

## Kräuter ernten

Kräuter sind pflegeleicht und ihre Blüten sind bei Insekten beliebt. Kräuter bereichern den sommerlichen Garten und Balkon. Samtige Salbeiblätter, duftender Rosmarin, leuchtende Ringelblumenblüten – im Hochsommer bietet der eigene Kräutergarten jede Menge geschmackvolle Kräuter. Für die Winterzeit kann man jetzt viele Kräuter trocknen lassen. Das gilt für Thymian, Zitronenverbene und -melisse, Oregano, Lavendel, Ringelblume, Rosmarin, Salbei, Bohnenkraut, Minzen und viele andere Kräuter. Das schonende Trocknen konserviert am besten das Aroma. Viele köstliche Möglichkeiten bietet die Verarbeitung eigener Kräuter: Grillsalz, würziges Kräuterbrot oder gesunder Eistee lassen sich wunderbar selbst herstellen, schmecken herrlich und sind schöne Mitbringsel für Sommerpartys.



*„Die Kräuter sollen bei der Ernte sauber und trocken sein. Zusätzlich ist der dünn mit angetrocknetem Rasenschnitt gemulchter Boden im Kräuterbeet gut für Pflanzen und Bodenleben. Die Mulchschicht beugt bei Regen oder Wind auch 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 Kräuter 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 die getrockneten Kräuter 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](http://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.

### Veranstaltungstipps von „Natur im Garten“ für Privatgärtnerinnen und -gärtner:

#### Webinar „Gartentipp des Tages“ (online, kostenlos)

**Mittwoch, 02.08.2023, 18.00 Uhr: Ameisen im Garten**

**Montag, 07.08.2023, 18.00 Uhr: Trauermücken: So werden Sie die Schädlinge ökologisch wieder los**

**Mittwoch, 09.08.2023, 18.00 Uhr: Ein Specht im Garten - Freund oder Feind?**

Lassen Sie sich online mit kurzen und knackigen Tipps rund um den Garten versorgen. Mit unserer Webinarreihe „Gartentipp“ erhalten Sie zwei Mal wöchentlich - jeden Montag und Mittwoch um 18 Uhr - live frische Garten-News von den „Natur im Garten“ Fachleuten.

Detaillierte Informationen zu unseren kostenlosen Webinaren finden Sie unter [www.naturimgarten.at/webinare](http://www.naturimgarten.at/webinare)

