

# Salate



**Eissalat** Der Eissalat, eine Sorte des Kopfsalats (*Lactuca sativa* var. *capitata*), bekam seinen Namen von dem Geräusch beim hinein beißen. Dem Handel und der Werbung gefiel wohl auch der 2. Name: Krachsalat nicht. Spektakulärer, vielleicht auch werbewirksamer ist dann leider oft der falsche Name Eisbergsalat zu lesen. Uns Kunden der Gemüsetheke ist dieser Salat gut bekannt, zumal er nahezu ganzjährig angeboten wird. Leider enthält das Winterangebot kaum Vitamine. Für uns Kleingärtner ist der Anbau dieses Kopfsalats in der warmen Jahreszeit aber durchaus interessant. Neue Sorten können die Attraktivität dieses Salats verbessern. Da gibt es Sorten die glänzend

dunkelgrün, gelblich-grün, am Blattrand rötlich, gewellt oder gefranst sind. Viele Sorten bringen besonders große Köpfe hervor. Zudem ist die Sorte „Laibacher Eis“ von Quedlinburger sehr schossfest. Die Sorte „Fortunas“ von Kiepenkerl bei Bauhaus ist läuseresistent und für die Ernte im Frühjahr und Herbst geeignet. „Sioux“ von Toom ist braun, „Rouge“ von Quedlinburger rötlich. In Gartenmärkten werden Samen und ab Frühjahr auch Jungpflanzen angeboten. Wer selbst aussät, dem sei die Vorkultur in Töpfen empfohlen. Jungpflanzen kommen nicht zu tief in die Erde. Je nach Anbautermin ist Eissalat für Nachkultur und Mischkultur gut geeignet. Auf sonnigem Beet mit humosem Boden und guter Wasserversorgung wachsen die Pflanzen besonders gut. Die Flächen sollten unkrautfrei gehalten werden, dass Schädlinge der Wildpflanzen nicht übergreifen. Schnecken finden den Eissalat auch lecker, aber dagegen haben Sie sicher ihre Methoden. Im Handel sind zwar viele verschiedene Salatsoßen erhältlich, aber versuchen Sie doch einmal eine Senfvinaigrette (Essig, Salz, Pfeffer, Schalotten, Senf, Buttermilch).

Guten Appetit. E. Schmitt