

März bis Mai

Vom Samen zum Setzling.

Im März ist der richtige Zeitpunkt, um deine Salat-Samen aus dem Winterschlaf zu wecken und sie zu säen. Ungefähr vier Wochen später sind deine selber gezogenen Setzlinge so weit – und die Salatzeit auf deinem Balkon kann beginnen. Salat, der nur zum Essen, nicht aber zum Samen gewinnen bestimmt ist, kannst du laufend bis Mitte Mai aussäen. Geschickt geplant, hast du so den ganzen Sommer über frischen Salat.

1

Füll eine Pflanzschale bis zwei Zentimeter unter den Rand mit torffreier Aussaaterde. Giess die Erde gut und drück sie flach. Eine einfache Pflanzschale mit einem durchsichtigen Deckel und Aussaaterde findest du z.B. bei Coop Bau+Hobby oder in jedem anderen Gartencenter.



2

Verteil alle Samen gleichmässig auf der Erde und deck sie mit einer dünnen Schicht Aussaaterde zu. Drück die Oberfläche wieder flach. Die oberste Erdschicht saugt sich mit Wasser voll. Tipp: Wenn du mehrere Sorten säst, schreib sie an, denn die jungen Pflanzen unterscheiden sich kaum voneinander.



3

Schliess die Pflanzschale mit dem Deckel und stell sie an einen hellen Ort (15 bis 18 Grad, z.B. im Treppenhaus). Die Erde sollte immer feucht sein, bis die Samen keimen.



4

Prüf jeden Tag, ob die Samen schon gekeimt haben. Damit aus den Pflänzchen kräftige Jungpflanzen werden, muss nach dem Keimen das Verhältnis zwischen Licht und Wärme stimmen. Stell die Pflanzschale mit Deckel tagsüber auf den Balkon, sobald die Aussentemperatur über 5 Grad steigt. Falls die Sonne scheint, könnte es schnell zu heiss werden – ein Steinchen zwischen Rand und Deckel verbessert die Luftzirkulation. Denk daran, die Schale nachts ins Haus zu stellen.

5

Wähl nach 2 bis 3 Wochen die kräftigsten Pflanzen aus. Lockere die Erde in der Saatschale und zupf die Pflänzchen vorsichtig heraus. Pflanz sie nun einzeln in Töpfchen (Joghurtbecher mit Abflusslöchern versehen oder Eierkartons taugen auch), gefüllt mit torffreier Erde. Achte beim Pflanzen darauf, dass die Blätter vollständig über der Erde liegen. Nur so bilden sie später schöne Salatköpfe. Die weniger gut entwickelten Pflänzchen kannst du im Smoothie oder Salat verwenden.



Salat



April bis Juni

Vom Setzling zum Salat.

Salat mag viel Licht. Kühle Nächte, Kälte und sogar leichte Fröste übersteht er meist problemlos. Wenn du den Setzlingen über Nacht einen Platz an der Wärme gönnst, danken sie's dir mit noch besserem Wachstum. Sobald der Boden oder die Topferde ab April mindestens fünf Grad warm sind, kannst du die Salatsetzlinge auspflanzen. Von Setzlingen, die du bis Anfang Mai auspflanzt, kannst du im Spätsommer Saatgut ernten. Achte beim Pflanzen darauf, dass die Blätter genügend hoch liegen und nicht mit Erde bedeckt sind. Nur so bildet der Salat schöne Köpfe.

1

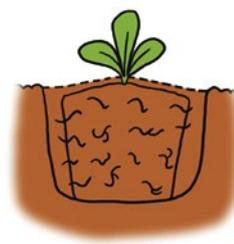
Such einen sonnigen Platz auf deinem Balkon. Wie unsere Haut müssen sich die Setzlinge, die hinter Glas gezogen wurden, ans UV-Licht gewöhnen. Stell sie darum zuerst in den Halbschatten oder nur an bewölkten Tagen auf den Balkon. Nach zwei bis drei Tagen kannst du sie der prallen Sonne aussetzen. Neu umgepflanzte Setzlinge sollten in den ersten Tagen keinen Frost abbekommen.

2

Füll ein Balkonkistchen oder Töpfe (mind. 15 cm hoch und 15 cm im Durchmesser – je grösser der Topf, desto weniger häufig musst du giessen) mit torffreier Erde, z.B. von Ricoter, oder such einen sonnigen Platz im Garten. Grab genügend grosse Löcher für die Wurzelballen, im Abstand von 20 bis 30 cm.

3

Setz deine Setzlinge hinein und bedeck den Wurzelballen mit Erde. Giess die frisch gesetzten Setzlinge und achte darauf, dass die Blätter vollständig über der Erde liegen. Halt die Erde immer schön feucht.



4

Je nach Sorte brauchen die Salate mehr oder weniger Platz zum wachsen. Kopfsalat sollte in der Wachstumsphase nicht zu fest an andere Pflanzen oder den Topfrand stossen. Stehen sie zu dicht, kannst du den schönsten Salatköpfen Platz schaffen, indem du die weniger schön gewachsenen früh erntest.

5

Salate sind jederzeit geniessbar und können schon als Jungpflanzen geerntet werden. Zum Essen musst du sie spätestens dann ernten, wenn in der Mitte ein Blütrieb nach oben zu wachsen beginnt (der Kopf wird dann etwas spitz). Kopfsalate werden als ganzer Kopf geerntet. Bei Pflücksalaten und Lattich kannst du über mehrere Tage hinweg Blatt für Blatt ernten. En Guete!



Salat



Mai bis August

Vom Salat zum Samen.

Sehen deine Salate knackig, kräftig und lecker aus? Dann musst du jetzt stark bleiben! Denn die allerschönsten Salatköpfe darfst du nicht essen! Du lässt sie weiter wachsen, bis zur Blüte – und bekommst mit den Samen die Basis für noch schönere Salate im nächsten Jahr.

1

Jetzt gilt es, sich als Züchter zu betätigen und Selektion zu betreiben. Wähl die schönsten Salatpflanzen vor der ersten Ernte aus und markier sie mit einem Stab. Von diesen lässt du nun die Finger, während du die restlichen Salate essen darfst. So bekommst du Samen von den besten Pflanzen und erhältst nächstes Jahr eine noch schönere Ernte.

2

Achte darauf, dass die verbleibenden Salatpflanzen mindestens 30 cm Abstand zueinander haben.

Tipp: Wenn du von verschiedenen Sorten Samen ernten möchtest, empfiehlt es sich, jede Pflanze mit dem Sortennamen anzuschreiben. Blühend sind die Sorten plötzlich nicht mehr gut unterscheidbar.

3

Wenn in der Mitte der Pflanze ein Trieb in die Höhe wächst, ist es Zeit, einen Stützstab in Pflanzennähe in die Erde zu stecken. Bind den Trieb locker daran fest. Entferne laufend die untersten Blätter damit es nicht zu Fäulnis kommt.



4

Gefallen dir die hübschen, gelben Blüten? Achte darauf, dass die Salatpflanzen auch in der Blütezeit genügend Wasser bekommen. Wart nun, bis die Samen heranreifen.

5

Die reifen Samen erkennst du an den Flughaaren, die als Samenbüschel aus der ehemaligen Blüte hervorschauen. Beginn mit der Samenernte, sobald die Salatpflanze an vielen Stellen Samenbüschel gebildet hat. Prüf die Reife, indem du die Blütenköpfe mit den Fingern zerreibst. Die Samen sollten dabei ganz leicht herausfallen.



6

Zupf die reifen Blütenköpfe weg und zerreib sie zwischen den Fingern in eine Schüssel. Wenn die Blütenköpfe noch zu feucht sind und eine klebrige Milch absondern, lässt du sie zuerst eine Woche lang in der Schüssel trocknen.

Tipp: Wenn das Herbstwetter feucht und kalt ist, die Samen aber noch nicht vollständig reif sind, kannst du den ganzen Blütenstand am Stiel abschneiden und im Haus an einem luftigen, trockenen Ort nachreifen lassen.



7

Die Reinigung der feinen Salatsemen erfordert etwas Geschick. Die groben Pflanzenteile werden mit einem Küchensieb herausgesiebt. Feine Pflanzenteile wie die Flughaare kannst du durch vorsichtiges Pusten herausblasen.



8

Füll die Samen in die Samentüte und beschrifte sie mit Sortennamen und Erntejahr. Die Samen lagern am besten kühl und trocken, zum Beispiel in einem Glas mit Schraubverschluss im Keller.



