

Inhalt

4 Basics

- 6 Faszination Kräuter
- 8 Damit macht die Arbeit Spaß
- 10 Kräuter wachsen fast überall
- 12 Der richtige Platz für jedes Kraut
- 14 *Extra*: Hochbeet aus Paletten bauen
- 16 Das brauchst du
- 18 Kräuterbeet vorbereiten
- 20 Ab ins Beet!
- 22 Kräuter topfen
- 24 Nützlinge fördern, Kräuterbrühen einsetzen
- 26 *Extra*: Kräuter ernten
- 28 Vielfalt genießen

30 Kräuter pflegen

- 32 Gießen – gewusst, wie!
- 34 Bodenpflege lohnt sich immer
- 36 Nährstoffe für gutes Wachstum
- 38 Der richtige Schnitt
- 40 Gut geschützt im Winter

42 Porträts

- 44 Vom Beet auf den Teller – Salatkräuter
- 46 *Extra*: Kräuter einfrieren
- 48 Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse
- 50 Majoran, Rucola, Kapuzinerkresse, Kerbel
- 52 *Extra*: Kräuter aussäen
- 54 Essbare Blüten
- 56 Borretsch, Wilde Malve, Duft-Veilchen, Gewürz-Tagetes
- 58 Ringelblume, Anis-Ysop, Indianernessel, Kornblume
- 60 *Extra*: Essbare Blüten einfrieren
- 62 Aroma des Südens – mediterrane Kräuter
- 64 Basilikum
- 66 Andorn, Curry-Strauch, Rosmarin, Ysop
- 68 Lorbeer, Knoblauch, Griechischer Oregano, Olivenkraut
- 70 Duftkräuter
- 72 *Extra*: Kräuterspirale
- 74 Echter Lavendel
- 76 Thymian
- 78 Duftgeranie, Katzenminze, Nachtkerze, Frucht-Salbei
- 80 Für Tee & frische Sommerdrinks

- 82 Minzen
- 84 Echter Salbei, Zitronenmelisse,
Gewürz-Fenchel, Echte Kamille
- 86 Kümmel, Zitronengras, Anis,
Zitronenverbene
- 88 *Extra*: Kräuter trocknen

90 Service

- 90 Weitere Informationen, Bezugsquellen
- 91 Register
- 93 Bildnachweis, Impressum