

PRODUKTE

HALTBAR MACHEN



EXKLUSIV IM LAGERHAUS



Bio-Kräuterdünger

- Naturdünger auf Basis pflanzlicher Rohstoffe
- Optimale Nahrung für alle Kräuterpflanzen
- Speziell abgestimmt auf die Anzucht empfindlicher Kulturen
- Mit allen notwendigen Haupt- und Spurennährstoffen für gesunde und vitale Pflanzen

W. 9271503 / K. 1541172



Bio Kräuter- und Aussaaterde

- BIO-Spezialerde zur Anzucht von Kräutern, Stecklingen und Jungpflanzen
- Zur Weiterkultur ebenfalls bestens geeignet
- Kein Verklumpen

W. 9088361 / K. 1796612



Effektive Mikroorganismen Aktiv

- Ein Bodenhilfsstoff, der die Keimung, Wurzelbildung, Blüte, den Fruchtansatz und die Reifung von Pflanzen fördert
- Der Boden wird verbessert
- Kompostierung wird beschleunigt

1 l W. 9271517 / K. 1541185
5 l W. 9271518 / K. 1541186
10 l W. 9337896 / K. 11588213

Kräuter trocknen leicht gemacht

Ernten Sie Kräuter vor der Blüte an einem sonnigen, regenfreien Tag.

Kräuter nicht waschen – dies verzögert den Trocknungsprozess. Nun die Kräuter in kleine Büschel bündeln und mit einem Gummiring fixieren. Diese Büschel kopfüber an einem schattigen, trockenen Ort (z.B. Dachboden, Speicher, Gartenhaus) für 3-4 Tage aufhängen. Anschließend in einem dichten Gefäß aufbewahren und nach Bedarf verwenden.

Eine andere Methode zur Kräutertrocknung sind Dörrautomaten. Bitte achten Sie jedoch darauf, dass Sie die Temperatur im Idealfall auf 30°C einstellen, jedenfalls unter 42°C.

Kräuter einfrieren

Kräuter können hervorragend tiefgefroren werden. Hierfür die Kräuter hacken und portionsweise in Tiefkühlbeutel oder Alufolie geben. Sie können die Kräuter auch klein hacken und mit etwas Wasser in Eiswürfelformen geben. Die gefrorenen Kräuterwürfel lassen sich im Winter gut verwenden.

Pesto selbst gemacht

Pinienkerne, Sonnenblumenkerne und Walnüsse im Mörser oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Kräuter wie Basilikum, Bärlauch oder Pfefferminze zu den gehackten Nüssen mengen. Mit Öl vermengen und pürieren. Anschließend Parmesan frisch reiben und begeben.

Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen.

Gläser mit Öl auffüllen.

Kühl (ev.Kühlschrank) und dunkel lagern, hält mehrere Monate.



Freu dich drauf wenn alles herrlich schmeckt!

KRÄUTER

Freu dich drauf,
wenn alles herrlich wächst!

KRÄUTER SÄEN

Ab März im Zimmer vorziehen

- Basilikum
- Lavendel
- Rosmarin
- Ysop
- Thymian

Direkt im Garten säen

- Borretsch
- Dille
- Majoran - nach den Eisheiligen (11. -15. Mai)
- Petersilie
- Pimpinelle
- Salbei - nach den Eisheiligen
- Schnittlauch
- Zitronenmelisse

Fast alle Kräuter haben sehr feine, kleine Samen. Sie werden nur mit so viel Erde bedeckt, wie das Samenkorn dick ist. Bei sehr dünnen, kleinen Samen kann es ausreichen, die Samen nur leicht anzudrücken und nicht mit Erde abzudecken.

Die **Petersilie** stellt den Gärtner manchmal vor eine Geduldsprobe. Mehr Erfolg hat man mit ihr, wenn im Zimmer in Töpfe gesät wird und nach der Keimung die einzelnen Pflänzchen in den Garten gepflanzt werden.

TIPP

Bio Kräuter- und Aussaaterde ist nach den Richtlinien des biologischen Landbaus produziert und nährstoffarm.

KRÄUTER PFLANZEN

Alle Kräuter können ab Mitte Mai von Töpfen in den Garten gepflanzt werden.

Über Stecklinge vermehren

Für die gängigste Vermehrung, die der Kopfstecklinge, werden die Triebspitzen der mehrjährigen Kräuter mit einem scharfen Messer abgeschnitten.

- Lavendel
- Pfefferminze
- Rosmarin
- Salbei
- Waldmeister - bildet Ausläufer

Bei **kleinblättrigen** Kräutern sollten etwa acht Blätter pro Kopfstecklinge vorhanden sein, bei großblättrigen Kräutern reichen vier Blätter pro Steckling.

Sehr große Blätter können etwas eingekürzt werden – dies ist z.B. beim Salbei ratsam – so verdunstet die Pflanze weniger Wasser und die Gefahr der Austrocknung wird reduziert. Die so gewonnenen Stecklinge werden in Bio Kräuter- und Aussaaterde gesteckt. Nach etwa 1-2 Wochen sollten die ersten Wurzeln keimen.

TIPP

Wer jahrelang Freude am Schnittlauch will, muss dem schmackhaften Gewürz Frost gönnen. Die Pflanze im Herbst ausgraben, mit dem Wurzelstock an die Erdoberfläche legen – durchfrieren lassen. Nach einigen Tagen kann die Pflanze in einen Topf gepflanzt und ans Küchenfenster gestellt werden – schon bald treiben frische Schnittlauchhalme durch.

STANDORT UND PFLEGE

Standort:

Die allermeisten Kräuter sind Sonnenanbeter – viele kommen aus dem mediterranem Raum, so auch Thymian und Oregano.

Schnittlauch liebt sehr helle Standorte, ist jedoch gegenüber direkter starker Sonnenbestrahlung empfindlich. Im Zimmer will er auf jeden Fall an einem hellen Ort stehen.

Die **Petersilie** liebt den lichten Halbschatten, jedoch keine direkte Sonne.

Boden:

Fast alle Kräuter wollen nährstoffarme Böden und nur wenig Wasser.

Der **Schnittlauch** ist wieder eine Ausnahme: Er verträgt kräftige Düngung, freut sich über Hühnermist und Kompost. Für die meisten anderen Kräuter reicht die nährstoffarme Bio-Kräuter- und Aussaaterde und der Bio-Kräuterdünger.

Dünger:

Für sämtliche mediterrane Kräuter ist es völlig ausreichend, mit dem **IMMERGRÜN Bio Kräuterdünger** zu düngen. Schnittlauch ist etwas hungriger und freut sich zusätzlich über Bio-Hühnermist und Kompost.

TIPP

Wie alle Pflanzen lieben auch die Kräuter unsere Effektiven Mikroorganismen (EM). Einfach bei jedem Gießen 10 ml EM aktiv in die 10 l Gießkanne geben und die Pflanzen so stärken.

