



Wie pflanze ich...

Küchenkräuter

INFO

Sie duften, sind gesund und auf vielerlei Arten verwendbar: Kräuter dürfen weder im Garten noch auf dem Balkon fehlen. Bei den Küchen- und Gewürzkräutern unterscheidet man zwischen ein-, zwei- und mehrjährigen Arten. Viele der mehrjährigen – zum Beispiel Rosmarin, Salbei oder Bohnenkraut – sind immergrün und wachsen als Halb- bzw. Zwergsträucher. Zweijährige Kräuter wie die Petersilie blühen im zweiten Jahr und sterben danach ab. Jedes Jahr frisch ausgesät und/oder gepflanzt werden beispielsweise Gartenkresse oder Dill. Auch Basilikum überwintert in der Regel nicht. Im gärtnerischen Fachhandel sind die wichtigsten Kräuter ausgewachsen und küchenfertig das ganze Jahr über erhältlich.

STANDORT

Die meisten Kräuter entfalten ihr volles Aroma bei einem sonnigen und warmen Standort. Das gilt speziell für Kräuter südlicher Herkunft. Rosmarin, Thymian und Salbei lieben die volle Sonne und einen mageren, strukturstabilen und eher trockenen Boden. Sehr lehmhaltige Gartenböden werden durchlässiger, indem man sie mit Sand durchmischt. Auch Dill, Oregano oder Petersilie mögen es sonnig, aber ohne direkte Mittagssonne. Auf dem Balkon sind sie am besten an Ost- oder Westseiten aufgehoben. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch schätzen durchlässige, nährstoffreiche und eher feuchte Bodenverhältnisse.

TOPFEN

Im Fachgeschäft sind junge, kräftige Kräuter ab einem 10 cm grossen Topf erhältlich. Diese Pflanzen sollten rasch in den Garten oder in ein grösseres Gefäss umgepflanzt werden.

A Bei Topfhaltung zahlt es sich aus, torffreie Kräutererde zu kaufen, welche die Pflanzen in der ersten Saison mit allen notwendigen Nährstoffen versorgt. Um Staunässe zu vermeiden, kommen zuunterst ins Gefäss grosse Tonscherben über die Abzugslöcher. Ist der Ballen stark verwurzelt, muss man ihn mit den Fingern lockern oder mit einem Messer aufschneiden. So breiten sich die Wurzeln im neuen Topf besser aus. Dann wird die Pflanze ins neue Gefäss platziert. Bis zum oberen Topfrand bleibt etwa ein Zentimeter frei, damit beim Giessen kein Wasser hinüberfließt. Das Substrat etwas andrücken, um Hohlräume zu schliessen, und die Pflanze gut angießen.

Beim Auspflanzen in den Garten oder in ein grosses, vorgefülltes Gefäss empfiehlt es sich, die Pflanzfläche grosszügig aufzulockern und mit der Hand ein Loch von der Grösse des Pflanzenballens in den Boden zu formen. Den Pflanzballen sollte man bei dicht anliegenden Wurzeln ebenfalls aufreissen. Ist die Oberfläche des Ballens gleich hoch wie das umgebende Erdreich, ist die Pflanze richtig platziert. Jetzt die Wurzeln mit Erde umschliessen und diese leicht andrücken. Am Schluss einen kleinen Giessrand formen und kräftig wässern.



A



GIESSEN

Speziell Kräuter mediterraner Herkunft mögen es eher trocken. Daher nicht zu oft giessen, aber auch nicht komplett austrocknen lassen. Die meisten anderen Kräuter haben durchschnittliche Wasservorlieben, die sich anhand der Fingerprobe feststellen lassen. Hierzu den Finger ca. 2 cm ins Erdreich stecken. Fühlt sich die Kuppe noch feucht an, muss nicht gegossen werden.

Wichtig: Speziell immergrüne Kräuter in Töpfen benötigen auch im Winter weiterhin Wasser. Um Staunässe zu verhindern, muss der Behälter eine mit Vlies abgedeckte Drainageschicht aufweisen und ein grosses Abflussloch haben.

DÜNGEN

Die meisten Kräuter – Beispiele sind Rucola, Oregano, Thymian, Rosmarin und Salbei – sind sogenannte «Schwachzehrer», d.h., sie benötigen nur wenig Dünger. Schnittlauch, Basilikum, Liebstöckel und Minzen hingegen haben einen höheren Nährstoffbedarf. Düngergaben sind entsprechend anzupassen, sodass der Ernteseiten bis in den Herbst hinein garantiert ist.

Bei Topfhaltung erhalten die Pflanzen zu Saisonbeginn Langzeitdünger in Kugel- oder Kegelform. Das versorgt sie je nach Produkttyp für circa drei Monate mit allen notwendigen Nährstoffen. Nach Ablauf dieser Zeit wird den Ansprüchen der Pflanzen entsprechend nachgedüngt – wahlweise erneut mit Langzeit- oder mit Flüssigdünger. Grundsätzlich sollte man nie bei praller Hitze düngen. Flüssigdünger darf nicht direkt auf den trockenen Wurzelballen gelangen, weil die Wurzeln sonst Schaden nehmen. Stattdessen wird er in eine halbvolle Giesskanne gegeben, die bis zum Rand mit Wasser aufgefüllt wird. So vermischen sich die Flüssigkeiten gleichmässig.

PFLANZENSCHUTZ

Kräuter sind in der Regel nicht krankheitsanfällig. Bei der Aussaat von Einjährigen können die jungen Pflanzen von Schnecken bedrängt werden. Die einfachste Massnahme dagegen ist das Anbringen eines Schneckenrings.

ERNTE

Bei krautigen Pflanzen wie Petersilie und Schnittlauch erntet man die ganzen Blätter mit dem Stiel, bei Basilikum, Minze, Rosmarin und Salbei die Triebspitzen. Idealerweise wird am frühen Vormittag geerntet, da dann der Anteil an ätherischen Ölen am höchsten ist.



B

KRÄUTERSPIRALE

B Eine besondere Form der Kräuterpflanzung im Garten ist die Kräuterspirale. In diesem dreidimensionalen, spiralförmig in die Höhe gebauten Pflanzbeet findet jede Kräuterart den perfekten Platz. Idealerweise steht das Bauwerk, das bei optimaler Grösse 3 m breit und 80 cm hoch ist, an einem geschützten, nach Süden ausgerichteten Ort. Zur Ausformung der Spirale kommen Natursteine in Trockenbauweise oder Mauersteine in Mörtelbauweise zum Einsatz.

An oberster Stelle wachsen wärme- und trockenheitsliebende Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Salbei. Hier sollte die Erde mit viel Sand durchmischt sein. Ihnen folgen all jene Kräuter, die nicht ganz so wärmehungrig sind – Beispiele sind Majoran, Basilikum und Petersilie. In dieser «Normalzone» sollte die Erde weniger Sand, dafür mehr Humus enthalten. Am Fuss der Kräuterspirale, wo es feuchter und kühler ist, stehen unter anderem Minzen, Schnittlauch und Estragon. Hier kommt nahrhafte Komposterde vermischt mit Gartenboden zum Einsatz. Vorsicht, Minzen sind sehr ausbreitungswütig! Um sie im Zaun zu halten, kann man sie in einen grossen Plastikübel setzen und diesen im Erdreich zuunterst an der Kräuterspirale eingraben. Der Rand sollte einige Zentimeter über den umgebenden Boden herausragen. So wird verhindert, dass die Minze-Ausläufer über den Rand hinüberklettern.