

Salanova Dieser Salat ist eine Neuheit und kann für jeden Gartenfreund interessant sein. Der ungewöhnliche Salat ist ein „Hingucker“ und wird auch das Interesse Ihrer Nachbarn wecken. Salanova ist frischgrün oder rot und hat eine besondere Art Herz. Er ist widerstandsfähig gegen Krankheiten und Pflanzenschutzmaßnahmen entfallen. Im Gartenmarkt Bauhaus gibt es den Samen von Kiepenkerl auch als „Descartes“ und bei Richter (Delitzsch) als „Seurat“. Bei Dehner sind manchmal auch Jungpflanzen zu haben, die recht schnell im Garten weiter wachsen. Diese Jungpflanzen können im Frühjahr, Sommer und Herbst gepflanzt werden. Je nach Vorkultur wird von Mai bis Oktober geerntet, weil die Pflanzen nicht Schossen. Der Salat wird wie andere Salatarten ausgesät und gepflegt; Direktaussaat, auf 30 cm vereinzeln, volle Sonne, feuchter Boden. So einfach geht es. **Gartentipp:** In der gesunden Salatküche werden die Köpfe frisch vom Beet verarbeitet. Der Salat wird im stehenden Waschwasser zerplückt, damit er nicht matschig wird und keine Vitamine und Mineralstoffe verliert. Zitronensaft oder Essig wirken schnellen Verderb und Vitaminverlust entgegen. Zitronensaft liefert zusätzliches Vitamin C. Würziges Dressing muss nicht mit Öl zubereitet werden. Frische Kräuter aus dem Garten verleihen Salaten ein tolles Aroma. Wenn Öl, Mayonnaise, Sahne oder Crème fraîche nur in Maßen verwendet werden, wird aus dem zubereiteten Salat keine Kalorienbombe. Statt dessen kann man mit Jogurt oder Dickmilch, Salz, Pfeffer, Dill und etwas Schalotten ein leckeres Dressing herstellen. Guten Appetit.

E. Schmitt Gartenfachberater KGV Alt Schönefeld.

