

Aarau, im Januar 2017

Kräuter-Mix für den Balkon

Wer die passenden Kräuter für sein Lieblingsgericht stets frisch zur Hand haben will, pflanzt sie am besten auf dem eigenen Balkon an. Am Einfachsten geht dies mit einem fertig kombinierten Kräuter-Mix aus der Schweizer Gärtnerei.



Eine Küche ohne Kräuter – undenkbar ...

Was wäre eine typisch italienische Pasta-Sauce ohne Basilikum, was ein Eistee ohne Pfefferminze? Kräuter sind mit ihren vielseitigen Aromen aus der Küche nicht wegzudenken. Auch wenn man sie nur in vergleichsweise kleinen Mengen anwendet, vermögen sie den Geschmack eines Gerichts oder eines Getränks massgeblich zu prägen. Hinzu kommt ihre gesundheitsfördernde Wirkung. Viele Kräuter und Gewürzpflanzen wie beispielsweise der Thymian enthalten entzündungshemmende Stoffe, unterstützen die Fettverbrennung oder beeinflussen generell den Stoffwechsel positiv. Frisch von der Pflanze geschnitten und sogleich in der Küche eingesetzt, entfalten sie ihre Geschmacksnoten am intensivsten. Die Multitalente haben auf jeden Fall einen festen Platz auf dem Balkon oder der Fensterbank verdient. Am besten gedeihen sie an einem sonnigen, hellen Standort, von Vorteil in unmittelbarer Nähe von Küche und Grill.

Kräuter-Mix für Grillade und Pasta

Auch wer nur beschränkten Raum zur Verfügung hat, muss nicht auf seine eigenen Lieblingskräuter verzichten. Eine praktische und platzsparende Lösung bieten gemischte Kräuter-Töpfe, die pünktlich zum Saisonbeginn in Gärtnereien und Gartencentern erhältlich sind. In einem einzigen Topf sind gleich mehrere aromatische Pflanzen fixfertig kombiniert. Die ausgesuchten Mischungen sind thematisch assortiert und eignen sich ideal für das Verfeinern beliebter Gerichte wie Grilladen, Pizzas oder Pasta. Ein Gang auf den Balkon oder in den Garten genügt, um sich mit der passenden Würze einzudecken. Mit der duftenden Kräuterkombination aus Oregano, Thymian und Basilikum zaubert man im Handumdrehen eine Pasta-Sauce mit Italianità auf den Tisch. Für den Grillplausch

eignen sich Gewürzpflanzen wie Rosmarin, Salbei und Majoran. Auch für sommerliche Getränke ist gesorgt: Aus einer Mischung von Pfefferminze, Zitronenmelisse und Thymian lässt sich ein schmackhafter Eistee brauen. Die Kräuter-Mischungen aus der Gärtnerei pflanzt man nach dem Kauf am besten in ein grösseres Gefäss um, damit sich das Wurzelwerk entfalten kann. Die regelmässige Ernte regt die Pflanzen zu neuem Triebwachstum an und sorgt den ganzen Sommer über laufend für Nachschub. Die Kräuter sind anspruchslos in der Pflege. Sie benötigen lediglich regelmässige Wassergaben und ab und zu etwas Dünger. Wenn der Herbst naht, lässt sich die überschüssige Ernte an einem luftigen, schattigen Ort trocknen, damit auch in den Wintermonaten für Würze gesorgt ist.

Infobox

Der Duft der Kräuter

Die aromatischen Düfte der Kräuter entstehen durch ätherische Öle in den Blättern, Blüten oder Samen. Sie sind je nach Pflanze aus unterschiedlichen Komponenten zusammengesetzt. Ein leichtes Berühren der Pflanzen oder die Wärme der Sonne genügen, um die wohltuenden Düfte freizusetzen. Am reichsten ist der Gehalt an ätherischen Ölen, wenn die Kräuter an einem sonnigen Tag am frühen Vormittag geerntet werden, nachdem der Morgentau getrocknet ist.

Bei Kräutern wie Basilikum, Pfefferminze, Salbei oder Rosmarin erntet man immer ganze Triebspitzen und nicht einzelne Blätter. Dies regt das Wachstum an und sorgt für buschige, kräftige Pflanzen. Für die Ernte immer ein sauberes, scharfes Messer oder eine Schere verwenden.

Bilder & Legendenvorschläge:

01_Kraeuterkueche_DSC8618.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Der beste Kräutergarten ist derjenige, der am nächsten bei der Küche ist ...

02_Kraeuter mix_auf_Terrasse_DSC04103.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Kräuter gedeihen auf Balkon und Terrasse genauso problemlos wie im Garten.

03_Kraeuter-Mix_auf_Balkon_DSC04229.JPG (Bild Picturegarden | Rohner)

Kräuter-Mix – das heisst drei Kräutersorten in einem Topf – und nie mehr zu wenig Platz auf dem Balkon.

04_Kraeuter-Trio_Pizza_DSC04261.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Der ultimative Pizza-Kräutergarten für zuhause: Trio-Topf mit Rosmarin, Thymian und Oregano.

05_Kräuter-Trio_PizzaSilver_DSC04271.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Egal woher die Pizza stammt, mit dem Pizza-Silver-Mix schmeckt sie dank Salbei, Thymian und Currykraut einfach besser...

06_Kraeuter-Trio_BarbecueGold_DSC04155.JPG (Bild Picturegarden | Rohner)

Barbecue Gold-Mix: Salbei, Thymian und Oregano machen jedes Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegericht zum besonders frischen Geschmackserlebnis.

JardinSuisse ist der Branchenverband des Schweizer Gartenbaus. Ihm gehören 1700 Betriebe des Garten- und Landschaftsbaus, der Topflanzen- und Schnittblumenproduktion, der Baumschulproduktion sowie des Gärtnerischen Detailhandels an. Er bietet seinen Mitgliedern eine umfassende Palette an Dienstleistungen. Dazu gehören die Beratung, die Unterstützung bei der Werbung, die Zertifizierung von Produktionsbetrieben und vieles anderes mehr. Der Verband betreut zudem die gärtnerische Berufsbildung von der Grundbildung bis zur Ausbildung zum Gärtnermeister.

Kontakte:

JardinSuisse

Othmar Ziswiler, JardinSuisse – Unternehmerverband Gärtner Schweiz, Bahnhofstrasse 94, 5000 Aarau
Tel. 044 388 53 00, www.jardinsuisse.ch; medien@jardinsuisse.ch

Pressebüro

Irène Nager, Nager Promotions GmbH, Liebenauweg 10, 6006 Luzern/Wesemlin, Tel. 041 377 21 01, www.nager-promo.ch; irene.nager@nager-promo.ch

Bilder

Reto Rohner, Picturegarden | Rohner; Agentur Rohner GmbH, Buskirchstrasse 97, 8645 Jona, Tel. 055 285 82 00, www.agentur-rohner.ch; r.rohner@agentur-rohner.ch