



Nutzung

Wie die Bezeichnung Blattgemüse bereits andeutet, werden von diesen Pflanzen die Blätter, teilweise auch die Stiele verzehrt. Werden die Salatpflanzen hauptsächlich roh zubereitet, sind Spinat und Mangold vornehmlich gekocht in der Küche zu finden. Junge Spinatblätter lassen sich aber auch als Zugabe zu Salat verwenden. Blattgemüse lässt sich nur über einen sehr begrenzten Zeitraum lagern. Die Welke wird durch

Lagerung neben reifenden Früchten wie Äpfeln oder Tomaten beschleunigt. Die Früchte strömen das Pflanzenhormon Ethen aus, welches den Reifungsprozess beschleunigt. Um die Haltbarkeit von Spinat zu verlängern, wird dieser häufig direkt nach der Ernte blanchiert, um das Volumen zu verringern, und tiefgefroren. Auf diese Weise ist Spinat mehrere Monate lang haltbar.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter:

www.geerntet-in-deutschland.de

Bildnachweise: fotolia (SunnyS), iStockphoto (Crisma, Laurent Renault, dirkr, StevanZZ, Liubov Shirokova)
fotolia (robymac, Bert Folsom)

Blattgemüse

Vor allem der Rucola erlebte in den letzten Jahren eine Renaissance.

Ist er der älteren Generation noch unter dem Begriff Rauke bekannt, so fand er unter seinem italienischen Namen wieder Einzug in die deutsche Küche und erfreut sich großer Beliebtheit.

Merkmale

Die Liste der zum Blattgemüse gezählten Arten ist vielfältig und beschränkt sich nicht auf eine Pflanzenfamilie, wie es beispielsweise beim Kohlgemüse der Fall ist. Die Zuordnung zum Blattgemüse richtet sich nach dem verwendeten Pflanzenteil, ist also keine streng



3 Minuten Info

Blattgemüse

links: Junge Spinatpflanzen
rechts: Verschiedene Salate

Feldsalat

Radicchio

Rucola



botanische Kategorisierung. Bekannte Vertreter des Blattgemüses sind Kopf-, Lollo-, Eichblatt- und Eis(berg)salat, Feldsalat sowie Rucola. Interessanterweise sind es zwei verschiedene Arten, die unter dem Begriff Rucola auf dem Markt erhältlich sind. Zum einen ist das der Schmalblättrige Doppelsame (*Diplotaxis tenuifolia*) sowie die Salatrau (Eruca sativa). Beide gehören zur Familie der Kreuzblütengewächse und sind mit dem Kohlgemüse verwandt. Charakteristisch für beide ist ein würzig-nussiger Geschmack. Rote Salatvarianten wie Lollo rosso oder der rote Eichblattsalat erhalten durch einen hohen Anteil an Anthocyanen ihre Färbung.

Anthocyane sind es auch, die die Blätter der Laubbäume im Herbst rot leuchten lassen. Neben den bereits genannten Salaten werden auch Chicorée, Endiviensalat, Radicchio, Römischer Salat sowie Spinat und Mangold zum Blattgemüse gezählt.

Herkunft

In der Art *Lactuca sativa* aus der Familie der Korbblütler werden verschiedene Varietäten unter dem Trivialnamen Gartensalat zusammengefasst. Dazu zählen beispielsweise, je nach Verwendungsform, die Kopf-, Blatt- und Schnittsalate. Es wird angenommen, dass diese vom Lattich abstammen, dessen

Ursprung in Asien und Ostafrika vermutet wird. Spinat hingegen gehört zur Familie der Fuchsschwanzgewächse und stammt wahrscheinlich aus Südwestasien. Im 9. Jahrhundert wurde erstmals in Spanien vom Spinat berichtet, welcher damals von den Arabern dort eingeführt wurde.

Anbau und Ernte

Im Jahr 2023 wurde in Deutschland Blattgemüse auf einer Gesamtfläche von ca. 13.000 Hektar im Freiland angebaut. Dies entspricht 12 Prozent der gesamten Freilandgemüsefläche von mehr als 120.000 Hektar (Stand 2023). Die Hauptanbaue-

gebiete des Blattgemüses liegen in den Bundesländern Rheinland-Pfalz, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Baden-Württemberg, in denen sich zwei Drittel der Anbauflächen befinden. Im Freilandanbau flächenmäßig am stärksten vertreten sind Eissalat, Spinat, Feldsalat sowie Kopfsalat. Mehr als 120.000 Tonnen Eissalat, 43.000 Tonnen Kopfsalat und 55.000 Tonnen Spinat wurden im Jahr 2023 geerntet. Allein auf Nordrhein-Westfalen entfielen dabei 48.000 Tonnen der Eissalaternte. Der Anbau von Salat im Gewächshaus spielt mit etwas mehr als 500 Hektar nur eine untergeordnete Rolle.