Der Duft der weiten

Die etwas anderen Zimmerpflanzen: Mit Basilikum, Thymian und Co. kommt duftendes Grün ans Küchenfenster und frische Ernte frei Haus

BEZUGSQUELLEN FINDEN SIE AUF SEITE 66

Welt

Jetzt kommt frische Würze in die Küche: Mit neuen Kräutern, die sich im Zimmer richtig wohl fühlen

Frisch gepflückt in Suppen und Salate gegeben, entfalten Krauter in der Regel das stärkste Aroma. Doch was tun, wenn man weder einen Garten noch einen Balkon hat? Ganz einfach: Kräuter auf der Fensterbank ziehen. Und glauben Sie nicht, dass sich Ihr Gaumen dann auf den Geschmack von Kresse, Basilikum und Schnittlauch beschränken muss. Die Vielfalt ist enorm, da immer mehr Gewürze aus den Tropen zu uns kommen. Lassen Sie sich überraschen!

Genießen Sie Kräuter doch mal international: In vielen gebieten hat ein fester Kreis von Gewürzen eine lange Tradition und bestimmt damit den Geschmack der landestypischen Gerichte. Was in der Türkei etwa Minze und Schwarzkümmel, sind in Asien zum Beispiel Koriander und Zitronengras.

1 In Frankreich würzen Rosmarin, Estragon, Majoran, Thymian und Lavendel - die „Herbes de Provence“ -Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte
2 In Spanien bekommt das Essen mit Knoblauch, Lorbeer und Glatter Petersilie mediterranes Aroma
3 In Italien erhalten Pizza, Pasta und Fleischgerichte ihren besonderen Geschmack durch die Beigabe von Basilikum, Rosmarin, Oregano, Salbei

Würziges für die Fensterbank

Es muss nicht immer nur Zitronenmelisse oder Basilikum sein, was da vom Küchenfenster in den Kochtopf wandert. Immer mehr ungewöhnliche Krauter finden den Weg aus Asien oder den Tropen zu uns. Die Gärtnerei Syringa verschickt z.B. folgendes Paket mit Kräutern für drinnen:

- **Zimmer-Knoblauch** (Tulbaghia violacea)
- **Basilikum „African** Blue“ {Ocinnum kilimandscharicum x basilicum purpureuin)
- **Mexikan. Oregano** (Lippia graveolens)
- **Vietnames. Koriander** (Persicaria odorata)
- **Zitronengras** (Cyrnbopogon citratus)
- **Frucht-Salbei** (Salvia dorisiana)
- **Ananas-Salbei** (Salvia rutilans)
- **Zitronenverberse** (Aloysia triphylla)
- **Paraguay-Süßkraut** (Stevia rebaudiana)
- **Aztekisches Süßkraut** (Lippia dulcis)

Die Pflanzen werden ab Mitte Mai in 9 x 9 cm-Töpfen verschickt und kosten als Paket 23,50 Euro plus Versand.

Wollen Sie mitten im Winter Estragon oder Schnittlauch ernten? Dann setzen Sie im Herbst ein Büschel in einen Topf, lassen ihn einmal durch-frieren und stellen ihn dann hell im Haus auf. Dort treibt er bald frisch durch.

Fotos: Florapress

Ob Gewürz-Tagetes, Argentinischer Minzestrauch oder Kardamom - die Palette der exotischen Würzkräuter, die ein Plätzchen im Warmen bevorzugen, wird jedes Jahr etwas länger. Vielleicht wollen Sie Ihre private Teeplantage am Küchenfenster anlegen? Zu empfehlen sind dafür die Zitronen-Verbene (*Aloysia triphylla*), die Moujean-Tee-Pflanze (Nashia inaguensis) oder Lemongras (Cymbopogon citratus). Un-

Asia-Genüsse

entbehrlich ist sein frisches Aroma auch, wenn Sie gern asiatisch kochen. Passen dazu würde der unkomplizierte Kardamom (Elletaria cardamomum). Selbst wenn die Pflanze bei uns keine Blüte ansetzt, runden die klein geschnittenen Blätter indische Reisgerichte ab. Salate und fruchtige Süßspeisen werden durch die Blüten und Blätter der Gewürz-Tagetes (Tagetes tenuifolia) verfeinert; für alle Lakritz-Fans empfiehlt sich die gleichnamige Art (Tagetes filifolia). Die Pflege der Zimmerkräuter gestaltet sich recht unterschiedlich. Allgemein wird ein heller Standort bevorzugt. Viele Arten kann man im Sommer nach draußen stellen; über den Winter sind dann eher mäßigeTemperaturen angesagt.

Exotische Würze frisch auf de

1 Mit pfiffig verzierten Töpfen wirken Schnittlauch und Salbei doppelt lecker. Nehmen Sie zum Beschriften schwarze Pappe oder dünne Holzplättchen, die Sie mit Tafelfarbe streichen. An den oberen Rand der Zinnkästen leimen, einen breiten Streifen weiß streichen, Blätter und Blüten der verwendeten Kräuter trocknen und aufkleben

2 Die richtigen Helfer sind nicht nur in der Küche sehr viel wert. Wer das Essentielle aus Kräutern und Gewürzen herausholen will, ist mit diesem Mörser samt Stößel aus Teakholz gut beraten. Broste, etwa 35 Euro

3 Am Küchenfenster stehen die Kräuter hell und stets griffbereit. Hier wachsen sie in schlichten, naturfarbenen Keramikkästen. Asymmetrische Untersetzer sorgen für das gewisse Etwas. Von Broste, ab 17,50 Euro

Fotos: Florapress

BEZUGSQUELLEN FINDEN SIE AUF SEITE 66

n Tisch

SHOPPING

Aufbewahrungsdosen mit Deckel aus weißer Keramik. Broste, je ca. 2,40 Euro

Basilikum-Trio, Kräuter der Provence, Pizza &Pasta sind nur drei Beispiele der Küchenkräuter-Saaten von Royalfleur, ab ca. 2,89 Euro

Zum Mundabwischen viel zu schade: Die Serviette „Gewürze“, Brigitte Hachenburg, 20 Stück für 2,90 Euro

Aus jeweils drei blauen oder olivfarbenen Steinguttöpfen besteht das Set „Frische Kräuter“. Komplett wird es mit dem edlen Holztablett. Von Sagaform, in gut sortierten Fachgeschäften erhältlich, ein Set kostet 26,95 Euro

Passt locker in die Tasche: „Der Kräuter-Kompass“ von Henning Seehusen liefert beim Einkaufen wichtige Fakten zu jedem Kraut. Gräfe und Unzer, 6,50 Euro