

Das ganze Jahr eigener Salat

Dezember 2016

FELIX ARNOLD, Fachlehrer Gartenbau

In den Sommermonaten und bis weit in den Herbst hinein sind wir uns als ambitionierte Hobbygärtner gewohnt, dass unser Tisch mit Salat aus dem eigenen Garten bereichert wird. Die Auswahl ist gross: Kopfsalat, Eichblatt, Krachsalat, Lollo, Batavia im Sommer und Frühherbst sowie Endivien, Cicorino rosso und Zuckerhut im Herbst. Während dieser Zeit ist eigentlich das einzige Problem, die richtige Menge Salat erntereif zu haben. Wenn man jetzt aber auch in der übrigen Zeit gerne eigenen Salat essen möchte, ist es für Viele nicht so ganz klar, wie man das bewerkstelligen soll. Dabei sind nicht die Wintermonate am schwierigsten abzudecken, sondern die Monate März und April. In dieser Jahreszeit sind die Vorräte an Zuckerhut und Brüsseler entweder aufgebraucht oder mangels geeigneter Lagermöglichkeiten nicht mehr in der gewünschten Qualität vorhanden. Es besteht aber auch hier noch die Möglichkeit für Salat aus dem eigenen Garten.

Wer das Angebot im Sommer zusätzlich mit Tomaten und Gurken und im Winter mit Sellerie, Randen, Karotten und Kabis ergänzt, dem ist eine lustvolle Salatsaison garantiert.

Salat im Jahresverlauf

Monate	Ab Lager	Ernten	Säen/Setzen	Einlagern
Januar und Februar	Zuckerhut Brüsseler Hinweis 9	Nüsslisalat		
März und April		Nüsslisalat Rosettenzichorien evtl. Schnittsalat	Kopfsalat, Eichblatt Krachsalat, Lollo Schnittsalat Hinweis 1	
Mai		ab Anfang Mai diverse Salate	Salate setzen ab Mitte Mai Reihensaat Brüsseler Hinweis 2	
Juni		Salate	Salate Hinweis 3	
Juli		Salate	Reihensaat Rosettenzichorien Zuckerhut, Endivien Cicorino rosso Hinweis 4	
August		Salate	Nüsslisalat für Herbsternte Blattsalate Hinweis 5	
September		Salate evtl. Endivien und Cicorino	Nüsslisalat	
Oktober		Endivien, Zuckerhut Cicorino evtl. noch Salate	Nüsslisalat Hinweis 6	Rosettenzichorien Hinweis 7
November		Zuckerhut, Endivien Cicorino, Nüsslisalat		Zuckerhut, Brüsseler Cicorino rosso Hinweis 8
Dezember	Zuckerhut Cicorino	Nüsslisalat		

1 Ab Anfang März kann man mit dem Setzen von Kopfsalat, Lollo, Eichblatt und Krachsalat beginnen. Bis Mitte April sollte man aber diese Kulturen mit Vlies schützen, je nach Witterung auch noch etwas länger. Am besten setzt man etwa alle 14 Tage einen neuen Satz. Dabei ist es sinnvoll verschiedene Salat miteinander zu setzen, da nicht alle gleichzeitig erntereif sind. Am schnellsten wachsen grüner Lollo und Eichblatt, dann Kopfsalat und die roten Sorten und am längsten haben Eisberg und Batavia. Eine weitere Möglichkeit ist der Schnittsalat. Er kann von Mitte März bis Ende August ausgesät werden und ist nach 4 – 5 Wochen erntereif.

2 Den Abstand von Satz zu Satz auf ca. 20 Tage verlängern. Salat der Mitte Mai gesetzt wird, ist ca. Anfangs Juli erntereif.

3 Den Abstand von Satz zu Satz wieder auf 14 Tage verkürzen. Achtung Sommerferien.

4 Wer schon im September Zuckerhut, Endivien und Cikorino rosso ernten will, sollte Anfang Juli mit dem Setzen beginnen. Für alle, die erst wenn es kalt wird auf bitter stehen, reicht Ende Juli.

5 Bis Ende August sollten die letzten Blattsalate gesetzt sein. Endivien, Zuckerhut und Cikorino sollten bis spätestens Mitte August im Boden sein.

6 Bis Mitte Oktober kann man noch Nüsslisalat aussäen. Er muss dann aber mindestens mit einem Vlies gedeckt werden oder noch besser mit einem Niedertunnel (Plastik wird mit Hilfe von Bögen über das Beet gespannt).

7 Die Blätter der Rosettenzichorien werden Ende Oktober ca. 5 cm über dem Boden abgeschnitten. Die Wurzeln bleiben im Boden und das Ganze wird zum Schutz mit einem Vlies abgedeckt.

8 Der Zuckerhut wird bei trockenem Wetter mit den Wurzeln geerntet, in Zeitungspapier eingewickelt und in Harassen eingelagert. Cikorino rosso sollte vor den ersten richtig kalten Nächten (-5°C) geerntet und in Kisten, mit einem Plastik zugedeckt, eingelagert werden. Er kann so gut 6 Wochen aufbewahrt werden. Die Brüsseler Wurzeln werden ausgegraben und ohne Laub (auf ca. 2cm eingekürzt) in Harassen eingelagert.

9 Die Wurzeln des Brüsselers werden jetzt in Wochenportionen in wenig Kompost oder ca. 5cm Wasser dunkel gestellt. Nach etwa 4 Wochen sind die gelben „Zapfen“ erntereif.

