



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



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



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

18751

BIO - Stangensellerie - Tall Utah

BIO - Stangensellerie - Tall Utah

© www.saflax.de

Apium graveolens var. *Dulce*

Stangensellerie stammt vom Wildsellerie ab und ist seit Urzeiten im Mittelmeerraum als wirkungsvolle und leckere Heilpflanze bekannt. Ihm wird eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt und seine Inhaltsstoffe gelten als entzündungshemmend und harntreibend. Stangensellerie ist ein elementarer Bestandteil der Rohkost-Küche und eignet sich für Salate und Fingerfood zum Dippen. Und natürlich ist er eine wichtige Zutat für die original italienische Sauce Bolognaise. Als Saft oder Smoothie stellt er eine ideale Ve

Naturstandort: Wilder Sellerie entstammt den nährstoffreichen kalk- und salzhaltigen Marschböden der europäischen Mittelmeer- und Atlantikküsten.

Anzucht: Sie sollten die Pflanzen ab März auf einer sonnigen Fensterbank vorziehen. Nach einer Vorkultur von 6 bis 8 Wochen können sie im Mai ausgepflanzt werden. Lassen Sie die Samen für eine bessere Keimung bei Raumtemperatur über Nacht vorquellen. Pflanzen Sie die Samen dann 0,5 cm tief, bedecken Sie sie nur leicht mit Anzuchtsubstrat und das Anzuchtgefäß mit einer Klarsichtfolie. Eine helle Fensterbank mit 16° bis 20° Umgebungstemperatur ist der ideale Platz zur Keimung. Mit 2 bis 3 gut entwickelten Blätchen können die Sämlinge in kleine Töpfe umgepflanzt werden und sollten bis zur Auspflanzung etwas kühler bei 16° bis 18° Celsius gehalten werden. Nach weiteren 2 Wochen sollte erstmals etwas Flüssigdünger verabreicht werden. Vor dem Auspflanzen ist es empfehlenswert, die Töpfe erst einmal für einige Tage an einer hellen und geschützten Stelle im Garten zu platzieren, um die Jungpflanzen abzu härten. Die Setzlinge sollten im Abstand von 50 x 50 cm und nicht tiefer als zuvor im Topf eingepflanzt werden.

Standort: Stangensellerie bevorzugt sonnige bis halbschattige Standorte. Als Starkzehrer liebt er einen nährstoffreichen Boden, der möglichst kalkhaltig und ausreichend feucht sein sollte.

Pflege: Die Pflanze benötigt regelmäßig Wasser und von Beginn an Nährstoffe. Wässern Sie großzügig, vor allem an heißen Tagen, aber vermeiden Sie Staunässe. Versorgen Sie die Pflanzen nach der Auspflanzung regelmäßig mit BIO-Gemüsedünger. Aufgrund des hohen Natrium- und Borbedarfs sollten Sie ihren Stangensellerie gelegentlich mit abgestandenem, salzhaltigem Kochwasser wässern. Ab Oktober ist Ihr Sellerie erntereif. Er ist frostempfindlich und sollte vor dem ersten Nachtfrost geerntet werden. Ziehen Sie dazu die ganze Pflanze samt Wurzel aus der Erde. Zur Lagerung schneiden Sie die Stängel 10 cm über den ersten Blattverzweigungen ab, schlagen die Pflanzen bis zum Herz in Zeitungspapier und legen sie mit den Wurzeln dicht aneinander in eine Kiste mit feuchtem Sand. In einem kühlen Keller bleiben sie so acht Wochen lang frisch.

Im Winter: Sellerie wird jährlich neu ausgesät.