

Minusgrade – na und?

Asia-Salate. Pak Choi und Mizuna frisch vom Balkon



Asia-Salate gedeihen auch im Winter. Gemüseexperte Wolfgang Palme weiß, wie es funktioniert

WOLFGANG PALME (3)

brauch ist auch ohne Vorkenntnisse auf dem Balkon oder dem Fensterbrett möglich. Von der Aussaat bis zur Ernte im „Baby-leaf“-Stadium dauert es sechs bis acht Wochen.

Die Aussaat erfolgt in Töpfe oder Kistchen. Man nimmt 15 bis 20 Samenkörner pro Topf und 100 bis 250 Samen für ein Fensterkisterl. Asia-Salate wollen regelmäßig gegossen werden, Dünger ist bei vorgedüngter Blumenerde nicht nötig. Gemüseexperte Wolfgang Palme empfiehlt als Frostschutz eine Plastikhaube mit Lüftungsschlitzen. Mit Drahtbügeln, die man im Bogen quer über das Gefäß spannt, lässt sich ein kleiner Folientunnel basteln. An den Stirnseiten sollten Öffnungen bleiben, die einen Luftaustausch ermöglichen, sonst könnte selbst im Winter bei intensiver Sonneneinstrahlung unter der Folie ein Hitzestau entstehen. In Fensternischen, wo es nicht hinschneit, können Asia-Salate völlig geschützt wachsen. Sind die Pflanzen ca. acht Zentimeter hoch, haben sie die „Baby Leaf“-Höhe erreicht und werden geerntet. Schneidet man die jungen Triebe mit den Blättern nicht zu tief ab, treiben die Salate nochmals aus und ermöglichen eine zweite Ernte.

Saatgut: www.reinsaat.at

– INGRID GREISENEGGER

In Haubenlokalen wie dem „Steirereck“ in Wien haben im Jungpflanzenstadium geerntete Asia-Salate Küchentradition. Kaum sind sie ein paar Zentimeter hoch, landen sie als „Baby Leaf“ auf dem Tisch. Mizuna, Pak Choi und Red Streaks werden zu dekorativen Vorspeisen komponiert, z. B. mit seltenen Pilzen. Oft bleiben sie auch als Salat-Mix unter sich oder werden im Wok gegart. Erst wenige Gärtner:innen in Österreich produzieren das Grünzeug mitten im Winter,

es geht also um Klasse statt Masse. Denn erst seit den erfolgreichen Versuchen der HBLFA Schönbrunn, über die wir auf den nach-

folgenden Seiten berichten, weiß man, wie frostresistent diese Salate sind. Der Anbau von Asia-Salaten für den Hausge-



Rezept für „Blattsenf (Red Giant)-Maki mit Hagebutten-sauce“:
gruenewelt@kurier.at