



Topfkräuter

Lieferländer

Der Markt wird ganzjährig mit Topfkräutern, im Sommer auch mit geschnittenen, gebündelten Kräutern aus deutschem Anbau versorgt. Ergänzt wird das Angebot durch Topfkräuter aus Italien und den Niederlanden. In den Wintermonaten liefern Äthiopien, Israel, Marokko und Spanien geschnittene und gebündelte Kräuter.

Das Angebot wird ganz wesentlich von der Nachfrage nach Basilikum, mit großem Abstand gefolgt von Schnittlauch und Petersilie, geprägt. Ergänzt wird dieses Standardsortiment durch eine große Artenvielfalt an Würz- und Duftkräutern wie Bärlauch, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Kerbel, Koriander, Lavendel, Melisse, Minze, Oregano, Rosmarin, Salbei, Thymian, Tripmadam etc.

Qualität

Keine Fäulnis

Bei Topfkräutern sorgfältig prüfen, ob sich im Innern der Pflanzen keine Fäulnis- oder Schimmelnester befinden.

Keine trockenen Blatt- oder Triebspitzen

Trockene Blatt- oder Triebspitzen sind nicht nur ein Zeichen von Wassermangel, sondern werden oft von Pilzen hervorgerufen. Ein Mangel, der die Pflanze schnell zum Absterben bringt.

Nicht nass sprühen

Topfkräuter mögen es nicht, wenn sie nass gesprüht werden. Auf nassen Blättern können sich schnell Fäulnis- und Schimmelpilze entwickeln. Gelegentliches Gießen pflegt die Pflanzen am besten.

Kräuter - in Kürze

- » Kräuter geben Duft und Würze – auf, dass man die Salzzugabe kürze!
- » Hauptlieferländer: Deutschland, Italien, Spanien, Niederlande, Äthiopien, Israel, Thailand, Laos, Malaysia, Marokko, Türkei, Südafrika.



Thai Basilikum

- » Wichtige Inhaltsstoffe: ätherische Öle wirken appetitanregend und verdauungsfördernd.
- » Kräuter werden kurz vor oder während der Blüte geerntet und frisch verwendet oder – je nach Art – getrocknet, tiefgekühlt, in Öl, Essig oder Salz konserviert.
- » Einkaufstipps: Nur frische, leuchtende, duftende Kräuter; keine trockenen Blattränder oder Triebspitzen.
- » Lagerung:
Frische Kräuter im Kühlschrank in einen Folienbeutel eingehüllt mehrere Tage.
Getrocknete Kräuter: kühl, dunkel, luftdicht verschlossen.

Impressum

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de
www.landwirtschaft.de

Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BLE

Gestaltung

Referat 411, BLE

Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de
www.ble.de/qualitaetskontrolle

Stand: August 2021 | Bestell-Nr.: 0103



Basilikum, Rosmarin, Salbei

Produktinformation





Genovese Basilikum

Basilikum

Basilikum (*Ocimum basilicum* L.) ist eine mehrjährige, in kühleren Regionen einjährig kultivierte Pflanze, die bis 50 cm hoch wird, mit grünen/roten, glatten/krausen, eiförmig-rhombischen Blättern und kleinen weißen Lippenblüten.

Heimat

Die ursprüngliche Heimat ist Afrika. Von dort erfolgte die Verbreitung über den Mittleren Osten bis in die Tropen Indiens und Südasiens, später im Mittelmeerraum, in Mitteleuropa und in Amerika.

Vielfalt

Mittelmeertypen schmecken pfeffrig-süß; bei asiatischen Sorten dominieren Anis- und Kampfernoten: Zitronenbasilikum (*O. americanum*) – würzig-süß, zitronig; Limonenbasilikum (*O. x africanum*) – intensiv nach Limetten; Mexikanisches Gewürzbasilikum, Zimtbasilikum (*O. b. var. cinnamomum*) – starkes Zimtaroma; Thai-Basilikum Horapha (*O. b. var. thyrsiflorum*) – süß, anisartig; Indisches Basilikum, Tulsi (*O. tenuiflorum*) – duftet nach Nelken und Piment.

Verwendung

Frisches Basilikum wird nicht gewaschen und nicht gekocht, sondern erst kurz vor Ende der Garzeit

zugegeben, da es schnell sein Aroma verliert. Kräuterbutter, Salate, Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte (Tomaten!) erhalten durch Basilikum eine würzige Note. Fette, deftige Speisen und Hülsenfrüchte werden durch Basilikum bekömmlicher. Basilikum lässt sich gut in Öl einlegen (Pesto!), verliert durch Trocknen aber sein Aroma. Basilikum wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd, harntreibend und gegen Blähungen.

Rosmarin

Rosmarin (*Rosmarinus officinalis* L.) ist ein 0,5 m bis 2 m hoch werdender, immergrüner, bedingt winterharter Strauch. Seine ungestielten, schmal-länglichen Laubblätter sind oberseits glatt, dunkelgrün, unterseits dicht weißfilzig behaart, die Blattränder nach unten eingerollt. Hauptblütezeit für die hellblauen Lippenblüten ist von April bis Juni.

Heimat

Heimat des Rosmarins sind die Küstenregionen im westlichen und zentralen Mittelmeerraum, wo er wild wachsend Bestandteil der Macchia ist. Schon seit der Antike wird er im östlichen Mittelmeergebiet und am Schwarzen Meer kultiviert.

Vielfalt

Neben der Hauptart Rosmarin gibt es noch zwei weitere, nicht kultivierte Wildarten in Spanien und Nordafrika. Außerdem werden verschiedene Sorten von *R. officinalis* angeboten, auch solche mit weißer oder rosafarbener Blüte. Die Blätter haben durch den Gehalt an ätherischem Öl einen kräftig würzigen



blühender Rosmarin

Duft und einen herb-bitteren, kampferähnlichen Geschmack.

Verwendung

Rosmarin wird frisch oder getrocknet sowie zum Aromatisieren von Öl oder Essig verwendet. Sparsam dosiert werden einige Blätter mitgekocht, um das volle Aroma an die Speisen abzugeben. Rosmarin ist wichtiger Teil mediterraner Gerichte und passt gut zu Lamm, Schweinebraten, Tomatensuppen, Käse oder pikanten Saucen, Aufläufen, auch als Marinade für Wild- und Fischgerichte.

Rosmarin wirkt anregend auf Kreislauf und Appetit und hilft bei Verdauungsstörungen.

Salbei

Echter Salbei (*Salvia officinalis* L.) ist ein ausdauernder, stark verzweigter, 20 cm bis 70 cm hoher Halbstrauch mit schmal-elliptischen, olivgrünen bis grünlich-grauen, samtig-behaarten Blättern. Salbei blüht im Juli/August mit hellvioletten/weißen Lippenblüten. Die Blätter und Blüten sind essbar.

Heimat

Salbei ist im Mittelmeergebiet heimisch. Der Erwerbsanbau erfolgt vorwiegend in Osteuropa, Asien, den

USA und Südafrika. Die besten Sorten kommen aus Dalmatien und Mazedonien.

Vielfalt

Salbei riecht angenehm würzig, schmeckt würzig-herb, leicht bitter, adstringierend. Weitere Arten: Muskateller-Salbei (*S. sclarea*) – aromatisch, fein-würzig (zum Ausbacken!); Ananas-Salbei (*S. rutilans*) – fruchtig-mild, Ananas-Duft; Honigmelonen-Salbei (*S. elegans*) – fruchtig, Honigmelonen-Duft; Johannisbeer-Salbei (*S. ovrahamis*) – fruchtig, Johannisbeer-Duft.

Verwendung

Salbei kann frisch oder getrocknet verwendet werden. Frische Salbeiblätter und Blüten sind milder und können etwas großzügiger dosiert werden. Salbei erreicht das volle Aroma erst beim Kochen. Er würzt Suppen (Aalsuppe), Fleisch- (Kalbfleisch) und Gemüsegerichte; junge Blätter fein gehackt in Salat (Tomaten!) und Quark; die Blätter und Blüten der fruchtigen Sorten bereichern Fruchtsalate und Desserts. Tee schmeckt von frischen und getrockneten Blättern. Salbei wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd, keimtötend.



frischer Salbei