



Erfahrene Kräutlerfreunde finden an den ausgefallensten Stellen ein Plätzchen für die gesunde Kochwürze. Am besten eignet sich allerdings eine breite Fensterbank für die Aufzucht

Kleines Kräutergärtchen am Fenster mit Petersilie, Schnittlauch und Thymian

Wer gern kocht, weiß frische Kräuter zu schätzen. Auch im Winter muss man auf die Vielfalt der aromatischen Pflänzchen nicht verzichten, denn sie gedeihen wunderbar auf der Fensterbank. Allerdings sollte man einige Regeln beachten, denn jedes Kraut hat eigene Bedürfnisse.

Frische Kräuter sind nicht nur eine hervorragende Würze, sondern auch sehr gesund. So enthält zum Beispiel Petersilie viel Vitamin C. Und der Schnittlauch bringt zusätzlich Eisen und Senföle mit. Für das

Aussäen spezielle Anzuchterde in Töpfe oder Schalen füllen. Dann die Samen aufstreuen, mit etwas Erde bedecken und wässern. Die Behälter danach mit Plastikfolie abdecken und warten, bis sich die ersten grünen

Spitzen entwickelt haben.

Mini-Pflänzchen in kleine Kräutertöpfe umsiedeln

Die frischen Pflänzchen werden dann nach Sorten getrennt in Kräutertöpfchen umgesiedelt

und fortan sparsam gegossen. Damit es nicht zu Staunässe kommt, sollte man ab und an mit dem Finger testen, ob die Erde nicht zu nass ist. Für das Gedeihen des kleinen Gartens auf der Fensterbank ist auch der Standort wichtig. So mögen Rosmarin, Thymian, Oregano oder Salbei am liebsten ein Fenster in Südlage, während Liebstöckel, Schnittlauch, Basilikum und Schnittlauch auch in einer Nordlage gut wachsen. Diese Kräuter mögen nämlich keine direkte Sonne und ziehen schattige Plätze vor.

Triebe häufig schneiden

Die Triebspitzen immergrüner Sträucher wie Salbei, Thymian und Rosmarin müssen regelmäßig geerntet werden, so bleiben sie gesund und werden buschiger. Außerdem haben die meisten Küchenkräuter während der Blüte den höchsten Aromagehalt. Wichtig: Immer nur so viele Küchenkräuter ernten, wie man im Anschluss verarbeiten kann. Die Stiele und Blätter kurz gründlich abbrausen und fein hacken.



Sträußchen lufttrocknen

Auch Dill, Schnittlauch und Petersilie sollte nur portionsweise geschnitten werden, damit die Pflanzen Zeit zum Nachwachsen haben. Am besten geschieht das

mit einer Schere oder einem scharfen Messer. Bleibt trotzdem etwas übrig, kann man die Kräuter auch einfrieren oder Bohnenkraut- oder Salbeistiele zu Sträußchen binden und kopfüber lufttrocknen. my



Köstliches Reste-Pesto

Reste von Kräutertöpfen können vor dem Entsorgen für ein schnelles Pesto verwendet werden. Dafür z.B. Schnittlauch, Basilikum, Kres-

se oder Petersilie klein schneiden und mit einer Handvoll Parmesan, einigen Oliven, gehackten Walnüssen sowie mehreren Knoblauchzehen mit Sonnenblumen-Öl zu einer cremigen Masse verarbeiten. Salzen, pfeffern und in Gläser abfüllen.



Mini-Gewächshäuser sehen nicht nur toll aus, sondern schaffen ein ideales Klima für die wachsenden Kräuter. Es gibt sie im Gartencenter in verschiedenen Größen und Ausführungen



Keimspalten sind ultragesund und werden praktischerweise in fertigen Aufzuchtsschalen angeboten. Wenn die Triebe die entsprechende Höhe erreicht haben, werden sie komplett abgeerntet

ANZEIGE

ANZEIGE

Endspurt mitten in Pinneberg

Am Drosteipark erwartet Sie Ihre neue Eigentumswohnung komplett bezugsfertig. Nur noch Möbel hinstellen und Bilder aufhängen – schon können Sie Ihr neues Zuhause genießen.

Warten Sie nicht zu lange, denn es sind nur noch wenige Wohnungen mit Balkon oder Terrasse frei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserer Musterwohnung vor Ort: Mi. + So. 14 – 16 Uhr | Moltkestr. 15-17 in Pinneberg.

Kostenfreies Infotelefon: 0800 670 80 80
bonava.de/moltkestrasse



Foto: thedesigngiftshop.com

Fotos: Dehner Garten-Center, monsterzeug.de, Viva Decor, Katrin Gilger: „Bärlauch-Pesto“ https://flic.kr/p/8u8hg1

GROSSE EINTAUSCH AKTION

AUS ALT MACH NEU

Meyer's Mühle GARTEN TECHNIK

Service in eigener Werkstatt Verkauf + Beratung ✓

Rugenbarg 51 • Norderstedt
Tel.: 040 - 52 86 22 80

OFENHAUS RELLINGEN

Eröffnungsangebot

Königshütte „Corvus“

klassische Stilelemente mit modernster Technik in Keramik oder Speckstein-Variante
Höhe: 120cm, Breite 60cm, Tiefe 51cm

2235,- €

Ofenhaus Rellingen | Am Rathausplatz 5 | 25462 Rellingen
Telefon: (04101) 517 35 99 | E-Mail: ofenhauspinneberg@gmail.com
www.ofenhaus-rellingen.de