

Kräuterwochen

Kalenderwoche		Kräuter	Beschreibung der Kräuter	Verwendungsmöglichkeiten
KW11	15.Mär	Rosmarin	stark aromatisch (ein bisschen an Eucalyptus und Kampfer erinnernd), harzig und leicht bitter	Die kleinen, nadelähnlichen Blätter eignen sich für Fleisch und Wildgerichte, zur Wurstherstellung, zu Suppen, Soßen, Eintopf-, Pilz- und Erdäpfelgerichten sowie für Paradeisersuppen, Eierspeisen, Salate, Käse und Topfen
	17.Mär	Schnittlauch	milder Knoblauchgeschmack	In Frischkäse, Kräuterbutter, Mayonnaisen, in Soßen, zu Kartoffeln, in frischem Salat etc.
KW12	20.Mär	Koriander	süßliches, leicht pfeffriges, bergamotteähnliches Aroma mit leicht würzigem Nachgeschmack	Die frischen Blätter eignen sich hervorragend für asiatische und mexikanische Gerichte, Joghurtsoßen sowie Kräuterdips
	22.Mär	Estragon	süß und aromatisch, leicht an Fenchel, Anis oder Süßholz erinnernd	Estragon sollte frisch verwendet werden, da er getrocknet nur noch ein sehr schwaches Aroma besitzt; verleiht feinen Soßen, Mayonnaisen, Dips und Marinaden sowie auch Kräuternessig und - ölen ein unvergleichliches Aroma
	24.Mär	Petersilie Mix	süßlich würzig, mit leichter Schärfe	Petersilie wird oft nach dem Garen beigegeben, um den Speisen eine frische, würzige Note zu verleihen, für Gemüse und Salate, Kräutersuppen und -soßen, Fleischfüllen, Eierspeisen und Eintöpfe
KW13	27.Mär	Liebstöckl (Maggikraut)	stark würziger, nach „Maggi“ erinnernder Geschmack und Geruch	Für deftige Suppen und Eintöpfe, gekochtes, gedünstetes, gebratenes Gemüse – immer mitkochen
	29.Mär	Thymian	herber, würziger Duft, herb-bitterer Geschmack	Geeignet für Suppen, Gemüse (speziell Paradeiser, Erdäpfel, Kürbis, Melanzi und Paprika), Fisch-, Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichte, Blut- und Leberwürste, Faschiertes und Leberknödel sowie für Füllungen als auch zum Aromatisieren von Honig und für Grillöle
	31.Mär	Currykraut	dezent nach Curry	Für Currygerichte, Lammkeulen, Ossobuco oder auch Erdäpfelsuppen



KW14	03.Apr	Petersilie	süßlich würzig, mit leichter Schärfe	Petersilie wird oft nach dem Garen beigegeben, um den Speisen eine frische, würzige Note zu verleihen, für Gemüse und Salate, Kräutersuppen und -soßen, Fleischfüllen, Eierspeisen und Eintöpfe
	05.Apr	Rosmarin	stark aromatisch (ein bisschen an Eucalyptus und Kampfer erinnernd), harzig und leicht bitter	Die kleinen, nadelähnlichen Blätter eignen sich für Fleisch und Wildgerichte, zur Wurstherstellung, zu Suppen, Soßen, Eintopf-, Pilz- und Erdäpfelgerichten sowie für Paradeiserrsuppen, Eierspeisen, Salate, Käse und Topfen
	07.Apr	Basilikum Mix	herber, holzig-würziger Duft, herb-bitterer Geschmack	Sehr vielseitig einsetzbar – jedoch immer erst den fertigen Speisen zufügen, um sein frisches Aroma nicht zu verlieren. Eignet sich für Kartoffelgerichte, Gemüsesuppen und Eintöpfe, in Marinaden, Kräuteressigen und -ölen, zum Aromatisieren von Honig, für Pizza und Pasta, Fisch, Tomatengerichte, in Salatdressings.
KW 15	10.Apr	Melisse	Erfrischend, an Zitrone oder Zitronengras erinnerndes Aroma	In hellen Soßen, zu Spargel, in Cremesuppen, leichten Essigen u. Kräuterölen sowie für fruchtige Süßspeisen und erfrischende Sommergetränke geeignet
	12.Apr	Wildpflanzen		
	14.Apr	Schnittlauch	milder Knoblauchgeschmack	In Frischkäse, Kräuterbutter, Mayonnaisen, in Soßen, zu Kartoffeln, in frischem Salat
KW 16	17.Apr	Koriander	süßliches, leicht pfeffriges, bergamotteähnliches Aroma mit leicht würzigem Nachgeschmack	Die frischen Blätter eignen sich hervorragend für asiatische und mexikanische Gerichte, Joghurtsoßen sowie Kräuterdips
	20.Apr	Oregano	aromatisch-würzig, warm und ein klein wenig bitter	Köstlich zusammen mit Basilikum für Pizzen und Pasta, auch geeignet für Salate, Meeresfrüchte, Kartoffelgerichte, Melanzani, Zucchini und weiße Bohnen sowie auch für Lammfleisch, Marinaden, Kräuteressige und -öle, Mayonnaisen und Dips, Pilzgerichte, Schmalz und Kräuterbutter
	21.Apr	Dill	holziger Duft und würziger Geschmack	Für Suppen, feine Soßen, frische Salate (besonders Gurken), Tofu, Fisch- und Geflügelgerichte, zum Einlegen von Gurken, zu Mayonnaisen, Dips, Kräuterbutter, Kräutersenf und Kräuteressig



KW17	25.Apr	Majoran	herb-würziger, holziger Geruch; leicht-bitterer, aromatischer Geschmack, ähnelt Thymian	Typisches Wurstgewürz, aber auch für Hülsenfrüchte, Kartoffelgerichte, Pilz- und Fischgerichte (Salate) oder auch für vegetarische Brotaufstriche geeignet
	26.Apr	Salbei Mix	leicht herb-holziger Geruch, leicht bitter-aromatischer Geschmack	In Kräuternessigen und -ölen, für Tomatengerichte, Pasta und Pizzen, sparsam in Salatdressings, in Marinaden, Soßen und Dips, zu Hülsenfrüchten, Frischkäse, sowie zu schweren (fetten) Gerichten und Fisch
	28.Apr	Basilikum mix	herber, holzig-würziger Duft, herb-bitterer Geschmack	Sehr vielseitig einsetzbar – jedoch immer erst den fertigen Speisen zufügen, um sein frisches Aroma nicht zu verlieren. Eignet sich für Kartoffelgerichte, Gemüsesuppen und Eintöpfe, in Marinaden, Kräuternessigen und -ölen, zum Aromatisieren von Honig, für Pizza und Pasta, Fisch, Tomatengerichte, in Salatdressings.
KW18	01.Mai	Petersilie glatt	süßlich würzig, mit leichter Schärfe	Petersilie wird oft nach dem Garen beigegeben, um den Speisen eine frische, würzige Note zu verleihen, für Gemüse und Salate, Kräutersuppen und -soßen, Fleischfüllen, Eierspeisen und Eintöpfe
	03.Mai	Wildpflanzen		
	05.Mai	Liebstöckl (Maggikraut)	stark würziger, nach „Maggi“ erinnernder Geschmack und Geruch	für deftige Suppen und Eintöpfe, gekochtes, gedünstetes, gebratenes Gemüse – immer mitkochen
KW19	08.Mai	Melisse	Erfrischend, an Zitrone oder Zitronengras erinnerndes Aroma	In hellen Soßen, zu Spargel, in Cremesuppen, leichten Essigen u. Kräuterölen sowie fruchtigen Süßspeisen und erfrischenden Sommergetränken geeignet
	10.Mai	Schnittlauch	milder Knoblauchgeschmack	in Frischkäse, Kräuterbutter, Mayonnaisen, in Soßen, zu Kartoffeln, in frischem Salat
	12.Mai	Rosmarin	stark aromatisch (ein bisschen an Eucalyptus und Kampfer erinnernd), harzig und leicht bitter	Die kleinen, nadelähnlichen Blätter eignen sich für Fleisch und Wildgerichte, zur Wurstherstellung, zu Suppen, Soßen, Eintopf-, Pilz- und Erdäpfelgerichten sowie für Paradeisersuppen, Eierspeisen, Salate, Käse und Topfen



KW20	15.Mai	Minze-Mix	charakteristisch reiner und erfrischender aber auch scharfer Geschmack und Geruch (mentholartig)	Die grünen Blätter eignen sich für erfrischende Sommergetränke/Cocktails aber auch für Suppen, Pesti, Salate und Marinaden sowie für Lamm, Wild und Faschiertes nach orientalischer Art
	17.Mai	Koriander	süßliches, leicht pfeffriges, bergamotteähnliches Aroma mit leicht würzigem Nachgeschmack	Die frischen Blätter eignen sich hervorragend für asiatische und mexikanische Gerichte, Joghurtsoßen sowie Kräuterdips
	19.Mai	Basilikum piccolino	feinblättrig, kräftiger und würziger Geschmack	Eignet er sich besonders für Salate, Tomatengerichte, Pasta, Pizza, Kräuteröle und –essige oder Pesto
KW21	22.Mai	Salbei Mix	leicht herb-holziger Geruch, leicht bitter-aromatischer Geschmack	In Kräuternessigen und -ölen, für Tomatengerichte, Pasta und Pizzen, sparsam in Salatdressings, in Marinaden, Soßen und Dips, zu Hülsenfrüchten, Frischkäse, sowie zu schweren (fetten) Gerichten und Fisch
	24.Mai	Wildpflanzen		
	26.Mai	Oregano	aromatisch-würzig, warm und ein klein wenig bitter	Köstlich zusammen mit Basilikum für Pizzen und Pasta, auch geeignet für Salate, Meeresfrüchte, Kartoffelgerichte, Melanzani, Zucchini und weiße Bohnen sowie auch für Lammfleisch, Marinaden, Kräuternessige und -öle, Mayonnaisen und Dips, Pilzgerichte, Schmalz und Kräuterbutter
KW22	29.Mai	Thymian	herber, würziger Duft, herb-bitterer Geschmack	Geeignet für Suppen, Gemüse (speziell Paradeiser, Erdäpfel, Kürbis, Melanzani und Paprika), Fisch-, Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichte, Blut- und Leberwürste, Faschiertes und Leberknödel sowie für Füllungen als auch zum Aromatisieren von Honig und für Grillöle
	31.Mai	Melisse	Erfrischend, an Zitrone oder Zitronengras erinnerndes Aroma	In hellen Soßen, zu Spargel, in Cremesuppen, leichten Essigen u. Kräuterölen sowie fruchtigen Süßspeisen und erfrischenden Sommergetränken geeignet
	02.Jun	Basilikum rot	feinblättrig, kräftiger und würziger Geschmack	Eignet er sich besonders für Salate, Tomatengerichte, Pasta, Pizza, Kräuteröle und –essige oder Pesto



KW23	05.Jun	Minze	charakteristisch reiner und erfrischender aber auch scharfer Geschmack und Geruch (mentholartig)	Die grünen Blätter eignen sich für erfrischende Sommergetränke/ Cocktails aber auch für Suppen, Pesti, Salate und Marinaden sowie für Lamm, Wild und Faschiertes nach orientalischer Art
	07.Jun	Kerbel	süßer, milder Duft und anisartiges Aroma	Für Erdäpfel- und Paradeisersuppen, Kräuterbutter, Mayonnaisen, Dips, Kräuternessig, für frische Salate und Frischkäse
	09.Jun	Asia Salat-Kräuter Mix	rucola-ähnlicher, scharfer, leicht kohligter Geschmack	Eignet sich als Zugabe zu Salaten, gedünstet als Gemüse, od. gebraten als Beigabe zu Fisch, Fleisch und Ente
KW24	13.Jun	Majoran	herb-würziger, holziger Geruch; leicht-bitterer, aromatischer Geschmack, ähnelt Thymian	Typisches Wurstgewürz, aber auch für Hülsenfrüchte, Kartoffelgerichte, Pilz- und Fischgerichte (Salate) oder auch für vegetarische Brotaufstriche geeignet
	14.Jun	Basilikum Mix	herber, holzig-würziger Duft, herb-bitterer Geschmack	Sehr vielseitig einsetzbar – jedoch immer erst den fertigen Speisen zufügen, um sein frisches Aroma nicht zu verlieren. Eignet sich für Kartoffelgerichte, Gemüsesuppen und Eintöpfe, in Marinaden, Kräuternessigen und -ölen, zum Aromatisieren von Honig, für Pizza und Pasta, Fisch, Tomatengerichte, in Salatdressings.
	16.Jun	Schnittlauch	milder Knoblauchgeschmack	In Frischkäse, Kräuterbutter, Mayonnaisen, in Soßen, zu Kartoffeln, in frischem Salat

