

Schnittlauch



Schnittlauch wird in manchen Gebieten auch Graslauch genannt.

Zum Würzen nutzt man die langen, röhrenförmigen Blätter.

Da diese abgeschnitten werden, ist auch der Name Schnittlauch zu erklären.

Geruch und Geschmack erinnert an eine Zwiebel, ist aber feiner und zarter.

Schnittlauch wird in der Küche sehr häufig verwendet, zum Beispiel für Kräuterquark oder Kräutersoße. Er passt aber auch zu Ei, Fisch, Fleisch und Salat. Schnittlauch eignet sich auch besonders gut zu Dekorationszwecken.

Schnittlauch kann man ab Februar in Blumentöpfe aussäen, ab Mai direkt in den Garten.

Petersilie



Petersilie wird in einigen Gegenden auch als Peterlein oder Silk bezeichnet.

Es gibt drei verschiedene Arten der Petersilie: die Krause, die Glatte und die Wurzelpetersilie.

Der Name Krause und Glatte bezieht sich auf das Aussehen der Blätter, die auch zum Würzen genutzt werden. Bei der Wurzelpetersilie nutzt man die Wurzel.

Egal ob Blätter oder Wurzel, beides hat einen sehr aromatischen, kräftigen Geruch und Geschmack.

Petersilie eignet sich zum Würzen und Verfeinern von Fisch und Fleisch, Kartoffeln, Suppen und als Garnierung von Salaten, Eierspeisen und Soßen.

Petersilie kann ab März in den Garten gesät werden und braucht etwa 4 Wochen zum Keimen.

Liebstockel

Liebstockel ist ein Wurzkrout, was sehr alt und groB werden kann - sogar bis zu 2m.

Als Wurz werden die jungen, frischen Blätter genutzt.

Da der Geruch dieser Blätter stark an Sellerie und Maggi erinnert, erhielt der Liebstockel bei uns auch den Namen Maggikrout.

Bereits kleine Mengen der Blätter wurz Suppen und Eintöpfe. Beliebt ist auch die Zugabe zur Tomatensauce, zu Salaten und Geflügel. Die Wurzkrout ist sehr groB und bleibt auch nach dem Kochen noch voll erhalten.

Da Liebstockel sehr sparsam verwendet werden kann und zudem noch sehr groB wird, ist eine Pflanze im Garten völlig ausreichend.



Salbei

Wir kennen heute viele verschiedene Sorten und Arten von Salbei.

Davon sind aber nicht alle für die Küche zu verwenden.

Besonders gut dafür eignet sich der blaublühende Salbei.

Man nutzt seine leicht bitter, aber fruchtig schmeckenden Blätter.

Das Wurz und Verfeinern von Speisen mit Salbei ist schon sehr lange bekannt, wird aber bei uns nicht oft durchgeführt. In Italien ist die Zugabe von Salbeiblättern zu Kalbsfleisch, Schinken und Soße zu Nudeln beliebt. Es bietet sich aber auch das Wurz von Essiggurken, Salaten und Wildgerichten an.

Bekannter ist bei uns die Verwendung als Tee gegen Husten und Halsschmerzen.

Salbei kann im Mai direkt in den Garten gesät werden. Der Samen keimt in etwa 4 Wochen.



Gartenkresse



Die Gartenkresse wird auch als Pfefferkraut bezeichnet.

Dieser Name kommt sicherlich von dem würzigen Geruch und erfrischend, aber scharfen Geschmack der Blätter.

Die Blätter der Kresse eignen sich besonders gut für Frischkäse, Eierspeisen, Gemüsesuppen und Kräutersoßen. Lecker ist auch ein Kresse-Butterbrot.

Kresse besitzt viel Vitamin C und ist deshalb sehr gesund. Allerdings sollte man sie nur frisch verwenden. Da sie aber sehr anspruchslos ist und schnell wächst, ist das kein Problem. Man kann sie das ganze Jahr auf einem Teller mit Watte ziehen. Dabei braucht der Samen reichlich Wasser und darf nicht bedeckt sein.

Bereits nach einer Woche kann man die Kresseblätter ernten.