

Kräuterdüfte aus dem eigenen Garten

Für das feine, würzige Aroma frischer Kräuter sorgen ätherische Öle in den Blättern der Gewürzpflanzen. Ein kleiner Schnitt, ja selbst eine Berührung setzt feinste Öltröpfchen frei, die sich sofort mit der Luft verbinden, ihren Duft entfalten – und sich rasch verflüchtigen. Soll der Wohlgeruch nicht der Küche gelten, sondern sich auf Speisen und Gerichte übertragen, müssen Sie die Würzkräuter sorgfältig behandeln.

Das raffinierte Würzen beginnt schon beim Waschen der frischen Kräuter. Reinigen Sie die Pflanzenteile nicht unter dem starken Wasserstrahl, dies löst viel Aromastoff aus den Blättern und schwemmt sie weg. Am besten schwenken Sie die Kräuter leicht in einem Wasserbecken und trocknen diese dann auf einem Küchenpapier, so dass die Blätter und Stengel nicht gequetscht werden.

Verwenden Sie immer ein scharf geschliffenes Küchenmesser und eine glatte Unterlage aus Kunststoff. Der Schnitt sollte scharf und sauber ausfallen, damit wenig Aromastoff ausfließt. Wenn Sie einmal aus Versehen zu viele Kräuter ernten, müssen Sie diese nicht gleich wegwerfen. Im Kühlschrank behalten die Kräuter ihr Aroma bis zu 3 Tage, wenn die Pflanzen zur Lagerung in ein feuchtes Tüchlein eingewickelt werden.

Peterlig

Halten Sie die Petersilie immer gleichmässig feucht. An einem leicht schattigen Standort bilden sie schöne, saftiggrüne Blätter aus. Die Blätter blühender Petersilie verlieren ihr Aroma. Schneiden Sie deshalb laufend die blühwilligen Triebe bei beginnender Blüte mit einer Schere dicht über der Erde weg. Ein regelmässiges Ausschneiden der ältesten Triebe fördert auch den Austrieb neuer Blätter.

Ernten Sie die benötigten Blätter stets aussen an der Pflanze, weil sie beim Verlust der innersten Blätter (Herzblätter) abstirbt.

Schnittlauch

Schnittlauch liebt einen halbschattigen bis sonnigen Standort und will feucht gehalten sein. Knipsen Sie auch hier laufend die violetten Blütenansätze weg. Schneiden Sie den Schnittlauch bei der Ernte mindestens 5cm über der Erde ab, so bleiben die jungen Triebspitzen unverletzt. Bei einem starken Befall mit Blattläusen schneiden Sie am besten die ganze Pflanze über dem Boden ab und warten auf den Neuaustrieb.

Basilikum

Basilikum reagiert äusserst empfindlich auf Regen, Wind und Kälte. Er ist sehr sonnenhungrig, wärmebedürftig und wasserbegierig.

Am Anfang können die untersten Blätter geerntet werden. Sobald die einzelnen Zweige mindestens 6 Blatttagen besitzen, kann die ganze Triebspitze gepflückt werden.

In jeder Blattachsel sitzt der Ansatz zu einem Seitentrieb. Durch das Entfernen der Triebspitze beginnen diese Seitentriebe zu spriessen. Dadurch wird die Pflanze buschiger und ertragreicher. Zugleich unterdrücken Sie mit dieser Erntemethode die Blüten, durch welche den Blättern rasch das Aroma verloren ginge.

Wenn Sie jetzt noch einen 2. Satz Basilikum pflanzen, können Sie die Ernte von frischen Blättern bis in den Herbst verlängern. Daher säen wir bis Ende Juli laufend Basilikum aus.