

Stadtbibliothek

Kerbel

Anthriscus cerefolium



© Hof Jeebel, www.biogartenversand.de

Schwierigkeit: einfach (● Symbol)

Verwendung: Küchenkraut zur Zubereitung von Salaten, Suppen, etc.

Aussaat: Mitte März bis Ende Juni ins Freiland – Aussaat ab Juni unterdrückt die Blütenbildung (*damit aber auch die Samenbildung!*). Mehrmaliges Säen kann Vorteile bieten, da Kerbel mit der Blüte seine Würzkraft verliert. Wahl eines feuchten, halbschattigen Standortes, idealerweise wurde dieser bereits im Vorjahr mit Kompost gedüngt. Samen leicht andrücken, aber nicht/nur leicht mit Erde bedecken, da Kerbel ein Lichtkeimer ist. Reihenabstand: 10 cm. *Bonus: bei Nachbarschaft zu Salat kann Kerbel Schädlinge wie Läuse oder Schnecken von ihm fernhalten.*

Keimdauer: 15-20 Tage

Pflege: Während der Keimdauer die Saat feucht halten. Jungpflanzen regelmäßig gießen, aber darauf achten, dass es nicht zu Staunässe kommt.

Bestäubung / Verkreuzung: Bestäubung durch Insekten, vor allem Käfer.

Gewährleistung der Sortenreinheit: keine Maßnahmen notwendig.

Ernte: ab ca. 8 Wochen nach Aussaat können junge Blätter geerntet werden (diese können in der Küche verwendet werden).

Saatgutgewinnung: Einige Pflanzen voll ausreifen lassen und dann die Samenstände abschneiden. Die Samen entnehmen und trocknen lassen. In die ausgeliehene Saatguttüte geben, mit Bleistift auf der Rückseite das Jahr der Ernte notieren und zur Saatgutbibliothek zurückbringen.

Haltbarkeit des Saatguts: ca. 1-2 Jahre