



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

Groentezaden

Kruidenzaden

Peperzaden



Bloemzaden

Biologische zaden

Overige zaden

Zaaihandleiding

Knolselderij

Binnen zaaien: maart - april

Kiemen: 3 - 5 weken

Kiemtemperatuur: 15 - 20 °C

Zaaidiepte: oppervlakkig - 5 mm

Zaai-afstand in rijen: 30 - 35 cm

Plantafstand: 30 - 40 cm

Standplaats: volle zon met evt. lichte schaduw

Oogstperiode: september - oktober

Omdat knolselderij zeer traag kiemt, wordt hij meestal 6 - 8 weken voor de laatste vorst binnen gezaaid in kleine potjes. De zaden hebben licht en warmte nodig om te ontkiemen. Zaai dun en oppervlakkig in goede zaai- en stekgrond en druk de zaden voorzichtig aan. Houd de zaden goed vochtig door ze te bedekken met huishoudfolie.

Verspeen de zaailingen zodra zij 5 cm hoog zijn in wat grotere potten (ong. 7cm Ø). Laat de zaailingen begin mei, ongeveer 2 weken afharden door ze overdag buiten te zetten en 's avonds binnen te halen. Temperaturen van 10°C en minder zorgen er voor dat de knolselderij in het zaad schiet. Dit is niet goed voor de ontwikkeling van de knol. Zodra de zaailingen zijn afgehard en de grond is opgewarmd, kunnen de zaailingen op een goed met compost bemeste en goed vochtvasthoudende plaats in de volle zon worden gezet. Het is zeer belangrijk om de knollen voldoende water te geven en ze niet te laten uitdrogen. Dit belemmert de groei en zorgt voor voze knollen. Het is niet nodig om tijdens de groei nog extra te bemesten. Bescherm de jonge zaailingen tegen slakken. Houd goed onkruidvrij.

Een veelvoorkomend probleem is selderijroest ook wel bladvlekkenziekte genoemd. Dit zijn ontsierende, bruingele vlekken op het blad. Dit ontstaat meestal bij vochtig warm weer. Verwijder het blad om verspreiding te voorkomen.

De knollen hebben veel tijd nodig om te groeien. Vanaf september - oktober kan er geoogst worden. Van het blad kan al af en toe wat geoogst worden, vooral de zijscheuten kunnen worden gebruikt. Maar overdrijf dit niet. De knol heeft wel wat blad nodig om goed te kunnen groeien. Haal de hele knol naar boven met bijv. een hooivork. Knolselderij kan goed bewaard worden in de koelkast of in een koele, donkere kelder (2-4 °C). In goed gedraineerde grond kunnen ze ook wat langer blijven staan, maar haal de knollen wel uit de grond voor december. Ze kunnen tegen lichte vorst beschermd worden door een beetje stro om de knol heen te leggen. Zet geen knolselderij op grond waar in voorgaande jaren wortelgewassen zoals wortels, bietjes en knolraap hebben gestaan.