

In der Saison 2019 wurden folgende Kräuter ins Kräuterbeet gepflanzt:

	<i>Wissenschaftlicher Name</i>	<i>Verwendung</i>
<i>Thymian</i>	<i>Thymus</i>	Gewürz in mediterranen Gerichten
<i>Oregano</i>	<i>Origanum vulgare</i>	Italienische, griechische und spanische Küche
<i>Salbei</i>	<i>Salvia</i>	Zu Nudeln als Salbeibutter, in Tee
<i>Schnittlauch</i>	<i>Allium schoenoprasum</i>	Gut geeignet zum Würzen von Milchprodukten (Quark), Eierspeisen und Salaten
<i>Bohnenkraut</i>	<i>Satureja hortensis, montana</i>	Gewürz: Bohnensalat, Fleisch, Fisch, Kartoffel
<i>Schokominze</i>	<i>Mentha x piperita „Chocolate“</i>	In Getränken, im Smoothie, zum Backen oder als Sirup, gibt einen „after-eight“ Geschmack
<i>Minze</i>	<i>Mentha species</i>	Süßer Geschmack: Tee, Smoothies, Obstsalat, Cocktails
<i>Zitronenmelisse</i>	<i>Melissa officinalis</i>	Zitroniger Geschmack: Geeignet für Fischgerichte, aber auch für Tees oder Sorbets
<i>Rosmarin</i>	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Als Gewürz zu Kartoffeln und als Kräuterbutter
<i>Lorbeer</i>	<i>Laurus nobilis</i>	Zum Würzen von Brühen, Eintöpfen und Schmorgerichten
<i>Kerbel</i>	<i>Anthriscus</i>	Anisähnliches Aroma, für Fisch, Fleisch, Suppen und Saucen

Auch im kommenden Jahr wird das Beet wieder bepflanzt werden. Falls Ihr euer Lieblings-Küchenkraut vermisst, können wir es gerne in der nächsten Saison einpflanzen.

Wenn Ihr mithelfen wollt, die Kräuter weiterhin zu pflegen, meldet euch unter green.campus@uni-bayreuth.de! (Utensilien stehen im Frischraum bereit)

Ansprechpartnerin bei GreenCampus: Lioba Martin