



	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEPT	OKT	NOV	DEZ
Bärlauch												
Basilikum												
Beifuß												
Bohnenkraut												
Borretsch												
Brennessel												
Dill												
Estragon												
Kerbel												
Koriander												
Kresse												
Liebstockel												
Lorbeer												
Majoran												
Minze												
Oregano												
Petersilie												
Pimpinelle												
Rosmarin												
Salbei												
Schnittlauch												
Thymian												
Waldmeister												
Zitronenmelisse												

Dieser Kalender soll eine Übersicht geben, wann welche Kräuter verfügbar sind. Bitte beachte immer, dass die Kräuter sich in ihrer Anbauweise und Pflege unterscheiden. Manche Kräuter lassen sich nicht nur im Garten anbauen, sondern gedeihen auch wunderbar in einem Topf am Küchenfenster. Am besten informierst du dich in deiner Gärtnerei des Vertrauens.

UNSER TIPP:

Die meisten Kräuter lassen sich wunderbar einfrieren, dazu einfach waschen, trocken tupfen, fein hacken & in kleine Dosen füllen. Oregano und Thymian sollten besser getrocknet werden, da sie durch das Einfrieren deutlich an Aroma verlieren.

