



Kleine Kräuterkunde

Praktische Tipps für den Kräutergarten auf der Fensterbank

Frisches Basilikum für die Tomatensoße, leckere Pfefferminze als Tee und duftende Lavendelsäckchen für den Kleiderschrank – mit eigenen Kräutern von der Fensterbank schmeckt und duftet all das gleich nochmal besser. Frische Kräuter bringen ordentlich Schwung in Küche und Haushalt. Und das Beste ist: Die meisten von ihnen gedeihen wunderbar in Kräutertöpfen auf der Fensterbank und sind so auch im Winter ein Aromagarant. Wie sie am besten gepflegt und geerntet werden, verraten die Frischeprofis von Emsa:

1. Anzucht – das richtige Zuhause für zarte Pflanzen

Am besten funktioniert die Kräuterzucht in kleinen Anzuchtschalen oder Kräutertöpfen mit Pflanzglocke wie dem Fresh Herbs Grow von Emsa. Dafür einfach den Topf mit Erde und Samen befüllen, Anzuchtglocke aufsetzen und den Pflanzen beim Wachsen zusehen. Die Samen für klassische Kräuter wie Petersilie, Basilikum oder Minze gibt es in den meisten Super- und Drogeriemärkten. Beim Fresh Herbs Grow sind Basilikum-Samen neben der Pflanzglocke, Anzuchterde und dem Kulturtopf sogar direkt im Set enthalten – für Kräuteranzucht all inclusive. Wer etwas seltenere Pflanzen ziehen möchte, kann die Samen beispielsweise online bestellen. Nach der Anzucht die Haube einfach absetzen und den Kräutertopf normal weaternutzen.

2. Pflege – manchmal ist weniger mehr

Mediterrane Kräuter wie Basilikum, Rosmarin, Salbei, Oregano und Thymian mögen einen sonnigen, eher warmen Standort. Also ab mit ihnen auf die Fensterbank. Nur Vorsicht vor kalter Zugluft – die vertragen sie leider gar nicht gut. Außerdem dürfen mediterrane Kräuter nicht zu häufig bzw. zu stark gegossen werden. Hilfreich kann hier ein Pflanztopf mit eigenem Bewässerungssystem sein. Der Fresh Herbs Trio Mini-Kräutergarten von Emsa bietet Platz für drei Pflanzen, die sich über einen

Pressekontakt:

ORCA van Loon • Ulrike Penz • Am Sandtorkai 68 • D-20457 Hamburg • (040) 460 68-185 • emsa@orcavanloon.de
EMSA GmbH • Greverer Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • Telefon (02572) 13 240 • www.emsa.com



Baumwollfaden genau die Wassermenge aus einem Reservoir ziehen, die sie brauchen. Ein Schwimmer in Form einer kleinen Blume zeigt an, wenn es wieder Zeit zum Gießen ist. Einfacher geht's nicht und auch Kinder haben so Spaß am Kräutergärtnern auf der Fensterbank.

3. Ernte – warum eine scharfe Klinge wichtig ist

Für die Ernte unverzichtbar, sind ein scharfes Messer oder eine scharfe Schere. Mit einem stumpfen Gerät werden die zarten Stielenden gequetscht und das Aroma der Kräuter leidet. Besonders gut lassen sich etwa Schnittlauch, Dill und Petersilie mit einer Schere ernten. Dazu sollten die Halme circa drei Zentimeter über der Erde abgeschnitten werden. Für die Weiterverarbeitung sind ein scharfes Wiegemesser oder ein eigens dafür vorgesehener Kräuterschneider ideal. So lassen sich mit dem Turboline Kräuter- und Gemüseschneider von Emsa auch härtere Kräuter wie Rosmarin kinderleicht zerkleinern.

4. Genuss – das volle Aroma durch frische Kräuter

Natürlich kann man viele Kräuter und Gewürze getrocknet verwenden. Ihr volles Aroma entfalten sie aber nur frisch. Was wäre der berühmte italienische Caprese-Teller mit Mozzarella und Tomaten ohne das frische Basilikum? Ofenkartoffeln schmecken viel besser, wenn ein paar Zweige Rosmarin oder Thymian mit auf dem Blech liegen. Und Kräuterquark ist mit frischem Schnittlauch oder Dill schnell angerührt. Sollte einmal nicht die ganze Ernte verwendet werden, lassen sich Kräuter auch problemlos einfrieren, zum Beispiel in den 100% hygienischen Clip & Close Dosen von Emsa. Ihre spezielle Frische-Dichtung schützt optimal vor frischeverkürzender Luft und Keimen und sorgt dafür, dass die selbst gemachten Gefrierkräuter jederzeit griffbereit sind. Also ran an die Fensterbank und Frische genießen!

Emsdetten, Januar 2015

Pressekontakt:

ORCA van Loon • Ulrike Penz • Am Sandtorkai 68 • D-20457 Hamburg • (040) 460 68-185 • emsa@orcavanloon.de
EMSA GmbH • Grevener Damm 215-225 • D-48282 Emsdetten • Telefon (02572) 13 240 • www.emsa.com