

## Kräuter im Topf P12 cm

Landi



4 Bilder

Verschiedene Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Koriander und Basilikum – ideal für zahlreiche Gerichte. Bereits in Töpfen gepflanzt.

Artikelnummer 100671

Produktmerkmale

Küchenkräuter sind nicht nur gute Zutaten für die Küche, sondern auch dekorative Pflanzen für den Garten, Balkon oder die Fensterbank. Mit der richtigen Pflege wachsen die Kräuter fast das ganze Jahr über im Topf oder Beet.

Petersilie (zweijährig):

Petersilie ist eines der beliebtesten Küchenkräuter und vielseitig einsetzbar. Es gibt sie in zwei Varianten: Glatt-blättrig und kraus. Während die glatte Petersilie ein intensiveres Aroma hat, wird die krause Sorte oft zur Dekoration verwendet.

Schnittlauch (mehrjährig):

Schnittlauch gehört zur Familie der Lauchgewächse und zeichnet sich durch sein mildes, zwiebelartiges Aroma aus. Die röhrenförmigen Blätter und die essbaren lila Blüten sind eine beliebte Ergänzung in der Küche.

Koriander (einjährig):

Koriander ist ein intensives Würzkraut, das vor allem in der asiatischen und orientalischen Küche Verwendung findet. Die Blätter haben ein markantes, zitroniges Aroma, während die Samen eine würzige Note haben.

Basilikum (einjährig):

Basilikum ist ein typisches mediterranes Kraut mit süßlich-würzigem Geschmack. Besonders bekannt ist das klassische Basilikum, aber auch Varianten wie Zitronen- oder Thai-Basilikum sind sehr aromatisch.

Pflegehinweise:

Damit Kräuter kräftig und gesund wachsen, ist eine regelmässige Ernte wichtig. Dabei sollte jedoch darauf geachtet werden, die Pflanze nicht komplett zurückzuschneiden. Man sollte immer nur einzelne Blätter oder Stängel abschneiden, damit die Pflanze kontinuierlich weiter wachsen kann. Ein gut durchlässiger, nährstoffreicher Boden und ein guter Standort sorgen dafür, dass die Pflanze gesund bleibt. Die Erde sollte stets leicht feucht, aber nicht nass sein, da Staunässe die Wurzeln schädigen kann. Besonders in den warmen Sommermonaten profitieren Kräuter von regelmässiger Bewässerung, während in kühleren Perioden weniger Wasser benötigt wird.

Tipp:

Um das Aroma von Kräutern zu bewahren, sollten sie idealerweise frisch verwendet werden. Alternativ können sie auch getrocknet oder eingefroren werden. Basilikum lässt sich besonders gut in Olivenöl einfrieren, während Petersilie und Schnittlauch ihr Aroma auch beim Trocknen bewahren.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)