Kräuter-Trocknung

Wie konserviere ich meine Gartenkräuter richtig?

Kräuter sind für mich beim Kochen essentiell. Es gibt wahrscheinlich kaum Gerichte, in denen nicht irgendwelche Kräuter sind. So sehr ich mich jedes Jahr auf den Frühling und die ersten frischen Kräuter freue, so sehr liebe ich es im Sommer und im Herbst Kräuter für den Winter zu konservieren und auch als Tee, Kräutersalz oder Gewürz zu verarbeiten. Es gibt verschiedene Möglichkeiten Kräuter haltbar zu machen. So kann man sie z.B. einfrieren, Auszüge mit Öl, Essig, Alkohol verarbeiten, Fermentation oder Trocknen.

Hier möchte ich auf die Vorteile des Trocknens und ein paar Erfahrungen genauer eingehen.

Als erstes gibt's für mich persönlich 3 Kräuter, die ich definitiv einfriere, da sie mir persönlich nicht getrocknet zusagen. Das wäre Petersilie, Schnittlauch und Dill. Alle 3 könnte man aber auch trocknen und bekommt sie im Supermarkt auch getrocknet.

Zum Thema Trocknen wiederhole ich jetzt wahrscheinlich, was in jedem guten Kräuterbuch steht und auch meinen persönlichen Erfahrungen entspricht.

Kräuter sollten immer an einem warmen schattigen Ort getrocknet werden. Direkte Sonneneinstrahlung schadet den Inhaltsstoffen. Ich trockne Kräuter generell weder im Dörrautomat noch im Backofen, jedoch ist das auch eine Möglichkeit, wenn es aus irgendeinem Grund schnell gehen muss. Ansonsten ist bevorzuge ich die energie- und damit kostenarme und naturfreundliche Variante.

Kurz zum Trocknen im Backofen: Kräuter sollten schonend und nach Möglichkeit bei Temperaturen unter 40°C getrocknet werden. Zusätzlich sollte die Ofentür mit z.B. einem Kochlöffel einen Spalt offenbleiben, damit die Feuchtigkeit abziehen kann. Die Zeit richtet sich danach welche Kräuter ich trocknen will So trocknet Oregano schneller als Salbei. Fertig sind die Kräuter, wenn sie rascheln und brüchig sind.

Zum Trocknen ohne Energieaufwand kann man Kräuter in Büschel zusammenbinden und aufhängen. Dabei ist darauf zu achten, dass die Büschel nicht zu dick sind, da sie sonst in der Mitte schimmeln könnten. Zum Aufhängen habe ich früher gerne alte Holzrechen ohne Stil verwendet. Das finde ich als Deko auch sehr ansprechend. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

Hier sind meine beiden aktuellen Versionen des Trocknens:

Ein selbstgebauter Holzrahmen bespannt mit Fliegengitter, an den Ecken sind Löcher, damit die Lagen besser zu stapeln sind. Die Größe ist dabei sehr variabel. Es geht auch mit altem Holz und 1 m Länge, je nach Platz





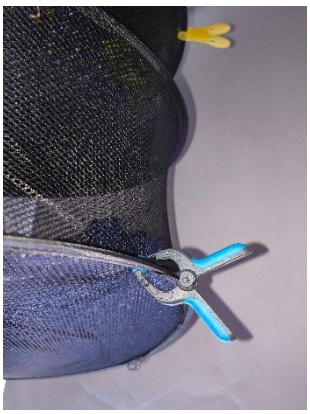


Hier mein derzeitiger Favorit: Ich bin im Frühjahr darüber im Internet gestolpert und habe es dann zum Ausprobieren bestellt. Es hat mich absolut überzeugt, besonders wenn nicht übermäßig Platz vorhanden ist. Kann überall aufgehangen werden, im Sommer auch draußen im Schatten, schützt vor Insekten und lässt sich ganz klein zusammendrehen, wenn man das Netz nicht braucht. Ich habe mir nach der ersten Nutzung allerdings aus Stoffresten Scheiben geschnitten. So ist das Befüllen und das Herausnehmen sehr einfach und es fällt nichts nach unten durch. Die Klemmen oder auch die Wäscheklammern verwende ich, wenn ich nur eine oder zwei Lagen brauche und nicht alles herunterhängen haben will.









Die sicher schönste Variante mit einem alten Kasten habe ich bereits im Heft beschrieben. Aber leider fehlt dazu wahrscheinlich vielen der nötige Platz daheim.

Bei allen Varianten kann man die Blätter bereits vor dem Trocknen abrebeln oder am Stängel trocknen. Hierzu gibt es auch unterschiedliche Meinungen und Vorlieben. Wenn ich Zeit habe, dann reble ich die Kräuter vor dem Trocknen ab.

Egal ob Tee oder Gewürz ich würde meine Kräuter im Winter wirklich vermissen, wenn ich nicht trocknen würde. Die Wahrnehmung der Kräuter beim Rebeln durch ihren Duft, ihre Haptik und ihr Aussehen ist eine wunderbare Erfahrung, in die ich gerne jedes Jahr auf die neue Zeit investiere