

## EIS-, KRACH- ODER BUMMERLSALAT

**Weitere Namen:** Eisbergsalat, Knacksalat, Laibacher Eis

**Herkunft:** Der Eis- oder Krachsalat, in Österreich heißt er Bummerlsalat, ist zu Ende des 19. Jahrhunderts in den U.S.A. entstanden. Ursprünglich sprach man auch vom Eisbergsalat. Die- sem Namen liegt folgende Anekdote zugrunde. Der Eissalat stammt aus dem warmen und sonnigen Kalifornien und wurde von dort mit der Eisenbahn an die Ostküste der U.S.A. ge- bracht. Da es aber noch keine Kühlwaggons gab, häufte man Eisstücke auf den Salat. In den Orten, durch die die Transporte gingen, riefen die Bewohner „, die Eisberge kommen“.

**Kultur:** Klima und Boden spielen für den Anbau von Salat eine eher untergeordnete Rolle. Salat gedeiht fast überall. Der Boden muss allerdings tiefgründig sein. Die Anbaufläche sollte vollsonnig liegen, denn sonst bilden sich keine Köpfe und auch der Nitratgehalt erhöht sich. Wegen der Schoßgefahr müssen im Frühjahr frühe Sorten und im Sommer entsprechende Sommersorten angebaut werden. Eine Aussaat kann schon Ende Jänner in einem geheizten Kleingewächshaus oder im warmen Wintergarten erfolgen, wenn man Salat für das Frühbeet haben will. Aussaaten vom Februar können bereits im März ins Freiland gesetzt werden. Die Temperatur bei der Aussaat sollte zwischen 12 und 18°C betragen. Die Keimung beginnt bei 5°C und hört wieder bei 20°C auf. Bei höheren Temperaturen im Sommer sollte man die Sa- men vor der Aussaat einen Tag in den Kühlschrank legen, um gute Keimergebnisse zu erzie- len. Gesät wird in der Regel in kleine Schalen. Die Sämlinge werden dann pikiert und schließ- lich ausgepflanzt. Um das Pikieren zu umgehen, kann auch in das Freiland gesät werden und die dicht aufgelaufenen Pflänzchen vereinzelt werden. Eine elegante Methode ist die Aussaat in sogenannte Multitopfplatten, in der jedes Pflänzchen seinen eigenen kleinen Erdballen hat, mit dem es dann verpflanzt werden kann, ohne dass Wurzeln abgerissen werden. Die Pflanz- abstände sollten auf 30 x 30 oder sogar auf 35 x 35 cm erhöht werden (Eissalat wird größer als Butterhauptsalat). Die Salatpflanzen nicht zu tief setzen, nicht „eingraben“. Pflanzen in Erdpresswürfeln und aus Multitopfplatten nur wenig in das Beet einsenken, die Salatpflanzen sollen im Wind „wedeln“. Je nach Jahreszeit kann Kopfsalat nach 8 bis 5 Wochen nach dem Auspflanzen geerntet werden (5 Wochen in den Sommermonaten). Bei der Ernte wird der Salatkopf vom Strunk so abgeschnitten, dass maximal 8 Blätter vom Salatkopf entfernt wer- den, damit ein schöner fester Kopf übrigbleibt.

**Düngung:** In guten Böden reicht eine Humusversorgung mit Komposterde und zusätzliches Mulchen aus. Die Nährstoffansprüche des Salats sind eher gering. 30g organischer Dünger pro Quadratmeter wird allgemein empfohlen. Gedüngt sollte grundsätzlich vor der Pflanzung bzw. Aussaat werden. Alle Salatarten weisen von Haus aus einen hohen Gehalt an Nitraten auf. Durch übermäßige Düngung und geringe Lichtintensität wird dieser Gehalt noch erhöht.

**Beschreibung:** Der Bummerlsalat bildet große, runde, feste und dicht geschlossene Köpfe, die einen Durchmesser von 20 cm erreichen können. Er erreicht Gewichte von 600 bis 1000 g und manchmal auch noch mehr. Entfernt man die Hüllblätter, meint man einen lockeren Krautkopf in Händen zu halten. Die Blätter sind härter, fleischiger glänzender und grobadri- ger als beim Butterhauptsalat. Je nach Sorte sind sie hellgrün dunkelgrün oder rot. Die Blatt- ränder können glatt, kraus, gekerbt, wellig oder geschlitzt sein. Eisbergsalat neigt auch weni- ger stark zum Schoßen als Butterhauptsalat.

**Sorten, Varietäten, Formen:**

- Hellgrüne Sorten: z. B. ‚Floreal‘, ‚Challenge‘.
- Hellgüne Sorten mit roter Zeichnung: z. B. ‚Grazer Eishauptel‘, ‚Grazer Krauthauptel 2‘.

- Dunkelgrüne Sorten: z. B. 'Romero', 'Iceball', 'Roxette', 'Iglo', 'Chianti'.
- Rote Sorten: z. B. 'Antina', 'Rossia', 'Rouge grenobloise'.

In Holland wurde eine neue Variante des Eissalates gezüchtet: der Krisp-Krautsalat, das ist ein Eissalat mit Umblatt. Er besteht aus einem kleinen, runden, 100 bis 250 g schweren Kopf, der nicht so fest wie beim Eissalat ist. Die hellgrünen Umblätter sind attraktiv gekräuselt.

**Lagerung:** Lagerung und Aufbewahrung eher problemlos. Eissalat ist wesentlich haltbarer als Butterhauptsalat. Im Kühlschrank hält er bis zu drei Wochen.

**Optimale Lagerbedingung:** bei 0- 1°C und hoher Luftfeuchtigkeit bis zu 6 Wochen.

**Pflanzenschutz:** wie Butterhauptsalat, zusätzlich kann auch manchmal noch der Echte Mehltau am Bummerlsalat auftreten.

**Hinweise:** Eissalat hat feste Köpfe, fast so dicht wie ein Krautkopf, die Blätter lassen sich daher oft nur schwer vom Kopf lösen. Zuerst nimmt man die lockeren Blätter vom Kopf ab. Dann schlägt man den Strunk auf eine feste Arbeitsplatte oder auf eine Tischkante. Der Strunk lässt sich nun mühelos herausdrehen und die Blätter können einzeln abgelöst werden.

**Verwendung:** wie Butterhauptsalat. Eissalat lässt sich jedoch auch kochen und als warmes Gemüse in Form von Aufläufen oder Eintöpfen zubereiten.



