

Regrow Set

de Gebrauchsanleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Microgreens enthalten große Mengen an Vitaminen, Mineralien und Antioxidantien. Ihr Geschmack ähnelt dem der ausgewachsenen Pflanzen bzw. ihrer Früchte.

Salat- und Gemüsereste können nachhaltig durch sogenanntes Regrowing weiterverwendet werden.

Mit Ihrem neuen Regrow Set können sie beides, Microgreens ziehen und Salat- und Gemüsereste nachwachsen lassen

Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche Ernte!

Wichtige Hinweise

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Verwendungszweck

Der Artikel ist zur Anzucht von jungen Keimpflanzen, sogenannten Microgreens, und zum Regrowing, also dem Nachwachsenlassen von Pflanzenblättern, -trieben und -wurzeln, aus Gemüseresten geeignet.

Der Artikel ist für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

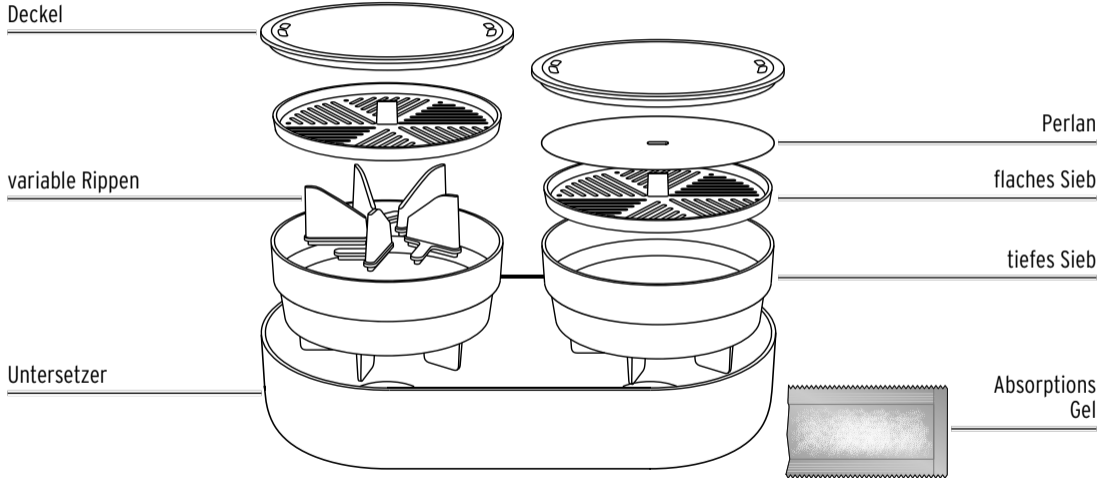
Gefahr für Kinder

- Halten Sie alle Teile des Artikels von Kleinkindern fern.
- Beaufsichtigen Sie Kinder unter 8 Jahren beim Gebrauch dieses Artikels.

Vorsicht - Gesundheitsschäden

- Bei Schimmelbefall entsorgen Sie die komplette Keimsaat und reinigen Sie den Artikel gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).
- Das Gel ist nur zur Anzucht von jungen Keimpflanzen geeignet. Es ist nicht zum direkten Verzehr bestimmt.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Microgreens

Microgreens sind junge, essbare Keimpflanzen, nicht zu verwechseln mit Sprossen. Sprossen können bereits nach ca. 3 - 7 Tagen geerntet werden, Microgreens erst nach ca. 6 - 10 Tagen. In dieser Zeit kommen die Pflanzen mit ihren eigenen Nährstoffen, Wasser und Licht aus. Microgreens können das ganze Jahr über im Innenbereich angebaut werden.

Zur Anzucht von Microgreens sind z.B. Kresse-, Senf-, Rucola-, Basilikum-, Kapuzinerkresse-, Kohlrabi-, Rote Beetesamen u.Ä. geeignet. Wir empfehlen die Verwendung von Samen in Bioqualität, die für diese Art des Anbaus bestimmt sind.


Manche Samen müssen vor der Anzucht eingeweicht werden. Beachten Sie die Angaben auf der Saatgut-Verpackung.



Die optimale Temperatur für Keimung und Wachstum liegt zwischen +18 und +24 °C.

Microgreens können auf zwei Arten angezogen werden: mit **Absorptionsmittel-Gel** und mit **Perlan**.

Microgreens mit Absorptionsmittel-Gel anziehen

 Sie benötigen einen kleinen Behälter mit ca. 300 ml Fassungsvermögen.


Das beiliegende Absorptionsmittel-Gel ist eine Substanz auf Kaliumbasis mit hervorragenden Absorptions- und antiseptischen Eigenschaften und für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert. Es ist nicht zum direkten Verzehr bestimmt.

1. Legen Sie jeweils erst das tiefe Sieb und darüber das flache Sieb in den Untersetzer.
2. Schütten Sie das Gel in den Behälter, gießen Sie 170 ml Wasser dazu und vermischen Sie es gründlich.
3. Warten Sie ca. 5 Minuten, bis sich ein dickes Gel gebildet hat.
4. Verteilen Sie das Gel gleichmäßig auf dem flachen Sieb und streichen Sie es glatt.
5. Verteilen Sie ca. einen Teelöffel Samen gleichmäßig auf dem Gel.
6. Setzen Sie für ca. 48 Stunden den Deckel auf.

Es entsteht ein Mikroklima im Inneren des Behälters und es bildet sich ein Flaum an den kleinen Pflanzen.

Es handelt sich dabei um feine Wurzeln.

- ▷ Besprühen Sie die Samen ca. 2 bis 4 Mal am Tag, sowohl, wenn der Deckel aufgelegt ist, als auch später, wenn der Deckel nicht mehr notwendig ist. Das Gel soll immer feucht bleiben.
- 7. Nehmen Sie den Deckel nach 48 Stunden ab und stellen Sie das Regrow Set an einen hellen, aber nicht zu sonnigen Ort, am besten an ein Fenster Richtung Osten oder Westen.
- ▷ Ab ca. dem 6. bis zum 10. Tag sind die Pflanzen zum Verzehr bereit. Schneiden Sie sie gleichmäßig in Höhe des Randes des tiefen Siebs ab.

 Nehmen Sie zum leichteren Schneiden ggf. das flache Sieb aus dem tiefen Sieb heraus.

Das Gel kann mit den Pflanzenresten kompostiert oder in der Biotonne entsorgt werden.

Microgreens mit Perlan anziehen

 Sie können statt dem Perlan z.B. auch ein Stück Papiertuch verwenden.

Das beiliegende Perlan ist eine Substanz auf Kaliumbasis mit hervorragenden Absorptions- und antiseptischen Eigenschaften und für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert.

1. Legen Sie jeweils erst das tiefe Sieb und darüber das flache Sieb in den Untersetzer.
2. Legen Sie das Perlan in das flache Sieb.
3. Besprühen Sie das Perlan mit Wasser, so dass es gut durchfeuchtet ist.
4. Verteilen Sie ca. einen Teelöffel Samen gleichmäßig auf dem Perlan.
5. Setzen Sie den Deckel auf.
6. Besprühen Sie die Samen ca. 2 bis 4 Mal am Tag. Das Perlan soll immer feucht bleiben.

Setzen Sie die ersten Tage nach dem Besprühen immer wieder den Deckel auf.

Sobald die Pflanze bis zum Rand des tiefen Siebes ragt, lassen Sie den Deckel weg.

Besprühen Sie die Pflanzen auch weiterhin 2 bis 4 Mal am Tag.

7. Stellen Sie das Regrow Set an einen hellen, aber nicht zu sonnigen Ort, am besten an ein Fenster Richtung Osten oder Westen.

▷ Ab ca. dem 6. bis zum 10. Tag sind die Pflanzen zum Verzehr bereit. Wir empfehlen Sie ca. 1 cm über dem Perlan abzuschneiden.

 Nehmen Sie zum leichteren Schneiden ggf. das flache Sieb aus dem tiefen Sieb heraus.

Perlan kann mit den Pflanzenresten kompostiert oder in der Biotonne entsorgt werden.

Regrowing

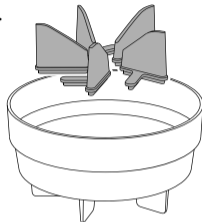
Beim Regrowing wird ein Salatherz oder Gemüsestrunk in Wasser gestellt, so dass das Herz bzw. der Strunk neue Pflanzentriebe und Wurzeln austreibt. Die neuen Pflanzentriebe können dann gleich wieder geerntet werden. Der Gemüserest mit den neuen Wurzeln kann auch in Erde gepflanzt werden, damit er mehr Kraft hat, um Pflanzentriebe zu bilden.

Zum Regrowing von Gemüseresten sind z.B. Salat, Staudensellerie, Karotten, Porree, Frühlingszwiebeln, u.Ä. geeignet.

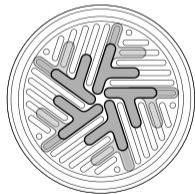
Fruchtgemüse wie z.B. Zucchini, Tomaten, Kürbisse, Gurken, Paprika oder auch Hülsenfrüchte sind nicht geeignet.

Das verwendete Gemüse sollte möglichst gerade sein, damit er gut in das Wasser getaucht werden kann. Reste, die bereits faulen oder schimmeln, eignen sich nicht!

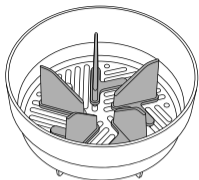
1.



Setzen Sie die variablen Rippen entsprechend der Größe des Salat- oder Gemüserestes in das tiefe Sieb.



Je weiter die Rippen von der Mitte entfernt sind, desto mehr Platz entsteht in der Mitte des tiefen Siebes.



Die Rippen müssen hör- und spürbar einrasten.

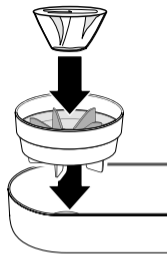
2. Setzen Sie das tiefe Sieb in den Untersetzer.

i Wir beschreiben hier exemplarisch das Regrowing von Romana-Salat. Das Regrowing von anderem Gemüse funktioniert ähnlich, hat aber je nach Gemüsesorte seine Eigenheiten (siehe auch Abschnitt „Andere Salate und Gemüsesorten“).

3.

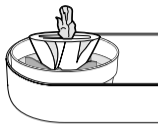


Schneiden Sie den Strunk großzügig ab.



Setzen Sie den Strunk mittig zwischen die Rippen.

4. Füllen Sie Wasser bis zu dem Strich auf der Innenseite des tiefen Siebes ein. Es soll sich **nur der Strunkansatz** im Wasser befinden.
5. Stellen Sie das Regrow Set an einen hellen, aber nicht zu sonnigen Ort, am besten an ein Fenster Richtung Osten oder Westen.
Wechseln Sie das Wasser täglich und füllen Sie es bei Bedarf nach.



Bereits nach kurzer Zeit bilden sich von innen heraus neue Salatblätter. Wenn der Salatkopf bei der Ernte nicht zu knapp abgeschnitten wurde, können sich am Strunkansatz neue Wurzeln ausbilden.



Wenn die Wurzeln mindestens 1 cm lang sind, können Sie den Salat auch in Erde pflanzen, um mehr Ertrag zu erhalten.

Dieser Ertrag ist zu erwarten

Es bilden sich kleine, besonders zarte Blätter aus. Es ist kein ganzer neuer Salatkopf zu erwarten! Die kleinen Salatblätter eignen sich besonders gut als essbare Dekoration. Verwenden Sie sie rasch. Je länger die Pflanze im Wasser steht, desto eher kann sie faulen oder schimmeln.

Generell gilt: Der Ertrag aus Regrowing ist zwar gering, da die Pflanzen nur junge Blätter oder Pflanzentriebe ausbilden, diese sind aber besonders zart und aromatisch. Es wachsen jedoch keine neuen Salatköpfe oder Wurzelkörper nach.

Außerdem sollte man die nachgewachsenen Blätter oder Pflanzentriebe schnell ernten, bevor sie blühen und Samen bilden oder verderben.

Man kann der Pflanze jedoch noch einiges entlocken, bevor sie entsorgt werden muss.

Andere Salate und Gemüsesorten

Salat

z.B. Pflücksalat, Eichblattsalat u.A.

- ▷ Pflücken Sie die äußeren Salatblätter ab und lassen Sie das Herz des Salatkopfes großzügig stehen. Gehen Sie weiter vor, wie vorstehend beschrieben.

Wurzelgemüse

z.B. Karotten, Pastinaken, Wurzelpetersilie, Rettich, Knollensellerie u.Ä.

- ▷ Schneiden Sie die Wurzel ca. 3 cm unter dem Blattansatz ab und stecken Sie sie mit der Schnittfläche nach unten zwischen die Rippen. Gehen Sie weiter vor, wie vorstehend beschrieben.

Es bilden sich neues Blattgrün und feine Haarwurzeln am Wurzelstück aus. Der ursprüngliche Wurzelkörper kann nicht wieder nachwachsen.

Blatt- und Kohlgemüse

z.B. Staudensellerie, Mangold, Pak Choi u.Ä.

- ▷ Schneiden Sie den Strunk großzügig ab. Verletzen Sie das Herz der Pflanze dabei nicht. Gehen Sie weiter vor, wie vorstehend beschrieben.

Bereits nach kurzer Zeit bilden sich von innen heraus neue zarte Stiele.

Lauchgewächse

z.B. Porree, Lauchzwiebeln, Gemüsezwiebeln, Knoblauch u.Ä. Verwenden Sie Zwiebel- und Knoblauchknollen, die bereits ausgetrieben haben.

- ▷ Schneiden Sie den Wurzelansatz großzügig ab. Gehen Sie weiter vor, wie vorstehend beschrieben.

Bereits nach kurzer Zeit wächst das Lauchgrün nach. Die Pflanze versucht jedoch in erster Linie zu blühen und Samen auszubilden. Ernten Sie das Lauchgrün daher rasch und verwenden Sie es z.B. zum Würzen von Eintöpfen, Suppen und Gemüsegerichten.

Reinigen

▷ Reinigen Sie den Artikel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Der Artikel ist spülmaschinengeeignet. Ordnen Sie ihn jedoch nicht direkt über den Heizstäben ein.

Modell:

676 689

Hergestellt von :

Plastia s.r.o., Zdarska 313, 592 14 Nove Veseli, Czech Republic

Lassen Sie den Artikel vollständig trocknen, bevor Sie ihn wegräumen. Lagern Sie den Artikel offen, ohne Deckel.