

Presseinformation

17. Juli 2012

„Kräuter in Garten und Küche“

die umweltberatung" gibt Tipps zum Haltbarmachen von Kräutern

Tipps für das richtige Haltbarmachen von Kräutern gibt „die umweltberatung“ in ihrer Broschüre „Kräuter in Garten und Küche“. Ob etwa die Kräuter im Winter aromatisch schmecken, hängt vom Erntezeitpunkt und von der richtigen Konservierung ab. Der Erntezeitpunkt ist wichtig, um intensiven Geschmack und die höchste Konzentration an Inhaltsstoffen zu erhalten. Viele Küchenkräuter haben vor der Blütezeit das beste Aroma, das trifft etwa auf Basilikum, Minze, Melisse, Salbei und Thymian zu. Bei der Ernte wiederum ist zu beachten, dass es zuvor nicht geregnet hat, da sonst der Gehalt an ätherischen Ölen geringer ist.

Um die Kräuter nun zu verarbeiten, gibt es verschiedenste Möglichkeiten wie Trocknen, Einfrieren oder auch Einlegen. Die Trocknung sollte so rasch als möglich nach dem Ernten erfolgen. Getrocknet werden die Kräuter, indem sie in luftigen, trockenen, schattigen Räumen als Kräutersträuße aufgehängt oder auf einer Unterlage ausgebreitet werden. Die fertig getrockneten Kräuter werden dann vom Stängel gerebelt, luftdicht verschlossen und an einem dunklen Ort gelagert. Zum Einfrieren werden die Kräuter gewaschen, getrocknet und nun entweder gehackt oder auch als ganze Blätter eingefroren. Für das Einlegen in Öl werden die Kräuter ebenfalls gewaschen und dann in Gläser gefüllt. Danach sollen die Kräuter vollständig mit kaltgepresstem Öl bedeckt werden. Kräuter können aber auch in Essig oder Salz eingelegt und somit haltbar gemacht werden.

Weitere Tipps findet man in der Broschüre „Kräuter in Garten und Küche“, die unter 02742/718 29 oder 01/803 32 32 bestellt werden kann.

Nähere Informationen: „die umweltberatung“, Telefon 0676/83 68 85 65, e-mail presse@umweltberatung.at, <http://www.umweltberatung.at/>.