

# GUT ZU WISSEN

## Einjährige Kräuter

wie z.B. Basilikum, Dill, Koriander leben nur eine Saison. Sie werden jährlich neu ausgesät und gepflanzt.

## Zweijährige Kräuter

insbesondere Petersilie, sind zwar winterhart, bilden aber im zweiten Jahr Blüten und können dann nicht mehr genutzt werden. Am besten werden sie auch jährlich frisch gepflanzt.

## Mehriährige Kräuter

Verholzende Kräuter (v.a. mediterrane Kräuter) können auch über den Winter genutzt werden. Andere ziehen über den Winter ein (Schnittlauch, Minzen usw.) und treiben im Frühjahr frisch aus.



# Empfehlungen

FÜR SCHÖNE UND GESUNDE KRÄUTER



Unser Erfolgsrezept für **Gourmet-Kräuter**



Selbst ist der **KRÄUTER-GÄRTNER!**

**ASB Grünland Helmut Aurenz GmbH**  
Mittlerer Pfad 19 · D-70499 Stuttgart  
Tel.: +49 (0) 711 - 215 76 - 0  
Fax: +49 (0) 711 - 215 76 - 216  
info@asbgreenworld.de

# Man nehme

- ✔ Gesunde und kräftige Kräuterjungpflanzen.
- ✔ Einen sonnigen, warmen Platz auf Balkon, Terrasse oder im Garten. Nur wenigen Kräutern behagt auch ein halbschattiger Standort. Z.B. Minze, Petersilie, Waldmeister.
- ✔ Lockere, gut wasserdurchlässige Erde. Sie darf auch etwas Kies, Sand, Bims oder Ähnliches enthalten.
- ✔ Standfeste und witterungsbeständige Gefäße (Töpfe, Kistchen, etc.) mit Wasserabzugsloch. Oder die Kräuter werden direkt in den Garten gepflanzt.
- ✔ Einen organischen Langzeitdünger, am besten biologischen Kräuterdünger oder Volldünger.
- ✔ Gießkanne. Oder Wasserschlauch mit Gießgerät und Brause.

# Einpflanzen



Kräuterpflanze vorsichtig aus dem Kulturtopf nehmen. Wurzelballen etwas lockern oder aufschneiden, falls die Wurzeln sehr zahlreich und dicht sind.



Wurzelballen in den neuen Topf – oder in das Pflanzloch im Garten – halten und rundum mit lockerer Erde auffüllen. Pflanze gleich tief platzieren, wie sie vorher schon im Kulturtopf stand.



Dünger (gemäß Empfehlung) leicht in die oberste Erdschicht einarbeiten – oder Düngestäbchen verwenden.



Pflanze ausgiebig mit Wasser angießen.

# Pflegen + Ernten

Die meisten Kräuter haben sich in ihrer (mediterranen) Heimat an trockene Verhältnisse angepasst. In Gefäßen sollten sie dennoch regelmäßig gegossen werden. Staunässe unbedingt vermeiden!

Kräuter in Gefäßen, die häufig geerntet werden und deren Wuchsleistung nachlässt, können mit Flüssigdünger nachgedüngt werden.

Mehrjährige Kräuter werden im Frühling zurückgeschnitten, ausgelichtet, frisch eingetopft und gedüngt (Langzeitdünger).

Kräuter schmecken frisch geerntet am besten. Sie können aber auch getrocknet (Rosmarin, Thymian, Oregano usw.), eingefroren (Schnittlauch, Petersilie usw.) oder in Öl eingelegt werden.

