

SAISONKALENDER *Küchenkräuter*



	JÄN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEPT	OKT	NOV	DEZ
BÄRLAUCH			■	■								
BASILIKUM	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
BEIFUSS							■	■				
BOHNENKRAUT						■	■	■	■			
BORRETSCH					■	■	■	■	■			
BRENNNESSEL				■	■	■						
DILL				■	■	■	■	■				
ESTRAGON						■	■	■				
KERBEL					■	■	■	■	■			
KORIANDER	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
KRESSE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
LIEBSTÖCKEL				■	■	■	■	■	■			
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.

