



Foto: Visions

grün
erleben



Die grün erleben Info-Broschüre

Gesunde
KRÄUTERPRACHT
leicht gemacht

Vielfalt der Kräuter

Wie möchten Sie Ihre Kräuterauswahl nutzen: rund um Küche und Kochen, als Teekraut und zum Aromatisieren von Kaltgetränken, als helfendes und heilendes Kraut, kosmetisch oder zum Raum beduften?

Berücksichtigen Sie Ihre Ess- bzw. Trinkgewohnheiten. Unterscheiden Sie entweder nach Ihrem Küchenstil (Deutsche Küche, Italienische, Tex-Mex, Asia) und den dazugehörigen Kräutern, oder nach deren Geschmacksrichtungen: frisch-säuerlich (wie Petersilie, Zitronenverbene), scharf-würzig (wie Brunnenkresse, Chilis), kräftig (wie Liebstöckel, Bohnenkraut), süßlich-anisig (wie Französischer Estragon, Kerbel). Nutzen Sie im Winter die Vielseitigkeit der Keimlinge!

Und: Sammeln macht Spaß – z. B. verschiedene Minzen, würzige Duftgeranien, aromatische Agastachen,...



Foto: Team 5 - Fotolia.com

Kräuter richtig pflanzen

- Pflanzen und säen Sie eher reichlich. Reicht der Platz im Beet nicht aus, helfen Kübel und Kästen mit Wasserspeicher weiter.
- Wässern Sie den Erdballen durch Untertauchen, bis zum Vollaugen.
- Entfernen Sie den Topf der Pflanze. Reißen Sie den Erdballen leicht auf. Pflanzen Sie im Beet in tiefgründig lockeren Boden, in Pflanzgefäßen in tonhaltige Qualitätsblumenerde. Geben Sie bei der Pflanzung in Kübel & Co. **grün erleben LANGZEITDÜNGER** hinzu.
- Setzen Sie die Oberfläche des Erdballens etwa einen Finger breit tief in die Erde.
- Gießen Sie die Kräuter mit umgebungstemperiertem Wasser an.
- Versehen Sie die Kräuter mit Namensetiketten, speziell bei Sortensammlungen.

Kräuter pflegen

Gießen: Meist ist gleichmäßige Wasserversorgung erfolgsentscheidend. Beste Gießzeit ist spät abends, zur Not früh morgens. Gießen Sie umgebungstemperiertes Wasser. Der Bedarf ist von Kraut und Standort abhängig. Generell gilt: Im Beet lieber seltener, dann durchdringend (10-15 L/m²) und nur auf den Boden gießen. Als Kübel & Co. solche mit Wasserreservoir verwenden.

Düngen: Es ist falsch, Kräuter nicht zu düngen! Je nach gebildeter Masse benötigen sie unterschiedlich viel Dünger: Genügsames – wie Bergbohnenkraut oder Thymian nur sehr wenig, Üppiges wie Kapuzinerkresse, Frucht-Salbei, Sauerampfer, Liebstöckel oder Zitronenverbene – eher kräftige Gaben. Düngen Sie starkwachsende Arten im Kräuterbeet mit **grün erleben HORNSPÄNE** oder **grün erleben HORNMEHL**. Wüchsige Kübelkräuter zudem wöchentlich mit **grün erleben KRÄUTERDÜNGER** flüssig nachdüngen.

Schneiden: Krautige Stauden (wie Minze, Melisse, Schnittlauch) regen Sie durch Rückschnitt im Frühsommer zum Neutrieb an; (Halb)Sträucher wie Lavendel, Thymiane, Zitronenverbene formieren Sie durch Trimmen im April und ggf. einem zweiten Mal im Juni.

Überwintern: Nur frostfeste Kräuter in frostfesten Gefäßen an geschützter Stelle im Freien einwintern, sonst einräumen; Kahles dunkel, Belaubtes hell stellen, nicht vertrocknen lassen!

Kräuter ernten

- Schöpfen Sie aus dem Vollen und ernten Sie reichlich. Saisonaler Frischverzehr geht vor Konservierung! Üppige Wachser, wie Minzen, regen Sie durch Ernterückschnitt sogar zum Neuaustrieb an.
- Die meisten nicht verholzenden Kräuter sind kurz vor dem Austrieb der Knospen am aromatischsten.
- Ernten Sie Kräuter generell am besten früh morgens, nach Abtrocknen des Taus.
- Würzen und dekorieren Sie auch mit den Blüten – von Zwiebeln und Schnittlauch, Beifuß, Basilikum, Bohnenkraut, Borretsch, Dill, Fenchel, Koriander, Minze, Oregano, Rucola, Rosmarin, Salbei, Thymian und Zimmerknoblauch.
- Immergrüne wie Bergbohnenkraut, Rosmarin, Lavendel oder Thymian (Kaskadenthymian ist besonders gut geeignet) können Sie ganzjährig ernten, im Winter allerdings mit Aromaeinbußen.

Kräuterpracht

LEICHT GEMACHT

MIT VOLLEM AROMA

Gesundheit ernten





SCHNITTLAUCH

Allium schoenoprasum



Mehrkjähriges Zwiebelkraut

Aussehen: ca. 30 cm hoch, buschiger Wuchs; runde, grasähnliche, dunkelgrüne Blätter; Juni/Juli kugelige, rosa-violette Blüten

Boden: nährstoffreich, humos

Pflege: feucht halten; vor der Blüte und im Herbst zurückschneiden; zu große Pflanzen in 2 - 3 gleich große Stücke teilen

Ernte: April - November; Blätter ganzjährig;

Blüten zur Dekoration

Verwendung: frisch, eingefroren oder getrocknet für Salate, Suppen, Soßen oder Kräuterbutter; im Frühling für erste frische Kräuterquarks



PETERSILIE

Petroselinum crispum



Zweijähriges Gewürzkraut

Aussehen: ca. 30 cm hoch, Blattrosette aus vielteiligen glatten oder krausen Blättern; Juni/Juli gelbliche Doldenblüte

Boden: nährstoffreich, aber durchlässig

Pflege: jährlich an anderer Stelle aussäen; keimt sehr langsam; feucht halten

Ernte: April - November; laufend frische Blätter; im Herbst die Wurzeln der Wurzelpetersilie

Verwendung: frisch, getrocknet oder eingefroren zum Würzen von Suppen, Salaten, Kartoffel- und Gemüsegerichten



ZITRONENMELISSE

Melissa officinalis



Mehrkjähriges Kraut

Aussehen: 50 - 100 cm hoch, ausladender Wuchs; vierkantiger Stängel mit hellgrünem Laub; weißliche Blüten im Juli

Boden: nährstoffreich, stets gleichmäßig feucht halten

Pflege: häufiger Rückschnitt fördert die Bildung zarter Jungtriebe; Vermehrung durch Teilung oder Stecklinge

Ernte: Mai - November; laufend frische junge Triebe oder Blätter

Verwendung: frisch, nie mitgaren; passt zu allem, was eine zitronige Note verträgt; zur Dekoration von Desserts oder als Tee



BORRETSCH

Borago officinalis



Einjähriges Würzkraut

Aussehen: ca. 80 cm hoch, ausladend wachsendes Kraut mit lockerer Verzweigung und behaarten Blättern; Juni - Oktober dekorative, essbare, blaue Blüten

Boden: nährstoffreich und kalkhaltig

Pflege: Aussaat April - Juni; anspruchslos

Ernte: April - November; laufend frische Blätter, zarte Tribspitzen und Blüten, sobald sie ganz ausgeblüht sind

Verwendung: frische Blätter zu Salat und Frankfurter Soße; essbare Blüten zur Dekoration



DILL

Anethum graveolens



Einjähriges Würzkraut

Aussehen: 50 - 90 cm hoch, hoher, kräftiger Stängel; Blätter feingliedrig und zart; Juni - August große, gelbe Blütendolden

Boden: humos und nicht zu trocken

Pflege: regelmäßig nachsäen; Wurzelbereich stets gleichmäßig feucht halten

Ernte: Mai - Oktober; Blätter laufend frisch verwenden; Samen nach der Reife, dann trocken

Verwendung: Blätter zu Salat, Fisch und Marinaden; Samen zum Einlegen von Gurken und zum Verfeinern von Essig



BASILIKUM

Ocimum basilicum



Einjähriges Würzkraut

Aussehen: 30 - 50 cm hoch, aufrechte, stark verzweigte, vierkantige Stängel; Blätter länglich-oval, je nach Sorte hellgrün bis rot; Juli - September weiße Blüten

Boden: humos, leicht und nährstoffreich

Pflege: Aussaat nach Mitte Mai, nur dünn mit Erde bedecken; stets feucht halten

Ernte: Juni - November; laufend Blätter und junge Tribspitzen

Verwendung: frisch zu Tomaten, Salaten, in Kräuterbutter, Pesto und Soßen; Konservieren in Öl



KAPUZINERKRESSE

Tropaeolum majus



Einjährige Schlingpflanze

Aussehen: ca. 30 cm hoch, bildet Meter lange, kriechende Triebe mit rundlichen, zarten Blättern; ab Mai - Oktober große, gelbe, orange und rote Blüten

Boden: nährstoffreich, feucht

Pflege: Triebe lenken oder einkürzen; auf Befehl mit Blattläusen achten

Ernte: Juni bis zum Frost; ab Juni frische Blätter, Blütenknospen und Blüten

Verwendung: frische Blätter zu Salaten, Kräuterquarks; frische Blüten als Dekoration; Blütenknospen zum Einlegen in Essig („Falsche Kapern“)



LAVENDEL

Lavandula angustifolia



Mehrkjähriger Halbstrauch

Aussehen: ca. 50 cm hoch, verholzender Kleinstrauch mit silbrig-nadeliger Belaubung; im Juli blaue duftende Blüten

Boden: nicht zu feucht, auch kalkhaltig

Pflege: Rückschnitt im Frühjahr; benötigt in rauen Lagen einen Winterschutz

Ernte: ganzjährig; Tribspitzen oder Blätter laufend bis zum Beginn der Blüte; Blüten mit dem Öffnen

Verwendung: frische oder getrocknete Blätter zu Lammgerichten; getrocknete Blüten für Kräuterkissen, Duftöl oder florale Dekorationen

Symbolerklärung:



Sonniger Standort



Halbschattiger Standort



Viel gießen



Mittel gießen



Wenig gießen



Topfhaltung möglich



BOHNENKRAUT

Satureja hortensis



Einjähriges Würzkräut

Aussehen: ca. 40 cm hoch, buschiger Wuchs; schmale, zarte, stark duftende Blätter an aufrechten, reich verzweigten Stängeln; im Juni/Juli hellviolette Blüten

Boden: humos und durchlässig

Pflege: anspruchslos; Aussaat im Mai direkt ins Freiland, am besten zwischen Busch- oder Stangenbohnen

Ernte: Mai – September; laufend frische junge Blätter und Triebe

Verwendung: frisch oder getrocknet, hauptsächlich für Bohnengerichte als Geschmacksgeber und Verdauungsförderer



KERBEL

Anthriscus cerefolium



Einjähriges Würzkräut

Aussehen: ca. 50 cm hoch, ähnlich wie Petersilie; Stängel hohl, mehrfach verzweigt; Blätter hellgrün, gefiedert; weiße Doldenblüten ca. 8 Wochen nach der Aussaat

Boden: locker, tiefgründig, nahrhaft

Pflege: unkompliziert; nicht zu trocken halten, sonst erfolgt rasche Blüte; stets für Folgesaaten sorgen

Ernte: Mai – Oktober; ab Mai laufend junge Triebe oder Blätter

Verwendung: frisch für Kerbelrahmsuppe, Käse- und Eierspeisen; nicht mitgaren

Foto: Christian Jung - Fotolia.com



ESTRAGON

Artemisia dracunculus



Mehnjähriges Würzkräut

Aussehen: ca. 50 cm hoher Busch mit verzweigten Stängeln; Blätter schmal; August – Oktober grünliche Blüten

Boden: nahrhaft; durchlässig, ausreichend feucht

Pflege: kompletter Rückschnitt mit der Haupternte; Winterschutz bei aromatischen Estragon

Ernte: Mai – Oktober laufend frische Triebe und Blätter

Verwendung: frisch zu Salaten, Fisch, feinen Soßen und Dressings, für die Vinaigrette und zum Aromatisieren von Essig

Foto: womue - Fotolia.com



SALBEI

Salvia officinalis



Mehnjähriger Halbstrauch

Aussehen: ca. 50 cm hoch, verholzende Triebe mit silbergrauem Laub; März – April hellblaue Blüten; auch buntlaubige Sorten erhältlich

Boden: nicht zu nahrhaft, kalkhaltig, nicht zu feucht

Pflege: Rückschnitt im Frühjahr, benötigt in rauen Lagen einen Winterschutz

Ernte: ganzjährig; frische Blätter und Triebspitzen; zum Trocknen, aber nicht zum Einfrieren geeignet

Verwendung: als Tee gegen Halsschmerzen bei Erkältungen; zum Kochen von Fleisch und Pastasößen



THYMIAN

Thymus vulgaris



Mehnjähriger Zwergstrauch

Aussehen: ca. 30 cm niedriger Busch; kleine schmale immergrüne Blätter; Mai – September weißliche bis lila Blüten

Boden: trocken, durchlässig

Pflege: anspruchslos; ältere Pflanzen zurückschneiden

Ernte: ganzjährig, bzw. ab Mai laufend frische junge Triebe und Blätter

Verwendung: frisch oder getrocknet für Soßen, Lamm, Kartoffeleintöpfe, Hülsenfrüchte (muss mitgegart werden); getrocknet als Tee bei Husten und Erkältung; in Kräuterkissen



OREGANO

Origanum vulgare



Mehnjähriges Würzkräut

Aussehen: ca. 50 cm hoch, buschiger Wuchs; kleine, fein behaarte Blätter; Juli – Oktober rosa Blüten

Boden: kalkhaltig, nicht zu feucht, eher trocken

Pflege: kompletter Rückschnitt im Frühjahr; ältere Pflanzen teilen und neu einpflanzen

Ernte: April – November; laufend junge, noch krautige Triebe; Blätter am besten während der Blüte

Verwendung: frisch oder getrocknet zu Pizza, Spagettigerichten, Gemüse- und Kartoffeleintöpfen; Blütenstängel für Kräutersträuße

Foto: Mirosława Drozdowski - Fotolia.com



PFEFFERMINZE

Mentha x piperita



Mehnjähriges Würzkräut

Aussehen: ca. 50 cm hoher Busch; vierkantige Stängel, längliche, gezähnte Blätter; Juli/August rosa bis violette Blüten

Boden: humos, feucht

Pflege: anspruchslos; stark wüchsig, daher durch Rückschnitt bändigen; Vermehrung durch Teilen

oder Abtrennen der Ausläufer

Ernte: Juni – Oktober; ab Mai bis zur Blüte junge Triebe oder Blätter

Verwendung: frisch zum Aromatisieren und Dekorieren von Süßspeisen und Erfrischungsgetränken; frisch oder getrocknet als erfrischender Tee



ROSMARIN

Rosmarinus officinalis



Mehnjähriger Halbstrauch

Aussehen: ca. 70 cm hoch, buschiger Wuchs; dunkle, immergrüne, nadelförmige Blätter; Mai – Juni lila, weiße oder rote Blüten

Boden: kalkhaltig und durchlässig, eher trocken

Pflege: Formschnitt im Frühjahr; benötigt in rauen Lagen einen Winterschutz

Ernte: ganzjährig bzw. ab Mai laufend frische zarte Triebspitzen und Blätter

Verwendung: frisch oder getrocknet zu Lamm oder Kartoffel- und Gemüsegerichten (immer mitgaren, um das Aroma auszuschöpfen)

Symbolerklärung:



Sonniger Standort



Halbschattiger Standort



Viel gießen



Mittel gießen



Wenig gießen



Topfhaltung möglich

Für gesundes Wachstum

grün
erleben



Dieser Prospekt ist eine Gemeinschaftsproduktion der teilnehmenden Unternehmen der SGA (IQX) AG in Zusammenarbeit mit Form, Farbe und Dekor vorablaten, Abgabemengen in unterschiedlichen Mengen, Pack- und Fortabwägungen vorbehalten. Subjektive, körnige Sicht.

Lust auf mehr?

In unseren **grün erleben** Gartencentern halten wir eine große Auswahl an Kräutern für Sie bereit und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

grün erleben - viel Spaß dabei!

80 x in Deutschland www.gruen-erleben.de