

Da haben wir den Salat - Kleine Sortenkunde (Auswahl)

Mit Köpfchen – Lattich- Salate...

- Kopfsalat: lockerer Kopf, angenehm mild im Geschmack
- Eissalat: runder, geschlossener Kopf. Knackig, haltbar
- Bataviasalat: Kreuzung aus Kopf- und Eissalat in unterschiedlichen Farben. Festes, haltbares Blatt
- Eichenblattsalat: gezackte, „eichenblattartige“ Blätter. Rote und grüne Sorten
- Romanasalat: länglicher Kopf mit aufrechten Blättern. Außen grün, innen gelblich. Herzhafter, leicht herber Geschmack
- Lollo-Salate: kompakt mit krausen Blättern. Knackig-frisch, leicht herber und nussiger Geschmack

... und Zichorien-Salate

- Endiviensalat: mit stark krausen oder fein gefiederten Blättern. Leichter Bittergeschmack

Kopfloser Genuss – Postelein und andere

- Rucola: Kraut mit gefiederten Blättern. Kräftiger bis scharfer Geschmack
- Feldsalat: länglich, schmale, abgerundete Blätter in kleinen Rosetten. Angenehm nussiger Geschmack
- Postelein: besonders aus dem Öko-Anbau bekannter Salat für die kalte Jahreszeit (frosthart!) mit einzelnen rundlich herzförmigen Blättern. Fest und ohne Bitterstoffe



Der Salatanbau vom Sämling bis zur Blüte und die wichtigsten Dinge für das Leben einer Pflanze.

In der Broschüre zum Thema Salat wird bereits kurz erläutert, wie ein Klassensatz Salat einfach selber angezogen werden kann. Der Vorteil dieser etwas arbeitsintensiveren Variante gegenüber dem Kauf von Jungpflanzen auf dem Wochenmarkt ist, dass sich schön das Keimen beobachten lässt. Hier noch einmal die kurze Anleitung:

Anzucht

Als Saatgut eignen sich am besten sogenannte Erdtopfpillen, die einfach zu handhaben sind und im Handel oder im Internet als biologisches Saatgut bezogen werden können (z.B. Kopfsalat Rolando, 500 Stück etwa 15,00). Das Saatgut ist bei Erdtopfpillen mit einem Hüllmaterial (Ton) umgeben. So erhält jedes Korn die gleiche Form und Größe. Die Hüllmasse ist selbstverständlich frei von Pflanzenschutzmitteln. Einfaches Saatgut ist günstiger (z.B. Kopfsalat Frühlingsgruß eine Tüte etwa 4.00 €), aber wegen der kleinen Samen schwieriger zu handhaben.

Die Saat kann in Erdpresstöpfen aus dem Handel oder in der Aussaatkiste gesät werden.

Achtung: Die Aussaat darf nicht bei zu hohen Temperaturen erfolgen. Bei Temperaturen über 18° kann eine Keimruhe eintreten. Die Keimdauer bei Blattsalat beträgt bei 8-16° etwa 10-15 Tage. Dann dauert es noch einige Tage, bis die Pflanzen umgetopft werden können.

Mit etwas älteren und mit den Händen geschickten Kindern kann diese Variante in den Aussaatkisten viel Spaß machen. Hier werden die kleinen Pflänzchen vorsichtig mit einem kleinen Stab direkt aus der Aussaatkiste herausgegraben und getopft. Der Vorteil ist, dass so bei der Arbeit auch die kleinen Wurzeln betrachtet werden können und der Umgang mit der Pflanze direkter ist. Dabei kann auf die beiden wichtigen Aufgaben der Wurzel - die Wasser- und Nährstoffaufnahme sowie die Haltefunktion im Boden – eingegangen werden.



Die kleinen Salatpflanzen können nun in Töpfe gesetzt werden. Gut geeignet sind Töpfe mit 12 Zentimeter Durchmesser, hier hat die Pflanze auch später genug Platz zum Wachsen. Die Töpfe werden zunächst zu zwei Drittel mit Erde gefüllt. Mit den Fingern wird Loch in der Mitte des Topfes ein geschaffen. Die Jungpflanze wird nun in den Topf gesetzt und die Erde bis zum Ansatz der Blätter ringsherum aufgefüllt. Zum Schluss kann gegossen werden.

Der Salatanbau vom Sämling bis zur Blüte und die wichtigsten Dinge für das Leben einer Pflanze (II)



Der Salat darf nun auf der Fensterbank oder im Freien (Achtung, Schnecken!) wachsen. Die gesamte Kulturdauer liegt zwischen 60 Tagen im Frühjahr oder Herbst und 35 Tagen im Sommer. Auf der Fensterbank ist sie eher kurz. Kopfsalat hat nur einen geringen Düngebedarf, muss also bei Verwendung normaler Topferde im Blumentopf nicht weiter nachgedüngt werden. Das Wachstum lässt sich täglich beobachtet und kann protokolliert werden.



Wenn der Salat schießt.

Um den Lebenszyklus einer Salatpflanze zu beobachten, können einige Pflanzen auf der Fensterbank bis zur Blüte gezogen werden. Damit wird auch klar, was es bedeutet, wenn gesagt wird, das Gemüse schießt.

Thematisch bietet sich die Gelegenheit, im Unterricht auf die Wachstumsfaktoren Erde (für den Halt und als Nährstoffquelle); Wasser; Wärme und Licht einzugehen.

Hier noch einmal das benötigte Material:

- Erde für Aussaat und zum Topfen.
- Saatgut oder Jungpflanzen vom Wochenmarkt.
- Töpfe, bei eigener Aussaat eine Aussaatkiste oder Erdpresstöpfe.
- Untersetzer, wenn die Pflanzen auf der Fensterbank gezogen werden.
- Gießkanne.