

Bergerie de Fenouillet

Die Gewürz- und Heilpflanzen



Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)

Seine Triebe sind mit Blätter von nadelartiger Form ausgestattet. Die Jahreszeiten beeindrucken ihn nicht. Das ganze Jahr bildet er Blüten. Die Blätter sind immer grün. Lässt man einen Trieb durch die Hand gleiten, überträgt er seine Duftstoffe. Diese erinnern an Eukalyptus und Terpentin. Machen sich die Bienen über die Blüten her, so finden sich die Duftstoffe auch im Honig wieder.



Thymian (*Thymus*)

In Fenouillet hat er sich die kalksteinigen Böden ausgesucht. Seine Triebe sind mit kleinen Laubblättern besetzt. Die Blüten sind lilafarben. Der Geruch erinnert an Thymol und

Terpentin. Thymian eignet sich als Gewürz für Fleisch und Wurstwaren. Thymianöl soll eine antibakterielle Wirkung besitzen und gegen Husten und Erkältungen wirksam sein.



Lavendel (Lavandula)

Aufgrund seiner intensiven blauen Farbe ist er leicht zu finden. Bei uns gefallen ihm die trockenen und steinigen Plätze. Die frostigen, kalten Winter von Fenouillet lassen ihn nicht erzittern. Die Blüten sind an der Triebspitze ähnlich einer Kornähre aufgereiht. Sein Duft gleicht jenem des Rosmarins. Der Nektar des Lavendels beinhaltet sehr viel Zucker. Das macht ihn für die Imkerei interessant.