Basilikum

Basilikum (Ocimum basilicum) leitet sich vom griechischen basileus ab, der König.

Das königliche Kraut kam einst aus Indien und wanderte über Persien und Griechenland nach Italien.

Bereits die Griechen schätzten Basilikum als Glückskraut!

Da fühlt er sich wohl	• Basilikum ist ein sonnenverwöhnter einjähriger Südländer, der ab einer Nachttemperatur von > 10°C in den Garten gepflanzt werden kann. • Er liebt einen windgeschützten, warmen und hellen Standort. • Hitze und Südseite bitte meiden! • Auf feuchten, nährstoffreichen und lockeren Böden mit viel Sand fühlt er sich besonders wohl.
Schick im Topf	• Basilikum entwickelt sich am besten im Tontopf mit frischer FloraSelf Nature Kräutererde und Sand obenauf gestreut. • Bei Wassergabe von unten und wenn er alle 14 Tage mit FloraSelf Nature Gemüse- und Kräuterdünger verwöhnt wird, bleibt er gesund.
Kerngesund	• Basilikum ist ein Fröhlichmacher. Er heitert traurige Gesichter auf und hebt die Stimmung! • Basilikum-Tee regt den Appetit an und wirkt gegen Halsschmerzen!
Lecker	• Fortlaufende Ernte ist wichtig! Dadurch wächst er buschiger und einer monatelangen Ernte steht nichts im Wege. Vor der Blüte laufend bis zu 10 cm lange Blatttriebe ernten. Nach der Blüte geerntet, schmeckt Basilikum bitter. • Das aromatische Kraut passt am besten zu Tomaten, Paprika, Mozzarella, Nudelgerichten und Salaten. • In Olivenöl eingelegt halten sich die Blätter 4-5 Monate frisch.
Bio-Tipp	• Basilikum gibt Fliegen keine Chance. Auf das Küchenfensterbrett einen Topf mit Basilikum gestellt, hält er die Fliegen fern.

HORNBACH
Es gibt immer was zu tun.

Lavendel

In der Mittelmeerregion wächst er wild in großen Büschen.

Berühmt ist die französische Provence mit ihren riesigen Lavendelfeldern.

Er wurde bereits in viele Teile der Welt transportiert.

Da fühlt er sich wohl	• Mit Trockenheit und in Höhenlagen kommt er gut zurecht. • Er ist ein wahrer Sonnenanbeter der kalkhaltigen Boden bevorzugt. • Er übersteht den Winter draußen, wenn die Kälteperioden nicht allzu lange anhalten.
Schick im Topf	• Er ist ein Hingucker für jeden Balkon und fühlt sich auch im Topf wohl. • Bestimmte Sorten können aber bis zu 1,40 m hoch werden. Also hierauf bei der Planung achten.
Kerngesund	• Lavendel ist vor allem für das Gemüt gut. • Er beruhigt bei nervöser Unruhe, hilft bei leichten Depressionen und gegen Schlaflosigkeit. • Seine Inhaltsstoffe sind außerdem krampflösend und antibakteriell. • Je nach Sorte kann der Lavendel bis zu 40 ätherische Öle beinhalten.
Lecker	• Hühnchen-, Lamm- und Fischgerichte bekommen durch Lavendel eine ganz besondere Note. Vor allem in Kombination mit Thymian oder Rosmarin. • Auch als Zugabe in Käse ist er sehr schmackhaft. • In Süßspeisen ist er ebenfalls sehr beliebt und verfeinert den klassischen Apfelkuchen oder Eis.

HORNBACH
Es gibt immer was zu tun.

Lorbeer

Seine Ursprünge liegen in Asien von wo aus er sich im gesamten Mittelmeerraum ausgebreitet hat.

Berühmt wurde der Lorbeerkranz schon im antiken Rom, wo er von siegreichen Feldherren getragen wurde.

Bis heute steht er für Ruhm, Sieg und Frieden.

Da fühlt er sich wohl	• Sonne pur - das genießt der Lorbeer. Dazu noch ein sandiger nährstoffreicher Boden und er hat was er braucht. • Kälte hingegen mag er gar nicht. Schon leichter Frost lässt ihn eingehen. • Er braucht feuchte aber keine nasse Erde.
Schick im Topf	• Lorbeer ist als Topfpflanze sehr beliebt. Allerdings nicht im kleinen Töpfchen auf dem Fensterbrett sondern in großen Kübeln auf der Terrasse, denn er kann bis zu 15 Metern hoch werden. • Er ist als Topfpflanze sehr bleibt weil er sich gut in Form schneiden lässt.
Kerngesund	• Vor allem bei Erkrankungen der Atemwege kommt Lorbeer zum Einsatz. • Aber auch Gefäßverletzungen, Eitrige Wunden, Pilzbefall, Verkrampfungen, Magenbeschwerden und vieles mehr, kann durch Lorbeer gelindert werden.
Lecker	• Vor allem zu Fleischgerichten passt das herbe Aroma besonders gut. Braten, Eintöpfe oder Pasteten und Soßen profitieren von der Zugabe der Blätter. • Auch die Beeren können als Würze genutzt werden. Allerdings nur die von der weiblichen Pflanze. Die männlichen schmecken nicht gut.

HORNBACH
Es gibt immer was zu tun.

Olivenkraut

Es stammt aus Südeuropa von der iberischen Halbinsel, Spanien, Portugal und Marokko.

In Italien wächst es auch wild.

Da fühlt es sich wohl	• Je sonniger desto besser. Olivenkraut liebt die Wärme. • Der Boden sollte auch eher sandig trocken, statt lehmig oder torfhaltig sein. • Mit dem Wasser kann sparsam umgegangen werden. Nur in trockenen Zeiten oder alle zehn Tage wenig gießen. Zu viel Nässe führt zu Wurzelfäule.
Schick im Topf	• Es fühlt sich auch im Topf wohl und ist eine dankbare Pflanze für Balkon oder Terrasse.
Kerngesund	• Vor allem für den Magen-Darm-Trakt tut Olivenkraut viel Gutes. Infekte, Krämpfe und Blähungen werden gelindert. • Die äußerliche Anwendung als Salbe fördert die Heilung von Wunden und Hautentzündungen. • Verantwortlich dafür sind die verschiedenen ätherischen Öle.
Lecker	• Durch seinen herben Oliven-Geschmack findet man die Pflanze vor allem in der mediterranen Küche. • Pestos, Marinaden oder Kräuterbuttern lassen sich wunderbar damit verfeinern • Auch Fisch oder Pilzgerichte bekommen eine frische Olivennote. • Nicht lange mitkochen sondern erst kurz vor Schluss hinzugeben. Sonst geht das besondere Aroma verloren.

HORNBACH
Es gibt immer was zu tun.

Oregano

Origanum vulgare war den alten Griechen bereits bekannt und wurde als Heilpflanze benutzt.

Die Verwendung als Gewürz im Mittelmeerraum beginnt allerdings erst Anfang des 19. Jahrhunderts.

Da fühlt er sich wohl	• Pflanzzeit nach den Eisheiligen, Mitte Mai • In rauen Lagen einen Frostschutz aus Reisig geben. • Er liebt es warm und trocken. • Der Boden sollte durchlässig und kalkhaltig sein. • Im Frühjahr mag er einen Rückschnitt kurz über dem Boden.
Schick im Topf	• Ideal im Topf und Kübel auf dem sonnigen Balkon oder der Terrasse.
Kerngesund	• Wirkt als Tee schleimlösend, desinfizierend und durchblutungsfördernd. • In der Naturmedizin wird dem Oregano desinfizierende und antibakterielle Wirkung nachgesagt und daher bei Entzündungen der Mund- und Rachenschleimhäute eingesetzt. Auch bei Magenschmerzen oder Erkrankungen der Verdauungsorgane wird er verwendet.
Lecker	• Typisches Pizzagewürz passt aber auch zu allen Nudel- und Gemüsegerichten sowie zu Eintöpfen, Fleisch und Hülsenfrüchten. • Schmeckt getrocknet oder frisch und kann auch in Öl eingelegt werden.
Bio-Tipp	• Seine schönen rosa-violetten Blüten locken im Sommer zahlreiche Insekten an, insbesondere Honigbienen und Schmetterlinge. Sie schätzen den reichlich angebotenen und zuckerreichen (76%) Nektar der Blüten.

HORNBACH
Es gibt immer was zu tun.

Rosmarin

Rosmarinus officinalis kommt ursprünglich aus Südeuropa.

Im 8. Jahrhundert wurde er von den Benediktinermönchen nach Mitteleuropa gebracht.

Da fühlt er sich wohl	• Rosmarin liebt es warm, luftig und windgeschützt. • Mag durchlässigen bis steinigen, trockenen und kalkhaltigen Boden. Er braucht deshalb wenig Wasser. • In wintermilden Gebieten nach den Eisheiligen auspflanzbar. • Winterschutz mit Reisig, ist jedoch in kalten Lagen nicht winterhart, deshalb in kalten Gegenden ausgraben.
Schick im Topf	• Bei Tofpkultur kühle und helle Überwinterung bei 10°C möglich. • Besonders beliebt sind die kleinen Hochstämmchen. • Mit FloraSelf Nature Gemüse- und Kräuterdünger im 14-Tage Rhythmus von März bis Juli düngen. Das enthaltene Kalium verstärkt sein Aroma.
Kerngesund	• Im Mittelalter spielte Rosmarin eine große Rolle als Schutzpflanze. Er war ein wichtiger Begleiter bei den Übergangszeiten des menschlichen Lebens: Geburt - Hochzeit - Beerdigung. • Rosmarin ist die klassische Pflanze bei Erschöpfungszuständen und niedrigem Blutdruck, er regt den Kreislauf an • Er wirkt verdauungsfördernd, krampflösend und appetitanregend.
Lecker	• Er kann sehr vielfältig eingesetzt werden. Ein Klassiker sind die leckeren Rosmarin-Kartoffeln. • Viele Fleisch- und Fischgerichte bekommen durch ihn den letzten Schliff. • Ein beliebtes aromatisches Küchengewürz. • Geerntet werden die nicht verholzten Triebspitzen.

HORNBACH
Es gibt immer was zu tun.

Rucola

Im Deutschen auch als Rauke bezeichnet, wurde er schon von den Germanen intensiv genutzt. Zum Beispiel als Potenzmittel.

Nach der Eroberung des Römischen Reiches brachten sie die Pflanze in den Mittelmeerraum.

Da fühlt er sich wohl	• Rucola kann von Mai bis September fortlaufend ausgesät werden. • Er bevorzugt einen humosen, sandig-lehmigen Boden und viel Sonne. • Um zu verhindern, dass die Blätter zu scharf werden, sollte Rucola regelmäßig gegossen werden.
Schick im Topf	• Da Rucola wie anderer Salat wächst, bieten die meisten Kübel zu wenig Platz. • Trotzdem ist ein Anbau auf dem Balkon möglich, zum Beispiel in einem Hochbeet.
Kerngesund	• Durch viele wertvolle Vitamine und Mineralstoffe trägt Rucola zu einer gesunden Ernährung bei. • Eine seiner besten Eigenschaften ist sein hoher Beitrag zur Entgiftung des Körpers. • Das enthaltene Vitamin K beugt Herz-Gefäß-Erkrankungen vor und verbessert die Calciumaufnahme. • Auch das Immunsystem wird durch Rucola gestärkt.
Lecker	• Er ist mittlerweile sehr beliebt und kann auf unterschiedliche Arten zubereitet werden. • Als Salat, oder in Pestos verarbeitet schmeckt er toll. • Er kann aber auch zur Suppe gekocht oder mehliert frittiert werden.

HORNBACH
Es gibt immer was zu tun.

Thymian

Thymus vulgaris

Thymus bedeutet im Griechischen Kraft, Mut und Tapferkeit.

Im Mittelalter wurde er als Schutz vor Unglück vor das Haus gepflanzt.

Da fühlt er sich wohl	• Thymian möchte den sonnigsten Platz im Garten. • Er gedeiht besonders gut an trockenen, sandigen & nährstoffarmen Standorten. • Im Winter bitte empfindliche Sorten mit Reisig schützen. • Thymian unbedingt jährlich zur Forsythienblüte um 1/3 zurückschneiden. Er wird sich mit buschigem Wuchs und Gesundheit bedanken.
Schick im Topf	• Frostbeständig und immergrün schmückt Thymian jede sonnige Terrasse oder den Balkon, eingepflanzt in frischer FloraSelf Nature Kräutererde. • Mit FloraSelf Nature Gemüse- und Kräuterdünger im 14-Tage Rhythmus von März bis August düngen. Das enthaltene Kalium verstärkt sein Aroma.
Kerngesund	• Thymian ist seit jeher ein Tausendsassa in der Hausapotheke. • Thymian-Tee hilft bei Husten, Erkältung und Grippe: Dafür 70 Gramm mit einem Liter kochendem Wasser übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. • Im Badewasser stärkt er das Immunsystem, beruhigt und stimmt heiter!
Lecker	• Der Gehalt an ätherischen Ölen ist in den frühen Morgenstunden am höchsten, deshalb am besten zwischen 10 und 12 Uhr ernten. • Die Thymian-Auswahl ist groß - von zitronig bis pfeffrig. • Er entfaltet sein volles Aroma beim Kochen. • Thymian ist vielseitig verwendbar und vor allem ein leckeres Grillgewürz.
Bio-Tipp	• Thymian im Gemüsebeet hält Schnecken fern! • Ameisen ade! 100 Gramm frisches Kraut mit einem Liter kochendem Wasser übergießen, 15 bis 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen und 1:3 mit Wasser verdünnt aufbringen.

HORNBACH
Es gibt immer was zu tun.