

Liebe Gartenfreundinnen und Gartenfreunde,

an dieser Stelle soll in Zukunft einmal im Monat ein Beitrag Ihrer Gartenfachberaterin erscheinen. Nachdem ich keine Gärtnerin bin, wird es vor allem um meine eigenen Erfahrungen im Garten gehen.

Im Juni: **Kräuter**

Jeder der einen Garten hat und gerne kocht hat Kräuter. Wir haben kein spezielles Kräuterbeet, sondern unsere Kräuter sind im Garten verteilt, einfach weil sie auch unterschiedliche Standortansprüche haben.

Das beliebteste Gartenkraut, die Petersilie, gibt es bei mir gar nicht, das bekommen wir immer von der Nachbarin. Die Schnittlauchtöpfe, die ich mir im Winter gekauft habe, pflanze ich im Frühjahr in den Garten. Das sind inzwischen so viele, dass ich einen Teil blühen lasse. Das gibt schöne helllila Blüten im Gemüsebeet. Zum Essen sind mir diese Blüten zu herb. In einer schattigen Ecke habe ich Sauerampfer. Bevor er blüht, schneide ich ihn ab – er treibt dann neu aus. Nur seine zarten jungen Blätter schmecken mir gut.

Am sonnigsten Platz des Gartens wachsen Salbei, Thymian, Zitronenthymian und Estragon. Den Salbei schneide ich direkt nach der schönen blauen Blüte. Als ich die Staude neu hatte, habe ich im Frühjahr geschnitten, mit dem Ergebnis, dass ich in diesem Jahr keine Blüten mehr hatte. Der Thymian hat sich bei mir selbst ausgesät und steht nun an einer anderen Stelle, nachdem die ursprüngliche Staude nicht mehr schön war.

Dann gibt es noch die Zitronenmelisse, die sich bei mir im Garten an allen freien Plätzen, auch im Halbschatten, ansiedelt. Ich lasse Stauden stehen bis ich etwas neues, schöneres dort pflanzen will. Als Mittel gegen Wühlmäuse wurde mir vor Jahren Knoblauch empfohlen. Das Ergebnis ist, dass die Wühlmäuse immer noch da sind, dass aber an mehreren Stellen im Garten Schnittknoblauch wächst, der sehr gut schmeckt.

Rosmarin habe ich in einem Topf, weil er nicht winterhart ist. Im Winter ist er bei mir im Wohnzimmer – richtig kühle Plätze mag mein Stöckchen nicht.

Dill habe ich in diesem Jahr ausgesät und bin nun gespannt, ob er so groß wird, wie auf der Samenpackung versprochen.

Mit meinen Kräutern wird auch gekocht.

Klar kennt jeder Kräuterquark. Unseren haben wir in diesem Jahr, weil gerade nichts anderes da war, mit Schnittlauch, Schnittknoblauch, etwas Sauerampfer und Zitronenmelisse, sowie Estragon gewürzt. Kund das hat uns besser geschmeckt als klassische Kräutermischungen. Überhaupt Estragon: Jahrelang habe ich das Kraut nicht verwendet. Dann habe ich festgestellt, wie fein es zu gedünstetem Fisch schmeckt. Man muss aber ein Anis-Aroma mögen.

Salbei nehme ich, außer für saltimbocca (Kalbfleischscheibchen, auf die ein Salbeiblatt und eine Scheibe Parmaschinken gespießt sind) auch sehr gerne zu gebratener oder gegrillter Leber, wobei die Blätter mitgegart werden. Thymian gehört bei uns in italienische Gemüsesuppen und Spagettisoße. Dann ist da noch die Zitronenmelisse. Lange konnte ich mit ihr nichts anfangen, außer Süßspeisen damit zu dekorieren. Jetzt koche ich damit immer Zitronenmelissesirup. Dieser gibt Salatsößen einen schönen süßsauerem Geschmack, manchmal lassen wir den Essig dann ganz weg.

Hier das Rezept:

1 Liter Wasser mit 1 kg Zucker und 20g Zitronensäure (aus der Apotheke) aufkochen. Diese Mischung über 1 große Tasse Zitronenmelisseblätter geben. 2 Tage ziehen lassen, durchsieben. Noch mal aufkochen, heiß in Flaschen füllen. Der Sirup hält mindestens 6 Monate. Angeblich stärkt der Sirup auch noch die Nerven – und das kann doch jeder brauchen.

Einen schönen Juni wünscht Euere Renate