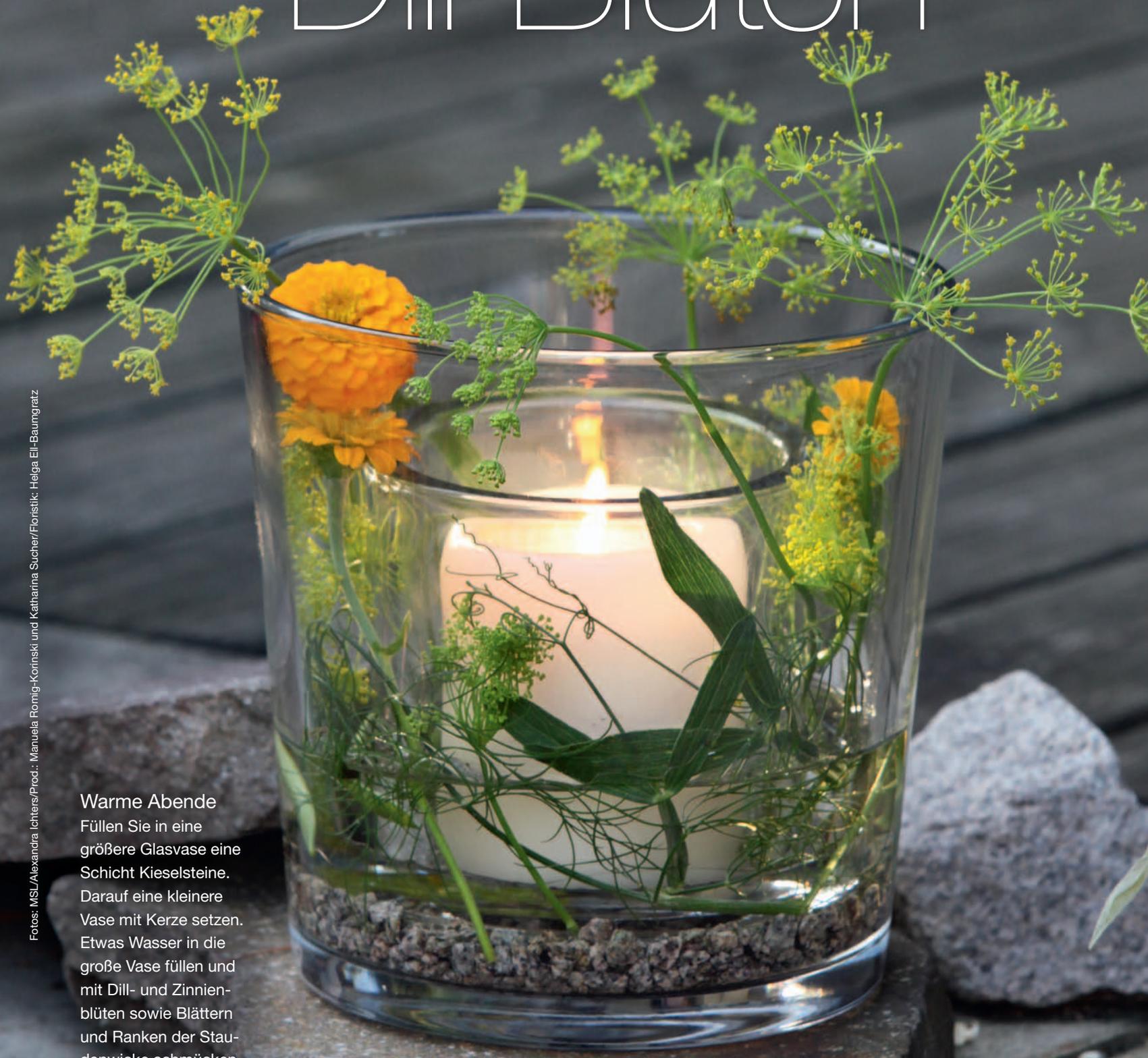




Dill, auch als Dille oder Gurkenkraut bekannt, ist in vielen Bauerngärten zu finden. Aus den Blütenständen des Heil- und Gewürzkrauts lassen sich schöne Dekorationen fertigen

Die einjährige Pflanze hat einen langen aufrechten Stängel, mehrfach gefiederte Blätter und gelb blühende Doppeldolden

Sommerliche Dill-Blüten



Fotos: MSL/Alexandra Lichters/Prod.; Manuela Romig-Korinski und Katharina Sucher/Floristik; Helga Eil-Baumgratz

Warme Abende
Füllen Sie in eine größere Glasvase eine Schicht Kieselsteine. Darauf eine kleinere Vase mit Kerze setzen. Etwas Wasser in die große Vase füllen und mit Dill- und Zinnienblüten sowie Blättern und Ranken der Staudenwicke schmücken

Aus dem Garten

1 Für den Naturstrauß Blüten und Wildgräser sortiert auf den Tisch legen. Alle Blätter bis zur Hälfte vom Stiel abstreifen, damit diese später im Vasenwasser nicht faulen. 2 Dill- und Dahlienblüten nacheinander leicht schräg übereinanderlegen. 3 Mit Zinnien, Wilde Möhre und Wildgräsern fortfahren und so einen lockeren, runden Strauß binden. Am äußeren Rand einige Amaranthus-Blüten einarbeiten. 4 Mit einer Gartenkordel den Strauß zusammenbinden. Stielenden schräg mit einem scharfen Messer anschneiden. 5 In Packpapier gehüllt ist der Gartenstrauß bereit zum Verschenken. Rafften Sie dafür das Papier locker um die Blumen und fixieren Sie es mit einer Schnur





1



2

Filigrane Blüten-Ideen

1 In einer Kugelvase kommt die feingliedrige Schönheit der Dillblüte wunderbar zur Geltung. Lassen Sie dafür an einer Blüte den Stiel etwas länger. Wenig Wasser in die Vase geben und beide Dillblüten vorsichtig einsetzen. Die Vase auf einen grünen Glasteller stellen. Den Teller kann man noch mit verschiedenen Beeren belegen, diese dürfen natürlich genascht werden. **2 Kleiner Willkommensgruß** für die Gäste: ein farblich passendes Tischset mit Besteck und Teller eindecken. Eine Dillblüte neben den Teller legen und einige Dilldolden in ein wassergefülltes Schnapsglas auf den Teller stellen. Mit der Hand aus Packpapier eine Tischkarte reißen. Diese beschriften und mit einer dünnen Kordel auf den Teller legen. **3 Der Fenchel** ist genau wie Dill ein Doldenblütler, auch sieht er ihm recht ähnlich. Eine ganze Pflanze wird für diese Dekoration benötigt. Ziehen Sie dafür den Fenchel vorsichtig mit Wurzeln aus der Erde. Die Wurzeln gründlich säubern, danach die Pflanze in ein hohes Glasgefäß geben. Einige dünne Zweige dazustellen, so findet der Fenchel stabilen Halt. Nur so viel Wasser ins Glas füllen, dass die Wurzeln gerade bedeckt sind. Als Blickfang außen ums Gefäß noch einige lange Wiesengräser wickeln und verknoten. Diese Dekoration können Sie auch mit einer Dillpflanze machen. Schneiden Sie dafür am besten die spindelförmige Wurzel ab, da sie nicht so attraktiv aussieht wie die Fenchelknolle

3



Schön verziert

1 Als Schmuck für den schlichten Weidenkorb dienen einige Dillblüten, Rosmarinzweige, zwei grüne Peperoni und lange Blätter von Wiesengräsern. Aus Dill und Rosmarin einen kleinen Strauß binden und darauf die Peperoni legen. Mit den Blättern der Gräser den Strauß und die Peperoni umwickeln. **2 Das Kräuter-Straußlein** dann mit einigen Blättern fest an den Henkel des Korbes binden und die Gräser miteinander verknoten



3 Ob fürs Picknick oder eine stärkende Brotzeit, der hübsch herausgeputzte Korb ist eine echte Augenweide. Bevor Sie den Korb füllen, sollten Sie am besten ein Geschirrtuch hineinlegen. Darauf kommen dann Brot, Tomaten und andere Leckereien. Zum Transport einfach ein weiteres Tuch darüberlegen

Ein Glas hausgemachter Gurken verwandelt sich mit hübschem Naturschmuck in ein nettes Mitbringsel oder liebevolles Dankeschön. Fassen Sie dafür eine große und eine kleine Artischocke, einige Dillblüten und -blätter mit einer Gartenkordel zusammen. Binden Sie das Mini-Bukett dann mit Kordel an das Einmachglas. Mit einem Geschenkband dann noch die Kordel überdecken. Dieses und weitere Rezepte zum Einmachen von Gurken finden Sie übrigens ab Seite 51



Ein Geschenk der Natur

Fotos: MSL/Alexandra Ichtars/Prod.: Manuela Romig-Korinski und Katharina Sucher/Floristik: Helga Eil-Baumgratz (4), Picture Press



Dill frisch aus dem Beet

Vom Stängel bis zum Samen Bereits im alten Ägypten wurde Dill (*Anethum graveolens*) als Heil- und Gewürzpflanze angebaut. Das einjährige Kraut sieht im Garten sehr dekorativ aus. Es gedeiht auf durchlässigen, nährstoffarmen, trockenen Böden und braucht volle Sonne. Ab April kann der Samen direkt ins Freie gesät werden. Den Standort der bis zu 1,20 m groß werdenden Pflanze sollte man jedoch alle paar Jahre wechseln. Die gelben Blütendolden stehen hoch über dem Laub und blühen von Juni bis August. Zwischen Juli und September reifen die eiförmigen, braunen Spaltfrüchte. Als sogenannte „Flügelflieger“ werden diese über den Wind verbreitet. Wer diese Vermehrung nicht möchte, sollte rechtzeitig den Samen ernten. Sämtliche Pflanzenteile enthalten duftende ätherische Öle. Stängel, Blätter und Blüten werden frisch verwendet und nicht mitgekocht. Sie lassen sich auch gut einfrieren. Das Aroma der Blättchen passt wunderbar zu Fischgerichten. Für eingelegte Gurken und anderen Sauerkonserven eignen sich die Dolden. Den Samen kann man zum Verfeinern von Salatdressings und Kräuterquark verwenden.