

DI Doris Lengauer

# Romanasalat (*Lactuca sativa* var. *longifolia*)

Vielleicht haben Sie sich schon einmal gefragt, welcher Salat bei dem knackigen und in der USA sehr beliebten Caesar Salad verwendet wird? Oder vielleicht ist Ihnen Kochsalat mit Erbsen ein Begriff? Der Salat, der für diese beiden – doch sehr konträren – Rezepte die Hauptzutat liefert ist Romanasalat, auch römischer Salat oder Bindsalat genannt. Er soll bereits vor 4.000 Jahren von den Ägyptern angebaut worden sein. Ursprünglich stammt er aus dem Mittelmeerraum, was eine Erklärung dafür ist, dass er sehr hitzebeständig und schossfest ist und ihn daher optimal für den Anbau im Sommer macht. Aber auch als relativ gut kältetolerantes Wintergemüse (Baby-leaf) hat er sich bestens bewährt.



Abbildung 1: Übersicht über die getesteten Mini-Romana-Sorten

Die ursprünglichen Sorten wurden zusammengebunden, um das Salatherz zu bleichen, weshalb der Name Bindsalat noch heute zu finden ist. Bei den aktuell verfügbaren Sorten ist dieser Vorgang nicht mehr notwendig. Romana Salat bildet einen länglichen Kopf, der allerdings nicht ganz so fest geschlossen ist, wie z. B. bei Kopf- oder Eissalaten.

Es gibt ihn mittlerweile in grüner und roter Farbe, wobei die Außenblätter meist dunkler gefärbt sind als die gelblichen Herzblätter. Die Blattrippen sind breit und weisen Lufteinschlüsse auf. Der Geschmack ist würziger und kräftiger als bei Kopf- oder Pflücksalaten, besonders beliebt macht ihn allerdings seine knackige Konsistenz.

## Sortenwahl

Je nach Verkaufsziel werden unterschiedliche Romanasorten angeboten. Little-Gem (Salatherzen) wird

geerntet, wenn die Herzen eine Länge von 10 bis 12 cm erreicht haben. Die standardmäßig in Zweier oder Dreier-Verpackungseinheiten angebotenen Minitypen haben eine Länge von ca. 16 bis 18 cm. Wird mit Umblatt vermarktet, haben die Köpfe eine Länge von über 25 cm. Die Salatherzen sollten nicht zu einer kugeligen Wuchsform neigen, da die Herzen nur als längliche Herzen in die übliche Verpackung eingeschweißt werden können. Bei den besten Sorten sollte mit einem Schnitt das Herz herausgelöst werden können.

Für die Schnittsalat-Industrie und für die Sandwichherstellung werden Sorten angeboten, die lange, sehr schmale Blätter haben und beim Schneiden sehr leicht zerfallen. Ein neuer Salat-Typ entstand aus der Kreuzung von Eissalat und Romana-Salat und wird als „Crunchy Cos/Lettuce“ bezeichnet. Er verbindet die Knackigkeit des Eissalates mit dem milden Geschmack des Romana – Salates.

## Anbaudaten

Für eine Ware mit einem Verkaufsgewicht von 200 bis 250 Gramm sollte die Bestandesdichte ca. 15 Pflanzen/m<sup>2</sup> betragen. Soll die Ware mit Umblatt und einem Gewicht von 800 bis 1.000 Gramm vermarktet werden, verringert sich die Pflanzenanzahl um die Hälfte.

## Resistente Sorten

Die meisten neuen Sorten weisen Resistenzen gegen Insekten (Blatt- und Wurzelläuse), Pilze (falscher Mehltau), sowie Viren und Bakterien auf, um Anbausicherheit zu gewährleisten.

Da Romana-Salat sehr empfindlich gegen Trockenrand und Innenbrand ist, muss die gewünschte Sorte bei diesen Merkmalen eine hohe Toleranz aufweisen.

## Steckbrief

Aussaatzeitpunkt: Dezember bis August für Freilandkultur, September bis Februar unter Glas bei Temperaturen über 20 °C Keimhemmung möglich

Setzweite: 25 cm x 25 cm; für die Babyleafproduktion: Direktsaat mit Abstand von 10 cm zwischen und 3 cm in der Reihe

2021 wurden in der Versuchsstation 9 Sorten Romana-Salate des Typs Little-Gem getestet (vgl. Tabelle). Anbauzeitpunkt war 29. April 2021, mit einer Pflanzenanzahl von 11 Pflanzen/m<sup>2</sup>. Geerntet wurde am 11. Juni 2021.

Tabelle: Übersicht der getesteten Sorten

Sorte	Herkunft	Farbe	Gramm	Dichte der Blatt-Schichtung*
Alaine	Rijk Zwaan	rot	177	6,5
Moonred	Enza Zaden	rot	213	7,0
Rawley	Rijk Zwaan	grün	328	8,0
Rianxo	Rijk Zwaan	grün	357	8,2
Xalbadora	Enza Zaden	grün	293	8,1
Xanadu	Enza Zaden	grün	311	7,4
Xemerius	Enza Zaden	grün	276	8,2
Xiomara	Enza Zaden	grün	332	8,0
Xoana	Enza Zaden	grün	292	7,9

\* Blattschichtung 1-9: 9=sehr dicht geschichtet, 1=lockere Schichtung



Abbildung 2: Sortenübersicht. erste Reihe v.l.n.r.: Alaine, Moonred, Rawley; zweite Reihe v.l.n.r.: Rianxo, Xalbadora, Xanadu; dritte Reihe v.l.n.r.: Xemerius, Xiomara, Xoana

Alle Sorten entwickelten sich sehr einheitlich und schön. Das durchschnittliche Einzelkopfgewicht betrug 286 g, die roten Sorten lagen darunter. Die Kopfform war bei Moonred und Xalbadora etwas runder und kürzer als bei den anderen Versuchsgliedern. Insgesamt konnten allerdings alle Sorten überzeugen.

## Die Verwendung

Die klassische Zubereitung von Romana-Salat ist jene als Salat, jedoch ist es auch möglich, ganze Salathälften zu grillen, zu braten oder zu schmoren. Der Fantasie in der Zubereitung sind auch bei diesem Gemüse keine Grenzen gesetzt.