

3x3 im
ÖBZ München
mit
Biogärtner Herb
aus dem Allgäu



Bio-Kräuter auf dem Balkon

Mittelmeer-Kräuter

- Kultur: Salbei, Thymian, Lavendel...
- Wo? Süd-Westbalkon, -Terrasse
- Licht: Volle Sonne, sehr hell
- Erde: Kräuternerde mit Sand/Schotter vermischt.
- Nährstoffbedarf: Gering
- Abstand: 4-6 P/lm, 2-4 P im 10-20 L Topf.
- Rückschnitt: Ernte; nach der Blüte
- Mulchen mit grobem Kies
- Erfolgsfaktoren:
- Magere, strukturstabile Erde.
- Offener Balkon



Bio-Kräuter auf dem Balkon

Rosmarin winterhart

- Abstand: 3-4 P/lm, 2-3 P im 10-20L Topf
- Rückschnitt: Ernte; nach der Blüte
- Düngung Ende April
- **Erfolgsfaktoren:**
- Sortenwahl: Bowle, Punta di Canella, Arp, Weihenstephan,
- Magere, strukturstabile Erde.
- Im Winter Wind-/Sonnengeschützt an der Wand
- Eventuell Vliesschutz



Bio-Kräuter auf dem Balkon

Basilikum

- Wo? Süd-West-Ostbalkon,
-Terrasse
- Licht: Sonne, sehr hell
- Erde: Kräuternerde mit
Vorratsdüngung.
- Nährstoffbedarf: Hoch
- Abstand: 3-5 P/lm
2P im 10 L Topf
- Mulchen mit Miscanthus,
Heu, Stroh
- Bienenmagnet
- **Erfolgsfaktoren:**
- Nicht vor Ende Mai
- Gleichmäßig Gießen



Bio-Kräuter auf dem Balkon

Basilikum

- Griechisches Busch-
- Sizilianische
 - Blauer Afrikaner
 - Gorbatschow
- Zitrone-, Maenglak
- Thai-, Horapa
- Wilder Allgäuer, Tulsi, Krapao



Bio-Kräuter auf dem Schatten-Balkon

- Wo? Nord-Ostbalkon, -
Terrasse
- Licht: Schattig, wenig
bis keine Sonne.
- Erde: Kräuternerde mit
Vorratsdüngung.
- Nährstoffbedarf: Nieder
bis mittel
- Abstand: 3-5 P/lm
2P im 10 L Topf
- Mulchen mit
Miscanthus, Heu, Stroh



Bio-Kräuter auf dem Schatten-Balkon

- Minze
- Kerbel
- Liebstöckl
- Brunnenkresse im Wasser
Untersetzer
- Licht: Schattig, wenig bis
keine Sonne.
- Erde: Kräuternerde mit
Vorratsdüngung.
- Nährstoffbedarf: Nieder
bis mittel
- Abstand: 3-5 P/lm
2P im 10 L Topf
- Mulchen mit Miscanthus,
Heu, Stroh



Bio-Kräuter auf dem warmen Schatten-Balkon

- Wo? Süd-Ostbalkon, -Terrasse
- Licht: Schattig, wenig bis keine Sonne.
- Currybaum, Jiagulan, Kardamon, Galgant.
- Erde: Kräuternerde mit Vorratsdüngung.
- Nährstoffbedarf: Nieder bis mittel
- Abstand: 1-2P im 10 L Topf
- Mulchen mit Miscanthus, Heu, Stroh
- Im Winter in der temperierten bis warmen Wohnung.



Mein Lieblinge: Cima di rapa

- **Eine Spezialität aus Süditalien. Es werden die noch geschlossenen Blütenknospen mit Blättern verwendet.**
- **Heimat:** Italien, nur aus Kultur bekannt.
- **Biologie:** Ein-zweijährig, winterhart bis ca. -12°C, Z6.
- **Standort:** Sonnig bis halbsonnig, frischer, nährstoffreicher, durchlässiger Boden.
- **Blütezeit:** Mai bis Oktober, Bienen- und Insektenweide, N4/P2/WB32;7/S9.
- Blütenfarbe: Gelb.
- **Höhe:** 50cm. **Abstand:** 8-10P/m².
- **Eigener Anbau: Leicht.**
- **Verwendung** (*Junge Blätter, Blüten, Knospen*):
- **#Küche:** Sie werden kurz angedünstet. Mit Orecchietti, Sardellen, Knoblauch und Pecorino sind sie das Nationalgericht von Bari.



Mein Lieblinge: Agretti, Mönchsbart

- *Salsoda soda* L. Amaranthaceae
- **Heimat:** Küsten im Mittelmeerraum, Kaukasus, Zentralasien.
- **Biologie:** Einjährig, leichter Frost, Z7-8.
- **Standort:** Sonnig, frischer, nährstoffreicher Boden, liebt etwas Meersalz. Gb/Hb/T2so
- **Blütezeit:** Sep-Okt.
- **Blütenfarbe:** Gelb. **Abstand:** 8 Töpfe/m².
- **Höhe:** 30 cm. **Eigener Anbau:** Leicht.
- **Verwendung (Blätter):**
- **#Küche:** Beliebt in Italien zu Salaten oder mit Nudeln gekocht und Speck.
- **Interessant:** Die Asche aus Agretti war eines der Geheimnisse bei der Herstellung von Murano-Glas.
- **Pflegetipp:** Als Gewächs von den Meeresküsten liebt Agretti dann und wann eine kleine Brise Meersalz als Dünger.



Mein Lieblinge: Agretti, Mönchsbar

- **Spagetti con Agretti**
- **Zutaten**
 - 250 g Mönchsbar (Agretti)
 - 250 g Spaghettoni
 - 2-3 Sardellen aus der Dose
 - 1-2 EL Salzkapern,
 - 1 Knoblauch, fein gehackt
 - 1 kleine Zwiebel fein gehackt
 - 1 EL Gemüsebrühepulver Bio
 - 30 g Pinienkerne, trocken
angeröstet
 - Salz, Pfeffer
 - 3 EL Olivenöl extra
 - 2 EL Butter



Mein Lieblinge: Agretti, Mönchsbar

Die Soße-Zubereitung

- Agretti gründlich waschen, eventuell die harten Stile entfernen.
- Sardellen im schon warmen Olivenöl/Buttermischung zerdrücken und schmelzen lassen.
- Die feingehackte Zwiebel, den Knoblauch und die Salzkapern hinzugeben und mit dünsten lassen.
- Pinienkerne leicht anrösten und zur Soße geben. Kräftig pfeffern. Warmhalten.
- Die Spaghettini ins kochende Wasser, in welchem der Gemüsebrühwürfel aufgelöst wurde, al dente kochen. Die letzten 2 Minuten den Agretti dazugeben.
- Etwas Kochwasser auf die Seite geben und bei Bedarf der Soße dazugeben. Abgießen. Mit der Soße vermischen.
- Guten Appetit



Meine Lieblinge auch in der Küche

Die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielfältig:

Das Wichtigste: Nur Mut und neue Rezepte.



Termine in der Biogärtnerei Herb

**Feldrundgang:
6. August 17.00**



**Tomaten-Ausstellung
6.-10.August während der Geschäftszeit**



A man with glasses, wearing a black wide-brimmed hat and a bright red zip-up jacket, is smiling warmly. He is standing in a greenhouse or nursery, surrounded by numerous chili pepper plants. The plants have green leaves and clusters of red and orange peppers. The background shows the metal structure of the greenhouse with horizontal pipes.

Ein schönes Gartenjahr
Ihr Christian Herb

Samen-/Pflanzenversand
www.Bio-Kraeuter.de