

Diese vielfältige Gruppe zählt botanisch zum Großteil zur Gattung Brassica. Der Pak Choi (Senfkohl) mit seinen breiten, weißen oder grünen Blatttrippen stellt ein in Asien sehr beliebtes Blattstielgemüse mit kompakten Rosetten dar. Er ist mit unserem Chinakohl eng verwandt. Vielleicht als Vorfahre des Pak Choi kann der Rosetten-Pak Choi oder Tatsoi angesehen werden, der breite, tellerförmige Rosetten aus dunkelgrünen, fleischigen Blättern bildet. Attraktive, weiß gestielte und fein geschlitzte Blätter sind typisch für den japanischen Salatkohl oder Mizuna. Der milde, angenehme Kohlgeschmack dieser Asia-Salate lässt eine vielfältige Verwendung in Salatmischungen zu. Die Gruppe der Blattsenf-Salate hingegen weist eine krenartige Schärfe auf und sorgt für Feuer in jedem Mischsalat. Blattform und -farbe sind äußerst vielfältig. Der chinesischen Kaisoi oder der Amchoi sind Blattsenfe mit breiten, ganzrandigen Blättern. 'Grün-im-Schnee' bildet gezähnte, feste Blätter. Der Rote Gigant ('Red Giant') ist ein rotblättriger Blattsenf mit schmackhaften, fleischigen Blättern. Blattsenfe wie 'Golden Streaks' oder 'Red Streaks' oder auch 'Southern Giant' bilden fein geschlitzte oder gekrauste, attraktive Blätter mit außergewöhnlichem Geschmack und hohem Zierwert. Die Speisechrysantheme, die in Japan so beliebt ist, fällt als Korbbblütler botanisch aus der Reihe. In den Standorts- und Temperaturansprüchen passt sie allerdings perfekt dazu. Speisechrysanthen schmecken roh etwas gewöhnungsbedürftig. In Mischungen oder auch im gekochten Zustand sind sie jedenfalls ein kulinarisches Abenteuer wert. Auch unsere Gartenkresse passt gut in dieses Sortiment hinein. Erntet man sie nämlich nicht als Keimspresse, sondern auch im baby-leaf-Stadium, zeigt sie ebenfalls scharf-würzigen Geschmack und ein dekoratives Blatt.

Low-Energy-Salate

Allen diesen Asia-Salaten gemeinsam sind ihr extrem rascher Wuchs und ihre außergewöhnliche Kältetoleranz. Ein Forschungsprojekt am Zinsenhof, der Gemüseversuchsanlage des Lehr- und Forschungszentrums Schönbrunn, zeigte, dass ein ganzjähriger Anbau dieses Sortiments möglich ist. Durch geschickte Anbaustaffelung konnte ein System entwickelt werden, das eine Ernte im ungeheizten(!) Foliengewächshaus während des ganzen Winters erlaubte. Auch bei Außentemperaturen von -17°C kam es zu praktisch keinen Erfrierungen der Jungsalate. Die Blattrosetten lagen dann zwar flach am Boden und sahen sehr glasig aus, aber nach langsamem Auftauen der Blätter waren diese wieder frisch und unverletzt. Wichtig ist nur der Hinweis, dass gefrorene Salatblätter nicht gedrückt oder mechanisch belastet werden dürfen. Dann zerstören nämlich Eiskristalle das zarte Blattgewebe, was Schwarzverfärbungen und „Gatschigwerden“ zur Folge hat. Die Herbst- und Wintersätze im Foliengewächshaus werden ab Ende September alle 14 Tage

Gemüsesteckbrief: Asia-Salate

bis Mitte November ausgesät. Je nach Witterungsverlauf erntet man dann ab Anfang November bis über den Winter. Novemberrausaaten werden erst im zeitigen Frühjahr erntereif. Über den Winter bei kalten Temperaturen steht das Pflanzenwachstum, die Salate bleiben mehrere Wochen erntefertig. Unsere Beobachtungen zeigten aber, dass selbst kalte, aber sonnige Wintertage, wo es tagsüber zur Erwärmung im Foliengewächshaus kam, die Pflanzenentwicklung förderten. Für eine frostfreie Ernte sind solche Tage ideal. Falls aber trübe Temperaturen ein Auftauen tagsüber verhindern, muss sehr vorsichtig geerntet werden. Im Zimmer kann man die Salate in Ruhe auftauen lassen, erst dann werden sie verarbeitet.

Selbst im Freiland kann man mit Asia-Salaten während des Winters experimentieren. Ein doppelt aufgelegtes Vlies bietet etwas Kälteschutz und erlaubt doch einen Luftaustausch, der für eine gesunde Kultur so wichtig ist. Bei Flachfolienabdeckung muss deshalb für ausreichend Belüftung gesorgt werden.

Asia-Salate lassen sich auch im Fensterkistchen oder im Blumentopf anbauen. So kann sogar auf Balkon oder Terrasse ein kleines Wintergemüsegärtchen entstehen. Die Salate keimen allerdings in fertig gekauften (Torf-) Substraten nicht sehr gut. Deshalb ist es empfehlenswert, diese mit Gartenerde im Verhältnis 1:1 abzumischen.

Übrigens: auch im Spätherbst im Foliengewächshaus gesäte Gartensalate wie Eichblatt, Lollo & Co zeigen sich erstaunlich frostfest. Sie entwickeln sich, freilich langsamer als das Asia-Sortiment, bis zum zeitigen Frühjahr und können je nach Witterung ab März als baby-leaf geerntet werden.



Asia-Salate sind extrem raschwüchsig und ausgesprochen frostfest.

Saatgutbezug:
Reinsaat: www.reinsaat.at
Verein Arche Noah: www.arche-noah.at
Baumaux: www.graines-baumaux.fr