

DI Nicolas Stohandl

Salat – Ein Gemüse für jede Jahreszeit

Salat, auch als Gartensalat bezeichnet, ist schon seit 2500 Jahren als Kulturpflanze bekannt, wenn auch nicht in der heute überwiegenden Form des Kopfsalates. Schon zeitig im Frühjahr, noch vor Erdbeeren oder Spargel, und auch bis spät in den Herbst hinein, kann man frischen Salat genießen.



Batavia-Salat

Durch Folientunnel und Anbau unter Glas ist es sogar möglich, das ganze Jahr über frischen Salat zu ernten. Als Salat werden die folgenden Varietäten und Anbauformen von *Lactuca sativa* L. behandelt: Kopfsalat (Butterkopf- und Eissalat), Romanasalat, Blatt- bzw. Schnitt- bzw. Pflücksalat und als Sonderanbauform Baby leaf.

Salat stammt aus dem Mittelmeerraum und geht möglicherweise auf den auch bei uns vorkommenden wilden Lattich zurück. Die als Halbrosette auf dem gestauchten Spross angeordneten Blätter bilden eine stark vergrößerte Knospe, den „Kopf“. Eissalat bildet große, feste, runde Köpfe. Die Blattfarbe kann von hellgrün über dunkelgrün bis rot, stark variieren. Der Kopfsalat ist, wie schon erwähnt, eine sehr alte Kulturpflanze. Relativ jung ist der Eissalat. Er stammt wahrscheinlich aus Frankreich. Dort wurde auch von VILMORIN ein abweichender Kopfsalattyp entdeckt, welcher heute unter dem Namen Batavia-Salat angeboten wird.

Heute sind Batavia-Salate meist nicht kopfbildende Eissalate oder mit geringerer Kopfbildung. Oft auch mit rot gefärbten Blattträgern wie beim Grazer Krauthauptel. Dieser hat sich aus dem „Laibacher Eissalat“ entwickelt und wurde bereits um die Jahrhundertwende (19./20. Jahrhundert) wegen seines großen festen Kopfes, seiner krausen Blätter und seines bitterfreien Geschmacks sehr geschätzt. Seit 1950 ist er im Österreichischen Zuchtbuch ein-

getragen und stellt eine traditionelle Lokalsorte in der Steiermark dar. In der Versuchsstation Wies, die für die Erhaltungszüchtung des Grazer Krauthauptel zuständig ist, werden jedes Jahr Vermehrungsflächen dafür angelegt. Viele Saatgutfirmen haben in weiterer Folge versucht, den Grazer Krauthauptel züchterisch zu bearbeiten, da ein Anbau von Grazer Krauthauptel vor allem im Sommer Schwierigkeiten macht. An das Original ist bislang jedoch noch niemand herangekommen.

Der weltweit wichtigste Schaderreger im Salatanbau ist derzeit der Falsche Mehltäupilz (*Bremia lactucae*). Neue Salatsorten sind gegen alle derzeit bekannten Stämme resistent. Bei den tierischen Schaderregern ist die Grüne Salatblattlaus (*Nasonovia ribidnigri*) derzeit am häufigsten in Österreich zu finden. Auch hier gibt es viele resistente Sorten.

Kopfsalat

(*Lactuca sativa* var. *capitata* L.)

kann ab Dezember / Jänner gesät werden. Ideal sind 4-cm Presstöpfe für die Anzucht. Zur optimalen Keimung ist eine Temperatur zwischen 16-18 °C empfehlenswert. Über 20 °C kann es zur Hemmung der Keimung kommen. Die Anzuchtdauer kann von 60 Tagen im Dezember bis zu 14 Tagen im Sommer schwanken. Bei der Aussaat ist auf die Sorteneignung für den geplanten Termin zu achten. Eine Abhärtung der Pflanzen vor dem Setzen ist wichtig.



Salat kurze Zeit nach dem Setzen im Sommer.....



.....und eine Woche später

Kopfsalat bevorzugt lockere, humose Lehmböden oder sandige Lehmböden. Standorte, ohne Möglichkeit zur Bewässerung, sind nicht zu empfehlen. Pflanztermine sind in Österreich ab dem 1. März (unter Vlies) bis zum 1. September möglich. Gesetzt wird Salat, je nach gewünschter Kopfgröße und Sorte mit einem Abstand von 25 – 35 cm zwischen und 30 cm in der Reihe.



Eine steirische Salatspezialität -
Der Grazer Krauthäuptel

Standardmäßig sind 30 cm x 30 cm zu empfehlen. Als Faustregel können auch 10-12 Pflanzen/m² angenommen werden. Zur Unterdrückung von Unkraut kann auch auf Mulchfolie oder Mulchvlies gesetzt werden. Die Düngung sollte kurz vor dem Setzen erfolgen. Als Düngermengen sollten 100 kg N/ha für Kopfsalat und 115 kg/ha für Eissalat, 30 kg P₂O₅/ha, 140 kg K₂O/ha, 15 kg MgO/ha und 50 kg CaO/ha gerechnet werden.

Regelmäßiges Unkrauthacken und das Vermeiden von Bodenverkrustungen sind wichtig. Es kann auch eine chemische Unkrautbekämpfung durchgeführt werden. Bei sehr trockenem Wetter ist eine Beregnung, vor allem zu Beginn der Kopfbildung, sinnvoll. Die Kulturdauer am Feld beträgt circa 10-14 Tage für Kopfsalat und ist bei Eissalat etwas kürzer. Geerntet wird per Hand bei einem Kopfgewicht zwischen 200 und 600 g.

Blattsalat

(*Latuca sativa* var. *crispa* L.)

bildet keinen Kopf aus. Bekannte Formen sind Eichblattsalat, Lollo-Salat und Frillice-Salat (eine Mischung aus Eissalat, Romana- und Krausesalat). Eichblattsalat zeichnet sich durch schnellen Wuchs, glänzende Farben und ein schön gefülltes Herz aus. Es sind Farbvarianten von hellgrün bis dunkelrot möglich.

Lollo-Salat ist kugelförmig und hat eine starke Blattrandwellung. Rote Typen werden als „Lollo rossa“ bezeichnet und grüne als „Lollo bionda“. Frillice-Salat ist offen wachsend und hat gekrauste Blätter. Die Anzucht und der Anbau erfolgen wie beim Kopfsalat. Geerntet wird bei einem Einzelpflanzengewicht von 200 bis 700 g.



Blattsalat im Eichblatttyp mit löwenzahnblättrigen Blättern

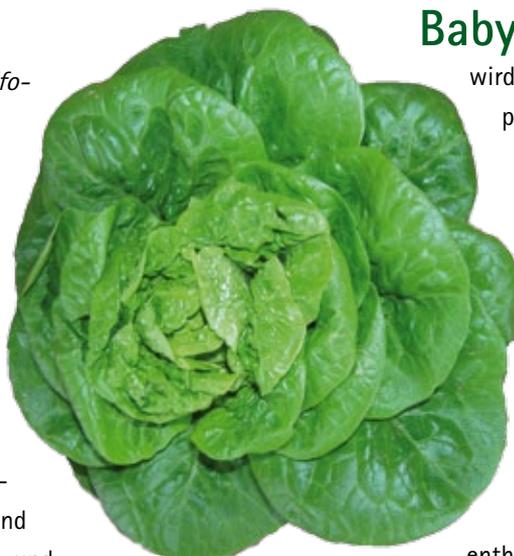


Romanasalat

(*Lactuca sativa* var. *longifolia* LAM.)

hat würzig schmeckende Blätter, welche mehr oder weniger aufrecht stehen und einen länglichen, eiförmigen, mittelfesten Kopf mit guter Haltbarkeit bildet.

Die leicht blasigen Außenblätter sind dunkler und dicker als bei Kopfsalat und haben einen herben Geschmack. Ge- Neue Züchtung von Mini-Romanasalat nau so wie bei Kopfsalat gibt es bei Romanasalat auch rote Typen. Die Aussaat und die Kulturführung sind ähnlich wie bei Kopfsalat. Derzeit geht der Trend hin zu Mini-Romanasalaten mit nur 125 – 250 g. Der normale Romanasalat wird mit 250 – 1000 g Einzelpflanzengewicht geerntet.



Baby leaf

wird vor allem in Betrieben mit Abpackanlagen produziert. Es handelt sich um eine bunte Mischung von farbenreichen, formenreichen und wohlschmeckenden Salatsorten aus den drei vorhin erwähnten Gruppen Kopfsalat, Blattsalat, Romanasalat oder Asia-Salaten.

In den meisten Convenience Produkten sind solche Mischungen enthalten, welche oft noch je nach Saison mit Spinat oder Radicchio ergänzt werden. Die Kulturführung ist hier etwas anders, da die Jungpflanzen nicht gesetzt, sondern direkt gesät werden. Dieser Anbau sollte somit nur unter geringem Unkrautdruck erfolgen, da eine Bekämpfung in der kurzen Vegetationszeit nur schwierig möglich ist.

Tabelle 1: Sortenempfehlungen aus den Salatversuchen 2013 an der Versuchsstation für Spezialkulturen Wies

Salat-Typ	Sorte	Herkunft	Anbaueignung
Kopfsalat	Tizian	Kiepenkerl	Frühsommer, Herbst
Kopfsalat	Beltran	Syngenta	Frühsommer, Sommer
Eissalat	Diamantinas	Austro Saat	Frühjahr – Herbst
Eissalat	Great Lakes	Reinsaat	Frühjahr – Herbst
Batavia	Grazer Krauthäuptel 2	Austro Saat	Vlies, Frühjahr, Frühsommer, Herbst
Batavia	Masaida	Syngenta	Frühjahr, Frühsommer, Sommer
Eichblatt rot	Horix	Enza Zaden	Frühsommer, Sommer
Eichblatt rot	Oscarde	Graines Voltz	Frühjahr, Frühsommer
Eichblatt grün	Kyrio	HM Clause	Frühsommer, Sommer
Eichblatt grün	Till	Bingenheimer SG	Frühsommer, Sommer
Lollo rossa	Tuska	Enza Zaden	Frühsommer, Sommer
Lollo bionda	E01L.5800	Enza Zaden	Frühsommer – Herbst
Romana	Cegolaine	Rijk Zwaan	Herbst



Salate übers Jahr

Es empfiehlt sich, das Saatbeet bereits zwei Wochen vor der geplanten Aussaat vorzubereiten. Die Düngung erfolgt ähnlich den anderen Salatarten und unterscheidet sich in einem etwas geringeren Stickstoffbedarf (90 kg N/ha). Der Anbau ist von März bis Ende August möglich. Benötigt werden etwa 5 kg/ha Saatgut, dies entspricht circa 600-800 Korn/m². Mechanisch wird dies mit pneumatischen Säugeräten erreicht. Die Abstände sind 10-12 cm x 2-3 cm.

Obwohl die Möglichkeit besteht, Saatgut unterschiedlicher Typen zu mischen und gemeinsam auszusäen, empfiehlt es sich, diese in Reinsaat zu säen, da die Entwicklung der Sorten doch recht unterschiedlich sein kann. Die Kulturdauer liegt abhängig von der Jahreszeit zwischen 4 und 11 Wochen. Frisch angelegte Flächen benötigen eine Bewässerung um der Verdunstung vorzubeugen.

Die Ernte erfolgt meistens maschinell, wenn die Pflanzen eine Größe von 8-10 cm erreicht haben. Der Schnitt sollte nicht zu tief ansetzen (circa 2 cm über dem Boden) damit ein Wiederaustreiben der Pflanze für einen weiteren Schnitt möglich wird. Auf 1 m² sind circa 0,5-1,5 kg Salat zu ernten.

Fazit

Ganz egal für welchen Salat man sich entscheidet – er ist ganz generell unkompliziert anzubauen und wertvolles Glied der Fruchtfolge. Und wer etwas auf gesunde Ernährung hält, kommt an Salat ohnehin nicht vorbei. Er enthält eine Vielzahl an sekundären Pflanzenstoffen, wie z. B. Carotinoide, Flavonoide oder Polyphenole, die sich positiv auf unser Herz-Kreislaufsystem auswirken, sowie wichtige Vitamine und dabei auch noch kaum Kalorien.



Klassischer Kopfsalat



Typischer Eissalat nach der Ernte