

27. Mai 2008

Tipps zu Anbau und Verwendung von Küchenkräutern

Kräuterbroschüre und Kräutergartenipps der „umweltberatung“

Tipps und Anregungen zu Aussaat und Kultur sowie köstliche Rezepte zum Haltbarmachen oder Kochen mit Kräutern gibt es jetzt in der neu aufgelegten Broschüre „Kräuter in Garten und Küche“ der „umweltberatung“. Enthalten sind auch Beschreibungen vieler Garten- und Wildkräuter, ihrer Erkennungsmerkmale und Standortansprüche, ergänzt durch umfangreiche Illustrationen und Rezeptvorschläge. Daneben bieten „die umweltberatung“ und die Landesgartenschau in Tulln bzw. Grafenegg umfassende Beratung und Vorträge zum gesunden Kräutergarten oder Kurse zum Bau einer „Kräuterspirale“.

Dabei erfährt man überdies, dass alle Küchen- und Gewürzkräuter auch Heilkräfte mit verschiedensten Wirkungen haben. So sind die Blätter von Brennnesseln, Löwenzahn und Schafgarbe besonders reich an Vitamin C, sekundären Pflanzenstoffen und appetitanregenden Scharf-, Bitter- und Aromastoffen.

Die Broschüre „Kräuter in Garten und Küche“ erhält man zum Preis von 3,70 Euro bei der „umweltberatung“ Niederösterreich unter der Telefonnummer 02742/718 29 bzw. per e-mail unter niederoesterreich@umweltberatung.at.