

14. Juli 2000

Für alles ist ein (Un)Kraut gewachsen

Kräuter-Broschüre der „umweltberatung“

Kräuter-Informationen über Herkunft, Botanik, Anbau, Standort, Ernte, Aufbewahrung und Verwendung in der Küche inklusive köstlichen Rezepten enthält die neu aufgelegte Broschüre „Kräuter – Aroma und Duft in Garten und Küche“ der „umweltberatung“. Passend zur von Umwelt-Landesrat Wolfgang Sobotka initiierten NÖ Naturgartenaktion „Natur im Garten“ können Interessierte darin auch Tipps für den Garten nachlesen.

Kräuter im Garten dienen zum einen als „Gartenmedizin“ – so schützt Basilikum Gurken und Zucchini vor Mehltau, Kerbel vertreibt Schnecken bei Salat und Fisolen – und zum anderen als Risikominimierung bei menschlichen Zivilisationsleiden. So ist das Calcium der Gartenkresse wichtig für Knochen, Zähne, Muskeln und Blut. Besonders intensiv duftende Kräuter wie Rosmarin, Lavendel, Thymian, Kümmel oder Anis wiederum sind sehr reich an Terpenen, welche die Durchblutung fördern.

Für die Küche versprechen etwa die leicht pfeffrig schmeckenden Blätter der Kapuzinerkresse oder nudelig geschnittene Sauerampferblätter eine Verfeinerung grüner Salate. Die Knospen von Gänseblümchen und Löwenzahn ergeben, eingelegt in Kräuternessig, einen heimischen „Kapernersatz“, Löwenzahnblüten lassen sich zudem auch zu „Honig“ verarbeiten etc.

Zu bestellen ist die Kräuter-Broschüre um 60 Schilling zuzüglich Versandkosten bei der „umweltberatung“ Niederösterreich unter der Telefonnummer 02742/71829 oder per e-mail unter niederoesterreich@umweltberatung.at.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at