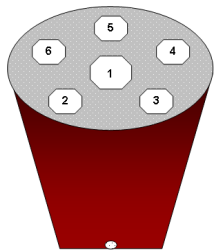


Stimmungsvolle Arrangements

Die aromatischen Kräuter sollten in Wuchsform, Farbe und Aroma harmonisch miteinander kombiniert werden. Pflanzen Sie in einen Topf mit 60cm bis 80cm Durchmesser Strauchbasilikum, Schoko-Minze, Stevia-Süßkraut, Knobli-Gras, Lakritz-Tagetes und Zitronenverbene. Durch diese Kombination erreichen Sie ein stimmungsvolles Arrangement zur Dekoration und es liefert alles Nötige zum Würzen in der Küche (siehe Skizze). Übrigens, auch in einem Balkonkasten lassen sich Kräuter gemischt pflanzen. Sie sehen gut aus und liefern einen gesunden Genuss.



Pflanzbeispiel für einen Terrassenkübel.

Pflanzenliste:

- 1 = Strauchbasilikum
- 2 = Zitronenverbene
- 3 = Schoko-Minze
- 4 = Stevia-Süßkraut
- 5 = Knobli-Gras
- 6 = Lakritz-Tagetes

Sie erwarten Gäste?

Dekorieren Sie den Tisch mit den Pflanzen, die auch in den Speisen stecken. Legen Sie Kräutersträuße in Servietten oder lassen Sie die Blüten in einem Glas schwimmen. Jeder Gast freut sich, wenn er am Ende eines genussvollen Abends ein Kräutersäckchen aus getrockneten Kräutern mit nach Hause nehmen kann.

Gärtner tipps:

Kräuter auf Balkon & Terrasse

Für die Kräuterkultur in Gefäßen eignen sich Töpfe, Kästen und Kübel aus Kunststoff, Ton oder Terrakotta. Wählen Sie ein Gefäß das Ihnen optisch gut gefällt. In dem Boden sollte auf jeden Fall ein Loch für überschüssiges Wasser sein. Sonst kann es bei starken Regen zu Staunässe und absterbenden Wurzeln kommen. Die Verwendung einer qualitativ hochwertigen Pflanzerde ist ganz besonders wichtig. Hierbei sollten Sie nicht sparen. In preisgünstigen Erden von minderer Qualität fühlen sich Ihre Kräuter nicht wohl. Wählen Sie eine „Beet- und Balkonpflanzenerde“ oder eine „Kräutererde“ von einem Markenhersteller.

Kräuter werden nur mäßig gedüngt. Aber ganz ohne Dünger geht es nicht. Die Kräuter würden sonst „verhungern“. Auch Kräuter sind auf Nährsalze wie z.B. Eisen oder Calcium angewiesen. Sie bekommen sonst



Mangelsymptome, ähnlich wie bei uns Menschen. Tipp: Mischen Sie beim Pflanzen zusätzlich eine handvoll Hornspäne in die Erde ein. Hornspäne ist ein biologischer Langzeitdünger der über einige Wochen wirkt. Nach 4 bis 6 Wochen können Sie dann erneut etwas Hornspäne von oben in die Erde einarbeiten. Für den Zersetzungsprozess ist es wichtig dass die Hornspäne vollständig mit Erde umgeben ist und dass sie nicht nur oben auf die Pflanzerde gestreut wird. Natürlich benötigen auch Kräuter in Gefäßen regelmäßig Wasser. Der Wasserbedarf kann sehr unterschiedlich sein. Viel Wasser benötigen

Kräuter-Gefäße an einem sonnigen und windigen Standort und wenn die Pflanzen schon groß gewachsen sind. Da jeder Pflanzenkübel ein Loch am Boden haben sollte, gilt prinzipiell die Regel „lieber etwas mehr gießen als zu wenig“. Das überschüssige Wasser fließt durch das Bodenloch ab. Im Fachhandel sind zahlreiche Gefäße mit Wasserspeicher zu finden. Sie reduzieren den Gießaufwand und versorgen die Kräuter gleichmäßig mit Wasser. Also, bequem für die Menschen und optimales Wachstum für die Kräuter. Die Wahl des richtigen Standortes ist bei Kräutern nicht schwer. Sie wachsen an schattigen und sonnigen Standorten. Allerdings ist das Aroma der Pflanzen in der Sonne intensiver.

Überwinterung von Kräutern

Viele Kräuter sind winterhart und können problemlos über Winter draußen bleiben. Allerdings gibt es auch nicht winterharte Kräuter wie z. B. das Knobi-Gras, das Thai-Basilikum oder die Stevia-Süßkrautpflanze. Diese Arten müssen vor dem Frost in eine Garage, oder Treppenhaus oder einem hellen Keller gestellt werden. Die Raumtemperatur sollte 10°C nicht unterschreiten. Vorsichtshalber auf das Pflanzenetikett schauen und nachlesen ob das Kraut winterhart ist oder nicht. Im Winter benötigen die Pflanzen viel weniger Wasser. Erst wenn die Erde richtig trocken ist sollte wieder gegossen werden.

Versuche zu kriegen was du liebst sonst musst du lieben was du kriegst!

*Versuche an allen Dingen die helle Seite zu finden.
Und wenn es keine gibt?
Dann reibe die dunkle bis sie glänzt.*

Kräuter-Ernte:

Doch das schönste Erlebnis beim Kräuternbau ist die Ernte. Schneiden Sie einfach mit einer Schere die oberen Pflanzenstiele ab. Lassen Sie mindestens 15 cm von der Pflanze noch stehen. Dann treiben sie wieder neu aus und wachsen nach. Sind Ihnen die Kräuter einmal zu Groß gewachsen, dann führen Sie einen Rückschnitt durch und konservieren die überschüssige Ernte. Dazu einfach die Blätter klein schneiden und in Portionen einfrieren. Einige Kräuter lassen sich auch sehr gut trocknen, allerdings gibt es auch Kräuter wie z. B: Bärlauch die beim Trocknen das Aroma verlieren.



Eine weitere Möglichkeit ist das Einlegen in Olivenöl oder in anderen Speiseölen. Oder gleich zu einem aromatischen Kräuter-Pesto verarbeiten. Besonders das buntblättrige Strauchbasilikum ist dafür ideal geeignet.

Bei der Kräuternernte und Verarbeitung gilt der Grundsatz: „gleichmäßig durch die Nase tief einatmen und durch den Mund ausatmen.“ Beim Schneiden werden die ersten ätherischen Öle freigesetzt. Das Aroma „berauscht“ die Sinne und erzeugt ein herrliches Glücksgefühl und sorgt für eine ausgeglichene Zufriedenheit. Probieren Sie es aus!

Rezepte und weitere Informationen zu den einzelnen Pflanzenarten unter:
www.Blu-Blumen.de