

Set aus 15 ausgewählten Kräutern

INHALT

Sorte	Gewicht in g	Samen in Stck
Knollenfenchel "Romanesco"	1	250
Garten-Rucola	0,5	200
Sauerampfer	1,5	1.000
Basilikum	1	650
Sand-Thymian	0,1	300
Koriander	2	200
Gartenkresse	3	450
Kamille	0,5	5.000
Schnittlauch	0,1	80
Dill	5	2.500
Majoran	0,5	2.000
Zitronenmelisse	0,2	360
Oregano	0,1	800
Petersilie	4	2.000
Salbei	0,1	15



Farmers
Love



info@farmers-love.de
www.farmers-love.de

HERGESTELLT FÜR:

Juhudu GmbH
Osterbrooksweg 59
22869 Schenefeld
Deutschland





info@farmers-love.de
www.farmers-love.de



Knollenfenchel "Romanesco" (*Foeniculum vulgare*)

Fenchel ist eine mehrjährige krautige Pflanze aus der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Sie hat feine, gefiederte Blätter, die an Dill erinnern, und bildet im Sommer charakteristische gelbe Blütendolden. Die Pflanze kann eine Höhe von etwa 1 bis 2 Metern erreichen. Sowohl die Blätter als auch die Knollen und Samen von Fenchel werden kulinarisch genutzt.

Verwendung:



Kulinarisch: Fenchel wird in der Küche vielseitig eingesetzt.

- **Blätter:** Frische Blätter dienen als Küchenkraut in Salaten, Suppen und Fischgerichten.
- **Knollen:** Die Knollen können roh in Salaten oder gekocht als Gemüse genossen werden.

Geschmack:



Fenchel hat einen charakteristischen Geschmack mit einer süßlichen Note, begleitet von einem Hauch Anis und einer leichten Lakritznote. Der Geschmack variiert zwischen den verschiedenen Teilen der Pflanze.

Standort:



Fenchel gedeiht am besten an einem sonnigen Standort, der mindestens sechs Stunden direktes Sonnenlicht pro Tag bietet. Der Boden sollte gut durchlässig, fruchtbar und leicht alkalisch bis neutral sein.

Anpflanzzeit:



Fenchel kann im Frühling oder Herbst gepflanzt werden, nachdem alle Frostgefahren vorbei sind. Die optimalen Bodentemperaturen für die Keimung der Samen liegen zwischen 15 und 24 Grad Celsius.

Pflanzenabstand:



Setzen Sie die Samen oder Setzlinge etwa 30-45 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen. Bei Reihenanpflanzung halten Sie einen Reihenabstand von etwa 45-60 cm ein.

Erntezeit:



Die Blätter können während des gesamten Wachstumszyklus geerntet werden, sobald sie groß genug sind (ca. 6-8 Wochen nach dem Pflanzen). Die Knollen können je nach Sorte 90 bis 120 Tage nach dem Pflanzen geerntet werden, wenn sie eine angemessene Größe (normalerweise etwa 5-10 cm Durchmesser) erreicht haben.

Fenchel ist eine äußerst nützliche und schmackhafte Pflanze, die nicht nur kulinarisch, sondern auch für ihre gesundheitlichen Vorteile geschätzt wird.



Rucola (*Eruca sativa*)

Rucola, wissenschaftlich bekannt als *Eruca sativa*, ist eine krautige Pflanze aus der Familie der Kreuzblütler (Brassicaceae). Diese Pflanze ist für ihre scharf-würzigen Blätter bekannt und wird häufig in Salaten und anderen kulinarischen Zubereitungen verwendet. Die Blätter haben eine charakteristische gezackte Form und können eine intensive grüne Farbe haben.

Verwendung:



Kulinarisch: Rucola wird in der Küche für seinen pikanten Geschmack und die aromatischen Blätter geschätzt.

- **Salate:** Die Blätter werden oft in gemischten grünen Salaten verwendet.
- **Pizzas und Sandwiches:** Rucola eignet sich gut als Zutat in Pizzas, Sandwiches und Wraps.
- **Pesto:** Die Blätter können auch zur Herstellung von Rucola-Pesto verwendet werden.

Geschmack:



Rucola hat einen scharf-würzigen Geschmack mit einer leichten Schärfe, der von vielen als angenehm empfunden wird. Die intensiven Aromen verleihen Salaten und anderen Gerichten eine besondere Note.

Standort:



Rucola bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und nährstoffreich sein.

Anpflanzzeit:



Rucola kann im Frühjahr und Herbst gepflanzt werden, da es kühleres Wetter bevorzugt. In gemäßigten Klimazonen kann es auch im Sommer angebaut werden.

Pflanzabstand:



Die Samen können direkt in den Boden gesät oder Setzlinge gepflanzt werden. Bei der Direktsaat beträgt der Abstand zwischen den Reihen etwa 25-30 cm, und der Abstand zwischen den Pflanzen sollte etwa 15-20 cm betragen.

Erntezeit:



Rucola kann in der Regel etwa 40 bis 60 Tage nach der Aussaat geerntet werden, wenn die Blätter eine angemessene Größe erreicht haben. Es ist ratsam, die Blätter regelmäßig zu ernten, um das Wachstum zu fördern und die Blätter jung und zart zu halten.

Rucola ist nicht nur einfach anzubauen, sondern auch eine köstliche Bereicherung für eine Vielzahl von Gerichten, insbesondere für Liebhaber von scharfen Aromen.



Sauerampfer (*Rumex acetosa*)

Garten-Sauerampfer ist eine mehrjährige krautige Pflanze aus der Familie der Knöterichgewächse (Polygonaceae). Die Pflanze bildet lanzettliche Blätter und kann Blütenstände mit grünen bis rötlichen Blüten hervorbringen.

Verwendung:



Kulinarisch: Die sauren Blätter des Garten-Sauerampfers werden in der Küche verwendet.

- Die Blätter können roh in Salaten oder als Zugabe zu Suppen und Saucen verwendet werden.
- Sauerampfer verleiht Gerichten einen erfrischenden, zitronartigen Geschmack.

Geschmack:



Garten-Sauerampfer hat einen sauren, leicht bitteren Geschmack mit zitronartigen Noten. Dieser Geschmack kommt von der Oxalsäure in den Blättern.

Standort:



Garten-Sauerampfer gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und fruchtbar sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Sauerampfer kann im Frühjahr oder Herbst erfolgen, wenn der Boden aufgewärmt ist. Die Ernte kann nach etwa 6-8 Wochen erfolgen, wenn die Blätter ausreichend gewachsen sind.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Sauerampferpflanzen etwa 30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Blätter können während des gesamten Wachstumszyklus geerntet werden. Achten Sie darauf, nicht mehr als ein Drittel der Pflanze auf einmal zu ernten, um das Wachstum zu fördern.

Garten-Sauerampfer ist nicht nur geschmackvoll, sondern auch reich an Vitamin C und anderen Nährstoffen. Mit seinem erfrischenden Geschmack ist Sauerampfer eine interessante Ergänzung zu verschiedenen Gerichten.



Basilikum (*Ocimum basilicum*)

Basilikum ist eine aromatische Pflanze aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae). Es gibt verschiedene Sorten von Basilikum, aber das gewöhnliche Basilikum (*Ocimum basilicum*) ist am weitesten verbreitet. Die Pflanze hat ovale, grüne Blätter und produziert kleine weiße oder violette Blüten.

Verwendung:



Basilikum wird in vielen kulinarischen Anwendungen verwendet.

- **Küche:** Frische Blätter sind ein wichtiger Bestandteil in mediterranen, italienischen und asiatischen Gerichten. Sie werden in Pesto, Salaten, Saucen, Suppen und vielen anderen Gerichten verwendet.
- **Getränke:** Basilikum kann auch zur Geschmacksverbesserung von Getränken wie Limonaden und Cocktails verwendet werden.

Geschmack:



Basilikum hat einen süßen, würzigen Geschmack mit einem Hauch von Anis und Nelken. Es verleiht Gerichten ein frisches und aromatisches Aroma.

Standort:



Basilikum gedeiht am besten an einem sonnigen Standort, der mindestens sechs Stunden direktes Sonnenlicht pro Tag bietet. Der Boden sollte gut durchlässig und feucht, aber nicht übermäßig nass, sein.

Anpflanzzeit:



Basilikum wird im Frühling gepflanzt, nachdem alle Frostgefahren vorüber sind. Es kann auch in Töpfen oder drinnen das ganze Jahr über angebaut werden.

Pflanzabstand:



Wenn Sie Basilikum im Garten anpflanzen, setzen Sie die Pflanzen etwa 20-30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Blätter können regelmäßig geerntet werden, um das Wachstum zu fördern. Ernten Sie vor der Blüte für den besten Geschmack. Beginnen Sie mit der Ernte, wenn die Pflanze etwa 15 cm hoch ist, und schneiden Sie die Blätter von oben ab.

Basilikum ist eine beliebte und vielseitige Pflanze in der Küche und kann erfolgreich in Gärten, Töpfen oder drinnen angebaut werden, solange die richtigen Bedingungen bereitgestellt werden.



Sand-Thymian (*Thymus serpyllum*)

Sand-Thymian, auch als wilder Thymian oder kriechender Thymian bekannt, ist eine mehrjährige krautige Pflanze aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae). Diese niedrig wachsende Pflanze bildet dichte Matten aus kleinen, aromatischen Blättern. Die Blätter sind oft behaart, und die Pflanze kann kleine rosa bis violette Blüten produzieren.

Verwendung:



Kulinarisch: Sand-Thymian wird als Gewürz in der Küche verwendet. Die Blätter haben einen aromatischen Geschmack und eignen sich gut für Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte.



Zierpflanze: Aufgrund seiner kriechenden Wuchsform eignet sich Sand-Thymian auch als Bodendecker oder zur Bepflanzung von Steingärten.

Geschmack:



Sand-Thymian hat einen intensiven thymianähnlichen Geschmack mit erdigen und würzigen Noten. Die Blätter sind aromatisch und können in der Küche als Gewürz verwendet werden.

Standort:



Sand-Thymian bevorzugt einen sonnigen Standort, kann aber auch in leichtem Schatten gedeihen. Der Boden sollte gut durchlässig und eher trocken sein. Sandige oder steinige Böden sind für den Sand-Thymian besonders geeignet.

Anpflanzzeit:



Die beste Zeit für die Anpflanzung ist im Frühjahr oder Herbst. Setzlinge können auch im Sommer gepflanzt werden, solange sie ausreichend bewässert werden.

Pflanzabstand:



Pflanzen Sie Sand-Thymian etwa 20-30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für ihr kriechendes Wachstum zu lassen. Beachten Sie, dass die Pflanze dazu neigt, sich auszubreiten.

Erntezeit:



Die Blätter können während des gesamten Wachstumszyklus geerntet werden. Schneiden Sie die Triebe etwa 5 cm über dem Boden ab. Die Ernte kann jederzeit erfolgen, wenn die Pflanze ausreichend gewachsen ist.


Sand-Thymian ist eine pflegeleichte Pflanze, die nicht nur in der Küche geschätzt wird, sondern auch als Bodendecker oder zur Begrünung von Steingärten eine hervorragende Wahl darstellt.



Koriander (*Coriandrum sativum*)


Koriander ist eine einjährige krautige Pflanze aus der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Sie erreicht eine Höhe von etwa 60 cm und bildet feingliedrige Blätter und Dolden aus winzigen weißen oder hellrosa Blüten.

Verwendung:


 **Kulinarisch:** Koriander wird sowohl für seine Blätter als auch für die Samen verwendet.

- **Blätter:** Frische Blätter, auch Koriandergrün genannt, werden als Gewürz in vielen Küchen weltweit verwendet. Sie haben einen frischen, zitrusartigen Geschmack.


Geschmack:

 Die Blätter haben einen frischen, zitrusartigen Geschmack mit einer leichten Süße. Die Samen haben ein warmes, würziges Aroma mit einer süßen Note.


Standort:

 Koriander gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und feucht, aber nicht zu nass, sein.


Anpflanzzeit:

 Die besten Zeiten für die Aussaat von Koriander sind das Frühjahr und der Herbst. In milden Klimazonen kann er auch im Winter angebaut werden. Koriander hat eine geringe Frosttoleranz, daher ist es ratsam, die Aussaat nach dem letzten Frost vorzunehmen.

Pflanzabstand:

 Pflanzen Sie die Samen etwa 20-30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:

 Die Blätter können ab dem Zeitpunkt, an dem sie groß genug sind, regelmäßig geerntet werden. Die Samen werden geerntet, wenn sie reif sind, normalerweise wenn die Blüten zu trockenen Samenständen werden.


Koriander ist eine vielseitige Pflanze in der Küche und kann sowohl frisch als auch getrocknet verwendet werden. Die Geschmacksnuancen variieren zwischen den Blättern und den Samen.



Gartenkresse (*Lepidium sativum* L.)

Gartenkresse, wissenschaftlich bekannt als *Lepidium sativum*, ist eine einjährige krautige Pflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae). Sie bildet zarte, grüne Blätter und kann kleine weiße Blüten entwickeln, wenn sie blüht.

Verwendung:


 **Kulinarisch:** Die zarten, scharf schmeckenden Blätter der Gartenkresse werden als Würzkraut in verschiedenen Gerichten verwendet.

- **Salate:** Gartenkresse eignet sich gut als Zusatz zu Salaten und Sandwiches.
- **Deko:** Aufgrund ihrer feinen Blätter wird Gartenkresse oft als dekoratives Element in der Küche verwendet.


Geschmack:

 Gartenkresse hat einen scharfen, würzigen Geschmack mit leicht pfeffrigen Noten.


Standort:

 Gartenkresse gedeiht in einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und feucht sein.


Anpflanzzeit:

 Gartenkresse kann das ganze Jahr über angebaut werden, sowohl im Freien als auch drinnen. Bei Anbau im Freien erfolgt die Aussaat im Frühling nach dem letzten Frost.

Pflanzabstand:

 Gartenkresse kann dicht gepflanzt werden, da die Pflanzen klein sind. Die Samen werden auf die Oberfläche des Bodens ausgesät und leicht angedrückt.

Erntezeit:

 Die Blätter können nach etwa 2-3 Wochen geerntet werden, wenn sie eine ausreichende Größe erreicht haben. Schneiden Sie die Blätter knapp über dem Boden ab, um das Wachstum der Pflanze zu fördern.


Gartenkresse ist nicht nur einfach anzubauen, sondern auch eine schnelle Quelle für frische, scharfe Blätter, die viele Gerichte aufpeppen können. Sie eignet sich besonders gut für den Anbau in kleinen Räumen oder in Behältern.



Kamille (*Matricaria chamomilla*)

Kamille, wissenschaftlich bekannt als *Matricaria chamomilla*, ist eine mehrjährige krautige Pflanze aus der Familie der Korbblütler (*Asteraceae*). Sie hat fein gefiederte Blätter und zarte, gänseblümchenähnliche Blüten mit weißen Zungenblüten und gelben Röhrenblüten in der Mitte.

Verwendung:


 **Medizinisch:** Kamille wird seit langem in der Volksmedizin verwendet und ist bekannt für ihre beruhigenden Eigenschaften. Kamillentee wird häufig als Hausmittel zur Förderung von Entspannung und Verdauung eingesetzt.

 **Kosmetisch:** Kamille kann auch in Kosmetika für Hautpflegeprodukten aufgrund ihrer beruhigenden Wirkung auf die Haut verwendet werden.


Geschmack:

 Kamille hat einen milden, leicht süßen Geschmack. Dieser Geschmack spiegelt sich besonders in Kamillentees wider.


Standort:

 Kamille gedeiht am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und eher trocken sein.


Anpflanzzeit:

 Kamille kann im Frühjahr, nachdem alle Frostgefahren vorüber sind, gesät werden. Die Blüten werden am besten geerntet, wenn sie sich gerade geöffnet haben, normalerweise im Sommer.

Pflanzabstand:

 Die genaue Pflanzdichte hängt von der gewünschten Wirkung ab. In der Regel werden Kamillenpflanzen jedoch etwa 15-30 cm voneinander entfernt platziert.

Erntezeit:

 Die Blüten können während der Blütezeit von Hand gepflückt werden. Die Ernte erfolgt am besten an einem trockenen Tag, um eine optimale Qualität der Blüten zu gewährleisten.


Kamille ist nicht nur eine hübsche Zierpflanze, sondern hat auch vielfältige Anwendungen in der Naturheilkunde und Kosmetik. Der milde Geschmack macht Kamillentee besonders angenehm, und der Anbau von Kamille im eigenen Garten ermöglicht den Zugang zu frischen Blüten für verschiedene Anwendungen.




Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)

Schnittlauch ist eine mehrjährige krautige Pflanze aus der Familie der Lauchgewächse (*Alliaceae*). Es bildet schmale, röhrenförmige Blätter, die im Aussehen an Zwiebeln erinnern. Die Pflanze kann kleine lila Blüten hervorbringen.


Verwendung:

-  **Kulinarisch:** Schnittlauch ist ein beliebtes Gewürz in der Küche.
- Die fein geschnittenen Blätter werden oft als Garnitur für Suppen, Salate, Kartoffelgerichte und Saucen verwendet.
 - Schnittlauch verleiht Gerichten einen milden Zwiebelgeschmack ohne die Intensität von Zwiebeln.


Geschmack:

 Schnittlauch hat einen milden, angenehmen Zwiebelgeschmack. Im Vergleich zu Zwiebeln ist der Geschmack jedoch wesentlich sanfter.


Standort:

 Schnittlauch gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und fruchtbar sein.


Anpflanzzeit:

 Schnittlauch kann im Frühjahr oder Herbst gepflanzt werden. Sie können auch in Töpfen auf der Fensterbank angebaut werden. Bei der Frühjahrssaat erfolgt die Pflanzung nach dem letzten Frost.

Pflanzabstand:

 Setzen Sie die Schnittlauchpflanzen etwa 15-20 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:

 Die Blätter können nach etwa 4-6 Wochen geerntet werden, wenn sie eine ausreichende Höhe erreicht haben. Schneiden Sie die Blätter knapp über dem Boden ab, um das Wachstum zu fördern.

Schnittlauch ist eine pflegeleichte Pflanze und eine hervorragende Ergänzung zu vielen Gerichten. Durch regelmäßige Ernten fördern Sie das Wachstum der Pflanze und haben immer frischen Schnittlauch zur Hand.



Dill (*Anethum graveolens*)

Dill ist eine einjährige krautige Pflanze aus der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Die Pflanze bildet fein gefiederte Blätter und kann kleine gelbe Blüten in Dolden hervorbringen.

Verwendung:



Kulinarisch: Dill ist ein beliebtes Gewürz in der Küche.

- Die frischen Blätter werden häufig in Salaten, Saucen, Dips und Fischgerichten verwendet.

Geschmack:



Dill hat einen frischen, würzigen Geschmack mit Anis- und Zitrusnoten. Die Samen haben einen etwas intensiveren Geschmack als die Blätter.

Standort:



Dill gedeiht am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und leicht alkalisch bis neutral sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Dill kann im Frühjahr erfolgen, nachdem alle Frostgefahren vorüber sind. Sie können auch mehrmals im Jahr für eine kontinuierliche Ernte säen.

Pflanzenabstand:



Setzen Sie die Dillpflanzen etwa 20-30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Blätter können nach etwa 6-8 Wochen geerntet werden, wenn sie eine angemessene Größe erreicht haben. Die Samen können geerntet werden, wenn sie vollständig ausgereift sind und sich braun färben.

Dill ist eine vielseitige Pflanze, die nicht nur als Gewürz in der Küche, sondern auch für ihre dekorativen Blüten geschätzt wird. Durch kontinuierliche Aussaat können Sie während der Gartensaison frischen Dill genießen.



Majoran (*Origanum majorana*)

Der Echte Majoran ist eine mehrjährige krautige Pflanze aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae). Es handelt sich um ein aromatisches Kraut mit kleinen, ovalen Blättern und rosafarbenen bis violetten Blüten.

Verwendung:



Kulinarisch: Majoran ist ein beliebtes Gewürz in der Küche, besonders in der mediterranen und deutschen Küche.

- Es wird in Suppen, Eintöpfen, Saucen, Fleischgerichten und Gemüsegerichten verwendet.
- Echter Majoran ist auch ein Hauptbestandteil von Gewürzmischungen wie dem Kräutern der Provence.

Geschmack:



Der Geschmack von Echtem Majoran ist würzig, warm und leicht süßlich. Es hat einen milden Geschmack im Vergleich zu Oregano, einem engen Verwandten.

Standort:



Echter Majoran gedeiht am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und leicht alkalisch bis neutral sein.

Anpflanzzeit:



Die Anpflanzung von Echtem Majoran kann im Frühling erfolgen, nachdem alle Frostgefahren vorüber sind. Die Pflanze ist frostempfindlich, daher sollte die Aussaat im Freien nach dem letzten Frost erfolgen.

Pflanzenabstand:



Setzen Sie die Majoranpflanzen etwa 30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Blätter können nach etwa 6-8 Wochen geerntet werden, wenn sie eine angemessene Größe erreicht haben. Die Ernte erfolgt am besten vor der Blüte, da der Geschmack zu diesem Zeitpunkt am intensivsten ist.

Echter Majoran ist nicht nur ein schmackhaftes Gewürz, sondern hat auch den Vorteil, dass er als pflegeleichte Pflanze gedeiht. Mit seinem warmen Aroma verleiht Echter Majoran vielen Gerichten eine köstliche Note.



Zitronenmelisse (*Melissa officinalis*)

Die Zitronenmelisse ist eine mehrjährige krautige Pflanze aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae). Sie hat zarte, gezackte Blätter und kann kleine, weiße Blüten hervorbringen. Der Name "Zitronenmelisse" bezieht sich auf den angenehmen Zitrusduft ihrer Blätter.

Verwendung:



Kulinarisch: Zitronenmelisse wird in der Küche für ihre aromatischen Blätter geschätzt.

- Die Blätter können frisch oder getrocknet in Tees, Limonaden, Salaten, Desserts und Fischgerichten verwendet werden.
- Aufgrund ihres zitronigen Aromas eignet sie sich gut als Ersatz für Zitronenschale in verschiedenen Rezepten.

Geschmack:



Zitronenmelisse hat einen erfrischenden, zitronigen Geschmack mit einer leichten Süße. Das Aroma ist subtil und nicht so intensiv wie bei Zitronen.

Standort:



Zitronenmelisse gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und fruchtbar sein.

Anpflanzzeit:



Die Anpflanzung von Zitronenmelisse kann im Frühling erfolgen, nachdem alle Frostgefahren vorüber sind. Sie können auch durch Stecklinge vermehrt werden.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Zitronenmelisse etwa 30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Blätter können während des gesamten Wachstumszyklus geerntet werden. Für das beste Aroma sollte die Ernte vor der Blüte erfolgen.

Zitronenmelisse ist nicht nur eine wohlschmeckende Pflanze, sondern auch für ihre beruhigenden Eigenschaften bekannt. Sie ist pflegeleicht und eine Bereicherung für Kräutergärten oder Küchenfensterbänke.



Oregano (*Origanum vulgare*)

Oregano ist eine mehrjährige krautige Pflanze aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae). Es hat kleine, ovale Blätter und kann rosa bis violette Blütenstände bilden. Oregano ist für sein starkes Aroma bekannt.

Verwendung:



Kulinarisch: Oregano ist ein beliebtes Gewürz in der mediterranen Küche.

- Es wird häufig in Tomatensaucen, Pizzas, Suppen, Eintöpfen und verschiedenen Fleischgerichten verwendet.
- Oregano ist ein Hauptbestandteil von Kräutermischungen wie der italienischen Gewürzmischung.

Geschmack:



Oregano hat einen kräftigen, warmen Geschmack mit erdigen, würzigen und leicht bitteren Noten. Es ist aromatischer und intensiver im Geschmack im Vergleich zum Echten Majoran.

Standort:



Oregano gedeiht am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und eher trocken sein.

Anpflanzzeit:



Die Anpflanzung von Oregano kann im Frühling erfolgen, nachdem alle Frostgefahren vorüber sind. Sie können auch durch Samen oder Stecklinge vermehrt werden.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Oreganopflanzen etwa 30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Blätter können während des gesamten Wachstumszyklus geerntet werden. Die Ernte sollte vor der Blüte erfolgen, da sich der Geschmack nach der Blüte verändern kann.

Oregano ist ein unverzichtbares Kraut in der Küche und verleiht vielen Gerichten einen charakteristischen mediterranen Geschmack. Es ist leicht anzubauen und eine Bereicherung für Kräutergärten oder Küchenfensterbänke.



Petersilie (*Petroselinum crispum*)

Petersilie ist eine zweijährige krautige Pflanze aus der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Es gibt zwei Hauptsorten: krause Petersilie (*Petroselinum crispum* var. *crispum*) mit gekräuselten Blättern und glatte Petersilie (*Petroselinum crispum* var. *neapolitanum*) mit glatten Blättern. Beide Varianten werden in der Küche verwendet.

Verwendung:



- Kulinarisch:** Petersilie ist ein vielseitiges Gewürz in der Küche.
- Die Blätter werden als Garnitur für Suppen, Salate, Saucen und viele andere Gerichte verwendet.
 - Petersilie ist auch ein wichtiger Bestandteil von Kräutermischungen wie der italienischen Gewürzmischung.

Geschmack:



Der Geschmack von Petersilie ist frisch, leicht würzig und erinnert an Sellerie. Die gekräuselte Variante neigt dazu, etwas intensiver im Geschmack zu sein als die glatte Variante.

Standort:



Petersilie gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und fruchtbar sein.

Anpflanzzeit:



Die Aussaat von Petersilie kann im Frühling erfolgen, nachdem alle Frostgefahren vorüber sind. In milden Klimazonen kann Petersilie auch im Herbst angepflanzt werden. Die Ernte kann im Sommer und Herbst erfolgen, sobald die Pflanze ausreichend gewachsen ist.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Petersilienpflanzen etwa 20-30 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Blätter können regelmäßig geerntet werden, sobald sie eine ausreichende Größe haben. Achten Sie darauf, nicht mehr als ein Drittel der Pflanze auf einmal zu ernten, um das Wachstum zu fördern.

Petersilie ist ein unverzichtbares Kraut in der Küche und verleiht vielen Gerichten Frische und Aroma. Sie ist leicht anzubauen und eine beliebte Pflanze in Kräutergärten oder auf Balkonen.



Salbei (*Salvia officinalis*)

Der Echte Salbei ist eine mehrjährige krautige Pflanze aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae). Er hat graugrüne, behaarte Blätter und kann im Sommer kleine violette Blüten hervorbringen.

Verwendung:



- Kulinarisch:** Salbei ist ein aromatisches Gewürz, das in verschiedenen Küchen weltweit verwendet wird.
- Die Blätter werden frisch oder getrocknet in Suppen, Saucen, Fleischgerichten, Pasta und in der mediterranen Küche verwendet.
 - Salbei kann auch zur Aromatisierung von Ölen, Essigen und Getränken verwendet werden.

Geschmack:



Salbei hat einen intensiven, würzigen Geschmack mit leicht bitteren und harzigen Noten. Der Geschmack ist warm und erinnert an Eukalyptus.

Standort:



Salbei gedeiht am besten an einem sonnigen Standort. Der Boden sollte gut durchlässig und leicht trocken sein.

Anpflanzzeit:



Die Anpflanzung von Salbei kann im Frühling oder Herbst erfolgen, nachdem alle Frostgefahren vorüber sind. Die Ernte kann das ganze Jahr über erfolgen, aber die besten Aromen werden vor der Blüte erreicht.

Pflanzabstand:



Setzen Sie die Salbeipflanzen etwa 30-45 cm voneinander entfernt, um ausreichend Platz für das Wachstum zu lassen.

Erntezeit:



Die Blätter können während des gesamten Wachstumszyklus geerntet werden. Ernten Sie die Blätter am besten am Morgen, wenn das ätherische Ölgehalt am höchsten ist.

Echter Salbei ist nicht nur in der Küche geschätzt, sondern hat auch einen historischen Hintergrund in der Kräutermedizin. Mit seinem starken Aroma und den pflegeleichten Anbaueigenschaften ist Salbei eine beliebte Pflanze in Kräutergärten.