



Presseinformation

Franz X. Hebenstreit, Pressesprecher

Tel.: 0043 676 848 790 737

franz.hebenstreit@naturimgarten.at

Kräuter Ernte - Aromaschätze jetzt sichern

Kräuter sind pflegeleichte Pflanzen, ihre Blüten sind bei Insekten beliebt und sie bereichern den sommerlichen Garten und Balkon mit ihrem aromatischen Duft. Samtige Salbeiblätter, duftender Rosmarin, leuchtende Ringelblumenblüten – wenn im Hochsommer der Kräutergarten in voller Pracht erstrahlt, gibt es jede Menge zu ernten. Nicht alles kann frisch verbraucht werden – gut, dass sich viele Kräuter trocknen lassen. Das gilt für Thymian, Zitronenverbene und -melisse, Oregano, Lavendel, Ringelblume, Rosmarin, Salbei, Bohnenkraut, Minzen und viele mehr. Schonendes Trocknen konserviert das Aroma optimal. Als Würz- und Heilpflanzenvorrat für das ganze Jahr sorgen die Kräuterschätze dann auch im Winter für Wohlfühlstimmung. Köstliches Grillsalz, würziges Kräuterbrot oder gesunder Eistee aus der grünen Speisekammer von Garten & Balkon schmecken herrlich und sind gern gesehene Mitbringsel für Sommerpartys.

„Die Kräuter sollen bei der Ernte sauber und trocken sein. Ein z.B. dünn mit angetrocknetem Rasenschnitt gemulchter Boden im Kräuterbeet tut den Pflanzen und dem Bodenleben gut. Die Mulchschicht beugt bei Regen oder Wind zudem der Verschmutzung mit Erde oder Staub vor“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Bewegung „Natur im Garten“.

Kräuter schonend trocknen

- Ernten Sie bis zum späten Vormittag eines warmen, trockenen Tages saubere, ganze, gesunde und frische Triebe. Achten Sie bei verholzenden Kräutern (Halbsträuchern) wie Rosmarin, Thymian oder Lavendel stets darauf, den Schnitt oberhalb des verholzten Triebabschnitts zu setzen. Sammeln Sie Ihre Gartenschätze in einem flachen Korb und nicht in einem Plastikgefäß, damit gut Luft dazukommt.
- Das Aroma ist bei Gewürzkräutern vor der Blüte am intensivsten. Bei manchen Heilkräutern wie der Gewöhnlichen Schafgarbe oder dem Echten Johanniskraut werden hingegen sowohl Blüten als auch Blätter verwendet. Petersilie wiederum sollte ab der Blüte nicht mehr verzehrt werden, da dann der Gehalt des Giftstoffes Apiol in der Pflanze ansteigt.
- Binden Sie 5–8 ganze Triebe mit einer Schnur an den Stielen zu einem lockeren Bündel zusammen. Hängen Sie die Bündel kopfüber an einem schattigen und luftigen, aber windstillen Platz, z.B. auf einen an der Decke befestigten Stock oder eine Wäscheleine in der Wohnung, im Haus oder auf dem Dachboden auf.

- Machen Sie nach etwa einer Woche die Trocknungsprobe. Wenn die Kräuter so trocken sind, dass sie beim Berühren rascheln und sich zwischen den Fingern zerbröseln lassen, sind sie fertig getrocknet und werden abgenommen.
- Streifen bzw. schneiden Sie die Blätter und je nach Kräuterart auch die Blüten möglichst im Ganzen von den Stängeln. Das „Abrebeln“ funktioniert am besten über einem Bogen Backpapier. Füllen Sie die Aromaschätze in saubere, trockene und mit Datum und Pflanzenart beschriftete Schraubgläser.
- Bewahren Sie die Gläser an einem dunklen, trockenen Ort auf. Vermeiden Sie Hitze, Sonne und Feuchtigkeit, dann behalten die getrockneten Kräuter bis zu einem Jahr ihre Geschmacks- und Inhaltsstoffe.
- Würzige, duftende oder wohltuende Naturgarten-Kräuter sind in allen Varianten – ob als Küchengewürz, feiner Tee, selbst gemachtes Kräuter-Blütensalz, entspannendes Badesalz oder Duftkissen – schöne, selbstgemachte Geschenke für die Winterzeit, die sich jetzt in Ruhe vorbereiten lassen.

Unter www.naturimgarten.at/infoblaetter finden Sie im Infoblatt „Kräuterspirale“ Informationen rund um den Bau und die Bepflanzung dieses schönen Gartenelements. Eine Kräuterspirale ist zudem wertvoller Lebensraum für viele Nützlinge.

