



ART

Valerianella locusta

FAMILIE

Caprifoliaceae, Geißblattgewächse

ANBAU

Der Gelbe Ackersalat hat ein ganz zartes helles Grün, das von weitem fast gelb wirkt. Ausgesät wird der Gelbe Ackersalat Mitte September im Freiland. Das Saatgut ist robust, lange haltbar und keimt sehr gut. Wenn man ihn lässt, samt sich der Gelbe Ackersalat selbst aus. Am liebsten steht er sonnig, er trägt aber auch Halbschatten.

WUCHS & ERNTE

Über den Winter braucht der Gelbe Ackersalat im Freiland keinen Schutz, auch strenge Winter machen ihm nichts aus. Der Salat ist robust und unempfindlich; Schnecken lassen ihn in der Regel in Ruhe. Er wächst etwa 8 Zentimeter hoch und in großen Büscheln. Der Gelbe Ackersalat schießt sehr spät, die Haupterntezeit ist – später als bei den dunkelgrünen Ackersalatsorten – im März und April. Um Saatgut zu ernten, wird der geschossene Salat, bevor der Samen ausfällt, Ende Mai, Anfang Juni mit den verwelkten Blüten geerntet und auf einem Tuch zum Trocknen ausgelegt.

Gelber Ackersalat

Geschichte(n)

Der Gelbe Ackersalat stammt aus Adelshofen, einem Dorf im Landkreis Heilbronn, das heute zu Eppingen gehört. Hier haben die Urgroßmutter, Großmutter und die 1928 geborene Mutter von Heidrun Fleisch den Ackersalat angebaut. Die Mutter brachte ihn später mit ins Hohenlohische; Heidrun Fleisch kultiviert ihn seit 1981 in Bretzfeld: „Der Samen wurde in unserer Familie von Generation zu Generation weitergeben, bei uns heißt er schon immer Gelber Ackersalat“, erzählt Heidrun Fleisch: „Und ich habe ihn noch nie irgendwo anders gesehen.“

Einen großen Gemüsegarten für die Selbstversorgung zu haben, darauf sei in ihrer Familie schon immer großen Wert gelegt worden, erzählt Heidrun Fleisch: „Der Gelbe Ackersalat überbrückt die Zeit im März und April, wenn Wintersalate wie Endivien, Zuckerhut und dunkelgrüner Ackersalat schießen oder verbraucht sind. Dann ist die Haupterntezeit des Gelben Ackersalats. Vor den ersten Frühjahrssalaten wie Kresse und Schnittsalat im Gewächshaus. Ich brauche keinen Salat zu kaufen.“ Das ist ein wichtiger Grund, warum sie die alte Familiensorte erhält: „So habe ich das ganze Jahr über durchgängig eigenen, ungespritzten Salat aus meinem Biogarten und bin unabhängig. Der Gelbe Ackersalat schließt eine Lücke in der Salatversorgung.“

Verwendung

Der Gelbe Ackersalat schmeckt sehr kräftig nach Ackersalat: Die Blätter sind aromatisch und zugleich sehr zart. Nur die ganz großen Blätter sind etwas stabiler.



© Sabine Frank



© Sabine Frank