

## Kräuter & Genuss

Veronika Stöckner

Rieschenhöfe 5c, 83661 Lenggries

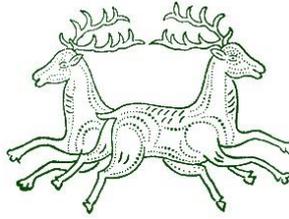
Tel: 08042-4211

Fax: 08042-973 460

Handy: 0178 239 57 88

www.stoeckner.com

E-Mail: [info@stoeckner.com](mailto:info@stoeckner.com)



## Bestellbedingungen Kräuter & Gemüse

Bitte beigefügte Sortimentsliste (2-seitig) ausfüllen:

- Name und Telefonnummer (wichtig bei Rückfragen!)
- Anzahl der gewünschten Pflanzen

Ausgefüllte Sortimentsliste bitte bis **spätestens** Donnerstag, den **24.02.2022** per Fax oder E-Mail zurücksenden (ggf. per Post) an:

Fax: 08042-973460

E-Mail: [info@stoeckner.com](mailto:info@stoeckner.com)

Voraussichtlicher Termin für die Abholung der Pflanzen:

Sonntag	22. Mai	von 10 - 18 Uhr
Montag, Dienstag, Mittwoch	23./ 24./ 25. Mai	von 13 - 19 Uhr

oder nach Vereinbarung (bitte vorher anrufen wegen **Abholterminvergabe**)

Das hat letztes Jahr super geklappt !

Die angebotenen Kräuter und Gemüsepflanzen kommen vom Biohof „Bartgaishof“ in Südtirol. Es ist eine sozialpsychiatrische Rehabilitationseinrichtung der Bezirksgemeinschaft Eisacktal. Die Einrichtung ist ein Dienst für erwachsene Menschen mit einer psychischen Erkrankung und bietet Beschäftigung und Rehabilitation in einem geschützten Arbeitsumfeld. Die Gärtnerei kultiviert Gewürze und Kräuterpflanzen, Salat und Gemüsepflanzen von der Aussaat bis zum verkaufsfertigen Produkt.

*Bartgaishof*

Sozialpsychiatrische Rehabilitationseinrichtung  
Struttura riabilitativa sociopsichiatrica

## Vronis Pflanzentipps 2022

### **Gurke-Limona**

Reich tragende Freilandgurke mit vielen kleinen 6-8 cm langen, oval runden Früchten. Die jungen Gurken können mit ihrem weißen, süßlichen Fruchtfleisch und der dünnen, nicht bitteren Schale wie Äpfel gegessen werden. Früchte verfärben sich in der Samenreife zitronengelb. Beliebte Hausgärtnersorte.

### **Weißer Melisse / Türkische Melisse**

Vor einigen Jahrzehnten wurde sie von Imkern noch feldweise als Bienenfutterpflanze angebaut. Das Aroma ist mild zitronig mit etwas Rose und hält sich im Gegensatz zur echten Melisse auch nach dem Trocknen erstaunlich gut. Der Tee, vor allem frisch, schmeckt viel besser als von Zitronenmelisse.

### **Jiaogulan - Kraut der Unsterblichkeit**

Heilpflanze zur Verbesserung der mentalen Leistungsfähigkeit. Frische Blätter im Smoothie, Salat, Gemüse, Reis, Kräuterquark oder als Tee.

### **Colapflanze**

Früher (Eberraute) war sie ein geschätztes Gewürz. Der Duft nach Cola erweckt das Interesse erneut. Zum Aromatisieren nur die zarten Spitzen verwenden. Zum Würzen von fetten Speisen (Fleisch und Soßen). Auch für Teemischungen, Likör und als Duftsäckchen geeignet. Achtung! Die Pflanze nicht in der Schwangerschaft nutzen! Bitterpflanze

### **Jamaica-Thymian**

Jamaica-Thymian ist kein echter Thymian im eigentlichen Sinne. Seinen Namen verdankt diese weiß-grüne Variante seinem fruchtigen Geschmack nach Thymian, Oregano und Zitrone. Die aromatischen, dekorativen Blätter verwendet man frisch zum Würzen von Salaten, Gemüse-, Fleisch-, Geflügel- oder Fischgerichten, zum Ausbacken in Pfannkuchenteig oder für Tees. Auch für Kräuterbutter, Dips, Marinade, Kräuteröl, Essig, Kräuterwein, Likör empfehlenswert.

### **Australisches Zitronenblatt**

Die großen zartflauschigen Blätter verströmen einen wunderbaren fruchtigen Zitronenduft und schmecken herrlich fruchtig. Die pflegeleichte Pflanze kommt mit wenig Wasser aus. Hält man sie feucht, wächst sie so richtig los und bildet riesige Blätter. Im Sommer kann sie problemlos im Freien stehen, macht aber auch ganzjährig als Zimmerpflanze eine gute Figur. Der fruchtige Geschmack der zarten Blätter passt hervorragend zu Süßspeisen wie Quark, Eis, Joghurt, Obstsalate, natürlich auch in Kalt- & Heißgetränken oder als Tee sowie Badezusatz. Am besten die Blätter in kleine Karos schneiden und so zum dosierten „Würzen“ einsetzen.

### **Zitronenbasilikum**

In der Pflege recht anspruchslos. Regelmäßiges Wässern gilt als entscheidend, dabei ist es allerdings wichtig, Staunässe zu vermeiden. Regelmäßige Düngung ist zu empfehlen. Da die Photosynthese über größere Blätter effektiver ausfällt, sollten Sie bei der Ernte zunächst die kleinen Blätter entfernen. Somit fördern Sie das Wachstum der Pflanze. Zitronenbasilikum ist vielseitig einsetzbar. Z.B. beim Garnieren von Süßspeisen und Desserts, zudem eignet er sich als Salatgewürz, für Kräutersaucen, und zur Zubereitung von Getränken wie Limonade, Sirup und Tee ist er gut zu verwenden.