


 About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - -
<http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - -
<http://www.saflax.de/copyright>

Artikel-Nr: 15304

214

BIO - Kümmel

Carum carvi

Der Kümmel ist wahrscheinlich das älteste weltweit verwendete Gewürz. Die Samen der circa einen Meter hochwachsenden Pflanze wurden immer schon zum Würzen von deftigen Speisen und für eine bessere Verträglichkeit verwendet. Kümmel verströmt einen sehr intensiven Duft und besitzt starke Geschmacksnoten, die auf den hohen Anteil an ätherischen Ölen zurückzuführen sind. Im zweiten Jahr blüht die Kümmelpflanze und während der Sommermonate wird die Kümmelfrucht langsam braun. Dann können Sie sie zum Ernten einfach zusammen mit dem langen Stiel abschneiden. Danach wird der Kümmel gebündelt zum Trocknen aufgehängt. Erst wenn die Bündel wirklich trocken sind, werden die Kümmelkörner ausgerieben und in Gewürzdosen aufbewahrt. Als Gewürz verwendet man Kümmelsamen entweder im Ganzen oder als gemahlenes Pulver, das man am besten frisch durch Zerstoßen der Samen herstellt. Er ist eine traditionelle Verfeinerung von Kartoffel-, Fleisch- und Kohlgerichten, Suppen und Eintöpfen und s

Naturstandort: Kümmel ist im Mittelmeergebiet und in Westasien heimisch, wird aber mittlerweile überall in Mitteleuropa in Gärten angebaut.

Anzucht: Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden.

Standort: Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um Ihr Aroma voll zu entwickeln.

Pflege: Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger.

Im Winter: Kümmel ist recht robust und winterhart. Trotzdem ist es empfehlenswert, ihn zum Winter mit Stroh zu schützen. Wässern Sie mäßig, aber regelmäßig an eher milden Tagen.