rose Flesh**, auch „Wassermelonen-Rettich“ genannt, ist ein echter Hingucker im Gemüsegarten. Außen cremeweiß bis hellgrün, innen leuchtend rosa-pink – die rundlichen Knollen erinnern an eine Wassermelone. Neben seinem attraktiven Aussehen überzeugt er auch geschmacklich: leicht süß-nussig, mit einer milden Schärfe und fest-knackiger Textur.

In der Küche ist Misato vielseitig einsetzbar: als Rohkost, in frischen Salaten, kurz gebraten, in Pfannengerichten oder als dekorative Garnitur. Besonders schön wirken die zweifarbigen Scheiben auf Buffets oder als Brotbelag. Reich an Vitamin C, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen, gilt er zudem als gesundheitsfördernd und wird traditionell bei Verdauungsproblemen geschätzt.

Für den **Anbau in Tirol** eignet sich diese Sorte besonders gut, da sie unkompliziert, schnellwachsend (28–42 Tage) und wenig anspruchsvoll ist. Ein lockerer, nährstoffreicher Boden und gleichmäßige Feuchtigkeit sind entscheidend, damit die Knollen zart bleiben und nicht scharf oder pelzig werden. Rettich mag sonnige bis halbschattige Plätze, und durch eine Mischkultur mit Minze lassen sich Schädlinge wie Flohkäfer gut fernhalten. Gegen Kohlflye und Erdflöhe schützt ein Gemüsenetz.

Gesät wird direkt ins Freiland im Frühjahr oder Spätsommer, die Keimung erfolgt nach 5–7 Tagen bei 15–20 °C. Mit einem Abstand von 15 x 20 cm entwickeln sich die Knollen optimal. Erntebereit sind sie bei einem Durchmesser von etwa 5–7 cm, größere Exemplare erreichen bis zu 12 cm.

Fazit: Der **Misato Rose Flesh** bringt Farbe und Vielfalt in den Tiroler Gemüsegarten. Er ist pflegeleicht, schnell erntereif und optisch ein Highlight auf jedem Teller – eine ideale Sorte für Hobbygärtner die Abwechslung suchen.

