



JAHRESPLAN FÜR GEWÜRZPFLANZEN

Januar

Ernte: Meerrettich, Rosmarin

Februar

Aussaat: Chili, Koriander, Oregano im Haus, hell, warm
Ernte: Rosmarin

März

Aussaat: Majoran, Sellerie, Senf im Haus,
Pflanzung: Ingwer im Haus, halbschattig; Wacholder sonnig bis halbschattig im Freiland; Waldmeister, Bärlauch halbschattig bis schattig im Freiland
Ernte: Bärlauch, Rosmarin

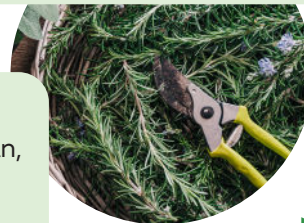


April

Aussaat: Anis, Kapuzinerkresse im Haus; Dill, Fenchel, Koriander, Kümmel, Oregano im Freiland, sonnig bis halbschattig
Pflanzung: Fenchel, Meerrettich, sonnig bis halbschattig
Kombinationen: Koriander mit Salat oder Kohl; Dill mit Möhren oder Pastinake
Ernte: Bärlauch, Rosmarin, Waldmeister

Mai

Aussaat: Anis, Majoran ins Freiland,
Pflanzung: Anis, Chili, Kapuzinerkresse, Koriander, Lavendel, Majoran, Oregano, Rosmarin, Salbei, Sellerie, Senf ins Freiland,
Kombinationen: Oregano mit Salbei, Basilikum, Bohnenkraut oder Thymian; Sellerie mit Kohl, mehrjährige mediterrane Kräuter können miteinander vergesellschaftet werden
Ernte: Dill, Rosmarin



Juni

Ernte: Dill, Lavendel, Koriander, Majoran, Oregano, Rosmarin, Salbei

Juli

Ernte: Dill, Kapuzinerkresse, Kümmel, Rosmarin, Salbei

August

Ernte: Dill, Kapuzinerkresse, Stangensellerie, Rosmarin, Salbei

September

Ernte: Anis, Chili, Fenchelsamen, Kapuzinerkresse, Koriander, Senf, Rosmarin, Salbei

Oktober

Ernte: Chili, Fenchelsamen, Kapuzinerkresse, Knollensellerie, Ingwer, Meerrettich, Rosmarin, Wacholder

November

Ernte: Chili, Kapuzinerkresse, Meerrettich, Rosmarin

Dezember

Ernte: Meerrettich, Rosmarin

