
SAATGUT IST GEMEINGUT

Lehrfilme zur Samengärtnerei



FELDSALAT

Der Feldsalat, auch Vogerlsalat oder Nüsslisalat genannt, zählt zu den Baldriangewächsen/Caprifoliaceae. Er kann im Winter oder im zeitigen Frühjahr geerntet werden. Zwei Arten sind bekannt: *Valerianella locusta* und der empfindlichere *Valerianella eriocarpa*, den man in Italien und im Süden Frankreichs anbaut. In Europa kommt der Feldsalat auch als Wildpflanze vor.

► Bestäubung der Blüten von Feldsalat

Feldsalat ist Selbstbefruchter, die Blüten sind zwittrig, haben also männliche und weibliche Organe in der gleichen Blüte. Da er gerne von Insekten besucht wird, kommen Kreuzungen zwischen verschiedenen Sorten vor.

Die Sorten *Locusta* et *Eriocarpa* kreuzen sich nicht.

Es ist darauf zu achten, dass es mit dem wilden Feldsalat hingegen Verkreuzungen gibt.

Isolationsabstände von 50m zwischen zwei Feldsalat-Sorten genügen, um ungewollte Kreuzungen zu verhindern.

Existiert ein natürliches Hindernis wie eine Hecke, kann dieser Abstand auf 30m verringert werden.

▶ **Samenbau von Feldsalat**

Feldsalat für Saatgut wird auf die gleiche Weise angebaut, wie Feldsalat für den Verzehr. Man sät Feldsalat Anfang Herbst, er verbleibt den Winter über im Garten und blüht im Frühling. Man braucht 50 Pflanzen, um eine gute genetische Vielfalt zu erhalten. Von Samenträgern keine Blätter zum Essen ernten.

Bei der Selektion sind die Auslesekriterien: Winterhärte, Widerstandskraft gegen Pilzkrankheiten, Schossfestigkeit, Größe, Form und Farbe des Blattes, kräftige und große Blattrosetten.

Die untypischen und schlecht entwickelten Pflanzen werden ausgeschieden. FeldsalatSamen reifen sehr ungleichzeitig und über einen langen Zeitraum. Wenn sie reif sind, fallen sie schon bei leichter Berührung aus.

Deshalb sollte man mit der Ernte beginnen, wenn etwa die Hälfte der Samen reif ist.

Am besten legt man bei der Ernte Tücher unter die Samenträger, so verliert man weniger Samen. Dann an einem trockenen, luftigen Ort während zwei bis drei Wochen ausreifen und trocknen lassen. Die Trocknung gut überwachen, denn es besteht bei großen Mengen die Gefahr der Überhitzung.

▶ **Herauslösen, Sortieren, Aufbewahren von Feldsalatsamen**

An einem schönen Tag reibt man die trockenen Pflanzen und die Samen fallen heraus. Die so gewonnen Samen sind die besten, die verbleibenden sind sicher nicht ausgereift.

Zur Reinigung benutzt man verschiedene Siebe um grobe und feine Rückstände zu entfernen. Durch Wegblasen mit dem Mund oder mit Hilfe des Windes werden die letzten Verunreinigungen entfernt.

Die Samen dunkeln im Lager nach. Die Samen keimen erst nach zwei Monaten Ruhephase. Nach einem Jahr ist die Keimfähigkeit am besten. Daher zur Aussaat immer Saatgut der Vorjahreseernte verwenden.

Immer ein Etikett mit Art- und Sortennamen sowie dem Produktionsjahr in das Säckchen geben, weil sich die Schrift auf den Säckchen manchmal verwischt.

Einige Tage in der Gefriertruhe vernichten die Larven bestimmter Parasiten.

Feldsalatsamen bleiben durchschnittlich fünf Jahre keimfähig. Bei kühler Lagerung verlängert sich die Dauer der Keimfähigkeit.

Longo mai

civique
forum.org