



Küchenkräuter 6er Set P9 cm



3 Bilder

Rosmarin, Salbei, Thymian, Oregano sind aromatische Kräuter, ideal für mediterrane Gerichte. Je nach Verfügbarkeit kann der Inhalt eines 6er-Sets variieren.

Artikelnummer 04627

Produktmerkmale

Küchenkräuter wie Rosmarin, Salbei, Thymian in verschiedenen Sorten und Oregano sind aromatische, mehrjährige Pflanzen, die sich durch ihre intensiven Düfte und vielseitige Verwendung auszeichnen. Die Kräuter verfeinern viele Gerichte und Tees. Sie duften herrlich und bringen mediterranen Flair in die Küche, den Garten oder auf den Balkon. Je nach Verfügbarkeit kann der Inhalt eines 6er-Sets variieren.

Pflegehinweis:

Küchenkräuter sind pflegeleicht und vielseitig einsetzbar. Sie bevorzugen einen sonnigen bis halbschattigen Standort und gedeihen am besten in gut durchlässigem, lockerem und leicht kalkhaltigem Boden. Wichtig ist, dass der Boden nicht zu feucht wird, da Staunässe die Wurzeln schädigen kann. Während der Wachstumsperiode sollten die Kräuter regelmässig, aber mässig gegossen werden – die Erde sollte zwischen den Wassergaben leicht antrocknen. Ein Rückschnitt ist empfehlenswert, da er das buschige Wachstum fördert und die Pflanze dazu anregt, neue, aromatische Blätter zu bilden.

Tipp:

Für kräftiges Wachstum kann eine gelegentliche Düngung mit einem speziellen Kräuterdünger oder Kompost hilfreich sein. Kräuter sollten regelmässig geerntet werden, da dies die Pflanze zu weiterem Wachstum anregt und sie dichter wachsen lässt. Die Ernte kann je nach Verwendung frisch erfolgen oder durch Trocknen und Einfrieren haltbar gemacht werden. Besonders im Sommer ist es wichtig, darauf zu achten, dass die Pflanzen nicht austrocknen, da sie sonst an Aroma verlieren. Ein geschützter Standort mit ausreichend Luftzirkulation hilft zudem, Krankheiten und Schädlingsbefall vorzubeugen.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)