

Vielfältige Asiasalate für frische Ernten

Gut für kühle Temperaturen geeignet

Asia-Salate vertragen kühlere Temperaturen bestens, ja verlangen geradezu danach. Sie überzeugen mit pikanten Aromen, attraktiven Blättern und einem unkomplizierten Anbau.

Meist aus gemäßigten Klimazonen stammend, sind sie für den Anbau im Spätsommer und Herbst bestens geeignet: Eine breitwürfige Aussaat im Freiland empfiehlt sich bis Ende September.

Baby-Leaf-Salate sind im Sommer schon nach zwei bis drei Wochen erntereif. Im Winter brauchen sie dafür bis zu neun Wochen.

Schneiden Sie wie beim Schnittsalat nicht zu tief, so ist eine mehrmalige Ernte von mild-würzigem bis pikant-scharfem Aroma möglich.

Tipp von unserem Kooperationspartner „Natur im Garten“

Anspruchslos auch auf kleiner Fläche

Asia-Salate stellen kaum Ansprüche an die Erde und kommen auch auf Balkon und Terrasse gut zurecht. Was sie jedoch nicht wollen ist Staunässe.

Die bedarfsgerechte, portionsweise Ansaat von einzelnen Pflanzensorten lohnt sich. Asia-Samenmischungen konkurrieren wegen unterschiedlicher Wuchsgeschwindigkeiten zu sehr miteinander, daher lieber ungemischt in getrennten Reihen oder Gefäßen kultivieren.

Tipp von unserem Kooperationspartner „Natur im Garten“

Scharfe Vielfalt im Salatbeet

Mit unterschiedlichen Sorten und Erscheinungsbildern zählen Asia-Salate wie `Wasabina`, `Komatsuna`, `Mizuna` oder `Pak Choi` zu den Blatt- oder Senfkohl-Arten. Ihre Namen sind nur schwer zu durchschauen.

Noch vor wenigen Jahren bei uns nur wenig bekannt, haben sie alle Gemeinsamkeiten: Dazu zählen ihre würzigen Senföle, ihre hohe Kältetoleranz und die dadurch langanhaltende Erntezeit.

Für etwas Feuer im Herbst sorgen auch attraktive Salate mit krenartiger Schärfe. Der rotblättrige Blattsenf `Red Giant` ähnelt Radieschenblättern. Er gehört zu den geläufigsten Asia-Salaten für die Winter- bis Frühlingsernte.

22.10.2021

Der Senfkohl `Wasabino´ dient mit quirlig geschlitzten hellgrünen Wedeln als Schnittsalat. Er gibt schon drei Wochen nach der Aussaat einen pikanten Baby-Leaf-Salat, dessen Schärfe an den japanischen Meerrettich (Wasabi) erinnert.

Tipp von unserem Kooperationspartner „Natur im Garten“

Blattstielgemüse

Der Schnittkohl `Mizuna Early´, auch als japanischer Salat(kohl), Blattsenf oder Federkohl bekannt, ähnelt mit seinen fein geschlitzten Blättern lockerem Frisee-Salat. Die feingliedrigen langen Blätter werden roh oder gedünstet genossen und erinnern mit dezenter Schärfe und etwas Süße an Kohlrabi und Rucola. Darf ihr Herz stehen bleiben, sind mehrere Ernten möglich.

Die Aussaat erfolgt ab Ende Juli nach der größten Sommerhitze in Reihensaat mit 15 bis 25 cm Abstand. In unkrautfreie Beete können Sie ihn auch breitwürfig säen und dann die jungen Blätter auf 2 bis 3 cm Abstand ausdünnen.

Auch vorgezogene Jungpflanzen wollen etwa 10 -15 cm Abstand, ob im Kräuter-, im Hochbeet oder in Topfkultur.

Die feiner geschlitzten `Frizzy Lizzy´, `Red Streaks´ oder `Purple Mizuna´ eignen sich als Gewürzkräuter zum Aufpeppen von Salat, Butterbrot oder pikante Aufstriche. Die stark gefiederten Blätter können Sie bis zu fünfmal schneiden.

Tipp von unserem Kooperationspartner „Natur im Garten“

Asia-Salate trotzen der Kälte

Die Pflanzen brauchen selbst im Winter kein Glashaus, ein ungeheizter Folientunnel oder ein mit etwas Abstand gespanntes Vlies als Schutz vor Nässe und Wind genügen ihnen, um Temperaturen bis zu -11 °C zu überstehen.

Liegen die Pflanzen im gefrorenen Zustand glasig auf dem Boden, richten sie sich auf, sobald die Temperaturen wieder über Null klettern.

Warten Sie mit der Ernte also immer auf Plusgrade. Im unbeheizten Frühbeet, Folientunnel oder Gewächshaus können Sie ab Ende September bis Mitte November alle zwei Wochen neu aussäen und ab Anfang November bis in den Frühling hinein ernten.

Tipp von unserem Kooperationspartner „Natur im Garten“