

Köstliches Kraut für Mensch und Biene

Kräuter selber anzupflanzen ist eine tolle Möglichkeit, mit eigenen Mitteln sein Essen aufzupeppen, Tee herzustellen und Ähnliches. Dazu braucht man keinen großen Garten, das geht auch auf einem sonnigen Balkon. Wenn man bei der Auswahl auch noch auf die „Bienenfreundlichkeit“ achtet, hat man gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe geschlagen und Spaß macht es auch noch:

Hier eine kleine Auswahl an Kräutern, die sowohl uns als auch den Bienen gut schmecken:



1. Lavendel:

- Anspruchslos, liebt sonnigen Standort auf durchlässigen Böden ohne Staunässe
- Jährlich zurückschneiden
- Blüte Juni-August
- Bietet Hummeln, Bienen und Schmetterlingen Nahrung
- Vielfältig einsetzbar zum Würzen, intensiv im Geschmack
- Blüten sind essbar
- Beim Kauf darauf achten, dass es sich um Sorten handelt, die auch für den Verzehr geeignet sind!



2. Rosmarin

- Anspruchslos, liebt sonnige Standorte und durchlässige Böden
- Jährlich zurückschneiden
- Nur sparsam düngen, z.B. mit Hornspänen
- Vielseitige Würz- und Aromapflanze, intensiv im Geschmack
- Blüten sind essbar (z.B. im Salat)
- Durch die frühe Blüte ab März eine wichtige erste Nahrungsquelle für Bienen



3. Zitronenmelisse

- Sonniger bis halbschattiger Standort
- Blüte Juni-August
- Durchlässiger, aber nicht zu trockener Boden
- Vielseitige Gewürzpflanze, auch gut geeignet für Getränke, Blüten essbar



4. Schnittlauch

- Benötigt nährstoffreichen, feuchten Boden in Sonne oder Halbschatten
- Blüten sind essbar, die Stängel sind in der Blüte nicht mehr gut zu verwenden, da sie hart und eher bitter werden (aber nicht giftig!)
- Blüht in milden Jahren von März bis Oktober fast durchgängig



5. Echter Salbei

- Sonniger und warmer Standort
- Bevorzugt trockenen, durchlässigen Boden ohne Staunässe
- Blütezeit von
- Blüten essbar
- Intensive Gewürzpflanze mit kräftig derben Geschmack
- Blüte von Juni bis August
- Beim Kauf der Pflanzen darauf achten, dass es sich um den echten Salbei (Küchensalbei) handelt und nicht um eine Zierform

Rezept für eine schnelle Kräuterbutter

- Zupft von allen genannten Kräutern jeweils ein paar Blätter ab und hackt sie mit einem scharfen Messer (gut funktioniert es mit einem Wiegemesser) ganz klein und mischt sie dabei gut durch
- Eine Knoblauchzehe pressen
- Nehmt schon vorher so viel Butter, wie Ihr benötigt aus dem Kühlschrank, sie sollte nicht mehr zu hart sein
- Nun könnt Ihr die Zutaten vermischen (das geht mit einer Gabel sehr gut) und fügt noch etwas Salz dazu
- Besonders gut, z.B. zu Gegrilltem, schmeckt es, wenn man die Kräuterbutter noch einige Zeit im Kühlschrank durchziehen lasst

Guten Appetit!