

Essbare Blüten Saatgut-Box S Bio

Borretsch, Gurkenkraut bio

Einjährig, ca. 50-60 cm hoch.

Aussaart: Ab April bis Juli direkt ins Freiland. Reihenabstand 30 cm, in der Reihe auf 25 cm vereinzeln. Liebt nährstoffreichen Boden, bei Trockenheit wässern.

Verwendung in der Küche: Verwendet werden die jungen Blätter und die Blüten. Der erfrischende Geschmack erinnert an Gurken. Fein geschnitten zu kalten Fleischgerichten und Pilzgerichten, zu Blattsalaten und Gurkensalat, zum Einlegen von Gurken zusammen mit anderen Gewürzen.

Kleingeschnittene Blätter mit saurerer Sahne und gehackten Nüssen vermischt ergeben einen pikanten Brotaufstrich. Die auffallend blauen Blüten sind zur Dekoration von Salaten, Cocktails, Kuchen, Nudel- und Pfannengerichten, Pasteten und Eiswürfeln sehr außergewöhnlich.



Rucola/ Salatrauke bio

Raschwüchsig, ganzjähriger Anbau möglich. Angenehm erdnussartiger Geschmack. Junge Blätter zur Salatzubereitung oder Salatwürze.

Samenkörner auch zur Senfherstellung geeignet. Aussaat: Ab März bis September direkt ins Freiland, breitwürfig oder mit Reihenabstand 15-20 cm. Optimale Bodentemperatur zum Keimen bei 15 - 20°C. Ernte nach 3 - 5 Wochen.

Verwendung in der Küche: Die Blätter und Blüten haben einen kräftigen, aromatischen Geschmack und verleihen Salaten eine würzige Note. Die Blüten können auch in Essig oder Öl eingelegt oder in Kräuterbutter verarbeitet werden.



Zucchini Partenon F1 bio

Parthenocarpe Züchtung (d. h. bildet auch ohne Insektenbestäubung Früchte). Besonders wertvoll im Frühanbau im Gewächshaus und im Freiland. Die Pflanzen bleiben schön kompakt und bringen einen hohen Ertrag an sehr schön glänzenden mittel- bis dunkelgrünen Früchten (auch unter Stressbedingungen). Früchte bei ca. 20-25 cm Länge ernten.

Aussaart: Für Gewächshauskultur ab Mitte März, Pflanzung ab April. Für Freilandkultur ab Anfang Mai bis Mitte Juni direkt ins Freiland. Pro Saatstelle 2-3 Korn, später auf eine Pflanze vereinzeln, 120 x 100 cm.

Tipp: Früchte klein ernten. Sie schmecken besser, sind zarter und es gibt einen insgesamt höheren Ertrag.

Verwendung in der Küche: Die Blüten können roh und gegart gegessen werden, oder mit Reis, Hackfleisch, Nüssen, Trockenfrüchten, Frischkäsemischungen gefüllt werden.

Zucchini haben männliche und weibliche Blüten, die männlichen haben längere Stiele, die weiblichen kürzere und bilden schon eine kleine Frucht aus. Es empfiehlt sich überwiegend die männlichen für die Verwendung der Blüten zu ernten und die weiblichen zu Früchten wachsen zu lassen.



Essbare Blüten Saatgut-Box S Bio



Sonnenblume mittel, gelb bio

Mittelhohe Sonnenblume, ca. 130 -180 cm.

Aussaat: von März bis Ende Mai direkt ins Freiland. Bei Trockenheit Stellen 2-3mal mit Wasser einschwemmen, Saatgut 1-2 cm tief einstreuen, mit trockener Erde bedecken und andrücken. Benötigt gut gedüngten Boden. Bei zu dicht stehenden Pflanzen ausdünnen. Brauchen Platz für eine üppige Entfaltung und sind für eine sommerliche flüssige Düngung dankbar. Blütezeit Juli bis Oktober.

Verwendung in der Küche: Neben den Kernen sind auch die gelben Blütenblätter roh essbar, die Blütenknospen nach etwa 5 Minuten Garzeit. Die Blütenblätter können roh in Salaten, Nudel- und Pfannengerichten gegessen werden.



Kapuzinerkresse Jewel Mix bio

Zahlreiche halbgefüllte Blüten. Nicht kletternde Pflanze, die etwa 30 cm hoch wird. Wertvolle Begleitpflanze für Mischkulturen. Die Kapuzinerkresse vertreibt viele Schädlinge und sieht zwischen den Kulturen sehr schön aus. Zieht Blattläuse an und lenkt diese von anderen Kulturen ab. Optimal auch zur Unterpflanzung von Obstbäumen.

Aussaat: ab Mitte April direkt ins Freiland. Auch die Kultur in Töpfen ist ab März - April möglich. Die Keimung dauert bei 15 Grad ca. 2 - 3 Wochen.

Verwendung in der Küche: Die farnefrohen Blüten sind roh essbar, schmecken pfefferig und sind sehr dekorativ auf Salaten, Aufläufen und Nudel- und Pfannengerichten. Der längliche Sporn ist mit Nektar gefüllt und schmeckt süß.



Schnittlauch Polyvert bio

Mehrjährig, ca. 20-40 cm hoch. Wuchs stark und aufrecht, gleichmäßiger Austrieb, dunkelgrün, hoher Ertrag. Sehr gute Ergebnisse in der Treiberei. **Aussaat:** März bis Juni in Töpfe oder direkt ins Freiland. Als Horstsaat (Saatstellen von 10-20 cm) oder in Reihen im Abstand von 20 cm aussäen. Schnittlauch verlangt guten Gartenboden und Feuchtigkeit. Er kann während der Wintermonate in Töpfen vorgetrieben werden. Dazu werden im Winter gut entwickelte Pflanzklumpen mit dem Spaten aus der Erde gestochen, die abgestorbenen und vertrockneten Pflanzenteile entfernt und in Töpfe oder Kästen gepflanzt. Diese dann hell und warm aufstellen und mit lauwarmem Wasser gießen. So kann Schnittlauch während der gemüsearmen Zeit eine wertvolle Bereicherung des Speisezettels werden (enthält viel Vitamin A, Vitamin C, Eisen und Calcium).

Verwendung in der Küche: Zum Einfrieren sehr gut geeignet, zusammen mit anderen Gewürzen in kleinen Portionen als Gewürzwüfel. Die Blüten haben ein mildes Zwiebelaroma und lassen sich hervorragend für Salate, Nudelgerichte, Pfannkuchen, Rührei, Kartoffeln und sonstige Pfannen- und Gemüsegerichte verwenden. Auch zur Dekoration sehr schön.