

*Saatgut aus biologischem Anbau



BBQ

Party

– Anleitung –



Rosmarin • Paprika • Thymian •
Kirschtomate • Oregano



SEMENCES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Cultivea

Inhalt

Ihr Set enthält



5 biologisch
abbaubare
Töpfe



5
Markierungsglaschen



Anleitung



5 Torfpaletten



5 Beutel BIO*
Samen



Spießchen
geschenkt



als PDF + Rezept



cultivea.com

Die Samen

In diesem Handbuch finden Sie alle Informationen und Ratschläge, die Sie benötigen, um Ihre Kräuter und Gemüsesorten erfolgreich anzubauen, die zu Ihrem Grillfleisch passen. Wir haben sorgfältig ausgewählte Sorten französischer Samen ausgewählt, 100 % biologisch und einfach zu züchten, mit verschiedenen Düften und Aromen, um die Geschmacksknospen Ihrer Gäste zu erfreuen!

ROSMARIN

Rosmarin – Kraut mit Kronen oder auch Troubadourgras genannt – gehört zu den Grundvoraussetzungen, um Ihr Grillgut zu würzen. Rosmarin ist sowohl ein wunderschöner Strauch als auch eine beeindruckende aromatische Pflanze.



Kultivierungsratschläge:

- Das Pflanzen erfolgt im Frühjahr oder Herbst.
- Rosmarin ist eine mediterrane Pflanze, die sich an die meisten Regionen anpasst und viel mehr als Kälte übermäßige Luftfeuchtigkeit oder Sonnenmangel fürchtet.
- Zögern Sie nicht, die Wurzel des Rosmarins zu reinigen, um das Vorhandensein von Unkraut zu vermeiden.

PAPRIKA

Paprika passt perfekt zu gegrilltem weißem oder rotem Fleisch, aber auch zu allen Fischarten. Sie sollten nicht zu viel davon begeben, um das Grillgut zu verfeinern und ihren erfrischenden Geschmack und ihre knusprig schmelzende Textur zu genießen.



Kultivierungsratschläge:

- Die Aussaat der Paprika erfolgt von Mitte Februar bis Mitte April.
- Die Erntezeit dauert von August bis Oktober. Je nach Reife können Sie gelbe, grüne oder rote Paprika erhalten.
- Die Farbe der Paprika spiegelt seine Reife wider. Das gleiche Gemüse wird je nach Erntezeitpunkt gelb, rot oder grün gepflückt und ist mehr oder weniger bitter oder süß.

THYMIAN

Thymian ist sowohl eine schöne kleine Wandstaude als auch eine wunderbare aromatische Pflanze in der Küche. Er ist weit verbreitet, um Fleisch subtil zu würzen.



Kultivierungsratschläge:

- Aussaat von April bis Juni. Stampfen Sie den Boden gut und bedecken Sie die Samen nur leicht mit Erde.
- Am besten ernten Sie, indem Sie den Thymian von noch grünen Stielen abschneiden.
- Entfernen Sie tote Äste zeitig im Frühjahr.

KIRSCHTOMATE

Kirschtomaten sind aufgrund ihrer geringen Größe und ihrer sehr attraktiven roten Farbe einfach unverzichtbar, um Ihre Grillgerichte zu begleiten. Von der Aussaat bis zur Ernte ist jeder Pflegevorgang wichtig, um schöne Kirschtomaten zu haben.



Kultivierungsratschläge:

- Die Aussaat erfolgt Mitte März bei 20 °C hinter einem gut beleuchteten Fenster.
- Die Erntezeit dauert von Ende Juli bis Anfang Oktober, wenn die Tomaten ihre endgültige Farbe angenommen haben, in der Regel 4 bis 5 Monate nach der Aussaat.
- Es wird empfohlen, dass Sie Kirschtomaten nach Bedarf ernten und schnell essen.

OREGANO


Oregano ist eine sehr aromatische und leicht zu züchtende Pflanze. Er ist ideal, um Ihr gegrilltes Fleisch auf dem Grill zu würzen. Oregano wächst natürlich und entwickelt eine außergewöhnliche aromatische Qualität.



Kultivierungsratschläge:

- Die Aussaat von Oregano erfolgt idealerweise zu Beginn des Frühlings, etwa im März, unter Schutz. Ab Mitte Mai wird er in den Boden gepflanzt.
- Achten Sie darauf, bei kaltem Wetter niemals zu gießen, da Oregano die Kombination von Kälte und Feuchtigkeit hasst.
- Oregano ist perfekt winterhart (hält Temperaturen unter -25 °C stand) und benötigt keinen Winterschutz.
- Entscheiden Sie sich für die morgendliche Ernte, denn dann erhalten Sie das Beste aus dem Geschmack.

Die Aussaat

Samen					
Anweisungen					
 Aussaat	März bis April in einer Mischung aus Sand und Blumenerde	Februar bis April (16° bis 20°C)	März (unter Schutz), im Mai ins Freiland auspflanzen	Mitte März bei 20°C	April bis Juni
 Bewässerung	Wenn der Boden trocken ist und nicht übermäßig	Einmal pro Woche, ohne das Laub zu befeuchten	Bei Anzeichen von Entzug	Regelmäßig, die Erde feucht halten	Regelmäßig ohne Exzesse
 Ausstellung	Gut besonnt, windgeschützt	Warmer, geschützter Ort, vor Kälte schützen	Gut besonnt, windgeschützt	Voller Sonnenschein	Voller Sonnenschein und heiß
 Boden	Entwässerter und lockerer Boden	Durchlässiger, frischer Boden	Stark durchlässiger Boden	Reichhaltiger, humoser Boden	Gesunder, leichter, sandiger Boden
 Ernte	Das ganze Jahr über	August bis Oktober	Das ganze Jahr über	Ende Juli bis Anfang Oktober	Das ganze Jahr über

Wie wird die Aussaat realisiert?



1 - Füllen Sie eine Schüssel mit lauwarmem Wasser und legen Sie eine Torfscheibe 5 Minuten lang hinein.



2 - Sobald die Scheibe gut aufgesogen ist, wringen Sie sie aus, um das überschüssige Wasser zu entfernen.



3 - Legen Sie die Blumenerde in einen der Töpfe. Achten Sie darauf, nicht zu viel hineinzulegen, damit die Samen atmen können.



4 - Machen Sie ein kleines Loch, säen Sie die Samen und bedecken Sie das Loch mit etwas Blumenerde. Befolgen Sie die Kultivierungshinweise für jeden Samen.

Rezeptideen

Marinierte Gemüsespieße



Zutaten

- 4 kleine weiße Zwiebeln
- 1 gelber Pfeffer
- 24 Kirschtomaten
- 1 kleine Zucchini
- Olivenöl
- Kräuter der Provence

Vorbereitung

Zwiebeln und Zucchini schälen (jede zweite Scheibe schälen, um ein wenig Haut zu erhalten). Den Pfeffer schneiden und entkernen. Waschen Sie das gesamte Gemüse gut.

Schneiden Sie die Zwiebeln in Viertel, schneiden Sie die Paprika in große Würfel und die Zucchini in 1/2 cm dicke Scheiben, dann schneiden Sie diese Scheiben in zwei Hälften. Bei Holzspießern das Gemüse abwechselnd einstecken. Legen Sie die Gemüsespieße in ein großes Behältnis.

Die Spieße mit Kräutern aus der Provence bestreuen und großzügig mit Olivenöl beträufeln. Schließen Sie den Deckel des Behältnisses und kühlen Sie es für 2 bis 3 Stunden. Während dieser Wartezeit die Dose häufig in alle Richtungen drehen, damit sich das Öl und die Kräuter gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen.

Zum Schluss ca. 10 Minuten auf einem heißen Grill zubereiten.

Unsere Produkte

