

Küchen- und Gewürzkräuter

Allgemeines

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

Zu den mehrjährigen Küchen- und Gewürzkräutern zählen Arten wie:

- Bohnenkraut (*Satureja montana*)
- Estragon (*Artemisia dracunculoides*)
- 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*)



Thymian citriodorus

Meier

Meier – immer gut beraten!

Zu den ein- und zweijährigen dagegen zählen beispielsweise:

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



Borago officinalis

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»

Meier

Der Treffpunkt für Gartengeniesser