


 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: 18711

328

BIO - Kohlrabi - Milan Purple

Brassica rapa

Die flachen, violett gedeckten Wurzeln der Sorte Milan Purple Top sind leicht zu züchten und können ziemlich groß wachsen, ohne holzig zu werden. Die sehr schmackhaften, süßen und milden Wurzeln werden frisch gegessen oder wie Kartoffeln gekocht. Das Grün ist ebenfalls nahrhaft und lecker. Kohlrabi schmecken leicht süßlich-nussig. Diesen feinen Geschmack verdanken die Knollen den enthaltenen Schwefel- und Senfölen. Beliebt ist Kohlrabigemüse mit einer cremigen Soße, Kräutern wie Petersilie oder Kerbel und Kartoffeln. Aber auch als Auflauf oder Low Carb-Lasagne schmeckt die Knolle sehr gut. Besonders aromatisch ist Kohlrabi als Rohkost. Kohlrabisalat mit Radieschen o

Naturstandort: Vermutet wird der Ursprung der Kohlrabi im Mittelmeerraum. Deutschland zählt heute zum Hauptanbaugebiet in Europa.

Anzucht: Sie können die Pflanzen von Januar bis März in einem windgeschützten Frühbeet mit einer Fleeceabdeckung für frostige Nächte oder in Töpfen auf einer sonnigen Fensterbank vorziehen. Setzen Sie pro Pflanzloch drei Körner circa einen Zentimeter tief in Kokosfasersubstrat oder BIO-Gemüseerde. Nach dem Keimen lassen Sie dann jeweils nur den kräftigsten Sämling stehen. Von der Aussaat bis zum pflanzfähigen Setzling dauert es dann vier bis sechs Wochen. Die ideale Keimtemperatur beträgt 15 bis 20 Grad Celsius. Sobald die Jungpflanzen den Erdballen gut durchwurzelt haben, können sie ab Ende Mai, wenn keine Nachtfröste mehr auftreten können, ins Freiland umziehen. Pflanzen Sie sie mit einem Pflanzabstand von 40 bis 50 Zentimetern so tief, dass der Wurzelansatz circa einen Zentimeter mit Erde bedeckt ist und unterfüttern Sie die Auspflanzung mit Kompost.

Standort: Als Starkzehrer gedeiht die Pflanze am besten auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden mit einem guten Wasserspeichervermögen an einem sonnigen Platz im Gemüsebeet.

Pflege: Die Pflanze benötigt regelmäßig Wasser und Nährstoffe. Wässern Sie großzügig, vor allem an heißen Tagen, aber vermeiden Sie Staunässe. Regelmäßiges Entfernen von Unkraut und Auflockern des umliegenden Erdreichs danken die Pflanzen mit einem höheren Ertrag und Aroma. Versorgen Sie die Pflanzen nach der Auspflanzung und bis circa zwei bis drei Wochen vor der Ernte regelmäßig mit BIO-Gemüsedünger.

Im Winter: Die Aussaat sollte jährlich neu erfolgen.