



2 Bilder

Unentbehrliches Gewürz für Fleischgerichte.

Artikelnummer 04157

Produktmerkmale

Rosmarin ist eine immergrüne, mehrjährige Pflanze aus dem Mittelmeerraum, die für ihr kräftiges, harzig-würziges Aroma bekannt ist. Mit ihren nadelartigen, dunkelgrünen Blättern und den zarten, blau-violetten Blüten ist Rosmarin nicht nur ein geschätztes Küchenkraut, sondern auch eine beliebte Zier- und Bienenpflanze. Er wächst buschig und kann eine Höhe von bis zu 1,5 m erreichen. In der Küche wird Rosmarin häufig zum Würzen von Fleisch, Ofengemüse, Brot, Kartoffelgerichten oder mediterranen Speisen verwendet.

Pflegehinweis:

Rosmarin liebt einen vollsonnigen, warmen Standort und gedeiht am besten in einem durchlässigen, sandig-kalkhaltigen Boden. Staunässe verträgt die Pflanze nicht, ideal ist ein sandiger, trockener Boden. Sie ist pflegeleicht sowie hitze- und trockenheitsresistent. Auf zu viel Dünger sollte verzichtet werden, da dies das Aroma der Blätter beeinträchtigen kann. Ein gelegentlicher Rückschnitt nach der Blüte hält den Thymian kompakt und fördert frischen Austrieb.

Tipp:

Die Triebspitzen und Blätter lassen sich frisch ernten, idealerweise vor oder während der Blüte, wenn das Aroma am stärksten ist. Rosmarin kann sehr gut getrocknet oder in Öl eingelegt werden. Er ist zudem eine hervorragende Pflanze zur natürlichen Insektenabwehr auf Balkon oder Terrasse.

Weitere nützliche Informationen zu Kräutern finden Sie auf der LANDI Themenseite: [«Kräuter anpflanzen»](#).

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)