Gartenkräuter ernten und konservieren

Unsere mediterranen Gartenkräuter tragen uns südliches Lebensgefühl, ein Stück Südfrankreich oder Italien in die Küche. Das können wir bis in die Wintermonate hinein genießen. Kräuter die wir selbst konservieren und hier insbesondere die mediterranen sind, richtig verarbeitet, würziger als die aus der Kräutertheke im Supermarkt. Doch wie ernten wir richtig und wie konservieren wir unsere Kräuter, Blätter und Samen besonders aromaschonend?

Bilder von xiclography, anaterate, Cherrylafoto auf Pixabay

Zunächst einmal ist schon der Zeitpunkt für gutes Gelingen mitentscheidend. Die meisten Aromastoffe enthalten die Blätter vor der Blüte, doch auch später noch können wir sie ernten. Dagegen bleiben Oregano und Bohnenkraut auch in Blüte nahezu verlustfrei, was ihre Würze betrifft.

Kräuter wie Thymian, Salbei und Rosmarin (bei Schnee und Eis evtl. unter einem schützenden Vlies) ernten wir sogar bis in den Winter hinein. Für die anderen wird es jetzt Zeit zum Konservieren, denn für eine gelungene Aufbewahrung braucht es ein paar trocken warme Tage!
Auch die Tageszeit beeinflußt, wieviel Aroma unserer Kräuter wir einfangen, wenn wir sie trocknen: Morgens, sobald sich der Tau verflüchtigt, ist der beste Zeitpunkt gekommen. An einem sehr heißen Tag verflüchtigen sich die feinen Aromen relativ schnell.

So ganz nebenbei ist jetzt Ende August, Anfang September noch die letzte Gelegenheit unsere etwas aufgeschossenen oder üppigeren Kräuter noch einmal zu verjüngen. Die Ernte erfolgt gleichermaßen als kräftigerer Rückschnitt um ca. 1/3. Rosmarin können wir sogar bis leicht in das alte Holz zurücknehmen. Alle diese sogenannten Halbsträucher treiben jetzt alle noch einmal leicht nach und gehen dann gleich etwas kompakter in den Winter.

Celler Straße 138 | 29525 Uelzen-Veerßen | Telefon (0581) 2910
www.purnatur-gartenschule.de | info@purnatur-gartenschule.de

Zu allererst unterteilen wir unsere Kräuter in 3 Gruppen wenn es um die Konservierung geht.

- Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut und Oregano hängen wir in kleinen Bündeln von 5-10 Zweigen über Kopf auf.
- Bei Teekräutern, also die großblättrigeren wie Salbei, Bergtee, Zitronenverbene und Indianernessel legen wir zum Trocknen die ganzen Blätter auf einen feinmaschigen Draht oder Gazee-Gewebe.
- Schließlich haben wir dann noch die feineren oder weicheren Küchenkräuter wie Dill, Fenchel, Petersilie und auch das Basilikum. Diese zerkleinern wir sehr fein mit dem Messer auf einem Küchenbrett und frieren sie anschließend einfach ein. Die Kräuter-Eis- würfel werden später idealerweise nicht aufgetaut, sondern direkt zum Würzen in die Speisen gegeben.

Wichtig ist, das wir die zu trocknenden Kräuter nicht in die direkte Sonne hängen, wo sich die feinen Duftstoffe schnell verflüchtigen. Nach schon knapp einer Woche sind unsere Kräuter ausreichend trocken für die Einlagerung. Die Aufbewahrung der sonnengetrockneten Kräuter gelingt am besten in Dosen oder dunklen Gläsern. Die Teekräuter Salbei, Zitronenverbene und Griech. Bergtee sind an einem dunklen Platz auch in Stoffbeuteln über über Monate haltbar.

Celler Straße 138 | 29525 Uelzen-Veerßen | Telefon (0581) 2910
www.purnatur-gartenschule.de | info@purnatur-gartenschule.de