

## Knollenfenchel ZEFA-Fino UFA

Landi



**Knollenfenchel bildet eine aromatische Knolle mit mild-süßlichem Aroma. Er ist vielseitig in der Küche einsetzbar und seine Blüten bieten Nahrung für Insekten.**

Artikelnummer 04140

Produktmerkmale

Knollenfenchel (*Foeniculum vulgare*) ist eine Gemüseart, die vor allem wegen ihrer dicken, weissen Knolle angebaut wird. Die Knolle schmeckt mild-würzig, leicht süßlich und erinnert etwas an Anis. Man kann sie roh im Salat essen, aber auch kochen, schmoren oder grillen. Die Pflanze wird 40–80 cm hoch, hat feine, fiederartige Blätter und blüht im zweiten Jahr mit gelben Dolden. Neben der Knolle lassen sich auch die Samen und das frische Grün verwenden. Im Garten ist Knollenfenchel nicht nur ein leckeres Gemüse, sondern mit seinen Blüten auch eine wertvolle Futterpflanze für Bienen und andere Insekten.

Pflegehinweis:

Fenchel bevorzugt einen sonnigen Standort und tiefgründigen, nährstoffreichen, durchlässigen Boden. Staunässe sollte vermieden werden, da sie die Wurzeln schädigen kann. Regelmässiges Giessen ist wichtig, besonders in Trockenphasen.

Tipp:

Damit Fenchel kräftig wächst, sollte er nicht direkt neben Dill oder Koriander gepflanzt werden, da diese sich gegenseitig im Wachstum hemmen. Ein Anhäufeln der Knollen fördert weisse, zarte Knollen. Abgeblühte Dolden können rechtzeitig zurückgeschnitten werden, um eine unkontrollierte Selbstaussaat zu vermeiden.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

2 Bilder

© Landi 2026