



**Uw tuinzaden specialist,  
snel en vertrouwd!**

Groentezaden

Kruidenzaden

Peperzaden



Bloemzaden

Biologische zaden

Overige zaden

## Zaaihandleiding

### Stevia

Binnen zaaien: februari

Buiten zaaien: midden mei - juni

Zaaidiepte: oppervlakkig, niet afdekken

Kiemtemperatuur: 18 - 22 °C

Kiemtijd: 2 - 3 weken

Plantafstand: 50 cm

Regelafstand: 50 cm

Standplaats: zonnig, beschermt

Dagen tot oogst: 120

Binnen zaaien kan vanaf februari in goede zaai-en stekgrond in een zaaitray. Zorg voor een temperatuur van rond 20°C voor een optimale kieming. Stevia zaden kunnen heel onregelmatig kiemen, het kan langer duren en het komt ook voor dat er weinig zaden kiemen, Stevia staat bekend als moeilijke kiemer. Omdat dit een lichtkiemer is, moet het zaad voorzichtig worden aangedrukt en niet worden bedekt met zaaigrond. Dek de trays af met een deksel of huishoudfolie. Zodra de zaden opkomen moet het deksel of de folie worden verwijderd. Houd de grond goed vochtig, maar zeker niet te nat.

Midden mei, zodra er geen kans meer is op nachtvorst, moeten de jonge zaailingen een paar dagen wennen aan de buitentemperatuur voordat ze op een zonnige, lichte, beschutte plek worden gezet.

Buiten kan er vanaf midden mei, als er geen kans meer is op nachtvorst worden gezaaid. Zaai op een warme, lichte, beschutte plaats. Stevia stelt weinig eisen aan de grondsoort. Druk de zaden voorzichtig aan of hark ze zeer voorzichtig in de grond. Houd goed vochtig en onkruidvrij. Dun, zodra de jonge zaailingen groot genoeg zijn om te hanteren, uit op 50 cm. Zodra de zaailingen 20 - 25 cm hoog zijn, kunnen ze worden getopt. Dit zorgt voor een bossige, weelderige groei.

Deze plant wordt in ons land als eenjarige gekweekt. Meestal kan er tweemaal per jaar worden geoogst. Oogst het blad door het af te knippen of snijden. Laat de wortels in de grond zitten, deze kunnen weer opnieuw groeien en van deze nieuwe scheuten kan er later in het seizoen worden geoogst. Het verse blad kan direct als zoetstof worden gebruikt. Ook kan het blad worden gedroogd en daarna worden gemalen of verpoederd.