



Kulturpflanzen in der Schweiz



**Salate, Lattich und
Cichorie**

(Lactuca sativa, Cichorium sp.)

Impressum

Kulturpflanzen in der Schweiz – Salate, Lattich
und Cichorie (*Lactuca sativa*, *Cichorium sp.*)

Herausgeber: © Verein für alpine Kulturpflanzen,
Alvaneu, August 2025

Autor: Peer Schilperoord, Alvaneu

Textdurchsicht: Andrea Schilperoord, Alvaneu;

Fotos: Die Bildautorennachweise sind den Fotos
beigestellt

Pdf: Peer Schilperoord

Nutzung: Text und Bilder des Autors dürfen für
nicht kommerzielle Zwecke verwendet werden.
Für die anderen Bilder gelten die jeweils angege-
benen Bildrechte.

Umschlagseite vorne (von oben):

Blühende Wegwarte (*Cichorium intybus*)

Kopfsalate (*Lactuca sativa*)

Stachellattich oder Kompasspflanze (*Lactuca
seriola*)

**Kulturpflanzen in der Schweiz –
Salate, Lattich und Cichorie (*Lactuca
sativa, Cichorium sp.*)**

Peer Schilperoord

Zur Schriftenreihe und den Heften über die Tomate und die Salate

Die beiden Hefte über <Kulturpflanzen in der Schweiz – Salate, Lattich und Cichorie (*Lactuca sativa*, *Cichorium sp.*)> und <Kulturpflanzen in der Schweiz - Tomate (*Solanum lycopersicum*)> sind die letzten Hefte, die in dieser Reihe erscheinen. Sie weichen von den vorangegangenen Heften ab, weil es keine französische Übersetzung gibt. Sie sind gleichzeitig mit dem Buch <Kulturpflanzen der Schweiz - Sortenvielfalt und historisches Erbe> verfasst worden und enthalten die wichtigsten Ergebnisse meiner Recherchen. Mit diesen beiden Heften und dem Buch über die Kulturpflanzen in der Schweiz schliesse ich die Reihe ab.

Kulturpflanzen sind Teil des kulturellen Erbes der Schweiz, genau wie historische Bauten, Gerätschaften, Schriftstücke, Literatur, Kunst, Wissenschaft oder Rezepte. Während sich historische Gegenstände nicht vermehren lassen, kann man Kulturpflanzen laufend erneuern. Kulturpflanzen sieht man ihr Alter nicht an; dabei werden manche Kulturpflanzen

wie Gerste, Weizen und Dinkel schon seit Jahrtausenden ununterbrochen angebaut. Vielfalt und Gestalt der Kulturpflanzen sind das Ergebnis gesellschaftlicher Wünsche und Anforderungen und der Anpassung an die natürlichen Bedingungen. Die Geschichte der Kulturpflanzen hat, gemessen an ihrer Bedeutung für die Gesellschaft, bisher vergleichsweise wenig Aufmerksamkeit erhalten. Eine detaillierte Übersicht über die schweizerischen Kulturpflanzen, insbesondere über die ein- und zweijährigen Kulturpflanzen, war erst ansatzweise vorhanden. Hier setzte die Schriftenreihe an, sie will dazu beitragen, diese Lücke zu schliessen. Inhaltlich hat die Schriftenreihe einen direkten Bezug zu den Sorten, die in der nationalen Genbank erhalten sind.

Peer Schilperoord

Alvaneu 26.08.2025

Dank

Dieses Heft ist zustande gekommen dank finanzieller Unterstützung durch:

- > Soliva Stiftung

**stiftung
soliva**

- > Verein für alpine Kulturpflanzen



und mit Hilfe von:

- > Roni Vonmoos
- > Andrea Schilperoord

Salat - Endivie - Zichorie

Die Korbbblütler gehören zu den am höchsten entwickelten Familien und sind so erfolgreich wie die Gräser. Die bekanntesten Kulturpflanzen aus dieser Familie sind Salat (*Lactuca sativa*), Endivie (*Cichorium endivia*), Zichorie (*Cichorium intybus*), Schwarzwurzel (*Scorzonera hispanica*), Artischocke (*Cynara cardunculus* subsp. *scolymus*) und Kardy (*Cynara cardunculus* subsp. *cardunculus*). Artischocke und Kardy sind mit den Hugenotten nach Genf gekommen. Aus Amerika kamen Sonnenblume (*Helianthus annuus*) und Topinambur (*Helianthus tuberosus*). Salat, Endivie und Zichorie bilden ausschliesslich Zungen- oder Strahlenblüten im Gegensatz zu den Distelartigen wie Kardy, die nur Röhrenblüten bilden, und den Asternartigen, die Zungen- und Röhrenblüten bilden, wie Topinambur und Sonnenblume.

Der Formenreichtum bei Salat und Endivie und Zichorie ist potenziell gleich gross. Formen, die bei Salat vorkommen, können auch bei Endivie und Zichorie vorkommen und umgekehrt. Bei gleicher Form aber macht sich dann doch der Salat- oder Endiviencharakter bemerkbar, so in der Konsistenz und im Geschmack. Die beiden Endivienarten Endivie und Zichorie sind sich sehr ähnlich, trotzdem findet man bei beiden charakteristische Unterschiede. Die Zichorie hat dickere Wurzeln und betont im Frühling die Sprossbildung; tendenziell ist Endivie eher ein spätes Gemüse.

Salat (*Lactuca sativa*), Endivie (*Cichorium endivia*), Zichorie (*Cichorium intybus*)

Der wilde Salat (*Lactuca serriola*) ist unter den Namen Kompasspflanze und Stachellattich bekannt (Abb. 1 und 3). *Serriola* – *scariola* – *escarius* heisst essbar. Man findet ihn von der Atlantikküste Nordafrikas bis nach Somalia und in Westeuropa über die Nordseeküste, mit Ausnahme von England, bis nach Südwestsibirien und Zentralchina (Kew Plants of the World Online, 14.08.2024). Bei der Endivie und bei Zichorie handelt es sich um zwei nah verwandte Kulturpflanzen, die aus unter-



Abb. 1 Blühender Stachel-lattich oder Kompasspflanze (*Lactuca serriola*). Die Hüllblätter bilden einen Kelch, sie regeln das Öffnen und Schliessen der Blüte. Die Kompasspflanze ist die wilde Verwandte des Lattichs und kommt in der Schweiz häufig vor. Das hier gezeigte Exemplar wuchs in der Mauer unseres Gartens. 21.08.2019

schiedlichen Wildpflanzen hervorgegangen sind. Die wilde Verwandte von Zichoriensalat, Zichorienwurzel, Radicchio und Chicorée ist die Wegwarte (*Cichorium intybus*) (Abb. 2). Die wilde Wegwarte ist mit Ausnahme von England und Irland in ganz Europa einheimisch, man findet sie bis nach Zentralasien im Westhimalaya (Kew Plants). Die Endivie (*Cichorium endivia* subsp. *endivia*) kennt zwei Hauptformen: den breitblättrigen Eskariol (var. *latifolium*) und die krausblättrige Endivie (var. *crispum*) (Abb. 9 und 10). Ihre wilde Verwandte ist die Niedrige Wegwarte (*Cichorium pumilum* = *Cichorium endivia*



Abb. 2 Blühender Zweig der Wegwarte gerade von den Sonnenstrahlen berührt. Die Blüten reagieren sofort. Nach einem Tag sind sie verblüht, jeden Tag blühen andere Köpfchen. Die Wegwarte ist die wilde Verwandte der Zichorie. 08.08.2024



Abb. 3 Stachellattich, auch Kompasspflanze genannt. Links ein Blatt dass sich vertikal ausgerichtet hat. (04.08.2024). Rechts: Insbesondere die Hauptnerven der Blätter bilden die Stacheln aus. (14.08.2024)

subsp. *divaricatum*), die von der Atlantikküste und Nordafrika bis nach Persien und Xinjiang (China) heimisch ist (Kew Plants). Sie kommt nicht so weit im Norden vor wie die Wegwarte.

Die Milchsaftebildung ist ein wichtiges Merkmal der Gattungen *Lactuca* und *Cichorium*. Der Lattich ist gar nach diesem Merkmal benannt worden. *Lactuca* stammt vom Lateinischen *lac*, genitiv *lactis* = Milch. *Lactuca* franz. *laitue*, dt. Lattich (Genaust 1983). Der Milchsafte von Lattich enthält die Bitterstoffe *Lactucin*, *Lactucopikrin* und verwandte Stoffe. Milchsafte erstarrt bald nach dem Austreten und färbt sich beim Lattich mit der Zeit orange. Es ist, als ob die Pflanze ihre Wunde verschliesst, und erinnert an aus einer Verletzung austretendes Blut, das gerinnt. Der Milchsafte der Zichorie enthält die gleichen Stoffgruppen. Generell wurde der Milchsafte für medizinische Zwecke gesammelt.

Der Name Stachellattich für den wilden Salat ist zutreffend. Die Mittelrippe der Blätter, die Blattränder und der Stängel haben Stacheln. Der Name Kompasspflanze für den wilden Lattich ist ebenfalls zutreffend. Auf trockenen, heißen Standorten drehen die Pflanzen ihre Blattspreiten in zwei Richtungen. Die Blattflächen richten sich nicht mehr horizontal, sondern vertikal aus und sie orientieren sich an die Nord-Süd-Achse. Obwohl die Blätter spiralig angeordnet sind, ist es, als ob die Blätter in zwei Reihen inseriert sind. Der Stachellattich hat die Wuchsform einer Distel, kann sich aber auch in Bodennähe verzweigen und 2 m hoch werden.

Der Blütenstand des Wildlattichs ist reich verzweigt und raumgreifend, die Blütezeit dauert von Juli bis September. Die Früchte tragen die charakteristischen Schirmchen, wie man sie vom Löwenzahn kennt. Der Blütenstand der Kulturpflanze ist gedrungen. Sie entlässt ihre Früchte nicht so schnell wie die Wildpflanze, die innersten Hüllblätter biegen sich weniger auseinander und geben den Weg für die Verbreitung der Samen nicht immer frei. Das vereinfacht die Samenernte.

Salat bildet weniger Milchsafte als Wildlattich und die Stacheln fehlen. Man findet gelegentlich auch stachellose Wildpflanzen mit ungeteilten Blättern und welligem Blattrand (Körber-Grohne 1995, Tafel 84). Hat man eine stachellose Pflanze gefun-

den, dann sind die Nachkommen sehr wahrscheinlich auch stachellos, denn Lattich ist streng selbstbefruchtend. Die Natur ist aber nicht pedantisch und lässt Ausnahmen zu (Pitrat & Foury 2003).

Die niedere Wegwarte (*C. pumilum*), die wilde Verwandte der Endivie, ist einjährig und kleiner als die Wegwarte (*C. intybum*), die wilde Verwandte der Zichorie, deswegen ihr Name *pumilum* = zwerghaft. Die Blätter der Endivie sind im Gegensatz zu jenen der Zichorie kahl. *C. endivia* ist vorwiegend selbstbefruchtend (Chauvet 2018). Die Wegwarte ist ein- bis zweijährig und vorwiegend fremdbefruchtend (Chauvet 2018). *C. pumilum*, *C. endivia* und *C. intybus* sind, obwohl es sich um eigenständige Arten handelt, leicht miteinander zu kreuzen (Pitrat & Foury 2003).

Die Wegwarte kann 2 m hoch werden. Sie blüht von Juli bis September. Jedes Köpfchen blüht nur einmal. Am frühen Morgen, bevor die ersten Sonnenstrahlen die Pflanze erreichen, sind die Köpfchen, die an diesem Tag blühen werden, bereits halb geöffnet, aber die Zungenblüten stehen noch zusammen und sind seitlich leicht eingerollt. Berühren die Sonnenstrahlen die Pflanzen, dann öffnen sich die Köpfchen ganz und folgen dem Lauf der Sonne, sie zeigen wie die Sonnenblume Heliotropismus (Abb. 2). Der mittelalterliche Name Sonnenwirbel hängt mit diesem Verhalten zusammen. Die Früchte sind leicht, bei Berührung fallen sie aus den Behältern, die von dem inneren Kreis der Hüllblätter gebildet sind, heraus. Die Wegwarte ist winterhart.

Die Rosette

Die Bildung flacher Rosetten ist typisch für ruderal Standorte wie Wegränder und Schuttplätze. Jede Pflanze hat ausreichend Platz und wird nicht von Nachbarpflanzen bedrängt (Abb. 4). Die Rosettenbildung ist sehr interessant: Die Blätter einer Rosette sind so angeordnet, dass sie den offenen Boden tellerartig bedecken. Die jungen Blätter stehen zunächst aufrecht, wachsen heran und legen sich hin. Die spiralige Anordnung der Blätter folgt den Regeln des Goldenen Schnittes. Die Blattform, mit schmaler Basis und allmählich breiter werdenden Spreite, ermöglicht eine optimale Deckung des Bo-

dens. Das Zentrum der Rosette ist wie eine Quelle, aus der kontinuierlich neue Blätter hervorgehen. Stehen die Pflanzen dichter, führt das dazu, dass die Blätter sich trichterartig nach oben orientieren. Das Gleiche ist der Fall, wenn die Zahl der Rosettenblätter übermässig zunimmt. Diese Zahl ist bei den Kulturpflanzen erhöht. Eine übermässige Bildung von Blättern führt dazu, dass die äusseren Blätter grün und fest sind, je mehr man zum Herz geht, desto weniger Licht kommt durch und desto zarter und gelblicher sind die Blätter.

Von der Wild- zur Kulturpflanze

Der Lattich ist ursprünglich in Ägypten kultiviert worden. Aus einem Wildlattich mit ganzrandigen Blättern (Abb. 4 und 5) ist durch Erhöhung der Zahl der Blätter der Salat entstanden. Die beiden Darstellungen bei Dioskurides (Abb. 6 und 7) veranschaulichen, wie die Kultivierung stattgefunden haben könnte. Erste Abbildungen mit Blattsalat der römischen Form auf Reliefs in Grabkammern stammen aus der Zeit um 2500 v. Chr. (Körber-Grohne 1995). Der Lattich könnte auch wegen seiner ölhaltigen Früchte angebaut worden sein. Diese Vermutung basiert auf den grösseren Früchten der Kulturpflanze im Vergleich zur Wildpflanze (Chauvet 2018). Öllattich wird heute noch in Oberägypten angebaut. Die älteste Salatform, der römische Salat, der eigentlich ägyptischer Salat heissen sollte, hat längliche Blätter mit einer kräftigen Mittelrippe. Bindet man die äusseren Blätter einer Rosette zusammen, dann ergrünen die nachwachsenden Blätter weniger stark und der Anteil an zarten Blättern nimmt zu.

Die Endivie könnte, wie der Salat, ebenfalls in Ägypten entstanden sein. Der Name deutet darauf hin: Endivie lat. *intybus*, *intybum*, griech. *entybon*, byz. *entybia*, stammt ursprünglich aus Ägypten ägypt. *tybi*, *tubi* = Januar. Januar, vielleicht weil die Blätter als Wintersalat gegessen wurden (Genaust 1983). Lattich liefert mehr Frühlings- und Sommergemüse, Endivie mehr Herbst- und Wintergemüse.

Die Zichorie ist vermutlich später entstanden als die Endivie. Die Wegwarte, ihre wilde Verwandte, diente im klassischen Altertum als Arzneipflanze. Zichorie und Endivie sind schwer zu unterscheiden, die Beschreibungen aus der griechischen und



Abb. 4 Rosette einer besonderen Form des Stachellattichs. Die Blätter sind ganzrandig, Einbuchtungen fehlen. In Ägypten wurde vor mehr als 4'500 Jahren aus solchen Formen die ersten Kulturpflanzen gezogen. Die Aufnahme stammt aus Amerika, dort ist die Pflanze ein Neophyt und gehört zu den invasiven Arten. © Joseph M. DiTomaso, University of California - Davis, Bugwood.org

Wie der Salat zu seinem Namen kam

Die Anlage von Vorräten war für die Entwicklung der Menschheit entscheidend. Während der Sommermonate stellt die Natur / der Garten eine überbordende Menge an Nahrung zur Verfügung – mehr, als unmittelbar verzehrt werden kann. So passiert es unweigerlich, dass Salate aufstängeln / schiessen und dabei kräftige Stängel bilden. Diese Stängel wurden geschält und wie Spargel zubereitet. Zusätzlich wurden die Stängel in Stücke geschnitten, gesalzen und in Essig eingelegt. Das Wort Salat kommt von *insalata*, gesalzen, *insalare* = einsalzen und *sal* = Salz (Strank & Meurers-Balke 2008). Das Gemüse war so wertvoll, dass möglichst alle Teile genutzt wurden, die Blätter, die Stängel, sogar die Samen, die Öl lieferten.

römischen Zeit lassen deswegen keine Zuordnung zu, dazu braucht es die genaue Beschreibung der jeweiligen Samenträger.

Lattich und Zichorie sind sowohl Nahrungspflanzen als auch Heilpflanzen, wobei die Zichorie häufiger als Arzneipflanze verwendet wird als der Lattich. Im Milchsaft der beiden Arten sind Stoffklassen nachgewiesen, die eine medizinale Wirkung entfalten.

Salatvarietäten

- *Lactuca sativa* var. *romana* syn. *longifolia*. Bindesalat, Römischer Salat, Römersalat oder Kochsalat. Typisch sind die längliche, knackige Blätter mit einem kräftigen zentralen Blattnerve. Diese Form steht am Anfang der Entwicklung der Kopfsalate. Beim Bindesalat hat man, kurz bevor der Salat seine definitive Grösse erreicht, die Blätter zusammengebunden, damit sie zart bleiben. Es gibt heute auch kopfbildende Römische Salate.
- *Lactuca sativa* var. *capitata*. Kopfsalate:
 - o Buttersalatköpfe haben dünnere Nerven, die Nervatur ist gefiedert; französisch: *Pommée beurre* (Chauvet 2018)
 - o Dickblättriger, kleinköpfiger Salat mit dicken, knackigen Blättern und gefiederter Nervatur, französisch: *Groupe Grasse* (Chauvet 2018)
 - o Bataviasalate haben mehr parallel verlaufenden Nerven und sind knackiger; es gibt zwei Formen:
 - * Bataviasalat in engerem Sinne. Dieser ist knackiger als der klassische Kopfsalat und trotzdem zart, der Kopf ist lockerer und die Blätter haben weniger Blattrippen.
 - * Eisberg- oder Krachsalat. Eisbergsalat hat glatte Blätter und erinnert an Weisskohl. Der Kopf wird in feinen Streifen geschnitten. Beim Eisbergsalat lässt man bei der Ernte die äusseren Blätter stehen. Die Sorte wurde im 20. Jahrhundert in den USA weiterentwickelt, weil sie weniger schnell welkt und sich gut transportieren lässt. Eisbergsalat ist aus Bataviasalat gezüchtet worden.

Der Name Batavia bezieht sich auf die Batavische Republik (1795–1806), ein Vasallenstaat der Fran-



Abb. 5 Eine junge Pflanze eines Stachellattichs mit ganzrandig bleibenden Blättern. © Joseph M. DiTomaso, University of California - Davis, Bugwood.org



Abb. 6 Sprossender Lattich. Der Spross erinnert stark an dem ganzrandigen Stachellattich in Abb. 5. Der Illustrator hat die Blätter zwar in eine Reihe, aber nicht versetzt, sondern paarweise angeordnet. Die Römer assen nicht nur die Blätter, siehe Abb. 7, sondern auch den jungen Stängel. Die Wurzel ist der Phantasie des Illustrators entsprungen, sie erinnert eher an die Wurzel einer Zwiebel. Dioskurides (512) © ÖNB Wien: Cod. Med. Gr. 1 137r



Fünf Personen braucht es ...
 Zur Herstellung eines guten Salats sind fünf Personen erforderlich: ein Geduldiger, ein Verschwender, ein Geiziger, ein Weiser und ein Narr. Ein Geduldiger verliest ihn, ein Verschwender spendet das Öl, ein Geiziger, misst den Essig zu, ein Weiser wägt das Salz ab und ein Narr, der alles gründlich mischt. Wo einer dieser fünf aus der Rolle fällt, gehört noch ein hungerkranker dazu, der den versalzenen oder essigsauren Salat verspeist, denn nichts bekommt weniger gut, als ein misslungener Salat; es gibt auch nichts Geschmackloseres als einen Salat, der zum Zweck des Waschens längere Zeit im Wasser gelegen hat. (Settegast, H. 1909)

Abb 7 Gartenlattich vom Typ römischer Salat. Aus diesem Salat kann man Bindsalat machen, indem man die Blätter einige Zeit vor der Ernte zusammenbindet. Das hat zur Folge, dass die heranwachsenden Blätter weniger ergrünen und zarter bleiben. Wie in Abb. 6 stimmt auch hier die Wurzel nicht. Dioskurides (512) © ÖNB Wien: Cod. Med. Gr. 1 136r

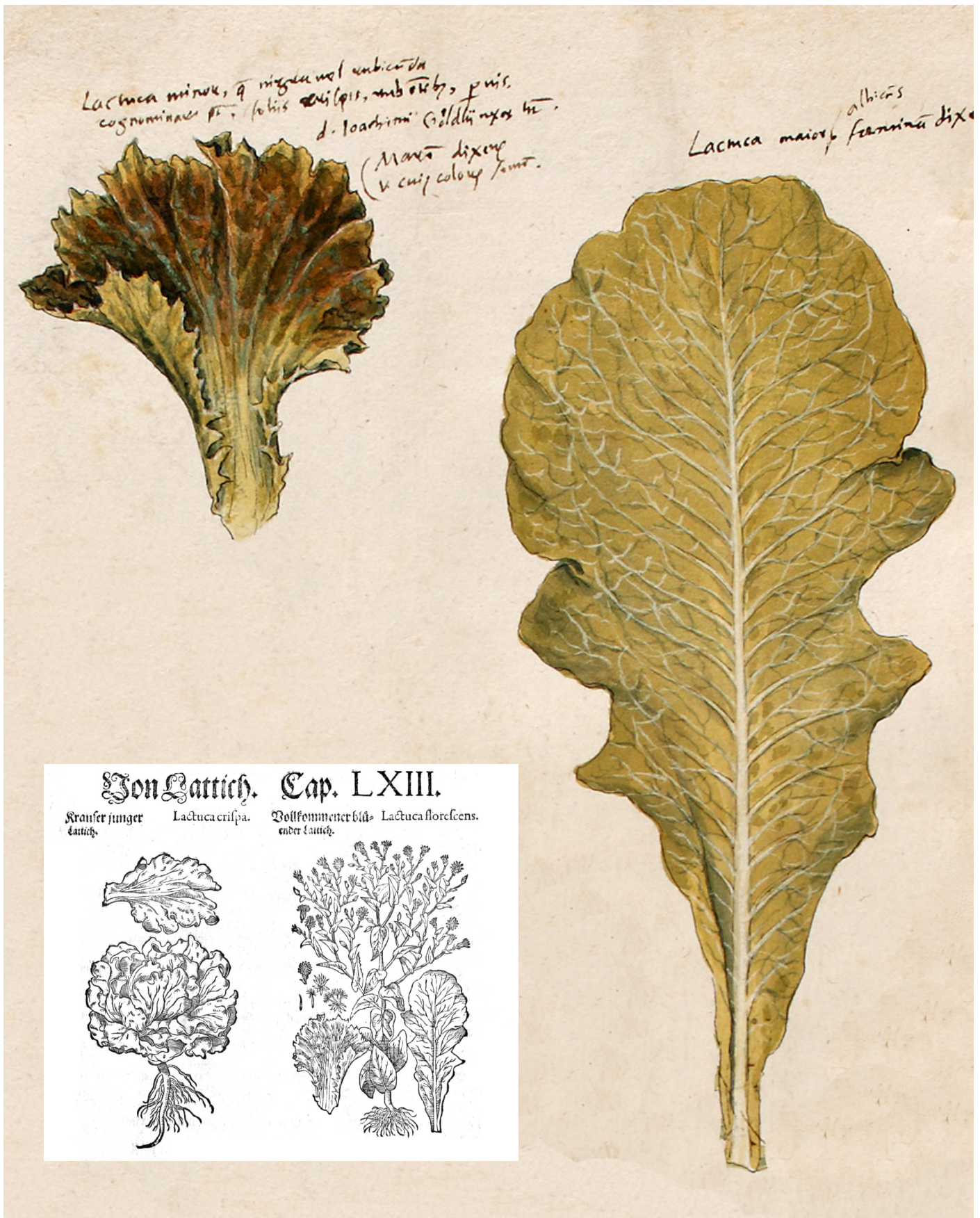


Abb. 8 Aquarell: Conrad Gessner, zwei Salatblätter, rechts federnervig, links mit mehreren parallelen Nerven und breiter Ansatzstelle. Die Nervatur zeigt wie die embryonalen Blätter sich entwickelt haben. Die Bildung der Nerven folgt das Wachstum der Spreitenanlage, rechts ist das Spitzenwachstum betont, links erfolgte das Wachstum an der Spitze gleichzeitig und in die Breite. Conrad Gessner, 1561 © Universitätsbibliothek Erlangen Nürnberg, Historia plantarum - UER MS 2386.2 p. 264

Holzsschnitte: Links Krauser junger Lattich (*L. crispata*). Der Salat neigt zur Kopfbildung. Rechts ein blühendes Exemplar, mit zwei einzelnen Blättypen Blätter zu unterschiedlichen Typen gehören. Das Blatt rechts zeigt eine hervorgehobener Mittelrippe, das Blatt links ist parallelernervig, wie Batavia Salat. Die einzelnen Blätter in der rechten Figur, sind spiegelbildliche Kopien der aquarellierten Blätter von Gessner. Mattioli, Camerarius 1586

zösischen Republik. Sie umfasste den grössten Teil der heutigen Niederlande. Um 1800 wurden die Niederlande als Batavia bezeichnet. Die Bataver waren ein westgermanischer Volkstamm, der zur Römerzeit die Rheinmündung besiedelte. Als Herkunft für Bataviasalate wird Frankreich angegeben, es könnte dem Namen nach aber auch die Niederlande gewesen sein.

- *Lactuca sativa* var. *crispa*. Schnittsalat, Eichblattsalat oder Lollorossa
- *Lactuca sativa* var. *asparagina* = *angustina*. Spargelsalat. Der Spargelsalat bildet keine Köpfe, die Stängel sind prall gefüllt, ähnlich wie bei Spargel. Sie werden geschält und gekocht gegessen. Spargelsalat ist ein beliebtes Gemüse in China. Die Blätter sind gegenüber der Wildform nicht so stark gebuchtet, sondern nur leicht gezähnt; im Sprossaufbau und in der sparrigen Verzweigung sind sie sich ähnlich (Rauh 1994).

Salat lässt sich in der Schweiz leicht weiter vermehren. Wegen der Selbstbefruchtung sieht die neue Generation der alten ähnlich. Man kann die Samen ernten und von Hand säen, aber man lässt eine Pflanze einfach versamen und erntet schon beim Ausdünnen.

Endivie

- *Cichorium endivia* var. *latifolium*, Eskariol hat dicke, fast ganzrandige Blätter (Abb. 9, 10).
- *Cichorium endivia* var. *crispum*, Krausblättriger Endivie mit krausen bis fein ziselierten Blättern (Abb. 9, 10).

Die Krausblättrige Endivie ist aus Eskariol hervorgegangen. Sie eignet sich mehr für den Frischbedarf, ist nicht so lange haltbar und eignet sich weniger zur Einwinterung.

Zichorie

- *Cichorium intybus* var. *foliosum*, Zichoriensalat oder Fleischkraut, Zuckerhut, Radicchio
- *Cichorium intybus* var. *sativum*, Wurzelzichorie und Chicorée (Brüsseler) (Abb. 11)

Zur Varietätengruppe *foliosum* gehören ganz verschieden aussehende Sorten. Der Zichoriensalat oder Fleischkraut bildet im Herbst bis zu 40 cm hohe, ovale, lockere Köpfe. Sie sind äusserst widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse, überstehen ohne abzusterben starke Fröste. Die Köpfe für den Verzehr werden vor Winterbeginn geerntet. Sie lassen sich in geeigneten, kühlen Räumen noch eine Zeit lang frisch halten. Wegen des bitteren Geschmacks werden die Blätter mehr gekocht als roh gegessen; gekocht sind die Blätter eine Beilage zum Fleisch, daher die Bezeichnung Fleischkraut (VEN 2005).

Der Zuckerhut ist mehr bitter als süss, er hat die tütenförmige Form eines Zuckerstockes. Jürg Hädrich (2017): «Der Zuckerhut bildet grosse gelbgrüne, hochgeschlossene Köpfe. Er stammt ursprünglich aus Südfrankreich, Italien und der Südschweiz. Die fein geschnittenen Blätter werden zu Salat verwendet. Er mun-

det aber auch gekocht. Im Gegensatz zu Endivien verträgt er leichte Fröste. [...]

Radicciosalat ist eine Salatzichorie, deren Blätter je nach Typ als Blattrosette oder als geschlossener Kopf geerntet werden. Das älteste Zentrum des intensiv betriebenen Anbaues liegt an der Adriaküste in der Umgebung der Lagunenorte Chioggia und Sottomarina. Einige Sortennamen weisen darauf hin. Die attraktive Farbmischung von weissen Blatttrippen und weinroten Blattflächen entwickeln sich nur bei kühlen Nächten und warmen Tagen. *Cicorino rot* wird hauptsächlich zu Salaten verwendet. Seiner mangelnden Winterhärte wegen wird er vor dem Eintreten stärkerer Fröste abgeerntet und eingelagert.» Chicorée klassifiziert man in der Regel als var. *foliosum*. Sie ist aber aus der Wurzelzichorie hervorgegangen und erscheint deshalb hier unter var. *sativum*.

Die Neuzeit - Entwicklungen ab 1500

Salat

Wie die Entwicklungen beim Salat während der Römerzeit und im Mittelalter waren, ist nicht gut dokumentiert. Nach der Erfindung der Buchdruckkunst verbessert sich die Lage. Leonhart Fuchs beschreibt 1542 drei Salatformen: einen krausen, einen rundblättrigen und einen Kopfsalat (Abb. 18). Mattioli/Camerarius beschreiben ebenfalls drei Formen. «Das erste mit den krausen gerumpfften oder gefalteten blettern, wird krauser Lattich geheissen. Das ander mit den breyten und runden blettern, wird breyter Lattich genandt. Das dritte thuet sich gegen dem herzen zusammen, als die kleinen weissen Cappes heuptlen (Weisskohl), den nennt man grossen oder weissen Lattich.» Conrad Gessner (1561) hat zwei Salatblätter einzeln abgebildet (Abb. 8). Mattioli hat dieses Aquarell verwendet für seine Holzschnitte, sie sind spiegelverkehrt (1586). Daniel Rhagor (1639) beschreibt für die Schweiz zwei Grundformen mit je drei Varietäten:

1. Geköpfler Salat (gedrungen): a. frühe grüne; b. kleine weisse und c. rote.
2. Langer Salat: a. weisse lange oder Römischer Lattich; b. eine weisse mit breiteren und spitzeren Blättern; c. eine lange rote. Der lange rote Salat wurde gekocht gegessen.

Zusätzlich gibt es, so Rhagor, noch viele weitere Formen, darunter einen bitteren Salat, den man speziell zubereiten muss. Im 19. Jahrhundert erweiterte sich das Spektrum der angebotenen Sorten stark. Schnitt- oder Pflücksalate werden nicht speziell erwähnt.

Die Nutzung der Stängel als Spargelsalat ist kein Thema mehr. Erst im 19. Jahrhundert führen Kataloge Spargelsalat als eigenständige Sorte auf. Der Spargelsalat ist ab dem 5. Jahrhundert in China weiter entwickelt worden, im gesamten asiatischen Raum ist Spargelsalat bis heute die Hauptnutzungsform (VEN 2007).

Die Entwicklung der Eisbergsalate begann Ende des 19. Jahrhunderts in den USA (VEN 2007). Benary (1901) bietet in seinem Katalog einen Laibacher Eissalat an, 1875 war dieser noch nicht auf der Liste.

Lactuca Intybrcea.



Endivien Lattich.

Lactuca Intybacea crispa.



Krauser Endivien Lattich.

Abb. 9 Zweimal *Cichorium endivia*. Links Eskariol var. *latifolium* und rechts Krauser Endivien var. *crispum*. Die Bezeichnung *lactuca* war im 16. Jahrhundert der übergeordnete Name für Milchsaft bildende Blattsalate. Tabernaemontanus 1590

Endivien. *Endivia. Intybus fatiuis.* Große krause Endivien. *Endivia crispa.*



Abb. 10 Links Eskariol (*C. endivia* var. *latifolium*), rechts krausblättrige Endivie (*C. endivia* var. *crispum*), wie in Abb. 23 aber mit Betonung der Rosetten. Rechts oben ein geschlossenes Köpfchen kurz vor der Blüte. Links oben die inneren Hüllblätter geben die Samen frei. Mattioli, Camerarius 1586

Endivie

Endivie wurde bereits in Ägypten kultiviert, Eskariol war die ursprüngliche Form der Endivie. Eskariol erinnert an Bindsalat. Tabernaemontanus (1590) bildet eine krausblättrige und eine breitblättrige Form ab. Mattioli und Camerarius zeigen die beiden gleichen Formen im Rosettenstadium (Abb. 10 und 11).

Die ersten Autoren, die klar zwischen *C. endivia* und *C. intybus* unterscheiden, sind Mattioli (1563), Mattioli und Camerarius (1586). Dodoens (1554) stellt fest, dass die Wurzeln der Wegwarte denen der Zichorie ähnlich sind, nicht aber denen der Endivie. Die Wurzeln der Endivie sind kleiner und faseriger, die der Zichorie sind saftiger, lieblicher, besser geformt. Die Endivie ist weniger winterhart als die Zichorie, ihre Blätter unbehaart. Darüber hinaus hat man, wie Clusius (1644) ergänzt, aus der Endivie keine Wegwarte ziehen können und aus der Wegwarte keine Endivie. Clusius erwähnt Radicchio,

eine kopfbildende Zichorie, für Italien. Zichoriensalat sieht dem Eskariol ähnlich (Mattioli, 1563), die Blätter sind allerdings schmäler.

Von der Endivie heisst es bei Clusius, dass Eskariol vor allem in Frankreich und Italien angebaut wurde, in den nördlichen Ländern dagegen wurde hauptsächlich die Krausblättrige Endivie angebaut. Rhagor (1639) beschreibt für die Schweiz eine krausblättrige Sorte und eine Sorte mit glatten und langen Blättern. Diese letzte Sorte wird auch überwintert, eingeschlagen und zusammengebunden, wodurch sie innen schön gelb wurde. Das Zusammenbinden erinnert an den Bindsalat.

Ein neues Kapitel in der Geschichte der Zichorie ist die Züchtung der Wurzelzichorie in Deutschland im 18. und 19. Jahrhundert. Dazu Werner Rauh (1950): «Ihre grösste Bedeutung erlangte die Zichorie aber erst, als ihre fleischige Rübe in geröstetem Zustand als Kaffee-Ersatz Verwendung fand. Der Erfinder des Zichorienkaffees war der Arnstädter Hofgärtner Timme Anfang des 18. Jahrh. Bereits 1722

wird der Zichorienkaffee in einem Kriegskochbuch erwähnt, und seit 1763 wird die Zichorie durch die Förderung Friedrichs des Grossen feldmässig angebaut. Im Jahre 1797 gab es in Preussen bereits 19 Fabriken, die den «Preussischen Kaffee» herstellten. Welche Bedeutung der Zichorienkaffee seither erlangt hat, entnehmen wir einer bei Bertsch zitierten Angabe von Liebl: Im Jahre 1938 wurden an Kaffee-Ersatz 92,2 hl gegenüber 79,6 Millionen hl Bohnenkaffee verbraucht. Der hohe wirtschaftliche Wert der milchsaftführenden Zichorie beruht auf dem grossen Gehalt des Kohlenhydrates Inulin (bis 57,8 % des Trockengewichtes).» Die Wurzel der Zichorie wurde in geringem Masse auch wie Schwarzwurzel (*Scorzonera hispanica*) zubereitet und gegessen. Chicorée (Brüsseler) ist aus der Wurzelzichorie hervorgegangen. Für die Samenproduktion der Wurzelzichorie wird dieser im April gesät, so erhält man die grosse und kräftige Wurzeln, die überwintern sollen. Der Gartenbaulehrer Kull (1871) beschreibt, wie es zur Züchtung der Zichorie gekommen ist: «Vom Monat Oktober hinweg können die Wurzeln aus der Erde genommen, die Blätter abgeschnitten, das die Wurzeln büschelweise zusammengebunden oder nur gedrängt in einen dunklen, wenn möglich warmen Keller in Erde oder Sand eingegraben werden. Bald werden sich, auf diese Weise eingeschlagen, aus den Wurzeln frische, junge, weissliche und zarte Blätter entwickeln, welche während der Winterszeit mehrmals geschnitten als ein sehr gesunder Salat verspeist werden können, und in der Nähe grösserer Ortschaften als eine sehr lukrative Winterkultur Beachtung verdienen.» Vilmorin erwähnt 1883 das erste Mal Chicorée, er verwendet den Namen Witloof (weisses Laub). Witloof oder Brüsseler ist aus der der Wurzelzichoriensorte Magdeburg hervorgegangen. Morphologisch ist Chicorée keine Rosette, sondern ein Spross, das Rosettenstadium hat die Pflanze bereits im vorangegangenen Jahr durchlaufen. Der Spross ist auf dem Weg, einen Blütenstand zu bilden. So kann man auch verstehen, dass die Stängel bei Chicorée – wie beim Spargelsalat – ähnlich genutzt werden können (Abb. 11).



Abb. 11 Im 18. und 19. Jahrhundert erlebte der Anbau der Zichorienwurzel (*C. intybus* var. *sativum*) einen Höhepunkt. Im Laufe des 19. Jahrhundert entdeckte man, dass lange im Dunkeln und warm gelagerte Wurzelzichorien delikate Blätter treiben, die in den Städten einen guten Absatz fanden. Vilmorin 1883



Endivienblüte mit Schwebefliege.
25.07.2013.

Literatur

- Benary, E. (1901): *Hauptverzeichnis*. Erfurt
- Chauvet, M. (2018): *Encyclopédie des plantes alimentaires*. Paris, Editions Belin
- Clusius, C., Dodoens, R. et al. (1644): *Cruydt-boeck Remberti Dodonaei*. Antwerpen: Balthasar Moretus
- Dioskurides, P. (512): *Codex Vindobonensis* Med. Gr. I oder Codex Aniciae Julianae
- Dodoens, R. (1554): *Cruydt-Boeck*. Antwerpen 1554; Jan van der Loe Genaust 1983
- Gessner, C. (1555-1565): *Historia plantarum* – Universitätsbibliothek Erlangen-Nürnberg MS 2386. 2
- Hädrich, J. (2017): *Zichorien Sichtung 2017*. Projektbericht 05-MAP-P85
- Körper-Grohne, U. (1995): *Nutzpflanzen in Deutschland*. Hamburg: Nikol
- Kull, R. (1871): *Der praktische Gemüsebau*. Bern: J. Dalpschen Buchhandlung
- Mattioli, P. A. (1563): *New Kreüterbuch*. Prag: Melantrich von Auentin und Valgriss
- Mattioli, P. A. (1586): *Kreutterbuch*. Franckfort am Mayn: Feyerabend und Dack
- Pitrat, M., Foury, C. (2015): *Histoire de légumes des origines à l'aube du XXI^e siècle*. Versailles: Éditions Quae
- Rauh, W. (1994): *Morphologie der Nutzpflanzen*. Reprint der 2. Aufl. 1950. Heidelberg, Quelle & Meyer
- Rhagor, D. (1639): *Pflanz-Gart*. Bern: Stephan Schmid
- Settegast, H. (1909): *Illustriertes Handbuch des Gartenbaus*. Leipzig: J. J. Arnd
- Strank, K. J.; Meurers-Balke, J. (2008): *Obst Gemüse und Kräuter Karls des Grossen*. Mainz: von Zabern/Tabernaemontanus 1590
- VEN Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. Gemüse des Jahres 2005
- Vilmorin, A. (1883): *Les Plantes potagères*. Paris: Vilmorin-Andrieux & Cie.

