

**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

