



Kräuter-Anzuchtset

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihrem neuen Anzuchtset liegen drei Kräutersaaten und Kultursubstrat bei. Töpfe, Substrat und Kräuter sind aufeinander abgestimmt.

Wir haben die beiliegenden Kräuter Basilikum, Petersilie und Schnittlauch ausgewählt, da sie wahre Klassiker sind und vielseitige Verwendung finden. Dabei sind sie leicht aufzuziehen und gedeihen im Beet oder auf der Fensterbank, sofern sie genug Licht bekommen. Deshalb wählen Sie von Oktober bis März das sonnigste Fenster.

Da Küchenkräuter am besten schmecken, wenn sie frisch geerntet werden, schneiden Sie sie erst kurz vor Gebrauch. Verwenden Sie möglichst eine Unterlage aus Glas oder Keramik, denn Holz entzieht den Kräutern den Saft.

Die Kräuter können getrocknet, eingefroren oder in Essig bzw. Öl eingelegt werden. Sind die Kräuter getrocknet, verwenden Sie maximal ein Drittel der sonst benötigten Menge.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem dekorativen und praktischen Artikel, gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Basilikum

Basilikum ist ein einjähriges Gewürzkraut, sehr dekorativ und wächst gut in Blumenkästen/-töpfen oder im Freiland. Es ist empfindlich gegen Kälte und darf frühestens ab Mitte Mai ins Freie.

- Verwendung:** Zum Beispiel in Salaten, Kräuterbutter, Pesto, Soßen, Suppen, zu Fisch, Fleisch, Pizza, Nudelgerichten und Tomaten.
- Konservierung:** In Öl oder bündelweise kopfüber trocknen lassen.
- Wuchshöhe:** 30 bis 50 cm
- Boden:** Humusreich, leicht und nährstoffreich
- Standort:** Sonnig
- Aufzucht:** Voranzucht ab März bei 20°C auf der Fensterbank möglich.
Lichtkeimer - Saat direkt auf die Erdoberfläche legen und leicht andrücken.
Keimzeit 1 bis 2 Wochen.
- Freiland (bei Bedarf):** In der zweiten Maihälfte ab Bodentemperaturen von 16°C.
Pflanzabstand ca. 25 cm.
- Pflege:** Boden stets feucht halten, dabei aber Staunässe unbedingt vermeiden!
Vor Kälte unter 10°C schützen.
- Ernte:** Juni bis November
Häufig Blätter und junge Triebspitzen ernten, bevor die Pflanze zu blühen beginnt. Ab ca. 6 Blattpaaren auf 2 Blätter zurückschneiden.

Petersilie

Petersilie ist ein zweijähriges Gewürzkraut, reich an Mineralstoffen und Vitaminen. Sie wächst gut in Blumenkästen/-töpfen oder im Freiland.

Verwendung: Zum Beispiel zu Eier-, Kartoffel- und Gemüsegerichten, zu Suppen, Salaten und Fisch.

Konservierung: Einfrieren oder gebündelt trocknen lassen.

Wuchshöhe: 30 bis 50 cm

Boden: Humusreich und kalkhaltig, nährstoffreich, aber durchlässig

Standort: Sonnig bis halbschattig

Aufzucht: Ab März. Saattiefe 2 bis 5 mm.
Keimzeit 2 bis 4 Wochen.

Freiland (bei Bedarf): Im Frühling.
Pflanzabstand ca. 25 bis 30 cm.

Pflege: Boden stets feucht halten, dabei aber Staunässe unbedingt vermeiden!

Ernte: April bis November
Laufend frische Blätter, im Herbst die Wurzel.

Schnittlauch

Schnittlauch ist ein mehrjähriges Zwiebelkraut. Die Blüten sind ebenfalls essbar, eignen sich aber auch prima als Dekoration.

- Verwendung: Zum Beispiel in Salaten, Suppen, Soßen, Kräuterbutter, Kräuterquark, zu Spargel oder auf Butterbrot.
- Konservierung: Einfrieren, flach liegend trocknen oder in ein feuchtes Papierhandtuch gewickelt einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- Wuchshöhe: Ca. 30 cm
- Boden: Humus- und nährstoffreich
- Standort: Sonnig bis halbschattig
- Aufzucht: Voranzucht ca. 7 Wochen vor dem letzten Frost auf der Fensterbank möglich.
Saattiefe 1 bis 2 cm. Keimzeit 1 bis 2 Wochen.
- Freiland (bei Bedarf): Im Frühling.
Pflanzabstand ca. 20 cm. Ältere Pflanzen nach etwa 3 Jahren teilen.
- Pflege: Boden stets feucht halten, dabei aber Staunässe unbedingt vermeiden!
- Ernte: April bis November
Haben die Blätter eine Höhe von ca. 15 cm erreicht, können sie auf ca. 5 cm über dem Boden abgeschnitten werden. Sobald Blüten sichtbar werden, können