Karotten Pfälzer UFA





2 Bilder

Die Karotten sind kräftig gelb, süss und lange lagerfähig, ideal für den Wintervorrat. Zudem sind sie robust und ertragreich und damit perfekt für grosse Anbauflächen.

Artikelnummer 04096

Produktmerkmale

Die Karotte Pfälzer ist eine kräftige, gelbe Sorte, die sich gut lagern lässt und auch nach längerer Zeit frisch bleibt – perfekt für den Wintervorrat. Sie hat eine glatte Haut und einen süssen Geschmack, der sie zu einer leckeren Zutat für viele Gerichte macht.

Die Karotte eignet sich nicht nur für den Verzehr, sondern auch gut für die Fütterung von Kleintieren. Ihre leuchtend gelbe Farbe sorgt für Abwechslung auf dem Teller. Dank ihrer Robustheit und hohen Erntemenge ist sie auch für grössere Anbauflächen gut gesinnet.

Welche Pflanzenkombinationen sich positiv auswirken, welche Kombinationen eher negative Effekte aufeinander haben und welche Nachbarschaften neutral sind, erfahren Sie auf der Themenseite «Mischkultur».

Pflegehinweis:

Karotten bevorzugen einen sonnigen, warmen Standort mit lockerem, gut durchlässigem Boden. Der Boden sollte tiefgründig und nährstoffreich sein, um die Entwicklung der Karottenwurzeln zu fördern. Staunässe ist zu vermeiden, da sie die Wurzeln schädigen kann. Um den Boden gleichmässig feucht zu halten, sollten Karotten regelmässig gegossen werden, jedoch in Massen. Am besten wird morgens oder am frühen Abend gegossen, um Verdunstung zu minimieren.

Tipp:

Die beste Erntezeit für die Karotten ist, wenn die Wurzeln eine gute Grösse erreicht haben, aber noch zart und knackig sind. Je nach Witterung und Bodenbedingungen können Karotten ab etwa 12 bis 16 Wochen nach der Aussaat geerntet werden. Um die Qualität der Wurzeln zu bewahren, sollten sie frisch verzehrt oder für eine längere Haltbarkeit im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Produktspezifikationen Fragen zum Produkt (0)

© Landi 2025