

LAJU - ARTENVIELFALT IN DER KÜCHE

*Es grünt so grün in deiner Küche!
Gestalte mit uns deinen eigenen Indoor – Kräutergarten.*



Küchenkräuter haben einen besonderen Platz verdient!

Wir zeigen dir die besten Tipps, wie du ganz leicht deine eignen Kräuter züchten kannst und jede Menge Vielfalt in die Küche zauberst.

Damit das Projekt Kräutervielfalt anlegen wirklich gelingt, solltest du dir zuerst einmal den richtigen Standort in deiner Küche dafür aussuchen. Mediterrane Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Oregano & Co. werden umso aromatischer, je sonniger der Kräutergarten ist.

Dein Balkon hat kaum Sonne? Dann sind diese Pflanzen die perfekten Kandidaten für dich: Schnittlauch, Minze und Liebstöckel bevorzugen den Halbschatten.

Bärlauch und Waldmeister benötigen sogar einen komplett schattigen Standort.



Welche Kräuter passen zusammen?

Mediterrane Kräuter wie

Majoran, Thymian, Salbei, Oregano oder Rosmarin lieben direkte Sonneneinstrahlung und magere Erde. Sie sollten im Kräutergarten nicht neben Basilikum oder Schnittlauch gepflanzt werden, da diese lockere und feuchte Erde bevorzugen. Minze mag es lieber schattig bis halbschattig, deshalb passen unterschiedliche Minzsorten sehr gut zusammen, aber gedeihen weniger gut neben den mediterranen Klassikern. Die klassischen Küchenkräuter Schnittlauch, Dill und Petersilie harmonieren ganz toll zusammen. Kräuter wie Liebstöckel, Estragon oder Pfefferminze solltest du lieber alleine stehen lassen oder zumindest nicht zu dicht neben andere Kräuter pflanzen. Sie bilden sehr lange Wurzeln und nehmen ihren Nachbarn die Nährstoffe. Wir geben dir eine kleine Auswahl an gängigen Kräutern mit, damit du starten kannst.

Viel Spaß dabei!

Welche Pflanzen gehören in einen Kräutergarten?

Bei der Frage, welche Pflanzen in einen Kräutergarten gehören, darfst du selbst entscheiden: Möchtest du lieber Heilkräuter oder Küchenkräuter ziehen? Setzt du auf einheimische Kräuter oder Exoten? Oder möchtest du von allem ein bisschen? Zu den Heilkräutern zählen Pfefferminze, Kamille, Baldrian – und auch die Brennnessel! Klassische Küchenkräuter sind zum Beispiel Schnittlauch und Petersilie. Was bei der Wahl der Kräuter noch zu beachten ist: ihre Lebensdauer. Man unterscheidet zwischen einjährigen und mehrjährigen Pflanzen. Jedes Jahr wieder säen musst du Kresse, Kerbel und Koriander. Mehrere Jahre lang erfreust du dich an Petersilie und Basilikum, Minze und Lavendel. Achtung: Nicht alle Kräuter sind winterhart – Rosmarin, Lorbeer und Zitronenverbene gehören im Winter nach drinnen.



LAJU - ARTENVIELFALT IN DER KÜCHE

*Es grünt so grün in deiner Küche!
Gestalte mit uns deinen eigenen Indoor – Kräutergarten.*



DU BRAUCHST:

GETRÄNKEKARTONS / TETRAPAKS, KLEBESTIFT, EVTL. PAPIER, FARBEN USW., STIFT, SCHERE, ERDE / ANZUCHTERDE IN DER LAJU - BOX, KRÄUTERSAMEN IN DER LAJU - BOX, HOLZEISLÖFFEL FÜR BESCHRIFTUNG

1. Um deine eigenen Küchenkräuter anzupflanzen nimmst du dir einen Getränkekarton, egal ob von Milch oder Apfelsaft.
2. Als nächstes entfernst du mit der Schere eine Seite des Kartons



3. Nun kannst du, wenn du möchtest, die Außenseite kreativ gestalten. Du kannst sie bekleben oder bunt anmalen. Lass deiner Kreativität freien Lauf!
4. Als letzten Schritt füllst du die Erde in den Getränkekarton und die Samen werden je nach Anleitung gesät

DAS EINMALEINS: EINEN KRÄUTERGARTEN ANLEGEN

- Kräuter brauchen viel Sonne
- Die beste Zeit, den Kräutergarten anzulegen: Frühjahr oder Herbst
- Kaufe die Kräuter lieber im Fachhandel – Supermarktware geht nach dem Abernten meist direkt ein
- Lockere regelmäßig den Boden auf, damit mehr Wasser an die Wurzeln gelangt.
Gieße täglich, besonders im Sommer. Achtung: Vermeide Staunässe!
- Winterharte Kräuter sind: Schnittlauch, Thymian, Estragon, Kamille, Fenchel, Bärlauch, Salbei, Pfefferminze oder Oregano
- Nicht winterharte Kräuter sind: Rosmarin, Lorbeer, Stevia oder auch Zitronenverbene
- Wir finden: Chemische Dünger haben im Kräutergarten nichts verloren – du willst dein Essen ja ohne Hintergedanken genießen oder?!