



Cultivea



Ungewöhnliches Gemüse

Goldene Kugelmelone • Stangenbohnen Purple Queen •
Schwarzer Langrettich • Blauer Rettich • Rote Bete



BIO-SAMEN



ÖKOLOGISCH



IDEA CADEAU



Cultivea



*Saatgut aus biologischem Anbau

Inhalt

Ihr Set enthält



5 biologisch
abbaubare
Töpfe



5
Markierungslas-
chen



Anleitung



5 Torfpaletten



5 Beutel BIO*
Samen



als PDF + Rezept



cultivea.com

Gemüse

Diese Broschüre enthält alles, was Sie für den Anbau Ihres ungewöhnlichen Gemüses benötigen. Wir haben speziell für Sie ausgefallene und leicht zu züchtende Gemüsesorten in verschiedenen Formen und Farben ausgewählt, die Ihren Gemüsegarten zu einem Ort der Neugierde machen. Dank ihres Duftes und ihres Geschmacks können Sie einzigartige, wiederentdeckte Aromen genießen.

GOLDENE KUGELMELONE



Diese sehr seltene und alte Sorte ist eine runde Frucht mit einer glatten und dicken Schale von goldgelber Farbe und hellgrünem bis lachsrosa Fruchtfleisch, süß und duftend mit einem Hauch von Ananas. Die Früchte können mehrere Wochen an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

STANGENBOHNEN PURPLE QUEEN



Die Bohnensorte Purple Queen ist vom Typ Nain Mangetout. Produktiv, leicht zu pflücken, lange Schoten, fadenlos, von dunkelvioletter Farbe, zart und butterartig. Die Originalfarbe ist beim Ernten leicht zu erkennen, verschwindet aber beim Kochen.

SCHWARZER LANGRETTICH



Sehr schöne Wurzel mit schwarzer Schale, voluminös und zylindrisch mit einer weißen Farbe, von sehr ausgeprägtem, stechendem Geschmack. Diese Sorte mit ihren ursprünglichen Farben beweist einmal mehr, dass der Gemüsegarten sowohl nahrhaft als auch ästhetisch sein kann.

BLAUER RETTICH



Dieser kegelförmige Rettich besticht nicht nur durch seine ungewöhnlich purpurblaue Farbe und sein knackiges weißes Fleisch, sondern auch durch die Tatsache, dass er über einen sehr langen Zeitraum, vom Hochsommer bis zum Winter, geerntet werden kann. Diese Sorte ist bekannt für ihren Geschmack, mit einer sehr milden Schärfe. Eine Pflanze für Menschen mit gutem Geschmack!

ROTE BETE

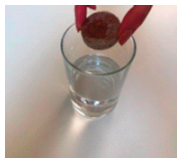


Die Rote Bete Tonda di Choggia ist eine einzigartige, sehr frühe, alte Sorte mit runden Wurzeln und süßem, rosa Fleisch mit weißen Adern. Ihr schönes Fleisch macht sich in der Küche sehr dekorativ, wenn es roh verzehrt wird.

Die Aussaat

Samen					
Anweisungen					
 Aussaat	Mitte März bis Mitte Mai (Aufgang in 7 bis 10 Tagen)	Mitte März bis Mitte August (Aufgang e 5-9 Tage)	März bis August (Aufgang 4-6 Tage)	Mitte März bis Mitte Juni (Aufgang in 4-6 Tagen)	März bis Mai (8 bis 10 Tage)
 Bewässerung	Regelmäßig	Regelmäßig	Reichhaltig während der Hitze	Wenig, aber regelmäßig	Regelmäßig
 Ausstellung	Sonnig	Sonnig, windgeschützt	Sonnig	Sonnig	Sonnig
 Boden	Entwässert er Boden	Entwässert er Boden	Entwässert er Boden	Entwässert er Boden	Entwässert er Boden
 Ernte	Ende Juli bis Oktober	Juli bis September	Juni bis September	September bis November	Juni bis Oktober
 Temperatur	24 bis 35°C	12 bis 25°C	12 bis 25°C	12 bis 25°C	12 bis 25°C

Wie man die Aussaat durchführt



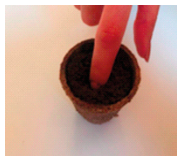
1 - Füllen Sie eine Schüssel mit lauwarmem Wasser und legen Sie eine Scheibe Torfmoos für 5 Minuten hinein.



2 - Wenn der Kieselstein gut gequollen ist, wringen Sie ihn aus, um überschüssiges Wasser zu entfernen.



3 - Stellen Sie die Blumenerde in einen der Töpfe. Achten Sie darauf, dass Sie es nicht zu sehr einpacken, damit die Samen atmen können.



4 - 0,3 bis 0,5 cm tief ein kleines Loch machen. Säen Sie die Samen aus und bedecken Sie das Loch mit etwas Erde.

Schwarzer Rettich mit Räucherlachs



Zutaten

- 150 g Räucherlachsrückens
- 1/2 schwarzer Rettich
- 1 Apfelsine
- 1/4 Limette
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Schwarzer Sesam
- Kleine Sprossen (fakultativ)

Vorbereitung

Den Saft der Orange und der Zitrone auspressen. Reduzieren Sie den Saft auf 2 Esslöffel konzentrierten Saft.

In einer Schüssel abkühlen lassen, bevor die Öle und das Salz hinzugefügt werden.

Waschen und schrubben Sie den schwarzen Rettich. Schneiden Sie ihn in dünne Streifen. Ordnen Sie ihn als Rosette auf 6 Tellern an.

Schneiden Sie die Rückseite des Lachses in große Würfel.

Leicht mit der Vinaigrette abschmecken.

Mit ein paar Sprossen und schwarzem Sesam dekorieren.

Unsere Produkte

