

Leib und Seele

Was wäre ein Salat ohne Schnittlauch und Dill, was ein Tsatsiki ohne die „Gurkenkräuter“ Pimpinelle und Borretsch?
Was ein Lamnbraten oder Ofenkartoffeln ohne Rosmarin und ein erfrischender Tee ohne Minze?

Jeder, der gerne kocht und isst, kommt an ihnen einfach nicht vorbei: den Kräutern.
Die Vielfalt ist schier überwältigend.

Was könnte zu einer „Grundausstattung“ gehören?

Die Winterheckenzwiebel *Allium fistulosum*, die die Kräutersaison eröffnet.

Der attraktive Schnittlauch *Allium schoenoprasum* ‚Forescate‘ oder ‚Rising Star‘, die Blüten eine Augenweide im Kräuterbeet. Als milde Knoblauch-Variante der Schnittknoblauch *Allium tuberosum*.

Die Zitronenmelisse *Melissa officinalis* für leckere Salate und als beruhigender Tee.

Nicht fehlen darf die zweijährige Petersilie, - die glatte *Petroselinum neapolitanum*, wichtiger Bestandteil der mediterranen Küche, noch aromatischer als die krause *P. crispum*. Auch der Dill *Anethum graveolens* ist unverzichtbar.

Dazu noch das Basilikum, die „Königin der Gewürze“. Pflanzen Sie es sonnig und warm, geschützt vor Regengüssen; in einem Topf, den Sie nur von unten gießen, geht das am leichtesten. Da bleiben dann auch die Schnecken außen vor!

Das kleinblättrige Buschbasilikum *Ocimum basilicum* var. *minimum* verführt dazu, ihm übers Köpfchen zu streichen, - himmlisch, der Duft und weckt sofort den Appetit! Und das Basilikum ‚African Blue‘ ist mit seinem purpur überlaufenem Laub und den rosa Blüten einfach unglaublich attraktiv, - das finden auch die Bienen!

Damit lässt sich schon einmal ein Salat oder ein feiner Kräuterquark zubereiten. In letzterem kann zur Zeit auch der frühlingsfrische Bärlauch Verwendung finden.

Die mediterranen Kräuter gedeihen am besten an sonnig- trockenen, mageren, gern auch steinhaltigen Plätzen. Hier entwickeln sie ihr volles Aroma.

In Töpfen kultiviert und regelmäßig beerntet, sind sie aber doch über gelegentliche Düngergaben dankbar.

Mit Salbei *Salvia officinalis* zaubern Sie im Nu Spaghetti mit Salbeibutter, - einfach lecker!

Schön im Kräutergarten wirkt hier die breitblättrige Sorte ‚Berggarten‘ oder auch der purpurfarbende *S. officinalis* ‚Purpurascens‘.

Thymiane gibt es viele, - schnuppern Sie z. B. mal an unserem Orangen-Thymian *Thymus fragrantissimus* ‚Château Quéribus‘, - gute Laune garantiert! Der Zitronenthymian *T. x comosus* ‚Doone Valley‘ ist gut winterhart und fein in Kräuterbutter.

Oregano *Origanum vulgare*, am besten die Varietät ‚Compactum‘, braucht man in jedem Fall, - dem schließen sich auch die Schmetterlinge an! Beim Oregano kann es dann auch mal ‚Hot and Spicy‘ werden ...

Unentbehrlich, ungemein beliebt und doch nicht immer so einfach zu kultivieren ist der Rosmarin.

Aber es lohnt sich! Schon sein Name, der ‚Tau des Meeres‘ bedeutet, weckt Sehnsucht nach dem Süden- und das Berühren der hocharomatischen Pflanze entlockt uns mindestens ein: „Hmm.. wie wunderbar“...kaum jemand, der Rosmarin kennt, geht an den nadelblättrigen Kräutern vorbei, ohne eine Handvoll Duft mitzunehmen. Je nach Sorte verströmen sie ihr mehr süßliches oder würziges, aber immer intensives und verheißungsvolles Aroma. Rosmarin krönt mediterrane vegetarische und Fleischgerichte, belebt als Badezusatz und erfreut einfach durch sein feines, nadeliges Laub, hell- bis leuchtendblaue oder auch rosa Blüten (‚Majorcan Pink‘). Einige Sorten wachsen teils überhängend wie z.B. ‚Corsican Blue‘, die Unterart *prostratus* oder ‚Boule‘.

Allen gemeinsam ist ihre Liebe zu sonnigen, warmen Plätzen. Auch wenn es weniger empfindliche Sorten gibt, so ist und bleibt Rosmarin doch ein Kind des Südens. Robuste Sorten wie z.B. ‚Arp‘, ‚Veitshöchheim‘ oder ‚Backnang‘ sind den Versuch durchaus wert, im Frühjahr bis Frühsommer an einen geschützten Platz mit gutem Wasserabzug gepflanzt zu werden und dort zu überwintern. Ein Vlies sorgt dann für Schutz vor Verdunstung und vor starken Temperaturschwankungen. Für die Überwinterung im Haus sollte ein kühler, heller Platz gewählt werden, es gilt: so spät wie möglich hinein (ab ca. -5° Dauerfrost) und so früh wie möglich wieder hinaus.

Ältere (erfolgreich überwinterte) Rosmarine verholzen mit der Zeit genau wie Lavendel, anders als dieser vertragen sie jedoch einen scharfen Rückschnitt nicht so gut. Das Ernten der Triebspitzen reicht, um Rosmarin zum Neuaustrieb anzuregen, und die alten, verholzten Exemplare gehören zu den begehrten Schönheiten im Reich der Kräuter.

In unserer Gärtnerei kultivieren wir mehr als 10 verschiedene Rosmarin-Sorten. Wer die Wahl hat... wird sicher seinen ganz speziellen Favoriten für den eigenen Garten oder Balkon finden können.



Rosmarinus officinalis
'Majorcan Pink'



Rosmarin hat jeder
gern...



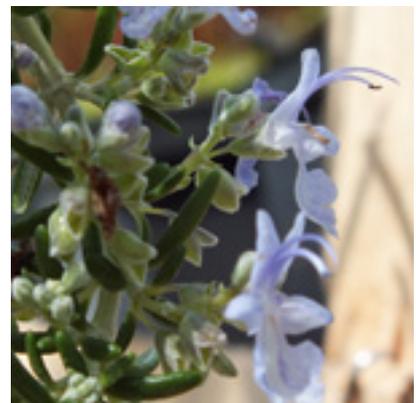
Eine von vielen
Kräuterecken



Thymus citriodorus
'Silver Queen'



Salvia officinalis
'Bergarten'



Rosmarinus officinalis