

Kräuter Dill BIO-K UFA

Landi



Ein aromatisches Küchenkraut mit feinen, gefiederten Blättern. Frisch geerntet verfeinert er Salate, Suppen, Saucen, Fisch- und Gemüsegerichte.

Artikelnummer 04519

Produktmerkmale

Dill ist ein aromatisches Küchenkraut, das mit seinen feinen, gefiederten Blättern einen unverwechselbaren, frisch-würzigen Geschmack in zahlreiche Gerichte bringt. Besonders beliebt ist er in Salaten, Suppen, Saucen, Fisch- und Gemüsegerichten sowie für Gurken- und Mixed Pickles. Die zarten Blätter entfalten ihr Aroma am besten frisch geerntet.

Pflegehinweis

Dill 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, während Staunässe unbedingt vermieden werden sollte, da sie die Wurzeln schädigen kann.

Tipp

Gestaffelte Aussaat ermöglicht eine kontinuierliche Ernte über mehrere Wochen. Die Blätter können mehrmals während der Saison geerntet werden, wodurch das Wachstum neuer Triebe gefördert wird. Junge Pflanzen sollten bei leichtem Frost mit Vlies geschützt werden, um den Ertrag zu sichern. Für intensives Aroma empfiehlt sich die Ernte morgens oder abends, wenn die Blätter besonders frisch sind.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

2 Bilder

© Landi 2026