

ENGELBERT KÖTTER

KÜCHENKRÄUTER IN TÖPFEN

Es geht auch ohne Beet

PFLANZENRATGEBER

GU



Mit kostenloser App für
noch mehr Gartenspaß

Kräutervielfalt

Klasse, diese Kräuter! Sie machen Lust auf Garten, bezaubern durch ihr Flair, beeindrucken durch ihre Schönheit, betören durch ihren Duft - und bei all solcher Vielfalt ist für jeden Geschmack und jede Essgewohnheit garantiert etwas Passendes dabei!

Freie Auswahl!

Welcher Kräutertyp sind Sie eigentlich? Von der Beantwortung dieser Frage hängt vieles ab. Denn Ihre persönlichen Verzehrsgewohnheiten entscheiden darüber, welche Kräuter sich für Sie lohnen, sie auf Ihrer Terrasse oder dem

Balkon anzubauen, und in jeweils welcher Menge.



Borretsch, Schnittlauch und Petersilie sind besonders beim Kräuterfreund beliebt, der die klassische Küche schätzt.

Klassische Kochkunst

Lieben Sie die **klassische heimische Küche**? Stehen Sie auf heiße **Suppen, Gemüse, Eintöpfe, Braten & Co.**? Dann haben Sie sehr wahrscheinlich einen größeren Bedarf an **Kräuterklassikern** wie z.B. **Borretsch, Dill, Gartenkresse, Kerbel, Liebstöckel, Minze, Petersilie, Pimpinelle, Schnittlauch** und **Zwiebeln**.



Lorbeer, Rosmarin und Salbei vermitteln das Flair
mediterraner Gaumen- und Lebensfreude.

Wie beim Lieblingsitaliener
gefällig?

Oder sind Sie ausgesprochener
Liebhaber **mediterraner**
Gaumenfreuden ? Dann dürfen in Ihren
Kräutertöpfen die typischen Gewürze
der Mittelmeerküche wie Basilikum,
Lavendel, Lorbeer, Majoran, Oregano,
Rosmarin, Salbei und Thymian auf gar
keinen Fall fehlen.