

## Küchenkräuter

Natürliche Frische direkt auf den Tisch – Was gibt es besseres als fein zubereitete Speisen mit selbst angebaute(n) Kräutern vom Balkon oder Garten zu verfeinern?

Ob im Topf, Kistchen oder direkt im Garten, Kräuter sehen nicht nur dekorativ schön aus, sie verströmen auch den ganzen Tag einen atemberaubenden Duft. Von Insekten wie Hummel, Bienen und Schmetterlingen werden die Kräutergärten gerne und oft besucht.

Frisch gepflückt schmecken die Kräuter natürlich am besten! Es ist jedoch möglich die feinen Triebe und Blätter zu ernten und zu trocknen. So hat man in den kühleren Jahreszeiten einen Hauch von Sommerfrische auf dem Tisch.

Im Frühjahr werden die kleinen, zierlichen Pflanzen in gute, gesunde Kräuternerde gepflanzt. Achten Sie darauf, nicht zu viele Pflanzen in das dafür vorgesehene Gefäss oder Gartenbeet zu setzen. Damit gewährleisten Sie, dass dem Wachstum der Kräuter nichts im Wege steht.

### Aufbau im Topf oder Kasten:

Legen sie eine Tonscherbe mit der Wölbung nach oben auf die Bodenlöcher (verhindert Staunässe). Befüllen Sie behutsam das Gefäss bis zum oberen Rand mit Kräuternerde. Um die nötige Energieversorgung zu gewähren empfehlen wir bereits bei der Pflanzung BIORGA Kräuterdünger zu streuen. Anschliessend setzen Sie die Kräuter gemischt oder einzeln ein. Die Pflanzen werden am Besten an einen warmen und sonnigen Ort auf den Balkon, der Terrasse oder der Eingangstreppe gestellt und angegossen. Die Gefässe sollten wenn immer möglich auf Füsschen stehen und nicht in einem Unterteller. Somit kann das überschüssige Wasser abfliessen und einer Wurzelfäule wird vorgebeugt. Zarte Kräuter wie z.B. Basilikum und Koriander müssen bei Frostwarnung geschützt werden.

### Hier eine kleine Auflistung der Kräuter die sich besonders gut für Dip und Saucen eignen:

Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Estragon, Liebstöckel, Dill, Kerbel, Bohnenkraut, Koriander

### Grillkräuter für Schmor- und Aromafinish:

Rosmarin, Salbei, Oregano, Majoran, Thymian, Pfefferminze



### Teekräuter zum sieden:

Minzen, Salbei, Thymian, Melissen, Zitronenverbene, Wermut, Kamille.

Die Kräuter ernten, waschen und nach belieben schneiden. Blüten sorgfältig abzupfen und verarbeiten.

Seit Mitte April finden Sie in der Gärtnerei eine Vielzahl an Kräutern. Wir stehen Ihnen mit Tipps und Tricks zur Verfügung und beraten Sie gerne – Auf ihren Besuch in Matten freuen wir uns!

Das Team der H. Gosteli AG wünscht Ihnen duftvolle Momente in mitten ihrer Kräuter und «ä Guete».

### Gartencenter-Team Gosteli

H. Gosteli AG  
Metzgergasse 4, 3800 Matten

Telefon 033 822 20 54  
Telefax 033 822 92 69

info@hgosteliag.ch  
www.hgosteliag.ch