


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

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

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

18626

BIO - Knollenfenchel

BIO - Knollenfenchel

 © www.saflax.de

Foeniculum vulgare var. azoricum

Fino ist ein früher und hochwertiger Fenchel aus der Region Florenz. Die Zwiebeln sind rund und dick mit einem feinen Anisgeschmack. Fenchel verströmt ein anisähnliches Aroma und veredelt damit nicht nur Salate und Füllungen, sondern auch schmackhafte Dips. Dünn aufgeschnitten schmeckt er mit einem Dressing aus Olivenöl und Balsamessig mit einer Spur Knoblauch. Das zarte Grün des Fench

Naturstandort: Knollenfenchel ist im Mittelmeerraum und in Vorderasien beheimatet. Auch im arabischen Raum und China hat er sich mit der Zeit verbreitet.

Anzucht: Als Frühjahrs-Fenchel kann die Sorte Fino ab April ins Beet gesetzt und ab Juni geerntet werden. Allerdings ist die Vorkultivierung ab Januar im Haus empfehlenswert. Setzen Sie die Samen ungefähr einen Zentimeter tief in Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde. Wir empfehlen eine Temperatur zwischen 18 und 22 Grad. Bei einer Größe von circa fünf bis acht Zentimetern sollten Sie die Setzlinge pikieren und in geeignete Blumentöpfe umtopfen. Sobald die Jungpflanzen kräftig genug sind, können sie im Laufe des Mai mit 30 mal 30 Zentimeter Abstand ins Freiland umgesetzt werden. Auf jeden Fall bis spätestens Mitte August, um eine kräftige Knollenbildung zu erzielen. Vor dem Auspflanzen sollten Sie eine Schicht reifen Kompost in die Erde einarbeiten.

Standort: Knollenfenchel benötigt einen humosen, durchlässigen Boden, einen sonnigen, windgeschützten Standort und eine gleichmäßige Wasser- und Nährstoffversorgung.

Pflege: Die Erde soll feinkrümelig und feucht, aber nie nass sein. Halten Sie die Erde durch regelmäßiges feines Hacken locker. Die Boden sollte möglichst mit Kompost aufgebessert werden, denn als Starkzehrer hat der Fenchel einen erhöhten Nährstoffbedarf. Damit Ihr Fenchel zarte und weiße Knollen ausbildet, häufeln Sie die Pflanzen spätestens zwei Wochen vor der Ernte an. Ziehen Sie dabei die Erde mit einer Ziehhacke an das Gemüse heran, so dass die fleischigen Blattstiele vollständig bedeckt sind, der grüne Teil der Blätter aber freibleibt. Prüfen Sie ab und zu die Dicke der Knollen. Der beste Erntezeitpunkt ist, wenn die Knollen etwa faustgroß sind.

Im Winter: Knollenfenchel verträgt leichten Frost, aber die Qualität leidet. Daher empfiehlt sich eine jährliche Neuassaat.