



Foto: Martin Wiesner

NATUR IM GARTEN

Angelika Ertl-Marko

redaktion@woche.at

Jetzt haben wir den Salat-Kalender

Egal ob auf Balkon und Terrasse, im Hochbeet oder im Garten: ohne Salat kein Garten – denn frischer geht es nicht. Den eigenen Bio-Salat nahe der Küche zu ernten, ist ganz großer Luxus und das Gute ist, die frischen Vitaminbomben gibt es das ganze Jahr. Seit dem 20. Jahrhundert wird Salat in unseren Gärten kultiviert, und so sind sie von der Speisekarte nicht mehr wegzu-denken.

Die Auswahl ist sehr groß und der Anbau ist wirklich leicht. Jetzt laufen noch die letzten Vogerlsalate oder Feldsalate aus, denn diese werden im August oder September des Vorjahres ausgesät und bis April geerntet. Der nussige Geschmack ist einfach herrlich. Zusätzlich gibt es noch die Winter- oder Asia-Salate, die jetzt auch noch angeboten werden. Der Klassiker ist der Kopfsalat oder auch der Grazer Krauthäuptel. Ab Februar kann er auf dem Fensterbrett oder im Glashaus gezogen werden. Im März wird er dann pikiert und vereinzelt. Die jungen Pflanzen werden erst dann nach draußen gesetzt, wenn es keine Nachtfröste mehr gibt. Der erste Salat ist im Mai schon erntereif. Pflücksalate oder der Eichblattsalat bilden Blattbüschel, die immer wieder beerntet werden können.

Ihre Angelika Ertl-Marko

Service-Angebot von „Natur im Garten“ Steiermark:

Kostenlose Beratung am Gartentelefon Steiermark 03334/31 700, www.oekoregion-kaindorf.at