

Salate von der Insel Reichenau

Art des Schutzes:

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Datum der Eintragung: 21.02.2008

Name der Schutzgemeinschaft:

Reichenau-Gemüse eG

Marktstraße 1

78479 Insel Reichenau



Kurzcharakteristik:

Die auf der Insel Reichenau angebauten Salatsorten gliedern sich in zwei Gruppen: *Lactuca sativa* (L.) var. *capitata* (Kopfsalat, Batavia, Eissalat und Novita) und *Lactuca sativa* (L.) var. *crispa* (Lollo Rossa, Lollo Bionda und Eichblatt). Die Salate werden nach den Richtlinien für den integrierten und kontrollierten Anbau von Gemüse in Baden-Württemberg zur Verwendung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“ erzeugt. So wird beispielsweise der Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum reduziert. Der Boden wird sorgfältig gepflegt und gesund erhalten.

Die Salate werden auf Moräneschüttboden, also auf organischem Substrat, kultiviert. Es gibt zwei Arten des Anbaus: den Freilandanbau und den Anbau im geschützten Raum, also im Glashaus oder Folientunnel. Eine wichtige Rolle kommt hierbei dem umgebenden Bodensee als Lichtreflektor und Wärmespeicher zu. Beim Anbau im geschützten Raum ergeben sich in Kombination mit einer geregelten Klimaführung, Beregnung und Nährstoffversorgung optimale Anbaubedingungen. Hierdurch können die Originale von der Insel Reichenau bereits sehr früh im Frühjahr angeboten werden. Bei den Herbstsalaten ist eine Marktpräsenz bis in den Dezember möglich. Die Salate aus geschütztem Anbau werden in den Monaten Februar bis Mai sowie Oktober bis Dezember geerntet. Die Salate aus Freilandanbau sind ab Mai und bis zu den ersten Nachtfrösten im Herbst erntefähig.

Die Salaternte findet ausschließlich in den frühen Morgenstunden statt. Im Vergleich zu vielen anderen Anbauregionen wird die komplette Salaternte in reiner Handarbeit ausgeführt. Eine Mechanisierung der Arbeitsabläufe durch Flieger, Erntebänder etc. findet also nicht statt.

Der Begriff „Salat“ leitet sich von dem lateinischen Begriff „salata“ ab und bedeutet „eingesalzen“. Somit ist die ursprüngliche Bedeutung des Wortes „Salat“ „mit Salz haltbar gemachte Speise“. Reichenauer Salate sind Erzeugnisse des traditionellen Gemüseanbaus der Insel, der auf die Klosterkultur Reichenaus zurückgeht. Der Salatanbau auf der Insel Reichenau ist erstmals für das Jahr 1895 dokumentiert. Heute findet der Anbau der Salate im geschützten Anbau auf ca. 30 Hektar und der Freilandanbau auf 50 Hektar statt.