



Kräuter sind nicht Kräuter

In der **Botanik** werden als Kräuter alle ein- oder mehrjährigen krautigen Pflanzen bezeichnet, deren oberirdische Pflanzenteile **nicht** verholzen.

In der **Küche** hingegen sind damit alle Pflanzen gemeint, die dank ihres Aromas zum Würzen von Speisen verwendet werden.

Dabei werden die unterschiedlichsten Pflanzenteile genutzt und es muss sich nicht **nur** um krautige Pflanzen handeln (z.B. verholzende Küchenkräuter wie Lavendel, Thymian, Bohnenkraut, Rosmarin, Salbei, Minze).

EINJÄHRIGE KRÄUTER

Basilikum, Boretsch, Dill, Kerbel, Koriander, Majoran (einjährig), Rucola, Rauke

ZWEIJÄHRIGE KRÄUTER

Kümmel, Petersilie, Schnittsellerie

MEHRJÄHRIGE KRÄUTER (die bei entsprechender Pflege **nicht** verholzen)

Bärlauch, Beifuss, Blutampfer, Dost, Englische Minze, Estragon, Gewürzfenchel, Goldmelisse, Indianermelisse, Krauseminze, Liebstöckel, Maggikraut, Marokkanische Minze, Meerrettich, Orangenminze, Oregano, Pfefferminze, Römische Kamille, Staudenmajoran, Sauerampfer, Schnittlauch, Spearmint, Wiesenknopf, Zitronenmelisse

MEHRJÄHRIGE KRÄUTER (die verholzen)

Absinth, Ananassalbei, Bohnenkraut, Currykraut, Salbei, Gewürzlorbeer, Mandarinensalbei, Rosmarin, Süsskraut, Thymian, Verveine, Weinraute, Wermut, Ysop, Zitronengras, Zitronenstrauch, Zitronenthymian, Lorbeer