



## Estragon P14 cm

5.50



1 Bild

**Diese mehrjährige, frostharte Gewürzpflanze eignet sich gut für Saucen und Dips.**

Artikelnummer 66520

Produktmerkmale

Estragon (*Artemisia dracunculus*) ist eine mehrjährige, aromatische Pflanze, die für ihren intensiven, würzigen Geschmack bekannt ist. Mit ihren schmalen, langen Blättern und dem kräftigen, anisartigen Aroma ist sie eine beliebte Küchenpflanze. Estragon erreicht eine Wuchshöhe von 60 bis 120 cm und bildet unscheinbare, grünliche Blüten, die in den Sommermonaten erscheinen. Die Pflanze wird oft in Saucen, Salaten, Fischgerichten und als Würze für Essig verwendet.

Pflegehinweis:

Estragon bevorzugt einen sonnigen Standort und einen durchlässigen, leicht sandigen und gut nährstoffreichen Boden. Er ist relativ pflegeleicht und benötigt nur wenig Wasser, da er trockenheitsresistent ist. Staunässe sollte unbedingt vermieden werden. In der Wachstumsphase kann ein organischer Dünger wie Kompost oder Hornspäne verwendet werden, um das Wachstum zu fördern. Ein regelmässiger Schnitt hilft, die Pflanze kompakt zu halten und ihre Form zu erhalten.

Tipp:

Estragon sollte regelmässig geerntet werden, um die Pflanze in Form zu halten und die Blätter für die Verwendung in der Küche zu sammeln. Am besten wird er vor der Blüte geerntet, wenn die Blätter ihren höchsten Geschmack erreicht haben. Estragon lässt sich durch Trocknen oder Einfrieren konservieren.

Weitere nützliche Informationen zu Kräutern finden Sie auf der LANDI Themenseite: [«Kräuter anpflanzen»](#).

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)