

Feldsalat, Kresse, Rauke & Co.

Feldsalat (*Valeriana officinalis*) gehört zur Familie der Baldriangewächse. Er wird in Deutschland häufig als Winterkultur in Gewächshäusern angebaut und während der übrigen Monate als Freilandware vor allem aus Frankreich eingeführt. Da im Frühjahr und Sommer unter Langtagsbedingungen die Schossgefahr der Pflanzen größer ist, kommt im Kleingarten vor allem ein Herbstanbau in Frage. Die Aussaat dazu erfolgt im August, mit Abdeckung ist sie auch noch im September möglich. Hier wachsen die Pflanzen in den Kurztag hinein und die Ernte kann bei Bedarf auch etwas hinausgezögert werden.

Kresse gehört zur Familie der Kreuzblütler (*Cruciferae*). Für den Anbau im Kleingarten eignet sich die (**Gartenkresse** (*Lepidium sativum*)). Die Aussaat ist sehr zeitig, sobald der Boden im Frühjahr eine Bestellung zulässt.

Genutzt werden die Laubblätter bzw. die ganzen jungen Pflanzen. Bei späteren Aussaaten ist die Gefahr des Schossens sehr groß. Neben dem Anbau im Kleingarten kann Kresse auch als Keimling in Schalen auf dem Fensterbrett angezogen werden, wo sich in wenigen Tagen die kleinen würzig schmeckenden Pflanzen entwickeln. Die **Brunnenkresse** (*Nasturtium officinale*) wurde in früheren Jahrhunderten intensiv im Erfurter Dreienbrunnen Gebiet in von Quellwasser durchflossenen Becken kultiviert. Diese ausdauernde heimische Wildpflanze wird heute wieder in einigen Spezialbetrieben, vor allem in Westeuropa, angebaut. Aufgrund ihres ständig hohen Wasserbedarfs eignet sie sich in der traditionellen Anbauform kaum für die Nutzung im Kleingarten. Es ist jedoch auch eine Freilandkultur auf Beeten (wie bei Schnittsalat) oder ein Anbau im Gewächshaus im Grundbeet oder in Töpfen möglich. Geerntet wird Brunnenkresse in den Monaten September bis April, da sie als Langtagspflanze ab Ende April zu blühen beginnt.

Rauke oder Rucola besonders in den letzten Jahren bekannt geworden, die als Kreuzblütler den Salaten eine herzhafte Note gibt. Man unterscheidet die einjährige mildere Salat- oder Ölrauke (*Eruca sativa*) und die in Südeuropa wild vorkommende ausdauernde Wilde Rauke (*Diplotaxis tenuifolia*), die einen kräftigeren Geschmack hat. Im Kleingarten können beide Arten von Frühjahr bis

Herbst direkt gesät werden. Die einjährige Salatrauke wird bis 40 cm hoch, kommt allerdings in den Sommermonaten schneller zur Blüte. Die niedrigere Wilde Rauke (bis 20 cm) kann mehrmals im Jahr geschnitten werden, wobei sie immer wieder nachwächst.

Anbau im Haus- und Kleingarten

Salate sind schnellwachsende Blattgemüse mit teilweise empfindlichem Laub. Zum Anbautermin sollte ein sauberes und gut gelockertes Pflanzbeet vorliegen. Auf lehmigen Standorten empfiehlt sich das Einarbeiten von Sand und/oder von gut abgelagertem Kompost. Der Einsatz von frischem Kompost oder Mist sollte bei Salaten aus phytosanitärer Sicht und wegen der hohen Stickstoffgehalte nicht erfolgen. Eine gute Möglichkeit für den Anbau von Salaten bietet auch das Hochbeet. Die meisten Salate haben eine recht kurze Vegetationszeit von nur wenigen Wochen. Daher können diese Arten gut in Sätzen angebaut und mit anderen Arten kombiniert werden. Auch lassen sie sich problemlos in eine Fruchtfolge einfügen.

Bei Salaten mit einem rosettenartigen flachen Wuchs, wie bei den Kopf- und Blattsalaten achtet man auf eine flache Pflanzung. Dadurch kommen die empfindlichen Unterseiten der Laubblätter nicht in ständigen Kontakt mit dem feuchten Boden. Das beugt der Gefahr von Pilzkrankheiten, wie dem Falschen Mehltau oder dem Grauschimmel (*Botrytis*) vor. Bei aufrecht wachsenden Arten, wie Rucola, Mangold und den meisten Asia-Salaten besteht diese Gefahr weniger. Für ein gleichmäßiges Wasserangebot und für ein Abtrocknen des Laubs in den Abendstunden ist zu sorgen. Der Nährstoffbedarf liegt meist im unteren Niveau. Durch überhöhte Düngergaben bilden die Pflanzen große Blätter mit weichem Gewebe aus, was zu verstärkter Krankheitsanfälligkeit führen kann.

Im Salat sind häufig Nacktschnecken anzutreffen. Hier sollte man für ein schnelles Abtrocknen sorgen, dazu das umgebende Gras kurz halten und bei Bedarf für die Nützlinge im Garten verträgliches Schneckenkorn streuen.

Herausgeber:

Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum

Kontakt:

Lehr- und Versuchszentrum Gartenbau (LVG)

Telefon: +49 361 574157-700 Fax: -777

Mail: post.lvg-ef@tlllr.thueringen.de

Fotos: LVG, C. Graf

Februar 2021, 6. aktualisierte Auflage

Die Vielfalt der Salate



Salate erfreuen sich bei den meisten Menschen aufgrund ihrer Frische und der einfachen Zubereitung großer Beliebtheit. Sie enthalten Vitamine, Mineralstoffe und gelten wegen ihres geringen Energiegehaltes als besonders gesundheitsfördernd.

Der Verbrauch an Salaten hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen, vor allem weil Salate heute in verschiedenen Farben und Formen über das gesamte Jahr angeboten werden. Daneben findet man auch küchenfertig aufbereitete Salate, geschnitten und gemischt und mit einem entsprechenden Dressing kombiniert.

Neben dem großen Angebot des Handels schätzen viele Menschen eigenen Salat aus dem Haus- oder Kleingarten. Als „Salat“ wird eine große Anzahl von Gemüsearten aus mehreren Pflanzenfamilien genutzt. Die meisten von ihnen sind Korbblütler und gehören zu den Gattungen *Lactuca* (Lattich) und *Cichorium* (Wegwarte). Aus anderen Familien stammen z. B. Feldsalat (Baldriangewächse) oder Rauke, Kresse und Brunnenkresse (Kreuzblütler). Die meisten Salate werden gepflanzt, bei den kleinblättrigen eng stehenden Arten ist eine Direktsaat üblich.

Salate der Gattung *Lactuca sativa*

Kopfsalat liegt als einer der bekanntesten und früher am weitesten verbreitet vor. Er ist allerdings in seiner Bedeutung durch die Ausweitung des Sortimentes etwas zurückgegangen. Kopfsalat wird von März bis Oktober vor allem in West- und Süddeutschland großflächig auf Mulchfolien, im Frühjahr unter Vlies und im Winter im Gewächshaus angebaut. **In Kleingärten kultiviert man ihn besonders häufig im Frühjahr**, wo er zum ersten eigenen Gemüse nach dem Winter gehört. Unter dem eher kontinentalen Klima Thüringens ist der Sommeranbau in Hitzeperioden etwas riskanter (Schossgefahr). Neben dem allseits bekannten grünen gibt es auch rote Kopfsalatsorten.

Eissalat stammt aus den USA. Er hat in den letzten Jahren im Erwerbsanbau die größten Zuwachsraten aufzuweisen und den Kopfsalat als bedeutendste Art verdrängt. Er hat dickere knackigere Blätter, **foliert vermarktet ist länger haltbar** als andere Salate. Eissalat wird vor allem im gemäßigten Klima Norddeutschlands angebaut



und in den Wintermonaten aus Südeuropa eingeführt, so dass er ganzjährig verfügbar ist. Für den Anbau im Kleingarten hat sich diese Art kaum durchgesetzt.

Bataviasalat aus Frankreich stammend, ist dort immer noch sehr verbreitet. Sein Name wird vom französischen Wort für Eissalat (*Laitue batavia*) abgeleitet. Es handelt sich dabei um Sorten mit ähnlicher Blattkonsistenz wie beim Eissalat, aber mit einem etwas lockeren Kopf. Bataviasalat ist mit grünem, rotem und auch zweifarbigem Laub im Angebot.



Blatt-, Pflück- und Schnittsalat bilden keinen festen Kopf, deshalb werden diese Bezeichnungen für alle Sorten und Formen von Salaten (*Lactuca sativa* var. *crispa*) verwendet. Die bekanntesten unter ihnen sind Eichlaubsalat und die Lollo-Sorten. Es gibt aber auch Formen, die aus Kreuzungen zwischen Eis- oder Kopf- und Blattsalaten entstanden sind (Kraussalat).

Um **Eichlaubsalat** handelt es sich um schon früher verbreitet angebaute Blattsalate mit langen, schmalen und (wie Eichenlaub) gezackten Blättern. Diese sind sehr weich und müssen daher schonend behandelt werden. Deshalb ist diese Salatform in großen Betrieben nur wenig im Anbau, aber schon eher auf Wochenmärkten oder im Kleinanbau zu finden. Schneidet oder pflückt man zur Ernte die größeren äußeren Blätter ab, wachsen aus dem Herz immer weiter neue Blätter nach. Es gibt helle und dunkle grüne oder rote Sorten im Angebot. Von allen hier aufgeführten Salaten ist die Schossgefahr bei den Eichlaubsalaten am geringsten.



Lollo rossa & Lollo bionda stammen aus Italien, haben ihre Sortennamen behalten, unter denen sie auch in Deutschland gehandelt werden. *Lollo rossa* bildet rote und *Lollo bionda* hellgrüne halbrunde dichte Rosetten mit stark gekrausten Blättern aus. **Sie zeichnen sich durch Robustheit, Attraktivität und lassen sich so in der Gastronomie gut zum Dekorieren einsetzen. Der Anbau im Kleingarten ist gut möglich.**



Salate der Gattung *Cichorium*

Zu dieser Gattung zählen die Endivien (*Cichorium endivia*), außerdem Chicorée, Radicchio und Zuckerhut (alle *Cichorium intybus* var. *foliosum*) sowie weitere grüne und rote Salatcichorien. Diese Arten stammen aus dem Mittelmeerraum. Wer Lust am Experimentieren hat, kann diese Salate der mediterranen Küche durchaus einmal in seinem Kleingarten probieren. Alle Arten dieser Gruppe haben eine leicht bittere Note und schmecken recht herzhaft.

Endivien gelten bei uns immer noch als typisches Herbst- und Wintergemüse obwohl **Winterendivien** (glattblättrig) und **Krause Endivien** heute fast ganzjährig im Angebot sind. Endivien sind robust im Anbau, bilden recht breite und offene Köpfe und haben im Inneren hellere Blätter. Die geschlitzblättrigen Sorten haben etwas zartere Blätter und sind sehr dekorativ.



Chicorée bildet eine Ausnahme, da die Chicorée-Sprosse nicht mehr im Boden, sondern in Spezialbetrieben auf Stellagen in Wassertreiberei produziert werden. Allerdings kann man geeignete Wurzeln auch in einer großen Kiste antreiben, **die man mit Sägespänen oder einem anderen lockeren Substrat füllt. Die Qualität ist aber zumeist nicht so gut, da keine optimale Temperaturführung stattfinden kann.**



Radicchio besitzt eine dunkelrote Färbung und stammt aus Italien. Sie bildet runde oder längliche Köpfe mit hellen Blattrippen, die sehr dekorativ sind. **Radicchio liegt häufig in gemischten Fertigsalaten vor und wird nur selten im Kleingarten angebaut.**



Quelle: www.deabyday.tv