Pflanz mich:
Feine Kräuter

Hier zeigen wir, wie man Petersilie, Oregano und Thymian aus Samen zieht. Basilikum aus dem Supermarkt lässt sich gut teilen. Du kannst es auch leicht aus Samen ziehen, aber im Winter gedeihen gekaufte Topfpflanzen auf der Fensterbank meist besser.

Mitte Mai bis Mitte Juni

Kräuter brauchen im Garten einen warmen, sonnigen Platz. Ein bisschen Schatten vertragen sie, aber stelle sie nicht in eine Ecke, in der es immer schattig ist.

Leckere Rezeptideen für folgende Kräuter findest du im Kochbuch: Petersilie auf Seite 66, 68. Thymian auf Seite 80 und Basilikum auf Seite 42.

Du brauchst:

- Blumentöpfe oder Kartons von Fruchtsaft, wenn vorhanden
- Schere
- Stift
- Große Büroklammern
- Kiesel
- Bio-Pflanzerde
- Papier oder Pappe
- Bio-Kräutersamen

1

Sammle einige Kartons von Fruchtsäften. Das sind hübsche Pflanzgefäße für deine Kräuter. Außerdem sind sie stabil und wasserdicht.

2

Das obere Viertel des Kartons schneidest du mit einer Schere ab. Mit einem Stift oder einer Stricknadel stichst du Löcher in den Boden.

3

Die „Töpfe“ steckst du mit großen Büroklammern zusammen. Drehe alle so, dass die Bilder nach vorn zeigen. Die Schrift sieht ja nicht so schön aus.

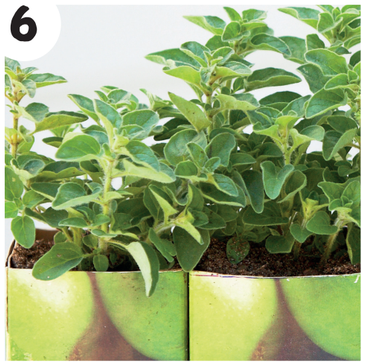
4

Fülle in jeden Karton eine Schicht Steinchen, damit Wasser ablaufen kann. Gib darauf Pflanzerde. Mit einem Trichter aus Papier geht beim Einfüllen nicht so viel daneben.

5

Streue auf die Erde einige Samen einer Art. Bedecke sie dünn mit Erde, gieße sie und stelle die Gefäße an einen hellen Platz. Gieße immer wieder, damit die Erde leicht feucht bleibt.

6



Wenn zu viele Samen keimen, wird es recht eng. Zupfe einige Pflänzchen heraus und verwende sie gleich in der Küche! Lass die Erde in den Töpfen nicht austrocknen.