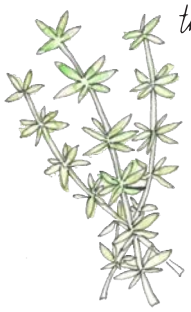
Kleine Kräuterkunde

petersilie

- Aussaat: ab März; Keimung nach ca. 3 Wochen
- Standort: sonnig, bei großer Hitze halbschattig
- Ernte: Frühjahraussaat ab Mitte Mai; bis in den November hinein



thymian

- Aussaat: Mitte Mai (außen); April (innen); Keimung nach 3-4 Wochen
- Standort: sonnig-warm
- Ernte: ganzjährig, bestes Aroma von Mai bis September

oregano

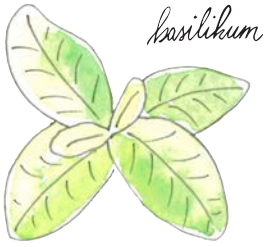
- Aussaat: ab Mai im Freien (Saat nur andrücken, da Lichtkeimer)
- Standort: sonnig
- Ernte: nach dem Austrieb bis zum Frost

rosmarin

- Aussaat: Mitte Mai bis Ende Juli außen); Anzucht dauert gut 2 Jahre!
- Standort: sonnig-warm
- Ernte: ganzjährig, bestes Aroma im Hochsommer

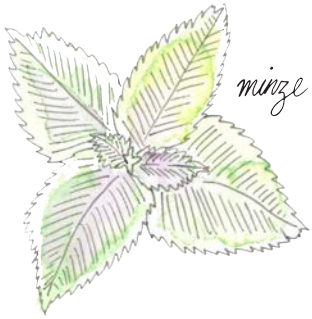
dill

- Aussaat: Mitte/Ende März bis Ende August (außen); ganzjährig (innen)
- Standort: sonnig-warm
- Ernte: bis zur ersten Ernte etwa 10 cm wachsen lassen, dann von unten her die Blätter nach und nach abzupfen.



basilikum

- Aussaat: Ende Mai bis Ende Juli (außen); ab Ende März (innen)
- Standort: sonnig-warm
- Ernte: bis zur ersten Ernte etwa 10 cm wachsen lassen, dann von unten beginnend die Blätter ernten.



minze

- Aussaat: Mitte Mai (außen); Vorkultur ab April (innen)
- Standort: sonnig bis halbschattig, stets feucht halten
- Ernte: sobald Jungtriebe erstarkt sind; entdecken Sie die großes Sortenvielfalt!

salbei

- Aussaat: Mitte Mai bis Anfang Juli (außen); Vorkultur ab April (innen)
- Standort: sonnig
- Ernte: ganzjährig; bestes Aroma von Ende Mai bis Ende September