
LINSE

Lens culinaris



Schwierigkeitsgrad: mittel

Eignung für das Anzuchtset: geeignet; wegen der größeren Saatgutmenge und der erhöhten Schimmelgefahr ist eine sorgfältige Kultivierung erforderlich

Aussaatmenge: 12 g je Anzuchtschale

Saatguteigenschaften: relativ große, flache und stark quellende Samen

Einweichen: ja, etwa 8 - 12 Stunden

Abdunkelungsphase: etwa 4 - 6 Tage beziehungsweise bis der überwiegende Teil der Samen vollständig gekeimt ist

Beginn der Keimung: nach etwa 3 Tagen

Keim- und Wuchsverhalten: zunächst gleichmäßige Keimung; der weitere Aufwuchs kann bei unterschiedlichen Keimstadien heterogen werden

Bewässerung: mäßig und nach Bedarf, später vorzugsweise von unten bewässern

Zeit bis zur Ernte: etwa 10 - 11 Tage unter den geprüften Kulturbedingungen

Erntehöhe: etwa 12 - 16 cm, abhängig vom gewählten Erntezeitpunkt

Geschmack: herb und leicht bitter

Blätter und Stängel: kleine paarig angeordnete grüne Blätter an hellen, relativ kräftigen Stängeln

Wurzelbild: keine Wurzelhaare

Linsen bilden vergleichsweise hohe und kräftige Microgreens.

Die Samen werden vor der Aussaat für etwas 8 - 12 Stunden eingeweicht. Nach etwa 3 Tagen beginnt die Keimung. Wenn ein möglichst großer Teil der Samen vollständig gekeimt ist, können die Pflanzen unter Licht gestellt werden. Nach etwa 10 - 12 Tagen sind die Microgreens erntereif und weisen einen herben, leicht bitteren Geschmack auf.

