


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

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

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

15318

BIO - Liebstöckel

BIO - Liebstöckel

Levisticum officinale

Liebstöckel ist eine winterharte, ausdauernde, krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 1 bis 2,5 m erreichen kann. Die ganze Pflanze riecht aromatisch. Der Geschmack erinnert an den von Sellerie. Vom Liebstöckel werden vor allem die Blätter verwendet, obwohl auch die Samen, Stängel und Wurzeln verarbeitet werden können. Liebstöckel ist das typische Gewürz für Gemüsesuppen aller Art. Allerdings sollten Sie es sparsam verwenden, denn seine Würzkraft

Naturstandort: Liebstöckel stammt aus dem Nahen oder Mittleren Osten - wahrscheinlich aus dem Iran oder Afghanistan. Von dort kam es über das Mittelmeergebiet ins restliche Europa.

Anzucht: Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Liebstöckel ist im Gegensatz zu den meisten Kräutern ein Dunkel- und ein Kaltkeimer. Setzen Sie circa einen bis zwei Zentimeter tief in feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis zehn Wochen.

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: Liebstöckel ist winterhart bis -20 °Celsius. Ein Schutz mit Mulch oder Reisig ist aber dennoch empfehlenswert. Ernten Sie die restlichen Triebe im Herbst und schneiden Sie die Pflanze erst zwischen Februar und März bis auf 10 cm zurück. Gießen Sie auch im Winter mäßig an frostfreien Tagen.

© www.saflax.de