



Das Saatgut wird dann im Freien langsam von der einen in die andere Schüssel geschüttet. Die leichteren Blütenblätter werden fortgeweht und die schwereren Samen fallen in die Schüssel. Dann Samen in einen kleinen Behälter abfüllen; das Beschriften – Sorte und Erntejahr - nicht vergessen! Foto: Fast reifer Samenstand

Ernte für die Küche

Salat kann nach Bedarf von Ende Februar bis Ende Oktober ausgesät und genutzt werden. Es gibt auch Wintersalate, die erst spät - Ende August bis Mitte September - gesät werden und bis Frosteinbruch geerntet werden können. Bei Aussaat im Oktober überwintern einige frostfeste Sorten sogar als Jungpflanzen und sind im zeitigen Frühjahr bereits erntereif. Foto: Knackiger Römersalat „Nansen Winter“



Literaturhinweise & Links

<https://bund-region-hannover.de/bund-aktiv/nutzpflanzenvielfalt/>

<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de>

Andrea Heisting: Handbuch der Samengärtnerei. Löwenzahn 2004

Heidi Lorey: Gemüse für Garten & Küche. Landwirtschaftsverlag 2005

Wolfgang Palme: Frisches Gemüse im Winter ernten. Löwenzahn 2019

Impressum

BUND Region Hannover, Goebenstr.3a, 30161 Hannover

www.universum-kleingarten.de

Text: Jasmin Karp (VEN) und SMW – Gruene-Arche@nds.bund.net

Fotos: Sibylle Maurer-Wohlatz - BUND

1. Auflage 2022 - Druck: Umweltdruckerei, klimaneutral

**Dieser Flyer wird im Rahmen des BUND Projekts
UNIVERSUM KLEINGARTEN „Ein, zwei ... viele
Archen für Rote-Liste-Nutzpflanzen“
durch die Gartenregion Hannover gefördert.**



Grüne Arche: Salat

Gemeinsam wollen der BUND Region Hannover und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. ein Netzwerk aus Saatgut-Erhalterinnen und Erhaltern in Kleingärten in der Hannover Region knüpfen: Die **Grüne Arche**. Ziel der **Grünen Arche** ist der Erhalt von nicht zugelassenen, samenfesten Nutzpflanzensorten und die Rückkehr der bunten Gemüsevielfalt in Aussehen und Geschmack in unsere Haus- und Kleingärten.



Foto: Schmackhafte alte Sorten: Hirschzunge, Bunte Forelle und Teufelsohren

Schon die alten Ägypter hatten Salat in Kultur. Und den Romana-Salat verdanken wir den Römern. Bis heute gibt es davon eine unglaubliche Vielfalt in Italien. Historische, samenfeste Sorten des Gartensalats (*Lactuca sativa* L.) sind von den Sortenlisten, aus dem Handel und den Gärten fast gänzlich verschwunden. Insbesondere die Regional- und Landsorten stellen ein Stück Kulturgeschichte dar und sollen über unsere **Grüne Arche** verbreitet werden.

Sortengruppen

Bei Salat gibt es eine große Vielfalt zu entdecken. Wir unterscheiden Bindesalat (Römersalat, Romana, Kochsalat), Kopfsalat, Batavia (Krach- oder Eissalat), Schnitt- und Spargelsalat. Letzterer ist bei uns kaum bekannt.



Die Besonderheit von Spargelsalat (Foto: Spargelsalat „Roter Stern“) ist, dass nicht die Blätter, sondern der fleischige Strunk noch vor der Blüte geerntet wird. Eine der wenigen heimischen Sorten ist das Kasseler Strünkchen. Außerdem gibt es bei uns viele alte, kälteresistente Sorten, die als Wintersalate bis Dezember geerntet werden oder als Jungpflanzen überwintern für die zeitige Frühjahrsernte.

Aussaat

Für die Samengewinnung werden alle Sorten früh, also möglichst Anfang März in Schalen ausgesät. Das ist wichtig, da die Saatgutreife nur in den trockenen Sommermonaten gelingt. Die Samen werden nur ganz dünn mit Erde bedeckt. Während der Keimung benötigen die Samen Dunkelheit an einem kühlen Ort, 7 bis 12° C sind optimal. Sobald die Samen sprießen und die Erde hochdrücken, muss die Aussaat an das Tageslicht kommen. Nach etwa drei Wochen können die Salate im Abstand von 30 x 30 cm im Freiland gepflanzt werden. Beschriften nicht vergessen! Foto: „Winter Altenburger“, eine alte deutsche Sorte in der Herbstanzucht.



Pflege



Salat ist eine pflegeleichte Kultur. Zwischen den Reihen wird regelmäßig gejätet. Schnecken können vor allem im Jungpflanzenstadium großen Schaden anrichten. Hier hilft Absuchen von Nacktschnecken am frühen Morgen und späten Abend, sowie das Auslegen von kleinen Holzbrettern zwischen dem Salat. Darunter verstecken sich die Nacktschnecken tags und lassen sich so leicht finden.



Junge Salatpflanzen können eine Zeitlang gegen Schneckenfraß, Vögel oder Kälte mit Weckgläser (Foto umseitig) geschützt werden.

Pflanzenkrankheiten

Das Mosaikvirus zeigt sich in mosaikartigen hell- bis dunkelgrün gescheckten Blättern. Befallene Pflanzen nicht weitervermehren! Bei feuchter Witterung neigen einige Salate zum Mehltau-Befall, besonders beim späten Anbau

in den Herbst hinein. Unter den Nematoden gibt es Arten, die Wurzeln von Salaten fressen. Hier hilft es dort, wo der Salat abgestorben ist, Tagetes zu pflanzen. Foto oben: *Tagetes tenuifolia* zwischen Salaten.

Sortenerhaltung

Salat ist ein Selbstbefruchter. Eine Fremdbefruchtung z.B. durch Schwebfliegen (Foto) kommt sehr selten vor. Für die Saatgutgewinnung werden im Beet die schönsten Pflanzen mit einem Stock markiert. Wenn die Salate hochschießen und blühen, werden sie daran angebunden. Die reifen Samen werden leicht vom Regen ausgespült und können bei feuchter Witterung verpilzen. Unser Tipp: bei andauernder feuchter Witterung ein Dach über den Salat spannen und möglichst bei trockenem Wetter Samen ernten.



Saatgut ernten

Das beste Saatgut wird von den oben reifenden Blüten geerntet. Die Samenkapsel ist reif, wenn sie beim vorsichtigem Reiben zwischen den Fingern zerfällt und die Samen freigibt. Die Samen sind je nach Witterung 12 bis 24 Tage nach der Blüte erntereif. Die Kapseln werden am besten einzeln abgezapft und mehrmals geerntet, weil sie nach und nach reifen. In einem letzten Erntedurchgang können die Blüten über einem großen, sauberen Eimer ausgeklopft werden. Reifen die Samen während einer feuchten Wetterperiode, kann die ganze Pflanze im Trockenen aufgehängt werden. Wer es ganz genau machen möchte, kann die Samen und die trockenen Blütenblätter bei ganz leichtem Wind vor dem Abfüllen voneinander trennen: Dazu werden zwei etwas größere Schüsseln benötigt.

