

Pflanz- und Pflegeanleitung für das Staudenpaket Gourmet- und Küchenkräuter

Bestell-Nr. **37892**

Schnittknoblauch 'Monstrosum' (1 Stück) **(Allium tuberosum)**

Boden/Standort: Gut mit Nährstoffen und Feuchtigkeit versorgter Boden am sonnigen Standort.

Pflanzabstand: etwa 30 cm

Besondere Hinweise: Die Pflanze kann im Herbst in Töpfe gesetzt werden – und liefert dann auf der Fensterbank den Winter über frisches Grün mit hohem Vitamin-C-Gehalt.

Verwendung: Blätter und Blüten haben einen milden, frischen Knoblauchgeschmack; die Blätter werden wie Schnittlauch in Saucen, Suppen und Salaten verwendet oder statt Lauch oder Frühlingszwiebeln bei Pfannengemüse und asiatischen Gerichten.

Habitus der Pflanze zum Versandzeitpunkt: im Austrieb

Breitblättriger Gewürzsalbei 'Berggarten' (1 Stück) **(Salvia officinalis)**

Boden/Standort: Durchlässiger, trockener, kalkhaltiger Boden am vollsonnigen, warmen Standort. Die Pflanze kann in strengen Wintern zurückfrieren, treibt aber meist wieder aus; sie sollte in rauen Lagen vor Wintersonne geschützt werden. Salbei kann auch gut in Pflanzgefäßen ab 5 Liter Volumen stehen.

Pflanzabstand: etwa 40 cm

Besondere Hinweise: Kompakt wachsende Sorte mit großen, runden Blättern, die mit der Zeit breite Büsche bildet. Ein Schnitt im späten Frühjahr und nach der Blüte hält die Pflanze kompakt.

Verwendung: Ergänzt Pastagerichte, Gebackenes, Eierspeisen und Gemüse – und lässt sich gut mit anderen intensiven mediterranen Kräutern, z.B. Rosmarin, kombinieren, sowie mit Chili, Knoblauch und Zwiebeln. Traditionell ist die Kombination mit Kalbfleisch, Leber oder Aal, passt aber auch zu Geflügel, Schwein oder Lamm.

Habitus der Pflanze zum Versandzeitpunkt: im Austrieb

Bergbohnenkraut 'Aromakugel' (1 Stück) **(Satureja montana)**

Boden/Standort: Bevorzugt trockenen, nährstoffarmen Kalkboden in vollsonniger Lage und ist auch für Kästen und Tröge geeignet.

Pflanzabstand: 20–30 cm

Besondere Hinweise: Für einen kompakten Wuchs darf im Frühjahr mutig zurück geschnitten werden. Die Pflanze ist bis in den Winter hinein grün, so kann immer mal ein Ästchen geerntet werden.

Verwendung: Naheliegender ist die Verwendung in Bohnengerichten; darüber hinaus verleiht das Kraut würzig-pfeffriges Aroma aber auch Fleisch, gleich ob Lamm, Hackfleisch oder Geflügel sowie Fisch beim Braten ein kräftiges Aroma und eine mediterrane Note. Auch als Tee- und Heilpflanze zu verwenden.

Habitus der Pflanze zum Versandzeitpunkt: im Austrieb

Scharfer Oregano 'Hot and Spicy' (1 Stück) **(Origanum-Hybride)**

Boden/Standort: Vollsonniger und warmer (heißer) Platz mit durchlässigem, schottrigem, eher kalkhaltigem Boden. Je wärmer der Standort, umso besser entfaltet die Pflanze ihr volles Aroma.

Pflanzabstand: etwa 30 cm

Besondere Hinweise: Oregano ist genügsam und trockenheitsverträglich und auch für Kästen und Kübel geeignet.

Verwendung: Ein scharf-würziger Oregano, der besonders für die Cajun-Küche und Gerichte wie Jambalaya und Chili con carne geeignet ist. Außerdem unentbehrlich für mediterrane Gerichte aus Auberginen, Paprika, Tomaten und Zucchini, Tomatensuppe, Pastasaucen oder Pizza. Das intensive Würzkraut gibt seinen vollen Geschmack erst beim Erhitzen frei gibt, deshalb vorsichtig dosieren.

Habitus der Pflanze zum Versandzeitpunkt: im Austrieb

Japanische Purpur-Petersilie (1 Stück) **(Cryptotaenia japonica)**

Boden/Standort: Nährstoffreicher, frischer bis feuchter Boden am halbschattigen bis schattigen Standort.

Pflanzabstand: etwa 40 cm

Besondere Hinweise: Die Pflanze ist eher kurzlebig, sät sich jedoch aus, sodass immer für Nachwuchs gesorgt ist.

Verwendung: In Japan ist die Pflanze so populär wie bei uns Petersilie. Die Stängel und Blätter werden roh (als Ergänzung zu Sushi) oder gedünstet (in Wokgerichten) verwendet. Die Sämlinge können, gleich bündelweise und in Wasabi gedippt, als pikante Beilage verzehrt werden. Die dekorative Pflanze ist auch ein schöner Nachbar zu gelbblauigen Hosta, Farnen und Schattengräsern.

Habitus der Pflanze zum Versandzeitpunkt: im Austrieb

Basilikumminze 'Basilmint' (1 Stück) **(Mentha species)**

Boden/Standort: Frischer bis feuchter, locker humoser bis lehmiger, nährstoffreicher Boden am warmen, stundenweise besonnten Standort im Halbschatten. Keine pralle Sonne.

Pflanzabstand: etwa 40 cm

Besondere Hinweise: Nach komplettem (bodennahem) Rückschnitt nach der Blüte treibt die Pflanze üppig wieder aus.

Verwendung: Das würzige, leicht pfeffrige, dennoch deutlich minzige Aroma passt ausgezeichnet zu Tomate und Mozzarella (auch als Pesto) – und ist daher eine gute Alternative zu Basilikum. Auch für Minzebäder und Duftsträuße geeignet.

Habitus der Pflanze zum Versandzeitpunkt: im Austrieb

Zitronenthymian 'Creeping Lemon' (1 Stück) **(Thymus x citriodorus)**

Boden/Standort: Heißer, trockener, vollsonniger Standort mit durchlässigem, magerem, sandigem oder schottrigem Boden. Vor Winter nässe schützen. Thymian ist konkurrenzschwach und braucht einen Platz für sich allein; er wächst daher auch gut in sonnigen Balkonkästen und anderen Gefäßen.

Pflanzabstand: 20–30 cm

Besondere Hinweise: Im Beet ausgepflanzten Thymian in kalten Wintern schützen; Pflanzen im Gefäß ggf. einräumen.

Verwendung: Mit dem kräftigen Zitronengeschmack für Salate, Saucen, Gemüse- und Fleischgerichte ebenso geeignet wie für fruchtige Tees oder Sorbets. Zum Trocknen kurz vor der Blüte an einem heißen Tag ernten; dann ist der Wirkstoffgehalt am höchsten.

Habitus der Pflanze zum Versandzeitpunkt: belaubt

Winterheckenzwiebel (1 Stück) **(Allium fistulosum)**

Boden/Standort: Genügsame, anspruchslose Pflanze; ideal ist ein gut mit Wasser und Nährstoffen versorgter, lehmig-humoser Boden am sonnigen Standort. Dankbar für gelegentliche Kompostgaben.

Pflanzabstand: 20–30 cm

Besondere Hinweise: Die ausdauernde Gemüse- und Würzpflanze für den Küchengarten bildet keine Zwiebeln aus, dafür können die mildwürzigen, aromatischen Röhrchen das ganze Jahr über geerntet werden. Auch die grün-weißlichen Blütenbälle sind essbar. Mit der Zeit bildet die Winterheckenzwiebel dichte Bestände.

Verwendung: Die Pflanze liefert unentwegt Nachschub an frischen Lauchröllchen und kommt überall zum Einsatz, wo sonst Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln verwendet würden, z.B. für pfannengerührte, asiatische Gerichte.

Habitus der Pflanze zum Versandzeitpunkt: im Austrieb

MANUFACTUM.