

Kultur: Nur durch Teilung oder über Stecklinge zu vermehren. Benötigt einen vollsonnigen Standort und wenig Feuchtigkeit. Gut geeignet sind auch steinige Standorte.

Verwendung: Durch süßes Zitronenaroma eignet er sich besonders zu Tees, jedoch auch an pikanten Gerichten, wie z.B. bei Fisch- oder Geflügelfüllungen. Auch zu Gemüse ist er ein guter Begleiter.

Kubanisches Strauchbasilikum (*Ocimum basilicum* v.)

Dieses Basilikum bildet einen schönen, kugelförmigen Busch, Höhe von 50 cm. Ist nicht winterhart, deshalb sollte man ihn geschützt in die kalte Jahreszeit gehen lassen.

Kultur: Kann nur sehr schwer durch Saatgut vermehrt werden, Vermehrung durch Stecklinge. Benötigt einen vollsonnigen Standort mit nicht zu viel Feuchtigkeit.

Verwendung: Wie das normale Basilikum zu Tomaten, Pasta, Salaten, etc.

Basilikum „African Blue“ (*Ocimum kilimandscharium* x *basilicum*)

African Blue ist nicht so kälteempfindlich wie andere Basilikumarten, dennoch nicht winterhart. Bei Temperaturen um 0 Grad sollte es besser ins Haus gebracht werden. Der schnell wachsende Stamm verholzt schnell, bildet aber stets neue Triebe aus.

Kultur: Kann nur über Stecklinge vermehrt werden, benötigt einen sonnigen Standort.

Verwendung: Wie das normale Basilikum zu Tomaten, Salat und Pasta, etc.

Pflanzen, die riechen und schmecken

Kontakt:

Dienstleistungszentrum ländlicher
Raum Rheinland
Gartenakademie
Breitenweg 71
67435 Neustadt/Weinstraße

www.gartenakademie.rlp.de
gartenakademie@dlr.rlp.de

Gartentelefon:

0180/505 3 202
(Mo. 9.00 -13.00, do 13.00 -14.00 Uhr)
12 Ct./Min. ins Festnetz



Die Verwendung von frischen Kräutern in der Küche erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Leicht sind diese Kräuter aber auch selbst im Garten oder auf dem Balkon zu kultivieren.

Im Folgenden werden Ihnen einige beliebte Kräuter vorgestellt.

Bei der Kultivierung von Kräutern ist darauf zu achten, das kein Gewürzkraut übermäßige Nässe liebt, sie mögen es lieber etwas trockener.

Zitronenverbene (*Lippia cidriodora*)

Zitronenverbene ist ein Gehölz, das aus Amerika zu uns gekommen ist. Es kann bis 1,5 m hoch werden, ist jedoch nicht winterhart. Die zierlichen Blätter erzeugen durch ihren intensiven Zitronenduft ein mediterranes Klima.

Kultur: Vermehrung über Stecklinge Pflanze ist frostempfindlich, Überwinterung an einem hellen Ort, nur mäßig gießen.

Verwendung: Die Blätter finden in der Küche überall dort Verwendung, wo ein intensives Zitronenaroma erwünscht ist, z.B. bei Obstsalaten, auch aromatischer, erfrischender Zitrontee möglich.

Currykraut (*Helichrysum italicum*)

Das aus Südeuropa stammende Currykraut ist ein winterharter Halbstrauch, der eine Höhe von ca. 50 cm erreicht. Seine silbrigen Blätter verströmen besonders bei Regen ein pfeffriges Aroma. Im Sommer bilden sich senfgelbe Blüten, aus denen Samen gewonnen werden können.

Kultur: Aussaat im Frühling, auch über Stecklinge zu vermehren. Sonniger, trockener Standort.

Verwendung: Frische Blätter 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit an Fleisch, Fisch oder Reis.

Stevia (*Stevia rebaudiana*)

Stevia, produziert einen bis zu 50 mal süßeren Aufguss als Zucker. In der EU wurde eine Zulassung als Lebensmittel bisher verhindert. Stevia ist eine attraktive Zierpflanze, die frostfrei überwintert werden muss.

Kultur: Stevia ausschließlich über Stecklinge.

Verwendung: Als Lebensmittel in der EU nicht genehmigt, seine Verwendung steht jedoch jedem frei.

Marokkanische Minze (*Mentha spic. var. crispa*)

Eine arabische Minze mit kompakt kräftigen Wuchs und dunkelgrünem Laub. Sie hat ein kräftiges, süßlich kühles Aroma und ist besonders winterhart.

Kultur: Ausschließlich über Stecklinge zu vermehren. Sie gedeiht in der Sonne und im Halbschatten.

Verwendung: Durch intensives Aroma besonders geeignet zu Tees, verfeinert auch Obstsalate, leichte Sommersalate und Fleisch.

Ananasminze (*Mentha suaveolens variegated*)

Grünweiß panaschierte Blätter und hängender Wuchs, eine Zierde für jeden Garten und Balkon. Mildes, duftiges Ananasaroma, winterhart.

Kultur: Vermehrung über Stecklinge, Kultur auch im Halbschatten, wenn Standort nicht zu feucht ist.

Verwendung: Verfeinern von sommerlichen Kräuterbowlen, auch zum Garnieren.

Fruchtsalbei (*Salvia dorisiiana*)

Fruchtiges Aroma, sehr große, flauschige Blätter, nicht winterhart.

Kultur: Vermehrung ausschließlich über Stecklinge, halbschattiger, feuchter Standort.

Verwendung: Aufguss ergibt einen angenehmen Tee, auch zu Salaten bestens geeignet.

Ananassalbei (*Salvia rutilans*)

Zart behaarte Blätter und leuchtend karminrote Blüten. Kann bis zu 2 m hoch werden, ist nicht winterhart und muss deshalb ins Haus gebracht werden.

Kultur: Vermehrung durch Stecklinge, halbschattiger, warmer und feuchter Standort.

Verwendung: Für asiatische Küche und für Süßspeisen geeignet.

Estragon, französischer (*Artemisa dranuculus var. sativa*)

Mehrjährig und winterhart. Liebliches Anisaroma, das umso stärker wird, wenn die Pflanze verholzt.

Kultur: Kann nicht über Samen vermehrt werden, nur über Stecklinge möglich. Benötigt sonnigen Standort mit nicht übermäßiger Feuchte.

Verwendung: Grundbestandteil der „Sauce Bearnaise“, passt auch gut zu hellen Saucen, Fisch, Geflügel und Spargel.

Zitronenthymian (*Thymus x cidriodorus*)

Durch gelbbunt panaschiertes Blatt eine optische Ergänzung in jedem Garten. Durch flachen Wuchs auch für kleinere Gärten. Relativ anspruchslos.