

Kräutertöpfe selbst gemacht!

Draußen in der Natur sprießen und wachsen die unterschiedlichsten Wildkräuter...lecker! Der Frühling ist die ideale Jahreszeit, um auch Kräuter in Töpfen selbst zu ziehen. Probier' es doch mal aus!

Du brauchst:

- Töpfe mit Untersetzer (sie sollten auf die Fensterbank passen)
- Anzuchterde, am besten torffrei (dann müssen keine Moorgebiete zerstört werden)
- Saatgut z.B. Kresse, Dill, Oregano, Basilikum....
- Gießkanne oder Sprühflasche



So geht`s:

Töpfe bis oben gut mit Erde füllen.

Saatgut gleichmäßig verteilen, am besten klappt es, wenn Du das Tütchen oben ganz gerade abschneidest und in der Mitte einknickst.

Drück den Samen mit der Hand leicht an die Erde.

Vorsicht: Saatgutanleitung auf der Packung beachten!

Manche Samen sind Lichtkeimer und müssen nicht mit Erde bedeckt werden.

Dunkelkeimer brauchen eine ganz dünne Schicht Erde über dem Samen.

Vorsichtig angießen, am besten geht's am Anfang mit der Sprühflasche.

An einen hellen Ort, eventuell auf die Fensterbank, stellen...allerdings sollte es nicht ständig sonnig sein.

Regelmäßig gießen.

Nach ein paar Wochen kannst Du dich über Deine Ernte freuen.

