

# Experiment mit Radieschen

## Wie funktioniert Osmose ?

Endlich kommt wieder frisches Gemüse auf den Tisch - also auch frische Radieschen. Diese kannst du nicht nur für den Salat, sondern auch für ein fabelhaftes Experiment verwenden!



Du brauchst 5 Radieschen  
Bereite fünf Gläser mit folgenden Lösungen vor:

1: Wasser aus dem Wasserhahn

2: destilliertes Wasser

→ dieses wird für das Bügeleisen verwendet oder abgekochtes Wasser

3: Verdünnte Kochsalzlösung

→ 1 Teelöffel Kochsalz in 500 ml Wasser auflösen

4: Gesättigte Kochsalzlösung

→ Für die gesättigte Lösung gibst du so viel Kochsalz zum Wasser, bis sich auch nach langem Rühren nicht alle Körner im Wasser auflösen

5: Gesättigte Zuckerlösung

→ Für die gesättigte Lösung gibst du so viel Zucker zum Wasser, bis sich auch nach langem Rühren nicht alle Körner im Wasser auflösen

Entferne bei allen 5 Radieschen die grünen Blätter und schneide sie am Blattstunk kreuzweise ein.

Gib in jede Lösung ein Radieschen. Dann heißt es warten.

Vergleiche die Radieschen nach ein paar Stunden und am nächsten Tag.

Welche Unterschiede stellst du fest?

Wurde zum Beispiel das Radieschen ganz schrumpelig, so war die Konzentration in der umgebenden Lösung viel grösser und das Wasser wanderte aus dem Radieschen hinaus.

**Dieses Phänomen nennt man Osmose.**

**Quelle :** [www.technorama.ch](http://www.technorama.ch)

