

Salatvielfalt im Kleingarten: Eichblattsalat

Eichblattsalat, im Mai 1997 habe ich bereits schon einmal im Leipziger Gartenfreund über diesen Salat berichtet. Damals eine absolute Neuheit. Natürlich wurde ich nach diesem Beitrag vor allem gefragt, wo es dafür Samen gibt. Inzwischen findet man diesen Samen im Versandhandel, aber auch bei Dehner als Sorte „Navara“ von Kiepenkerl, als „Pflücksalat/ Eichblatt“ von Quedlinburger bei Hornbach, als „Eichenlaubsalat“ von Quedlinburger und Chrestensen bei Klee. Im Handel werden meist Mischungen aus gelbgrünen und roten Sorten angeboten. Auch 1997 hatte ich schon passende Rezeptideen angefügt, die offenbar mit Interesse gelesen und ausprobiert wurden. Also hier auch wieder entsprechende Vorschläge. Aber erst mal Anbautipps; Eichblattsalat (bot. *Lactuca sativa* var. *crispa*) kann man sowohl als Schnittsalat, als auch als Kopfsalat kultivieren. Allerdings bildet Eichblattsalat keine festen Köpfe, sondern eher Rosetten aus. Seine Blätter sind eichenlaubartig gebuchtet, daher der Name. Eichblattsalat gedeiht auf jedem humosen, lockeren Boden. Als Schnittsalat in Reihen mit 20 bis 30 cm Abstand oder breitwürfig ausgesät und guter Wasserversorgung ist mit schneller Ernte zu Rechnen. Dünnt man die Reihen aus, kann sich die Ernte 2 Monate hinziehen. Die Blätter kann man auch von außen nach innen einzeln pflücken. In Töpfen kann unter Glas schon ab Januar vorgezogen werden. Gestaffelte Aussaat ermöglicht eine fast ganzjährige Ernte (im Herbst im Frühbeet oder unter Folie. Ganzjährig frischen und vor allem zarten Salat- das kann nicht jede Salatart. Der Salat ist, einmal geerntet nicht lagerfähig und sollte deshalb bald zubereitet werden. Nachdem ich im LGF inzwischen 8 Salatarten vorgestellt habe, werde ich oft gefragt, ob ich denn diese auch selbst angebaut habe? Hier die Antwort; ja, aber zum Teil auch in den vergangenen Jahren. Und, ob ich die Rezeptideen ausprobiert habe? Auch ja, mir gefällt am Salat (und am Kochen) die unerschöpflichen Möglichkeiten Zutaten zu variieren. Im Moment peppe ich meinen Salat gerne unter anderem mit Milch, Senf, Trüffelöl, Nussmus, Tomaten Zwiebelschlotten oder Aprikosen auf.

Guten Appetit wünscht Ihr

Gartenfachberater Edgar Schmitt KGV „Alt Schönefeld“

ES 7 15 Eichblattsalat

