



## Rosmarin P10,5 cm

3,95



**Der mehrjährige und immergrüne Halbstrauch ist eine beliebte Gewürzpflanze. Die duftenden Blätter des Rosmarins können sowohl frisch als auch getrocknet verwendet werden.**

Artikelnummer 07335

#### Produktmerkmale

Rosmarin (*Salvia rosmarinus*) ist eine immergrüne, mehrjährige Gewürzpflanze, die durch ihre aromatischen, nadelartigen Blätter und zarten, blauvioletten Blüten auffällt. Sie erreicht eine Wuchshöhe von 50 bis 150 cm und blüht von April bis Juni. Rosmarin wird häufig zum Würzen von Fleisch, Kartoffeln, Fisch und Gemüse verwendet. Die Pflanze verträgt salzhaltige Luft und ist ideal für Küstenregionen. Er ist bedingt winterhart, in kälteren Gegenden sollte er im Topf kultiviert und vor Frost geschützt werden. Zudem ist er ein natürlicher Insektenmagnet, der Bienen und Schmetterlinge anzieht.

#### Pflegehinweis:

Rosmarin bevorzugt einen sonnigen, warmen Standort mit durchlässigem, sandigem bis steinigem Boden. Die Pflanze ist trockenheitstolerant und benötigt nur wenig Wasser – der Boden sollte zwischen den Wassergaben gut abtrocknen. Ein gelegentliches Düngen mit organischem Dünger fördert das Wachstum. Um die Pflanze kompakt und formschön zu halten, ist ein Rückschnitt im Frühjahr oder nach der Blüte ratsam.

#### Tipp:

Die aromatischen Blätter können das ganze Jahr über geerntet werden. Junge Triebe haben das intensivste Aroma. Rosmarin eignet sich auch als Zierpflanze für Kräuterspiralen, Steingärten und Töpfe. Geerntete Zweige lassen sich durch Trocknen oder Einfrieren gut konservieren.

#### Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2025