



Schnittlauch P14 cm

4.95

mind.
5
Tage frische Garantie



1 Bild

Das beliebte mehrjährige Küchenkraut mag sonnige bis halbschattige Standorte und kann auch gefroren konserviert werden.

Artikelnummer 43053

Produktmerkmale

Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) ist ein beliebtes, winterhartes Küchenkraut, das jedes Jahr wieder austreibt. Seine grünen, röhrenförmigen Blätter verfeinern Salate, Suppen und viele andere Gerichte. Im Mai und Juni blüht er mit violettfarbenen, essbaren Blüten, die auch als Dekoration genutzt werden können. Schnittlauch erreicht eine Höhe von 20 bis 40 cm und zieht Bienen sowie Schmetterlinge an, was ihn insektenfreundlich macht.

Pflegehinweis

Schnittlauch bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen Standort und benötigt einen humusreichen, sandig-lehmigen Boden, der gleichmässig feucht, aber gut durchlässig ist. Im Sommer ist eine gute Wasserversorgung wichtig, da trockene Böden zu strohigen Blättern führen können. Ein regelmässiger Rückschnitt, etwa alle zwei bis drei Wochen, fördert einen buschigen Wuchs und verhindert die Samenbildung. Nach der Ernte oder spätestens im Herbst sollte der Schnittlauch komplett zurückgeschnitten werden, um die Pflanze gesund zu halten.

Die Pflanze ist winterhart und treibt jedes Jahr zuverlässig neu aus. Töpfe sollten im Winter vor starkem Frost geschützt werden.

Tipp

Um frischen Schnittlauch länger zu lagern, kann er nach der Ernte in ein Glas Wasser gestellt werden. Für eine langfristige Konservierung empfiehlt sich das Einfrieren: Dazu den Schnittlauch waschen, trocknen, hacken und in Gefrierbeutel oder Behälter füllen.

Weitere nützliche Informationen zu Kräutern finden Sie auf der LANDI Themenseite: «[Kräuter anpflanzen](#)».

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)