

Mein Kräutergarten

Vom Wunschkonzert der Kräuter zum eigenen Traumgarten

Die Tage werden wieder länger, so machen sich schon viele Gartenfreunde Gedanken über die kommenden Projekte im eigenen Garten. Falls Sie überlegen, mit dem Kräuteraanbau anzufangen oder Ihr Kräuterbeet neu zu gestalten, dann beantwortet dieser Artikel ein paar grundsätzliche Fragen.

Bei der Neuanlage oder Umgestaltung eines Kräutergartens ist die erste Entscheidung, die man treffen sollte: „Wie viele und welche Kräuter werde ich in Zukunft anbauen?“ Bei dem nahezu unüberschaubaren Angebot an Gewürz- und Heilkräutern hilft es, eine Liste zu erstellen:

Die Liste sollte individuell nach den eigenen Vorlieben angepasst werden, beziehungsweise auf die Bedürfnisse der Familie eingehen. Nachdem das WAS geklärt ist, sollte man sich über das WIE Gedanken machen. Die Rede ist von der Anbauform und Standortfrage. In früheren Beiträgen wurde der Kräuteraanbau in Töpfen bzw. in Mischkultur im Garten behandelt.

Heute geht es um reine Kräutergärten

- Hochbeete
- Steinmauer
- kleine Kräuterschnecken
- größere Kräuterspirale
- Beet auf Bodenniveau

Vor- und Nachteile der verschiedenen Anbauformen

„Hochbeete im Garten – Bequemer geht's nicht“ (siehe Artikel GT 1/2011)

Wenn man sich für ein Hochbeet entscheidet, muss man besonders auf das Substrat achten. Es empfiehlt sich eine Unterteilung in verschiedene Bereiche:

- 1) Sandig, karg und vollsonnig (für die mediterranen Kräuter)
- 2) Im Übergang humusreich und durchlässig (Basilikum und Petersilie) und
- 3) auf der halbschattigen Seite eher lehmig, feucht und nährstoffreich (für Schnittlauch, Estragon, Sauerampfer, Pfefferminze im Topf versenkt).



Damit die Pfefferminze (im Bild die 'Bowlsche Apfelminze') an ihrem Platz bleibt, empfiehlt es sich, sie mit dem Topf ins Beet zu pflanzen



Diese Kräutermauer hat vorne einen vollsonnigen Bereich und liegt hinten im Halbschatten

Steinmauern haben den Vorteil, dass die Steine die Sonnenwärme speichern. Bei Hanglagen bietet sich eine Terrassierung mit Steinmauern an. Je nach Größe bieten sie auch für größere Kräuter genügend Platz.



Bei kleinen Kräuterschnecken stoßen die Kräuter bald an ihre Grenzen

Kräuterplanliste

Kräuter für die Küche – frisch am besten	Kräuter für die Küche – eignen sich zum Trocknen	Kräuter für die Küche – für Früchte und Samen	Kräuter für Tee und Sirup	Kräuter für Heilzwecke	Kräuter für Duftsäckchen und Potpourri
Schnittlauch	Majoran	Brotklee	Pfefferminze	Ringelblume	Lavendel
Petersilie	Rosmarin	Fenchel	Zitronenmelisse	Salbei	Zitronenverbene
Liebstockel	Lorbeer	Kümmel	Goldmelisse	Thymian	Duftgeranie
Basilikum	Oregano	Koriander	Mohn	Kamille	Waldmeister
Etagenzwiebel	Bohnenkraut	Schwarzkümmel	Zitronengras	Hauswurz	Wermut



Frisch aus der Gärtnerei sind die Kräutertöpfe zu Beginn der Saison alle gleich groß

Kleine Kräuterschnecken eignen sich als gestalterisches Element für kleine Gärten, jedoch ermöglicht der beschränkte Platz nur einen Anbau von eher kleinbleibenden Kräutern bzw. erfordert einen regelmäßigen Rückschnitt der Pflanzen mit kräftigem Wuchs.

Bei der Auswahl der Anbauform sollte auf die Ansprüche und den Platzbedarf der ausgewählten Kräuter geachtet werden. So haben z.B. auf einer kleinen Kräuterschnecke üppig wachsender Salbei oder Liebstöckel oft viel zu wenig Platz bzw. überwuchern sie kompakt wachsende Thymianarten.

Fünf Faktoren, verantwortlich für Gedeih oder Verderb der Kräuter, werden im Folgenden erläutert:

- 1) Wuchsform
- 2) Nährstoffbedarf
- 3) Wasserversorgung
- 4) Lichtbedürfnis
- 5) Temperaturansprüche

Kräuter brauchen ihren Platz

Falls man mehrere Sorten von Basilikum ('Genoveser', 'Italienisches Strauchbasilikum', 'African Blue', 'Bubikopf', ...) oder Zitronenthymian, Orangenthymian, Polsterthymian und aufrecht wachsenden Thymian haben möchte, muss das schon bei der Platzbedarfserhebung berücksichtigt werden.

Der Platzbedarf ist im Frühjahr, wenn alle Kräuter im Handel in Standardtöpfen angeboten werden, oft schwierig abzuschätzen.

Hier folgen einige Durchschnittswerte von Größenzuwachs innerhalb der ersten Saison. Ausdauernde Kräuter werden in den Folgejahren größer. Angegeben sind die Kräuter in alphabetischer Reihenfolge innerhalb der prognostizierten Gesamtgröße am Ende der Saison (ohne Ernte).



Hauswurz (Sempervivum) braucht wenig Platz und gedeiht buchstäblich überall

Kleiner Wuchs (bis zu 30 cm):

Basilikumsorten (kleinblättrige), Bohnenkraut, Hauswurz, Majoran, Petersilie, Rosmarin, Schnittlauch, Thymian, Waldmeister

Mäßiger Wuchs (30-60 cm):

Basilikum, Brotklee, Buntblättriger Salbei, Etagezwiebel, Koriander, Kümmel, Lavendel, Lorbeer, Oregano, Ringelblume, Schwarzkümmel, Wintermajoran, Ysop, Zitronengeranie

Mittlerer Wuchs (bis zu 100 cm):

Estragon, Goldmelisse, Liebstöckel, Mohn, Pfefferminze, Rosengeranie, Salbei, Zitronengras, Zitronenmelisse, Zitronenverbene

Kräftiger Wuchs (über 1 m):

Ananassalbei, Dill, Fenchel, Muskatellersalbei, Stockrose, Weinraute, Wermut

Das Wunschkonzert der Kräuter

Die Aussage „Kräuter sind anspruchslos“ stimmt nur bedingt. Richtig ist, dass viele Kräuter überleben, obwohl sie nicht „artgerecht“ kultiviert wer-

den. Wenn man aber für optimale Bedingungen für die unterschiedlichen Ansprüche sorgt, dann lohnen es einem die Kräuter mit gesundem Wuchs und prächtigem Gedeihen.

Bei den Ansprüchen lassen sich zwei große Gruppen (in der Grafik dunkel unterlegt **1**) und die Sonderwünsche unterscheiden:

- 1) **Bescheidene Ansprüche:** Sonne, durchlässiger Boden, niedriger Nährstoff- und Wasserbedarf
- 2) **Hohe Ansprüche:** nährstoffreicher Boden, ausreichende Wasserversorgung
- 3) **Sonderwünsche:** Manche Kräuter zeichnen sich durch besondere Ansprüche aus: wie z.B. Brunnenkresse (fließendes Gewässer), Basilikum (siehe ausführliches Porträt in der letzten Ausgabe 1/2012)

Ein sonniges Plätzchen für alle?

Sonne ist für alle Kräuter gut, besonders die mediterranen Halbsträucher wie Lavendel, Thymian, Majoran und Bohnenkraut lieben einen vollsonnigen Standort. Mit ein paar Sonnenstunden weniger kommen Petersilie, Estragon und Goldmelisse aus. Folgende Kräuter fühlen sich im Halbschatten am wohlsten: Zitronenmelisse, Sauerampfer, Kerbel, Schnittlauch, Liebstöckel und Pfefferminze.

Vor Erfrierung schützen!

Wenn es im Frühjahr langsam wärmer wird, werden wir Kräuterfreunde schon ganz ungeduldig, die neu erworbenen Topfkräuter an den vorgesehenen Platz im Kräutergarten zu bringen. Das hat schon vielen Pflanzen das Leben gekostet.

Petersilie und Schnittlauch sind unempfindlich, Rosmarin, Lorbeer, Thymian und Oregano können schon ab April draußen stehen (Mindesttemperatur: 5° C).

Basilikum (genauso wie Tomaten, Physalis, Chili und Paprika) erdulden gerade noch 10° C, wünschen sich aber eher 15° C Morgentemperatur.

Folgende Kräuter, die am besten in großen Töpfen als „Kübelpflanzen“ kultiviert werden, dürfen erst nach den Eisheiligen ins Freie: Zitronengras,

Zitronenverbene, Stevia, Duftgeranien, Fruchtsalvian (z.B. Ananassalbei), Curryblatt und Strauchbasilikum.



Die Goldmelisse (*Monarda didyma*) passt in das Themenbeet „süße Verführung“, weil aus den Lippenblüten ein vorzüglicher Sirup hergestellt werden kann

Die Idee der Themenbeete

Eine nette Idee ist, die Kräuter nach ihrer Verwendung zu gruppieren. Folgende Titel für die Themenkräutergärten bieten sich an:

Suppenkräuter

Estragon, Kerbel, Lauch, Liebstöckel, Luftzwiebel, Petersilie, Schnittknoblauch, Schnittlauch, Sellerie

Salat & Kräutertopfen

Basilikum, Estragon, Kresse, Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch

Herbes de Provence

Basilikum, Lavendel, Majoran, Oregano, Rosmarin, Salbei, Thymian

Hot & Spicy

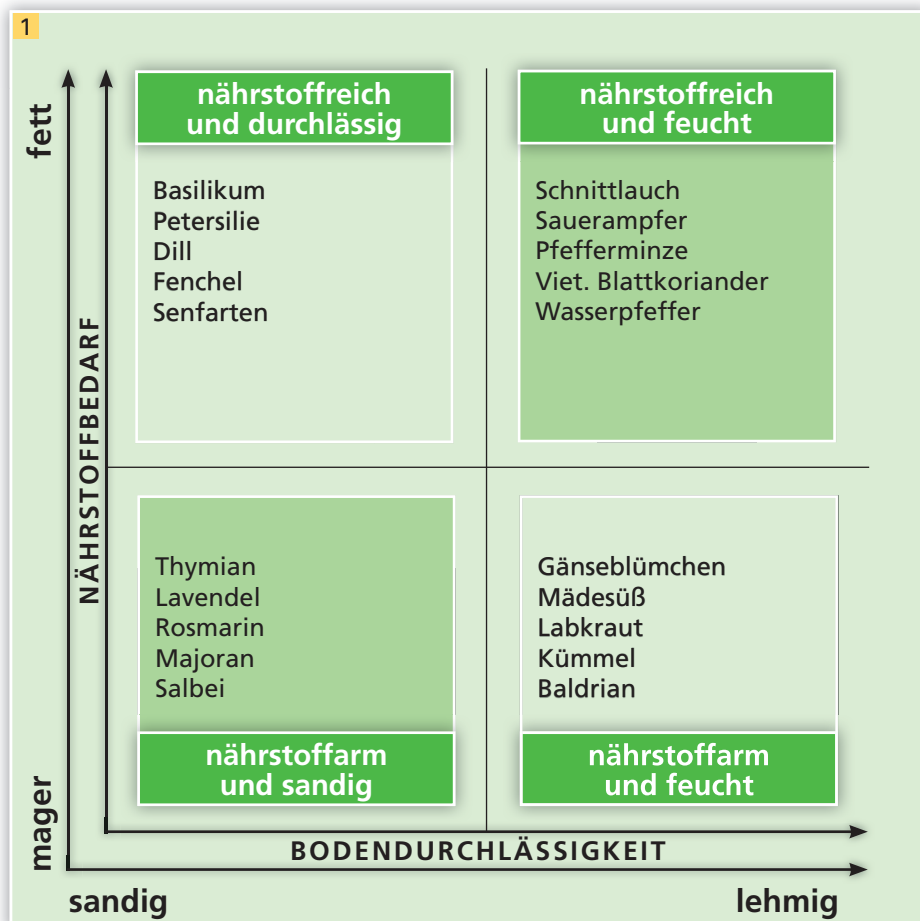
Bohnenkraut, Chili, Kresse, Vietnamesischer Koriander, Wasserpfeffer

Süße Verführung

Aztekisches Süßkraut, Goldmelisse, Lavendel, Melisse, Minze, Stevia

Alles Zitrone oder was?

Zitronenbasilikum, Zitronenbohnenkraut, Zitronengeranie, Zitronengras, Zitronenmelisse, Zitronenverbene



Fotos: Doris Haidlen

Wellness & Gesundheit

Fenchel, Frauenmantel, Griechischer Bergtee, Johanniskraut, Kamille, Thymian, Zitronengras

Bitterkräuter

Beifuß, Hopfen, Mariendistel, Schafgarbe, Wermut, Weinraute, Wegwarte



Hopfen ist auch bei Bierliebhabern ein besonders beliebtes Bitterkraut, weil es dem Bier eine würzige Note verleiht ■ Dr. Doris Haidlen

Tipp

Kräuterworkshops mit Dr. Doris Haidlen

Vom Wunschkonzert der Kräuter zum individuellen Kräutergarten

Termin 1:

Sa., 10.3.2012, LLA Rotholz

Termin 2:

Sa., 17.3.2012,
Seminarraum des
LFI Innsbruck

jeweils von 9 bis 16 Uhr

Kosten: € 45,-
inkl. Unterlagen und Kostproben

Info: siehe Bildungsveranstaltungen

Anregungen und Fragen gerne an
doris@haidlen.at
www.bin-im-garten.at