

JEKKA McVICAR
Kräuter



Dorling Kindersley

8–15 Einführung

- 10 Was sind Kräuter?
- 12 Biologischer Anbau?
- 14 Kräuter natürlich pflegen

16–77 Im Garten

- 18 Der Garten und seine Umwelt
- 20 Bodenanalyse
- 22 Neue Beete vorbereiten
- 23 Vorhandene Beete vorbereiten
- 24–35 Den Kräutergarten planen
- 36–39 Den Boden ernähren
- 40–59 Kräuter vermehren
- 60–69 Pflege rund ums Jahr
- 70–77 Erntetechniken

78–95 In der Küche

- 80 Warum Kräuter in der Küche?
- 82 Heiße und kalte Getränke
- 84 Salate
- 86 Mayonnaise und Senf
- 88 Essig und Öl
- 90 Marinaden und Butter
- 92 Süße und herzhaft Saucen
- 94 Hauptgerichte

96–113 Im Haushalt

- 98 Warum Kräuter im Haushalt?
- 100 Möbel, Stoffe und Flächenreiniger
- 102 Duftmittel
- 104–107 Erste Hilfe
- 108 Schönheit
- 110 Entspannung
- 112 Tierpflege

114–267 100 Kräuter

Die Liste von A–Z nennt Jekka McVicar 100 beste Kräuter für die Küche, die Wohnung und den Garten. Der Katalog bietet neben hübschen Fotos die wichtigsten Informationen zu Vermehrung, Pflege und Ernte der einzelnen Kräuter und gibt Tipps zur Verwendung in der Küche, als Arzneimittel und im Haus.

- 270 Register
- 286 Bezugsquellen und weiterführende Literatur
- 288 Dank