

Gemüse nachwachsen lassen

Gemüsereste, die beim Kochen übrig bleiben, müssen nicht sofort im Biomüll landen. Reste von Frühlingszwiebeln, Salat, Stangensellerie oder Karotten können mit ein bisschen Geduld wieder zum Wachsen gebracht werden. Vor allem Frühlingszwiebel und grüner Salat lassen sich sehr einfach in Wasser nachziehen.

DU BRAUCHST

- ein paar Stück Frühlingszwiebel, ca. 2-3 cm über der Wurzel abgeschnitten
- einen Salatstrunk samt Salatherz
- ein Glas mit Wasser
- einen hellen und warmen Platz (z.B.Fensterbank)

SO GEHT'S

Platziere die Frühlingszwiebelstücke mit den Wurzeln nach unten in ein Glas mit Wasser. In dem Glas sollte so viel Wasser sein, dass die Zwiebeln ca. zur Hälfte bedeckt sind. Das Wasser sollte alle zwei Tage gewechselt werden. Schon nach rund drei Tagen beginnen die Frühlingszwiebel nachzuwachsen und nach ca. zwei Wochen sind sie lange genug um zum Kochen verwendet zu werden. Die Wurzelreste können dann wieder zum Nachwachsen verwendet werden.

Für den Salat, den Strunk in ein Glas mit Wasser stellen. Das Wasser sollte dabei nicht zu hoch stehen, das Salatherz sollte nicht im Wasser sein. Auch hier ist es wichtig, dass das Wasser spätestens alle zwei Tage gewechselt wird. Schon nach wenigen Tagen beginnt der Salat zu wachsen. Sobald sich im Wasser Wurzeln bilden und neue Blätter nachwachsen, kann der Salat auch in einen Topf mit Erde umgepflanzt werden.