

SALATCHRYSANTHEME

Wissenschaftlicher Name: *Chrysanthemum coronarium*

Pflanzenfamilie: *Asteraceae* (Korbblütengewächse), Unterfamilie *Asteroideae* (Röhrenblütige Korbblütengewächse)

Weitere Namen: Speise-Chrysantheme

Herkunft: Die Salat-Chrysantheme ist im Mittelmeergebiet heimisch, vermutlich stammt sie aus dem südlichen Portugal. Auch Südchina soll Ursprungsland dieser Pflanze sein. Im alten Ägypten und Rom findet man Chrysanthemen auf Gemälden dargestellt, in Japan ist sie ein gerne gegessenes Gemüse.

Kultur: Die Salat-Chrysantheme ist nicht besonders anspruchsvoll. Dennoch sollte sie auf gut mit Humus versorgten Böden kultiviert werden. Im Frühjahr erfolgt die Aussaat ins Freiland breitwürfig oder in Reihen. Man kann sie auch in Saatkistchen vorkultivieren und dann die Pflänzchen im Abstand von 15 cm auspflanzen. Nutzt man sie als Salatpflanze, lässt man sie durch regelmäßigen Schnitt nur etwa 30 cm hoch werden. Lässt man sie wachsen wird sie bis zu 1 m hoch und bildet dann goldgelbe Blüten aus. Es können laufend die Blätter geerntet werden. Junge Triebe können ebenfalls als ganzes abgeschnitten werden.

Düngung: Bewährt hat sich eine einmalige Grunddüngung, z. B. mit Vollkorn und dann zwei Blattdüngungen.

Beschreibung: Die Salat-Chrysantheme ist eine einjährige Pflanze, die bis zu 1 m hoch werden kann. Nach Größe und Form der Blätter werden drei Typen unterschieden: ein Typ mit feingeteilten, geschlitzten, dunkelgrünen Blättern, ein Typ mit breiten, nur wenig eingeschnittenen Blättern und ein mittlerer Typ mit mittlerer Blattgröße. Die Salat-Chrysantheme ist eine typische Langtagspflanze und bildet von Juni bis September gelbe Blütenköbchen aus.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Kalzium, Phosphor, Eisen, Vitamin C (bis zu 45mg%).

Sorten, Varietäten, Formen:

Siehe unter Beschreibung. Große Unterschiede in den Typen existieren nicht. Spezielle Sorten sind nicht bekannt.

Lagerung: Bei 1°C und hoher relativer Luftfeuchtigkeit einige Tage.

Pflanzenschutz: Unter guten Kulturbedingungen sind Krankheiten und Schädlinge sehr selten. Manchmal können die Brennfleckenkrankheit (*Gloeosporium chrysanthemi*) und die Cercospora-Blatfleckenkrankheit auftreten.

Verwendung: Junge Blätter und zarte Triebe werden roh unter Kopfsalat gemischt, auch zum Garnieren von kalten Platten kann man sie verwenden. Blätter und Triebe können auch gekocht und wie Spinat zubereitet oder in Suppen verwendet werden. Die Blütenköpfe lassen sich in Fett backen, auch in Bierteig getaucht, verzehren. Blüten als ganzes oder zerzupft kann man auch in Reisgerichte mischen.

