

Küchenkräuter

Allgemeines

Man unterscheidet ein-, zwei- und mehrjährige Küchen- und Gewürzkräuter.

Zu den **ein- und zweijährigen** zählen beispielsweise:

- Basilikum (*Ocimum basilicum*)
- Boretsch (*Borago officinalis*)
- Dill (*Anethum graveolens*)
- Kerbel (*Anthriscus cerefolium*)
- Petersilie (*Petroselinum crispum*)

Zu den **mehnjährigen** Küchen- und Gewürzkräutern dagegen zählen Arten wie:

- Bohnenkraut (*Satureja montana*)
- Estragon (*Artemisia dracunculus*)
- Lavendel (*Lavandula officinalis*)
- Liebstöckel oder Maggikraut (*Levisticum officinale*)
- Majoran (*Origanum vulgare* 'Compactum')
- Pfefferminze (*Mentha x piperita*)
- Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)
- Salbei (*Salvia officinalis*)
- Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)
- Thymian (*Thymus vulgaris*)
- Wermut (*Artemisia absinthium*)

Standort

Gewürzkräuter verlangen in der Regel einen sonnigen und warmen Standort. Nur unter dieser Voraussetzung vermögen sie das erwünschte volle Aroma zu entwickeln. Sie können auch sehr gut in Kisten und Trögen gezogen werden.

Mit Vorteil verlangen Sie in Gartencentern oder in der Staudengärtnerei ausgewählte, vegetativ (zum Beispiel über Stecklinge) vermehrte Gewürzkräuter. Sie zeichnen sich in der Regel durch intensiveres Aroma und höheren Wirkstoffgehalt aus.



Praktisch und hübsch: Die 'Kräuterschnecke'