

SALAT

In Weingartenzeilen ohne Herbizid-einsatz kann sich der Feldsalat in großen Beständen ausbreiten.

Mauseohr! Nüssler! Sonnenwirbel!

Feldsalat ist im Gartenbau eine sehr junge Kultur. Einmal im Garten angesiedelt, „verwildert“ er auch in den Beeten gerne, sofern man die Bodenbearbeitung daran anpasst und sich nicht dem Jätzwang unterwirft.

Ein Beitrag von Michaela Arndorfer.

Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet des Feldsalates, *Valerianella locusta*, erstreckt sich von Europa über Westasien bis nach Nordafrika. Samen konnten schon in Pfahlbausiedlungen der Jungsteinzeit nachgewiesen werden. Die Wildsammlung von Feldsalat ist in Europa ab dem Spätmittelalter belegt. Gute Wachstumsbedingungen fand Feldsalat auf den einjährigen Ackerbrachen der Dreifelderwirtschaft und in Weingärten vor. In Weingartenzeilen mit lückig begrüntem oder im Herbst umgebrochenen Flächen ohne Herbizideinsatz kann sich der Feldsalat in großen Beständen ausbreiten. Die Landbevölkerung sammelte den „Wingertsalat“ als willkommenes Blattgemüse im zeitigen Frühjahr. Im Kölner Vorgebirge wurde der Feldsalat als Feingemüse auf Kleinflächen auch für den Markt kultiviert. Bemerkenswert ist, dass es sich beim „Kölner Palm“ um eine andere botanische Art des Feldsalats, *Valerianella eriocarpa*, handelt. Auch „Wollfrucht-rapunzel“ genannt.

Inkulturnahme

Die Kultivierung des Feldsalats dürfte erst mit der Intensivierung des Gartenbaus ab dem 18. Jahrhundert eingesetzt haben. Ausgehend davon begann auch die züchterische Entwicklung und Unterscheidung von Sortentypen. Ab 1900 wurde Feldsalat eine nennenswerte Marktware in städtischen Ballungsgebieten, zunächst mit

einem Schwerpunkt auf Westeuropa mit mildem, humiden Winterklima. Frankreich ist noch heute der wichtigste Exporteur von Feldsalat in den Wintermonaten. Die Anbausaison erstreckt sich über acht Monate. Die Produktion erfolgt im Freiland oder als Zwischenkultur in Folientunnel und Glashäusern. Auch die erdelose Kultur (hydroponische Systeme) wird praktiziert.

Die unterschiedlichen Volksnamen des Feldsalats zeugen von seiner Nutzung in unterschiedlichen Regionen des deutschsprachigen Raums (Quelle: Wikipedia, 21.5.2017): *Ackersalat* (Schwaben), *Mäuseohrsalat* oder *Mausohrsalat* (Hunsrück, Eifel, Saarland, Luxemburg), *Nüsslisalat* (Schweiz und südbadisches Alemannisch) oder *Nüssler* (Schweiz), *Nüsschen* (Waldecker Land, Nordhessen), *Rapunzel(salat)* (Thüringen, Sachsen), *Rawunze* (Mittelhessen), *Rawinzchen* (Schlotheim, Thüringen), *Schafsmäuler* bzw. *Schoofsmeiala* (Franken), *Hasenohrchen* (Unterfranken), *Döchderle*, *Sonnenwirbel*, *Sunnwirbeli*, *Sonnenwirbele* (Baden), *Ritscherli* (Ortenau), *Vogelersalat* (Österreich), *Vogelsalat* (Südtirol), *Wingertsalat* (Pfalz), *Schmalzkraut* (Hessisches Ried).

Wüchsig trotz Kälte

Feldsalat wächst auch noch bei Temperaturen zwischen 5–10°C. Das macht ihn zu einer idealen Kultur in der kühlen Jahres-

zeit. Die Samen werden entweder direkt gesät oder – im Erwerbsanbau häufig – in Presstöpfen vorkultiviert und gepflanzt. Letzteres ist aufwändiger, hat jedoch Vorteile: Die Flächen sind kürzer belegt; die Beikrautregulierung ist einfacher. Bei Direktsaat ist zu bedenken, dass frisch geerntetes Saatgut einer Keimruhe unterliegt, erkennbar daran, dass Samen aus Selbstsaat häufig erst im Spätwinter auflaufen. Die Samen sollten nur flach gesät werden (1–2 cm) und die Einzelpflanzen genügend Standraum haben, damit sie sich gut entwickeln können. Empfohlen werden Abstände von 15 cm zwischen und 4 cm innerhalb der Reihe. In der Fruchtfolge gilt Feldsalat als gut selbstverträglich, zeitliche Abstände von zwei bis vier Jahren zu sich selbst oder anderen Baldriangewächsen sind im Erwerbsanbau jedoch angesagt. Im Hausgarten wird die Selbstsaat die gängige Praxis sein, vorausgesetzt man lässt Einzelpflanzen zum Blühen und Fruchten kommen. Auch hier gilt, dass durch zusätzliches Ausdünnen der Bestände die Einzelpflanzen größer werden und dadurch ergiebiger sind.

Ab dem 2-Blattstadium und bei Temperaturen unter 14°C geht der Feldsalat in Blüte. Höhere Temperaturen verlängern die vegetative Phase (Blattstadium). Deshalb empfiehlt sich für die Saatgutgewinnung eine Herbstsaat. Wenn die Pflanzen im Mai gelblich zu werden beginnen, können sie ausgerissen



‘Gekielter Feldsalat’ (*V. carinata*): „Wingert“-Salat aus den Weingärten der Mosel.



‘Mauseohr’: Gärtnersorte, bis ca. 1975 am Markt in Darmstadt verkauft.



‘Pfarrgarten’: gesammelt in Županja, Slawonien, Kroatien.

werden und die Samen an einem luftig-warmen Ort offen nachreifen. Große Samenverluste beim Ernten werden so verhindert.

Sortenvielfalt

Im Frühjahr 2015 führten wir im Schaugarten Schiltern eine kleine Sichtung von Sorten und Herkünften aus dem Samenarchiv durch. Die vorkultivierten Pflanzen wurden Ende März gepflanzt. Leider keimten nicht alle gewünschten Referenzsorten ausreichend, sodass nur drei Standardsorten zum Vergleich standen (‘Vit’, ‘Verte à coeur plein 2’, ‘Verte de Cambrai’).

Die Sichtung zeigte eine breite Palette an Variabilität, wobei Unterschiede v.a. bei der Blattform (eiförmig oder spatelförmig), der Blattstellung, der Rosettengröße und der Stielausprägung zu beobachten waren. Auch im Schossverhalten gab es Variation. Als sehr ansprechend erwies sich ‘Mauseohr’, eine Gärtnerherkunft aus dem Darmstädter Raum, mit gut gefüllten, spät schossenden Rosetten, die auch geschmacklich recht ansprechend waren. Sehr große, geschmackvolle Pflanzen bildeten ‘Kölner Palm’ und ‘A Grosses Graines’. Es zeigte sich aber, dass ‘Kölner Palm’ zusätzliches

Putzen erfordert und der „marktfähige“ Ertrag möglicherweise darunter leidet. Für den Hausgarten eignet sich die Sorte jedoch ohne weiteres. Einige Herkünfte zeigten eher „wilden“ Charakter in ihrem lockeren, schmalblättrigen Pflanzenaufbau (z.B. ‘Matovilac’-Herkünfte).

Beim Verkosten war der Zeitpunkt sehr wichtig, da sich die Bitterkeit mit fortschreitender Entwicklung verstärkt. Das Verkostungsmaterial sollte sich nicht zu nahe am Schossstadium befinden.

In punkto Sortenvielfalt bleibt noch zu erwähnen: Firma Enza Zaden brachte 2009 die rotblättrige Salatsorte ‘Ovired’ auf den Markt: im Jungendstadium ähnelt sie einem rotblättrigen Feldsalat und kann entsprechend geerntet werden. Es handelt sich jedoch um einen Typ des Gartensalats, *Lactuca sativa*. Die voll entwickelten Pflanzen entsprechen einem rotblättrigen ‘Romana’-Salat. 🍽️



Kontakt

Mag. Michaela Arndorfer
michaela.arndorfer@arche-noah.at

Jetzt Saatgut bestellen!

Für die Aussaat ab Oktober/November oder im Februar, sobald der Boden offen ist. Ernte erfolgt ab März. Vliesbedeckung beschleunigt die Ernte.

Frisches Grün im Hausgarten

Im Webshop

ab Sommer 2017 (voraussichtlich):
• ‘Gekielter Feldsalat’ FS019 (*V. carinata*)
• ‘Pfarrgarten’ FS003 (*V. locusta*).
ab Sommer 2018: ‘Mauseohr’.
www.shop.arche-noah.at

Im Online-Sortenhandbuch

über das ARCHE NOAH Erhalternetzwerk verfügbar (Auswahl):
• ‘Mauseohr’ (FS007) [diverse Anbieter]
• ‘Polar’ (FS012) [diverse Anbieter]
• ‘Robuster Italiener’: Hellgrün, sehr große Rosetten, großsamig. [Sahling]
• ‘Kölner Palm’ (*V. eriocarpa*) [Sonnemann]
• ‘Gekielter Feldsalat’ (*V. carinata*): Wildart mit schmalen, gefurchten Blättern. Wildwachsend in den Weinbergen der Mosel (Teil des „Wingertsalates“). [Sonnemann]
www.sortenhandbuch.arche-noah.at 🍽️

Sortenvergleich Arche Noah Schaugarten 2016

Archivcode	ACCENAME	Grünfärbung	Rosette	Blattform	Blattstellung	Schossen	Verkostung
FS001	‘Dunkelgrüner Vollerziger’	mittel	klein	elliptisch bis eiförmig	halbaufrecht	spät	Fest bis mittelfest. Typisches Rapunzelaroma, merkbare Bitternote.
FS002	‘Etampes’	mittel- dunkel	mittel-klein	spatelförmig, breit	halbaufrecht	spät	Fest. Ausgeprägte Bitternote, sonst neutral, leicht rapunzelartig.
FS003	‘Pfarrgarten’	mittel	mittel bis groß	spatelförmig, breit	stark aufrecht	keine Angaben	Weich. Sehr neutral, im Abgang blumig.
FS007	‘Mauseohr’	dunkel	klein	eiförmig, breit	aufrecht	spät	Fest. Typisches Rapunzelaroma, merklich bitter. Trotzdem gute Beurteilung.
FS008	‘Vit’	dunkel	klein	eiförmig, breit	halbaufrecht	spät	Fest. Typisches Rapunzelaroma, sonst neutral
FS010	‘Wilder Feldsalat’	hell	mittel	spatelförmig, schmal	halbaufrecht bis horizontal	früh	Weich. Blumig, grasig, mild.
FS012	‘Verte de Cambrai/Polar’	hell-/gelblich	klein	eiförmig, breit	halbaufrecht	spät	Fest. Rapunzelaroma mittel, Bitterkeit gering-mittel. Neutral.
FS013	‘Matovilac 1’	mittel	groß	spatelförmig, breit	halb- bis stark aufrecht	mittel-spät	keine Angaben
FS014	‘Matovilac 2’	hell-/gelblich	mittel	spatelförmig, schmal	halbaufrecht	mittel	keine Angaben
FS015	‘Vernor’	mittel- dunkel	mittel-klein	eiförmig, breit	aufrecht	mittel	Fest, vollmundig. Salatartiger Geschmack.
FS017	‘Kölner Palm’ (<i>V. eriocarpa</i>)	gelblich	groß	elliptisch	horizontal	mittel	Weich. Grüner, blumiger Geschmack, schwache Bitternote.
FS-ZY080	‘A Grosses Graines’	gelblich	sehr groß	elliptisch	aufrecht	früh	Fest. Blumige Rapunzelnote, Bitterkeit gering bis mittel (variiert).
Austroaat	‘Verte a coeur plein 2’	mittel	mittel-klein	eiförmig, breit	halbaufrecht	spät	Markantes Rapunzelaroma, blumig, Bitterkeit mittel. 🍽️

