

Bezeichnung

Koreander

(Coriandrum sativum)

**Beschreibung**

vielseitiges, vor allem in asiatischer/indischer/arabischer Küche verwendetes Kraut mit etwas seifigem Geschmack, einjährig mit hübscher weiß-violetter Blüte

Typ

Doldenblütler

Wuchs

zwischen 30 cm und 1 m hoch

Standort

sonnig bis halbschattig, windgeschützt, benötigt nährstoffreichen, lockeren Boden, auch zwischendurch auflockern

Ernte

frische Blätter von Juni bis Ende September, auch Stängel können verwendet werden

Aussaat

ab Ende März/April vorziehen oder April/Mai/Juni im Freiland, etwa 1,5 cm tief aussäen, braucht bis zu drei Wochen zum Keimen

Verwendung

Küchenkraut für Fleischgerichte, als Würze für Salat, Suppen, kann auch eingefroren werden. selten auch als Heilpflanze verwendet (magenstärkend, bei Gliederschmerzen, krampflösend und beruhigend), evtl. auch als Schnittblume

