

2019 Sortenbeschrieb Bio-Kräutersetzlinge

Bio Kräutersetzlinge

Jedes Pflanzset enthält 24 Bio-Kräutersetzlinge. Dies sorgt für Abwechslung im Garten oder auf dem Fensterbrett, aber auch beim Entdecken und Lernen im Unterricht. Vielfältige Sinneseindrücke und spannende Beobachtungen sind dabei garantiert. Die Setzlinge werden im 9cm-Ecktopf geliefert und sind schon einige Zentimeter hoch. Jeder Bio-Kräutersetzling ist im Pflanzset individuell angeschrieben. Die korrekte Identifikation der Pflanzen wird damit zum Kinderspiel. Sämtliche Kräutersetzlinge stammen aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft und sind damit besonders umwelt- und tierfreundlich.

Kräuterpflege vor dem Anpflanzen

Wenn nach dem Erhalt die Kräuter für eine Übergangszeit im Wohnbereich aufgestellt werden, gilt es zu beachten, dass die Pflanzen genügend Licht und Wasser haben. Bitte aus den Kartons ans Licht oder besser in den Schatten ins Freie stellen; die Transport-Trays speichern Feuchtigkeit. Stehendes Wasser ist zu verhindern. Kontrollieren Sie mit dem Zeigefinger wie trocken die Erde ist. Kräuter vertragen Trockenheit besser als zu viel Nässe.

Anpflanzung der Bio-Kräuter und Gestaltung von Gärten, Beeten, u.a.

Viele Tipps und kreative Ideen haben wir auf unserer Website www.bluehende-schulen.ch unter dem Reiter "Schulen tut was" für Sie bereit. Viel Freude und Erfolg beim Entdecken und Umsetzen!

Zusammensetzung im Pflanzset

In jedem Pflanzset sind 24 Bio-Kräutersetzlinge enthalten. Jedes Pflanzsets enthält Setzling der Sorten: Salbei, Rosmarin, Lavendel, Thymian, Koriander, Oregano, Minze, Melisse und Bohnenkraut. Je nach Pflanzenverfügbarkeit - zum Zeitpunkt der Auslieferung des Pflanzsets - variiert die Anzahl Setzlinge je Sorte pro Pflanzset. Ausserdem können bei den Sorten Rosmarin und Thymian pro Pflanzset mehrere Arten enthalten sein. Alle möglichen Sorten und Arten der Bio-Setzlinge in den Pflanzsets, sind in folgender Liste aufgeführt:

Salbei (*Salvia officinalis*)



Standort: Vollsonnig. Salbei liebt warme, sonnige Standorte ohne Staunässe – auf einen lockeren, humosen, durchlässigen Boden achten.

Überwintern: Die Pflanze kann an milden Lagen überwintern.

Verwendung: Als Balkon- und Gartenpflanze zu verwenden. Beliebt zum Würzen von Fleisch-, Fisch- und Pastagerichten.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Bei Salbei regelmässig die Triebspitzen abernten ist die beste Pflege. Auch mit der Rebschere können die Pflanzen gut ausgelichtet werden. Mag zurückschneiden ab August nicht mehr.

Weitere Informationen: [Hier](#)

Rosmarin immergrün (*Rosmarinus officinalis*)



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Die Pflanze kann an geschützter Lage überwintern. Nicht vertrocknen lassen.

Verwendung: Als Gewürzpflanze, Öl, Badesalz, Tee oder Gesichtstonik, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze. Für die tägliche Küche können die Triebspitzen geschnitten werden. Am gehaltvollsten sind die Blätter kurz vor dem Aufblühen der Pflanze. Passt zu Poulet, Lamm und würzt hervorragend Marinaden.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Rosmarin regelmässig die Triebspitzen abernten ist die beste Pflege. Auch mit der Rebschere können die Pflanzen gut ausgelichtet werden.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Rosmarin hängend (*Rosmarinus prostratus*)



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Die Pflanze kann an geschützter Lage überwintern. Nicht vertrocknen lassen.

Verwendung: Als Gewürzpflanze, Öl, Badesalz, Tee oder Gesichtstonik, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze. Für die tägliche Küche können die Triebspitzen geschnitten werden. Am gehaltvollsten sind die Blätter kurz vor dem Aufblühen der Pflanze. Passt zu Poulet, Lamm und würzt hervorragend Marinaden.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Zwischen den Wassergaben die Erde gut antrocknen lassen. Zu viel Dünger schadet dem Kräuteraroma! Im Garten ausgepflanzt, genügt eine Kompostgabe zum Saisonstart.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Lavendel (*Lavandula angustifolia*)



Standort: Vollsonnig, trocken

Überwintern: Die Pflanze kann an geschützter Lage überwintern.

Verwendung: Duftpflanze, Duftöl, Gewürzpflanze, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Direkt nach der Blüte um die Hälfte zurückschneiden.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Thymian Faustini, immergrün (*Thymus vulgaris*)



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Winterhart

Verwendung: Gewürzpflanze, Bodendecker, Steingartenpflanze, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze. Passt zu Tomaten, Auberginen, Zucchini, Wild, Lamm, Geflügel.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Kann nach der Blüte zurückgeschnitten werden.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Zitronenthymian immergrün (*Thymus vulgaris*)



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Winterhart

Verwendung: Gewürzpflanze, Bodendecker, Steingartenpflanze, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze. Keine französische Küche ohne Thymian, frisch oder getrocknet ein phantastisches Gewürz für Fleisch, Gemüse und Eintöpfe.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Kann nach der Blüte zurückgeschnitten werden.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Thymian Aureo (*Thymus vulgaris*)



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Winterhart

Verwendung: Gewürzpflanze, Bodendecker, Steingartenpflanze, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze. Keine französische Küche ohne Thymian, frisch oder getrocknet ein phantastisches Gewürz für Fleisch, Gemüse und Eintöpfe.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Kann nach der Blüte zurückgeschnitten werden.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Thymian Silver Queen (*Thymus vulgaris*)



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Winterhart

Verwendung: Gewürzpflanze, Bodendecker, Steingartenpflanze, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze. Keine französische Küche ohne Thymian, frisch oder getrocknet ein phantastisches Gewürz für Fleisch, Gemüse und Eintöpfe.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Kann nach der Blüte zurückgeschnitten werden.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Koriander (*Coriandrum sativum*)



Standort: Sonnig bis halbschattig

Überwintern: -

Verwendung: Koriander kann z.B. für würzige Saucen und Suppen verwendet werden. Der Samen gibt Fleischgerichten, Eintöpfen und als Einmachgewürz zu Gurken und Rote Bete eine pfefferartige Würze. Zerkleinerte Samen eignen sich als Lebkuchengewürz oder zum Brotbacken. Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: In der Anzuchtphase ist regelmässiges Giessen wichtig, um vorzeitiges Schossen zu verhindern. Ein aufgelockerter Boden fördert das Wachstum des Korianders.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Oregano (*Origanum vulgare*)



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Winterhart

Verwendung: Als klassisches Mittelmeer-Gewächs lässt sich der Oregano natürlich nicht als Gewürz in der italienischen und griechischen Küche wegdenken. Der Klassiker für Pizzas, Pastasaucen, Antipasti und kräftige Fleisch- und Gemüsegerichte. Gewürzpflanze, Staudengarten, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Oregano ist sehr anspruchslos, wenn er am rechten Platz steht. Wichtig sind der magere, trockene Boden und viel Sonne. Man düngt ihn einmalig im Frühjahr mit sehr reifem Gartenkompost.

Der Oregano ist zwar winterhart, dennoch mag er eine Reisigabdeckung im Winter zum Schutz vor Frost. Im zeitigen Frühjahr schneidet man die alten Triebe dicht über dem Boden ab.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Minze (Mentha piperita)



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Winterhart

Verwendung: Aromatisieren von Kaltgetränken. Es ist zu beachten, dass die Blätter nicht gekocht werden. Nur frisch dazu geben. Gewürzpflanze, Staudengarten, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht. In der Schweiz blühen die Pflanzen während der Vegetationszeit.

Pflege: Minze ist stark wachsend und erträgt auch starkes Zurückschneiden; evtl. Wurzelsperre in den Boden einarbeiten.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Melisse



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Winterhart

Verwendung: Aromatisieren von Kaltgetränken. Es ist zu beachten, dass die Blätter nicht gekocht werden. Nur frisch dazu geben. Gewürz-, Arznei, Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze, Staudengarten.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht. In der Schweiz blühen die Pflanzen während der Vegetationszeit.

Pflege: Melisse ist stark wachsend und erträgt auch starkes Zurückschneiden; evtl. Wurzelsperre in den Boden einarbeiten.

Weitere Informationen: [Hier](#).

Bohnenkraut (Satureja)



Standort: Vollsonnig

Überwintern: Winterhart

Verwendung: Bohnenkraut schmeckt pfeffrig-herb mit leichter Thymian-Note und wird meistens für deftige Gerichte verwendet. Ideal nicht nur für Bohnen, sondern auch für Pilzgerichte (ausser Champignons), Fischsuppen, Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Hacktätschli, Frischkäse, Forellen, Gurkensalat, Saucen, eingelegtes Gemüse und zum Aromatisieren von Saucen, Essig, Öl. Frisch gehacktes Bohnenkraut mit Fingerspitzengefühl verwenden. Harmoniert mit Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano, Salbei, Fenchel, Lorbeer. Bestandteil der Herbes-de-Provence-Mischung. Trend: Grillierte Kalbs- oder Schweinskoteletts mit Bohnenkraut-Öl marinieren oder Tomatensaucen abschmecken. Bienen- und Schmetterlingsweidepflanze.

Bienenfreundlich: Die Blüten sind besonders reichhaltig an Nektar und Pollen und werden häufig von Honigbienen und Schmetterlingen besucht.

Pflege: Bohnenkraut braucht nährstoffreichen, lockeren Boden. Liebt sonnige Standorte und blüht ab Juli. Kurz vor oder während dem Blühen ernten, dann ist das Aroma am besten. Blätter und Triebe können immer frisch geschnitten werden. Winterbohnenkraut vor Frost schützen. Bohnenkraut gedeiht auch auf dem Balkon: Nach dem Kauf aus den Behältern in grössere Töpfe oder Kisten verpflanzen, damit die Wurzeln Platz zum Wachsen haben.