

PFLEGE DER GEWÜRZSCHNECKE

ZITRONENMELISSE mehrjährig, Feuchtzone, warmer sonniger geschützter Platz, Humus- oder Lehmboden, winterhart, im Winter abdecken!

PFEFFERMINZE mehrjährig, Winterhart, Feuchtzone, Halbschatten, Humus- Lehmboden, Ernte in der Mittagszeit, am würzigsten vor der Blüte,

WALDMEISTER mehrjährig, Winterhart, schattig, Feuchtzone, bevorzugt frische, lockere, nährstoff- und basenreiche Böden, und er zeigt Lehmböden an.

KORIANDER einjährig, winterhart, sonnig, Feuchtzone bis Normalzone, sandiger Kalkboden, nach den Eisheiligen im April/ Mai in gut getrockneten Boden 2 cm tief aussäen, nach 6 Wochen auf 10 cm Abstand vereinzeln. Keimdauer: 15 - 20 Tage. Bis zur Blüte, die nach etwa 2 Monaten folgt, reichlich wässern. Die Früchte entwickeln sich im Spätherbst.

BORETSCH einjährig, selbstaussäend. Feuchtzone, sonnig. Aussaat April bis Juli, mit nicht mehr als 0,5 cm Erde bedecken. Keimdauer: 5 Tage. Ernte den ganzen Sommer über. Boretsch verliert seine Würzkraft beim Trocknen völlig. Blüten können gegessen werden. Frischblätter verwenden.

LIEBSTÖCKEL mehrjährig, Kalkhaltiger Boden, Normalzone bis feucht, schattig bis halbschattig, winterhart, humusreich, Wuchshöhen von 1 bis 2,5 Metern. Oberirdische Teile sterben im Winter ab. Wird aus Samen ab März im Frühbeet gezogen, Keimdauer 10 - 20 Tage. Im Frühjahr eines der ersten treibenden Kräuter. Legt man auf die Ernte der Blätter wert, schneidet man vor der Blüte die Stengel zurück. Ernte ab April.

SCHNITTLAUCH mehrjährig, Feuchtzone, sonnig, Humus- Lehm- und kalkhaltiger Boden

GARTENKRESSE einjährig, Feuchtzone, sandig-humusreich, Sonne, nicht mit Erde bedecken, anspruchslos, Ernte nach 10 Tagen, in der Küche verwendet werden die frischen Keimlinge, dicht über den Boden abschneiden

PETERSILIE Halbschatten, Normalzone, vor Frost durch Abdeckung schützen, humusreicher Boden, mehrjährig

DILL einjährig, Normalzone, Warm, humusreicher kalkhaltiger Boden, Halbschatten bis sonnig, nicht zu trocken, ab März säen, nur dünn mit Erde bedecken (Lichtkeimer); nur die Spitzen verwenden,

BASILIKUM einjährig, Normalzone, sonnig, warm, ungünstige Bedingungen liegen dann vor, wenn sich die Blätter einkrempeln. Aussaat Mitte Mai, Samen nur leicht mit Erde bedecken. Humusreich, Um lange Erntezeit zu erhalten, werden immer die gesamte Triebspitze sowie je nach Größe der Pflanze die Hauptblätter der nächsten beiden Blattverzweigungen abgeerntet.

OREGANON mehrjährig, winterhart, Normalzone, sonnig bis halbschattig, Zur Ernte werden ganze Stengel eine Handbreit über dem Boden abgeschnitten und zum Trocknen in einen dunklen Raum gehängt. Nach dem Trocknen können die Blätter vom Stengel abgestriffen und trocken aufbewahrt werden.

BOHNENKRAUT Winterhart. Normalzone. Anspruchslos an Boden, Volle Sonne, trocken, windgeschützt. Nur feucht halten, verträgt aber Trockenheit. Man kann die Blattbildung fördern, wenn man vor der Blüte die Pflanzen auf 10 cm kürzt. Bei Winter-Bohnenkraut sollen vor oder nach dem Winter die Triebspitzen abgeschnitten werden. Das Mehrjährige kann auch im Winter geerntet werden. Erreicht während der Blüte sein bestes Aroma und soll für den Wintervorrat während der Blüte geerntet werden.

KERBEL einjährig oder winterhart. Normalzone bis Feuchtzone, Halbschatten, Lehm- Humusboden. Aussaat ab März bis August ins Freiland, Keimdauer 2 Wochen, nach 6 - 8 Wochen kann geerntet werden. Pflanzen nicht blühen lassen; schneidet man die Blüten rechtzeitig ab, verhindert

man ein Nachlassen des Aromas und regt die weitere Blattbildung an.

MAJORAN einjährig oder mehrjährig, winterhart, Sonnig bis Halbschatten, Normalzone, Humusreich, trockener Boden, Aussaat Ende Mai, Samen nur leicht mit Erde Bedecken. Blütenknospen ständig zurückschneiden, um Blattbildung anzuregen.

Nach jeweils 2 - 3 Jahren sollen die Pflanzen ausgegraben, die Wurzeln geteilt und möglichst an anderen Stelle wieder ausgepflanzt werden. Kraut ab Juni vor oder spätestens während der Blüte schneiden. Es sollte morgens geerntet werden, weil zu dieser Zeit der Ölgehalt am höchsten ist.

FENCHEL Winterhart, ein- und mehrjährig, Normalzone, Sonne, kalkhaltiger, humöser Boden, Windgeschützt, Gesät wird im April/Juli, Keimdauer beträgt 2 - 3 Wochen. Im ersten Jahr wird nur eine Blattrosette entwickelt; im Herbst soll das Kraut auf 10 cm zurück geschritten werden. Über Winter muß die Pflanze mit Stroh oder Mulch abgedeckt werden. Im zweiten Jahr wächst ein Stengel bis zu 2 m mit 4 - 25 kleinen Dolden, die die Samen enthalten. Die Früchte müssen getrocknet werden

YSOP mehrjährig, Sonnig, Kalkhaltiger lockerer Boden, bedingt winterhart, Normalzone, Jungpflanzen vom Gärtner oder durch Wurzelteilung älterer Pflanzen oder Stecklinge. Weil er im unteren Bereich sich weit ausbreitet, soll man ihm reichlich Platz lassen. Im Herbst bis kurz über dem Boden zurück schneiden. Nach zwei Jahren Standort wechseln, da er den Boden sehr beansprucht.

ESTRAGON einjährig und mehrjährig, Normalzone bis Feuchtzone, volle Sonne oder halbschattig, Winterschutz erforderlich, windgeschützt. Benötigt täglich jedoch 5 Stunden Sonne. Verträgt Trockenheit. Nicht trocknen! In Öl einlegen.

THYMIAN: mehrjährig, winterhart. Vor Frost schützen, an sonnigen und trockenen Stellen Trockenzone, normaler Gartenboden, kalkhaltig. Im Frühjahr auf die Hälfte zurückschneiden, damit sie neu austreiben. Nach 3 - 4 Jahren ausgraben und die Wurzeln teilen. Kleine Blätter und Triebspitzen aus dem oberen Teil der Pflanze das ganze Jahr über ernten. Das Aroma ist am kräftigsten zu Beginn der Blüte. Will man größere Mengen ernten, schneidet man kurz vor der Blüte alle Zweige bis auf eine Höhe von etwa 8 cm ab. Gebündelt und an einem warmen trockenen Platz aufgehängt sind die Blätter nach 3 - 4 Wochen abgetrocknet und können gerebelt werden. Beim Trocknen geht nur wenig Würzkraft verloren.

SALBEL mehrjährig, Winterhart, Trockenzone, Sonne bis halbschattig, Sandboden, kalkhaltig, Humus, kurz vor der Blüte ernten

ROSMARIN einjährig, Trockenzone, Sonne, Sandig, geschützt, Winterhart, humusreich, Keine Staunässe, wenig gießen, Die jungen Triebspitzen kann man während des ganzen Jahres schneiden. Die Haupternte ist während der Blütezeit, an warmen Tagen. Triebe werden von den geernteten Zweige abgestreift und im Schatten getrocknet

ANDERE GEWÜRZE:

BÄRLAUCH: Winterhart, Halbschatten, humöse, lockere, anhaltend feuchte Lehmboden, Feuchtzone, Bärlauchblätter sollten vor dem Erblühen geerntet werden, da sie danach einen bitteren Geschmack annehmen und kaum genießbar sind.

LAVENDEL: mehrjährig, winterhart, viel Sonne, sandiger, kalkhaltiger, trockener Boden, paßt gut in einen Steingarten. Kein Wasserstau, benötigt täglich 5 Stunden Sonnenlicht. Im Frühjahr bis über den Boden zurückschneiden; im ersten Jahr die Knospen abschneiden, damit dichter Wuchs gefördert wird. Vom zweiten Jahr an werden die Triebspitzen für den sofortigen Verbrauch geerntet; im zweiten und den folgenden Jahren werden während der Blüte die Zweige oder deren Spitzen abgeschnitten, gebündelt und zum Trocknen aufgehängt. Verliert beim Trocknen nur gering an Aroma;