

## Kräuter Kerbelkraut UFA

Landi



Ein aromatisches Küchenkraut mit feinen, fiedrigen Blättern und leicht anisartigem Geschmack.  
Es verfeinert Salate, Suppen, Saucen und Gemüsegerichte.

Artikelnummer 04151

### Produktmerkmale

Kerbelkraut ist ein aromatisches Küchenkraut mit feinen, fiedrigen Blättern, die einen zarten, leicht anisartigen Geschmack besitzen. Es eignet sich hervorragend für Salate, Suppen, Saucen, Eierspeisen und Gemüsegerichte. Am intensivsten entfaltet sich das Aroma der Blätter, wenn sie frisch geerntet werden.

### Pflegehinweis

Kerbelkraut gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte locker, humos und gut durchlässig sein, um kräftiges Wachstum zu unterstützen. Gleichmäßige Feuchtigkeit ist entscheidend, Staunässe sollte unbedingt vermieden werden.

### Tipp

Gestaffelte Aussaat ermöglicht eine kontinuierliche Ernte über mehrere Wochen. Die Blätter können mehrfach geerntet werden, wodurch das Wachstum neuer Triebe angeregt wird. Junge Pflanzen sollten bei leichtem Frost mit Vlies geschützt werden. Für intensives Aroma empfiehlt sich die Ernte morgens oder abends.

### Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

2 Bilder

© Landi 2025