



# Kräuterernte

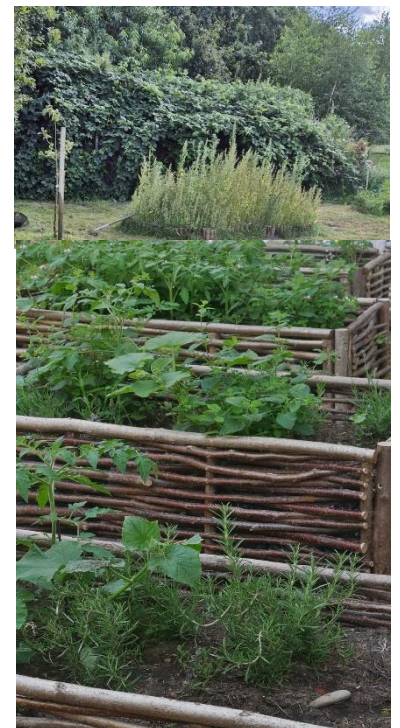
Projekt: Begeisterung wecken  
für Naturzusammenhänge und  
Lebensräume revitalisieren



## Danke



Seit den Wintermonaten 2025 wurden das ganze Jahr über auf dem zunächst noch kargen Gelände nicht nur Obstbäume, Blumenstauden und Beerensträucher von Klein und Groß gepflanzt, sondern überall auch eine bunte Vielfalt an Kräutern gesät und gesetzt – zwischen den Pflanzungen, in Beeten und Hochbeeten.



Seit dem Sommer konnte eine große Kräuterernte eingebracht werden. Zunächst wurde die Erde von Wiesen, Beeten und Pflanzkästen im Frühjahr mit Bio-Pflanzenkohle und EMs (Effektiven Mikroorganismen), eigenem, abgelagertem Kompost und Pferdemist vorbereitet und von vielen Mitwirkenden aller Generationen durch alle Jahreszeiten gepflegt. In der Blütezeit waren Thymian, Wegwarte, Malve, Rosmarin, Königskerze, Bohnenkraut, Lavendel und Co. Nektarquelle für alles, was summt und schwirrt. Geerntet wurde vom Frühjahr bis zum Herbst und die Ernte als Pesto, Kräuter in Öl und tiefgefroren konvertiert für die Wintermonate. Im Stall und Haus dufteten dicke Büschel Kräuter, die nun zum Jahresschluss in fröhlicher Runde verarbeitet wurden für die Küche, als Heilkräuter und Tee. Über viele Wildkräuter von der Wildkräuterwiese freuen sich auch die Distelhof-Tiere als Futterbeigabe.





Nach der Ernte bekamen alle Kräuterbeete eine schützende Mulchschicht Birken-, Weidenlaub und Nadeln.



Bei der Weiterverarbeitung in der gemütlichen Distelhof-Küche wurden nicht nur tolle Kräuter-Rezepte bei vielen Bechern Kräutertee ausgetauscht, sondern auch schon Aktivitäten fürs nächste Jahr geplant.



Von Jung und Alt wurde gezupft, sortiert und gemörsert.



Beim letzten Sammeln der Kräuter vor dem ersten Frost entstanden mit den Hagebutten aus den vielen Hecken im Distelhof-Gelände und den ersten Baumschnitt-Zweigen wunderschöne Natur-Unikate.

Nun ist Winterruhe in den Beeten, auf der Kräuterwiese und ringsum.

