

Drei in einem Topf

Neue Salat-Idee aus dem Knoblauchsland

VON TIMO SCHICKLER

Lollo Bionda? Oder doch lieber Eichblatt rot? Geht auch beides, wenn man zum Beispiel drei Salate in einem kauft – samt Wurzelballen. Bei Jochen und Eva Haubner wächst das und viel mehr Grünes im Gewächshaus der etwas anderen, hochmodernen Art.

Wo landet Salat? Das klingt nach einer Fangfrage, erst recht, wenn sie von einem Gärtnermeister kommt. Jochen Haubner lässt einen aber gar nicht lange überlegen, sondern antwortet selbst. „Im untersten Fach des Kühlschranks, das kenne ich doch von mir selbst.“ Und genau dort fristen Lollo Rosso, Rucola oder Eisbergsalat oft ein trauriges Dasein.

Denn: Wird der Salat nicht direkt komplett verbraucht, landet er später nicht selten im Müll. Einen Grund dafür sieht Jürgen Haubner darin, „dass viele sich nicht bücken wollen, nur weil sie mal ein Blatt Salat für ihr Brot möchten“. Jürgen und Eva Haubner holen den Salat also raus der untersten Schublade – und platzieren ihn auf dem Küchentisch oder der Arbeitsplatte. Sie verkaufen: Salate mit Wurzelballen.

Zwei Wochen haltbar

Bis zu zwei Wochen halten die grünen Blätter, deren Wurzeln in Torf eingebettet sind. Nur feucht muss man sie halten, dafür genügt eine flache Schale Wasser. Das Ergebnis ähnelt ein wenig einem Blumenstrauß. Findet auch Eva Haubner, „deswegen sage ich gerne: Schenk mal was Gesundes“. Wer das tut? Immer mehr, „auch wenn der Salatmarkt noch eher konservativ ist“, erklärt Jochen Haubner. Der 39-Jährige aber probiert gerne etwas aus, der Vielfalt sind wenige Grenzen gesetzt.

Haubners neue Spezialität sind drei Salate in einem, meist Lollo Rosso, Lollo Bionda und Eichblatt rot, alle an einem Wurzelballen. „Das gefällt

den Leuten, weil sie sich dann nicht streiten müssen, ob sie nun roten und grünen Salat kaufen“, sagt Eva, 31 und ehemalige Spargelkönigin. Ihr geht's bei der Salatvariante mit Wurzel außerdem um Nachhaltigkeit. Weil er dreimal länger hält und auf der Arbeitsplatte präsenter ist, landet er weniger im Abfall, hofft sie.

Freilich weiß sie um die Bequemlichkeit, die auch beim Anrichten von Salat heute Einzugs hält, der heute schon geschnitten verkauft wird. Jochen Haubner aber hält dagegen: „Wenn man Salat richtig schneidet, geht das schneller, als eine Tüte aufzureißen.“

Hydroponiksystem

Die Idee für Salat mit Wurzel hat Jochen Haubner aus Australien mitgebracht – 14 Jahre ist die Reise her. Aus dem Ausland kommt auch die Vorlage für die Art der Produktion, die der Almoshofer in seinem Gewächshaus im Knoblauchsland betreibt: ein Hydroponiksystem. In Deutschland ist Haubner damit Vorreiter. Das Besondere daran sieht man schnell: In Haubners Betrieb wachsen die knackig grünen bis tief roten Blattsalate auf Hüfthöhe – und das auch noch dicht aneinander.

Während die Salate des 39-Jährigen ein Gewächshaus weiter noch ganz traditionell aus der Erde sprießen, lugen Lollo Rosso, Eichblatt grün oder Lollo Bionda – oder eben auch alle drei in einem – aus weißen Metallrinnen. „Deswegen findet man in unserem Salat mit Wurzel keine Erde“,



Ein Meer aus Salat erstreckt sich im vollautomatisierten Gewächshaus von Jochen und Eva Haubner. Dort gibt's Knackiges in Grün und Rot vom Fließband — und vor allem Salate mit Wurzelballen.
Foto: Eduard Weigert

sagt Eva Haubner. Sie steht am Startpunkt der Produktion, hier werden die Jungpflanzen, die die Haubners in Fürth kaufen, vorbereitet. Am anderen Ende der Halle landen diese dann vollautomatisch in den weißen Metallkästen.

Weniger Wasser nötig

Rinne an Rinne werden sie von dort aus weitertransportiert. Der Clou: Weil der wachsende Salat mit der Zeit mehr Platz benötigt, wächst auch der Abstand zwischen den Rinnen. Die werden übrigens nicht von oben bereg-

net, sondern das Wasser läuft durch die Rinnen – und zwar in einem Kreislauf, durch den soviel wie möglich wiederverwendet werden kann.

Weil Haubner mit dieser Technik, die er vor etwas über einem Jahr installiert hat, Pionier ist, sind die Probleme am Anfang groß. „Wen sollten wir fragen?“ Die Infos zu Einstellungen des Systems aus dem Ausland halfen kaum. Nun aber läuft die Maschinerie. Das Ergebnis ist nicht nur knackiger Salat, sondern auch eine umweltschonende Herstellung, sagt Haubner. „Wir brauchen die halbe

Menge Wasser, die Hälfte an Dünger und die halbe Energie.“ Trotz der Vollautomatik? Ja, sagt er, „denn wenn ich in meinen anderen Gewächshäuser abernte, ist schon mal das halbe Haus leer – heizen muss ich aber trotzdem das ganze“. Hier aber – und das sieht man – hat Haubner auf derselben Fläche die doppelte Menge.

Und hier will er auch weiter experimentieren. Die Ergebnisse sollen bald am eigenen Hof angeboten werden, „für Salatfetschisten“, sagt Haubner. Egal ob Salat mit Wurzelballen, drei in einem – oder wieder etwas Neues.