

Salat gibt Kraft!

Autor(en): **Scharpf, Martin**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **20 (1965)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-890394>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Salat gibt Kraft !

Um nicht des Plagiats bezichtigt zu werden: Dieser Satz stammt aus einem Vortrag von Frau Dr. Müller. Hier geht es nur um die Folgerungen aus diesem Kernsatz der Ernährungslehre, um die Folgerungen für die Gärtnerin und ihren Bereich.

Sowie der Gärtner seine Anstrengungen darauf richtet, seinen Kunden das ganze Jahr hindurch Kopfsalat anbieten zu können, und dieses Ziel erreicht, so ist es das erreichbare Ziel der geschulten Gärtnerin, mit den Mitteln des Hausgartens für ihre Familie das ganze Jahr hindurch Salate ernten zu können. Man kann sich das mit einer Tabelle veranschaulichen:

In der Aufteilung auf das ganze Jahr sind in der linken Spalte die zur Ernte oder aus dem Einschlag anfallenden Salate. In der Spalte rechts sind die Aussaattermine aufgeführt, mit denen die Endlos-Ernte von Salat aus dem eigenen Anbau begründet wird.

So bleibt nur noch zu bemerken, daß z. B. Kopfsalat oder Kresse nur in der Menge des wöchentlichen oder zweiwöchentlichen Verbrauches ausgesät werden. Das laufende Angebot wird hier über laufende Aussaat erreicht. Das im Gegensatz zur Vorratssaaten z. B. von Zuckerhut, Feldsalat und Chinakohl. Die sind neben dem sofortigen Verbrauch auch für den Einschlag und somit für die vegetationslose Winterzeit bestimmt. Zur Sicherung des Erfolgs werden aber auch solche Kulturen auf zweimal gesät.

Schon mit einem Abstand von einer Woche ist das Risiko von Wetter und anderen Umständen geringer. Es können dann immer noch beide Sätze gelingen, aber umkommen werden selten beide. Zum Einschlag schließlich braucht nicht das Frühbeet benützt zu werden. Dort wächst besser Feldsalat, Brunnenkresse und im Frühjahr wieder Gartenkresse, die ersten Salat- und dann Setzpflanzen. Der Einschlag kann gleich bei einem guten Weg — ohne viel Vorbereitung angelegt werden. Es genügt, die Zuckerhut, Endivie oder Chinakohl nach dem Herausstechen mit wenig Wurzeln auf das ebene Erdreich zu stellen.

Dicht an dicht werden sie mit Stroh fest umgeben. Bei Regen, Schnee oder starkem Frost wird auch oben abgedeckt mit Säcken und Plastik darüber. Je nach Temperatur auch von oben noch Stroh darüber decken. Solcher Einschlag bleibt immer zugänglich.

Hier im Einschlag können auch die vorrätigen Chicoreewurzeln lagern. Sie werden zum Treiben in einen warmen Kellerplatz geholt. Man braucht bei den Kellertemperaturen etwa 4 Wochen vom Einschlagen bis zur Ernte. Das heißt, man braucht auch 4 kleine Plätze mit dem Bedarf für je 1 Woche. Am sparsamsten im Platz sind die Gemüsekisten. Wenn sie nicht genügend tief sind, wird man oben drüber mit Säcken abdecken. Und wenn man einmal etwas nachhelfen möchte, wenn die Ernte früher da sein soll, dann kann ein Heizlüfter den Platz oder die Kiste anstrahlen — mit kleinster Heizleistung versteht sich! Dann läßt sich in einigen Tagen viel an Zuwachs hervorlocken. Wer die Umstände nicht scheut, kann dann noch zu all dem die Gartenkresse und die Brunnenkresse am Küchenfenster kultivieren. Kresse mit nur wenig Erde in flachen Kistchen (3 cm hoch). Schon bei den kleinen Pflänzchen morgens bei nassen Blättern die Samen mit der Hand abstreichen. Die Brunnenkresse in eine Balkonkiste pflanzen, torfreiche Erde und reichlich gießen.

Mit solcher oder ähnlicher Versorgung ist die Voraussetzung geschaffen, daß ohne wesentliche Kosten aus dem Hausgarten auch immer im Winter genügend Salate zu ernten sind.

Martin Scharpf



*Wenn man Glauben und Vertrauen zu Gott
verliert, wird man gottlos, und wenn man
Glauben und Vertrauen zu den Menschen ver-
liert, so wird man lieblos, und wer gottlos
und lieblos ist, um den ist es finstere Nacht,
und wenn er schon noch nicht in der Hölle
ist, so ist doch die Hölle in ihm. Jer. Gotthelf*

Monat	Ernte	Aussaat
Januar	Zuckerhut	5.
	Chinakohl	20.
	Chicoree	
Februar	Zuckerhut	5.
	Chicoree	20.
März	Feldsalat	5. Stielmuß, Kopfsalat, Spinat
	Zichorie	
	Chicoree	
	Brunnenkresse	20. Kresse, Spinat, Kopfsalat
April	Kresse, Chicoree	
	Brunnenkresse	5. Kresse, Kopfsalat
	Feldsalat	
	Spinat, Zichorie	20. Kresse, Kopfsalat
Mai	Feldsalat, Kresse	5. Kresse, Kopfsalat
	Chicoree, Zichorie	
	Spinat, Brunnenkresse	20. Kresse, Spinat, Kopfsalat
Juni	Kopfsalat	5. Chicoree, Kopfsalat
	Kresse	
	Spinat	20. Spinat, Endivie, Kopfsalat
Juli	Kopfsalat	5. Zuckerhut, Kopfsalat, Chinakohl, Zichorie
		20. Spinat, Endivie, Kopfsalat
August	Kopfsalat	5. Feldsalat, Spinat, Feldsalat
		20. Brunnenkresse, Feldsalat
September	Kopfsalat	5. Feldsalat
	Endivie	20.
Oktober	Kopfsalat, Endivie	5.
	Chinakohl	20.
	Feldsalat	
November	Endivie, Zuckerhut	5.
	Chinakohl	20.
	Feldsalat	
Dezember	Zuckerhut, Chinakohl	5.
	Chicoree, Feldsalat,	20.
	Endivie	