

Erstmal ein freundliches Servus zusammen.



Pflanze: Katzenminze 'Felix'

Kräuter aus dem eigenen Garten liefern beste, und immer frischeste Würze für unsere Küche.

Sie bieten sich an für leckere Teevariationen und außerdem haben viele Kräuter auch eine Heilwirkung.

Wer Freude am Essen hat, kommt an Kräutern nicht vorbei. Neben den vielen Klassikern wie Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin und Knoblauch, oder auch Thymian, Salbei und Estragon stehen asiatische Koriandervariationen oder die fruchtige Zitronenverbene. Sie würzen, verfeinern, geben Geschmack und bringen mit unzähligen weiteren Kräuterarten ganz neue Noten an unser Essen. Asiatische Kräuter sind sowohl für Liebhaber der asiatischen Küche, als auch für experimentierfreudige Köche ein Gewinn. Sie lassen sich sehr gut mit den uns bekannten Zutaten der europäischen Küche verwenden.

Asiatische Kräuter passen hervorragend in unsere heimische Küche.

So schmeckt zum Beispiel der Chinesische Lauch ausgezeichnet im Kräuterquark oder Szechuan Pfeffer über dem gebratenen Rindersteak.

Auch zu deutscher Hausmannskost wie Kartoffelstampf, (Kartoffelbrei) passt eine ordentliche Portion „Vietnamesischer Wasserfenchel“. Sie heben ein schnell gemachtes Käsebrot zu einer Köstlichkeit und jeden lahmen Kartoffelsalat zum High-End-Produkt. Hat man sich erst einmal an den Umgang mit den neuen Köstlichkeiten gewöhnt, mag man sie nicht mehr missen. Möglichkeiten gibt es gar viele und Grenzen setzt sich nur der Ängstliche selbst. Es gibt eigentlich nicht '**die asiatische Küche**', denn Asien ist ein riesiger Kontinent und jedes Land, fast schon jeder Landstrich hat seine eigenen traditionellen Spezialitäten. Trotzdem sind viele Kräuter länderübergreifend immer wieder auch bei uns zu finden. Exotisches ganz einfach im eigenen Garten!

Viele Kräuter aus Asien sind bei uns winterhart oder mit ein wenig Schutz zu überwintern, viele Pflanzen überstehen unsere Winter draußen ohne Schutz, denn in Japan oder China wird es auch sehr kalt. Viele Pflanzen aus klimatisch ähnlichen Regionen Asiens sind seit Jahrzehnten bei uns in den Gärten zu finden, warum also nicht auch Gewürzpflanzen. Viele der asiatischen Gewürzpflanzen sehen auch noch schön aus und machen im Garten eine gute Figur. Ein weiterer, riesen Vorteil asiatische Kräuter und Gewürzpflanzen selber anzubauen ist die sofortige und frische Verwendung, denn die Kräuter im asiatischen Gemüsegeschäft haben meistens schon mehrere Flugstunden hinter sich. Einfach und schnell und immer besser sollte es sein: **ernten, kleinschneiden und rein in die Gemüsepfanne!**

Wer ernten will muss zuerst pflanzen. Wer Tipps beim Kauf braucht kann gerne über die Webseite nachfragen.