

Presseinformation

21. August 2009

Tipps der „umweltberatung“ zum Umgang mit Kräutern im Winter Kräuterbroschüre „Kräuter in Garten und Küche“ neu erschienen

In der Broschüre „Kräuter in Garten und Küche“ gibt die „umweltberatung“ Tipps zum Haltbarmachen der Gewürzpflanzen, um die Aromen der Kräuter des Sommers auch über den Winter hinweg erhalten zu können.

Um das Aroma der Kräuter auch im Winter genießen zu können, gibt es unterschiedliche Arten, die Gewürzpflanzen haltbar zu machen. Beim Basilikum bleibt der Geschmack durch Einlegen in Öl, Essig und Salz am besten erhalten. Oregano wird durch Trocknen haltbar gemacht, aber auch das Konservieren in Öl ist möglich. Die Petersilie kann man am ehesten durch den Winter bringen, indem man sie einfriert oder auch in Salz einlegt. Rosmarin und Thymian können ganz einfach getrocknet werden, sie verfeinern eingelegt auch Öle und bringen im Winter mediterranes Aroma in die Küche.

Die Broschüre „Kräuter in Garten und Küche“ stellt 29 Kräuter vor und enthält weitere Tipps zum Anbauen, Ernten und Haltbarmachen, sowie viele Rezepte. Das Heft kostet 3,70 Euro zuzüglich Versandkosten und ist bei der „umweltberatung“ erhältlich.

Nähere Informationen und Bestellung der Broschüre: „die umweltberatung“, Telefon 01/803 32 32 bzw. 02742/718 29, <http://www.umweltberatung.at/>