



Aromatisches Basilikum, frischer Schnittlauch, würziger Thymian – dies alles und noch viel mehr können Sie selbst aus dem Garten ernten. Suchen Sie sich für Ihre Kräuterecke im Garten oder auf dem Balkon ein sonniges, luftiges und trockenwarmes Plätzchen aus. Besonders die Kräuterarten aus dem Mittelmeerraum lieben die Wärme, um ihr volles Aroma zu entfalten.

Auch im Kübel lassen sich Kräuter wunderbar kultivieren. Achten Sie beim Eintopfen der Pflanzen auf einen einwandfreien Wasserabzug. Eine kräftige Drainageschicht aus Tonscherben oder Blähton kommt auf den Kübelboden. Darüber legen Sie ein wasserdurchlässiges Gärtnervlies, dann füllen Sie die eigentliche Kübelerde ein. Das Vlies trennt Erde und Drainageschicht und verhindert so, dass eingeschwemmte Erdbestandteile den Weg des ablaufenden Wassers blockieren. Der

frisch bepflanzte Kübel wird ausgiebig gewässert. Wenn die Erde sich danach gesetzt hat, sollte ein etwa zwei Zentimeter hoher Gießrand verbleiben.

Salbei

Die italienische Küche ist ohne Salbei undenkbar.

Sie nutzt die Blätter zur Verfeinerung erlesener Menüs und ein Saltimbocca alla Romana ohne Salbeiblatt ist unvollständig.

Salbei gibt den Gerichten erst ihren unverwechselbaren Charakter und verleiht Fleisch, Grillgerichten, Gemüse und Tees eine aromatische Note. Der mehrjährige Halbstrauch gedeiht an geschützten Standorten. Salbei liebt einen trockenwarmen Standort in kalkhaltiger Erde. Seine Blätter können fast das ganze Jahr über geerntet werden. Es gibt viele Sorten mit unterschiedlichen Laubfarben. Schöpfen Sie im Garten bei den vielen Salvia-Arten bedenkenlos aus dem Vollen. Lediglich Blattläuse nehmen bei allzu intensivem Salbeigeruch Reißaus: ein durchaus heilsamer Vorzug des Salbei!



Basilikum

Das Spitzen-Kraut für alle Küchenfälle! Früher wurde es auch als "Königsbalsam" bezeichnet. Vor allem Freunde der italienischen Küche kommen mit Basilikum voll auf ihre Kosten. Was wäre die Kombination von Tomaten mit Mozzarella oder die Nudelsoße Pesto ohne diese frische Beigabe? Wichtig ist eine gleichmäßige Bodenfeuchte. Basilikum gibt es in klein- und großblättrigen Sorten. Die

zierlicheren Sorten sind etwas feiner im Aroma. Dafür gelten die Auslesen mit den größeren Blättern als widerstandsfähiger. Auch rotblättrige Sorten finden sich im Angebot.

Kapuzinerkresse

Von Juli bis Oktober sind die großen, langgestielten Trichterblüten der Kapuzinerkresse in gelb, rot und orange ein unübersehbarer Sommergruß. Kaum eine andere einjährige Kletterpflanze ist ähnlich anspruchslos und robust. Sogar halbschattige Standorte werden toleriert. Die Blüten sind essbar und daher nicht nur eine attraktive Bereicherung im Garten und auf dem Balkon, sondern auch auf dem Teller. Die Blütenblätter haben einen pfeffrigen Geschmack.

Dill

Dill oder Gurkenkraut stammt ursprünglich aus Vorderasien, wird heute jedoch weltweit angebaut. Es ist im deutschsprachigen Gebiet eines der meistangebauten Gewürze. Dill kann frisch oder getrocknet für Salate, Suppen oder Rohkost verwendet werden. Das Kraut wächst sehr gut in Kübeln, Trögen und Töpfen. Schnecken meiden Dill, weshalb die Pflanze einen wichtigen Bestandteil einer Mischkultur bildet.

Pfefferminze

Die Pfefferminze ist ursprünglich im Mittelmeerraum zu Hause. Wilde Minzenarten gedeihen aber schon sehr lange auch in Westeuropa. Der Lippenblütler ist ein unermüdlicher Blätterlieferant für Salate, Soßen, Suppen, Rohkost und Tees. Günstig ist ein Standort im lichten Halbschatten und ein humoser, ausreichend feuchter Boden, in dem sich die Wurzeläusläufer entfalten können. Die Blätter können einfach getrocknet werden,

indem man sie zu Sträußchen gebündelt aufhängt.

Petersilie

Dieses Kraut ist bei uns ein gern gesehener, klassischer Kräutergast, der sonnige bis halbschattige Standorte liebt. Die Zweijahrespflanze eignet sich zum Abschmecken von Suppen, Quark, Fleisch und Salatsößen. Es gibt Sorten mit glatten und solche mit krausen Blättern. Das Gewächs wurde schon im Mittelalter bei uns eingeführt. Seit damals wird es auch als Heilpflanze verwendet.

Thymian

Der Halbstrauch blüht von Mai bis September. Ernten Sie die würzigen Zweige am besten während der Mittagszeit – dann ist das Aroma am intensivsten. Für Fleisch, Grillgerichte, Geflügel, Essig. Noch viel zu selten sieht man niedrig wachsende Thymianarten als Flächendecker. Mit ihrem aromatisch duftenden Laub und den in vielen Rosa-, Rot- und Weißtönungen erscheinenden Blütenquirlen stellen sie eine attraktive Gartenbereicherung dar.

Zitronenthymian

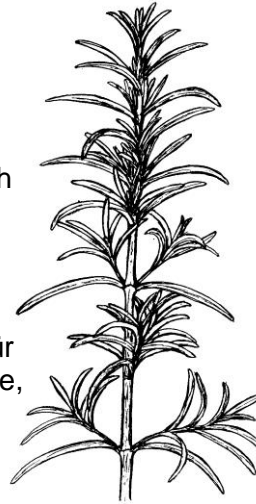
Der Zitronenthymian ist ein naher Verwandter des echten Thymians, besitzt aber einen aromatischen Zitronengeschmack. Der Halbstrauch braucht in Frostlagen unbedingt einen Winterschutz.

Bohnenkraut

Weit verbreitetes, einjähriges Küchenkraut, das ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammt. Verleiht Bohnen und anderen Hülsenfrüchten eine würzige Note. Mehrjährig ist das ebenso aromatisch und pfeffrig schmeckende Bergbohnenkraut.

Rosmarin

Dieser Mittelmeerstrauch ist ein echter Sonnenanbeter. Eigentlich mehrjährig, bei uns jedoch nur im Weinbauklima winterhart. Ideal für Fleisch, Tomatengerichte, Fisch und Geflügel. Rosmarintee wirkt beruhigend auf das menschliche Nervensystem.



Schnittlauch

Kräuterklassiker, der eng mit Zwiebel und Knoblauch verwandt ist. Sein frisches Aroma kommt zur Verfeinerung von Joghurt, Quark, Soßen und Suppen zum Einsatz.

Kräuter für Kenner...



Natürlich von uns...



Im Wiesenfeld 2 · 76437 Rastatt-Plittersdorf
Telefon 07222-15-35 01
info@pflanzencenter-klingsmann.de
www.pflanzencenter-klingsmann.de

© Texte: Markley, Illustrationen: MaeDia (2), Vierhaus (2) / Haan