



Kräuter -die Vielfalt an Gewürzen und Heilpflanzen im Garten

Ein Beet voller wohlschmeckender Kräuter findet in jedem Kleingarten Platz. Der Ideenreichtum zur Anordnung von Kräutern im Garten gibt uns kaum Grenzen vor. Vom Aufbau einer Kräuterspirale über den Bau eines Kräuterhochbeetes bis hin zu einem klassischen Kräuterbeet hat jeder die Qual der Wahl.

Standort

Was für viele Kräuter wichtig ist, ist der richtige Standort im Garten. Die meisten Kräuter bevorzugen einen sonnigen Standort und einen humosen, lockeren Boden, der sich gut erwärmt. Auch ein leicht kalkhaltiger Boden ist für die Entwicklung der Kräuter wichtig. Wenn die Gestaltung mit dem richtigen Standort geklärt ist, kann mit der Aussaat oder Pflanzung begonnen werden.

Botanik

Kräuter sind krautige und aromatische Pflanzen, die nach Blüte und Samenreife absterben. Bei den Kräutern gibt es ein- und mehrjährige Pflanzen, die uns zur Auswahl stehen. Wollen wir bestimmte Kräuter, die nur einjährig sind, müssen diese jedes Jahr wieder neu ausgesät werden. Weitere bekannte Einordnungen der Kräuter sind Küchenkräuter, Duftkräuter und Heilkräuter.

Vermehrung

Die direkte Aussaat von Kräutern ins Freiland ist ab Ende März möglich. Bei den ein- und zweijährigen Kräutern ist es sinnvoll, sie selbst zu säen, entweder mit einer Vorkultur in Schalen oder direkt ins Beet. Manche einjährigen Küchenkräuter wie Borretsch oder Dill säen sich an Standorten, die ihnen zusagen, selbst aus.

Ausdauernde Kräuter kauft man am besten in einer Gärtnerei. Möchte man weitere Exemplare von ausdauernden Kräutern im Garten kultivieren, kann man über die Stecklingsvermehrung, Absenker oder durch Teilung neue Pflanzen gewinnen.

Praktische Beispiele für die Vermehrung:

Teilung im Frühjahr oder Herbst bei Schnittlauch, Liebstöckel oder Dost.

Stecklinge im Juni bis August bei Zitronenmelisse, Rosmarin oder Lavendel.

Pflanzung bevorzugt im Frühjahr oder Herbst bei Lavendel.

Ernte und Konservierung

Frisch geerntete Kräuter besitzen ein unvergleichliches Aroma. Sie sind nicht nur gesund und verbessern den Geschmack von vielen Gerichten, viele von ihnen sind auch attraktive Gartenpflanzen und verbinden also Nutzen mit Schönheit wie z.B. Salbei und weitere Kräuter.

Der beste Zeitpunkt für eine Ernte der Kräuter ist der Vormittag. Kräuter sollten möglichst vor der Blüte geerntet werden, da der Gehalt an ätherischen Ölen und anderen Inhaltsstoffen am höchsten ist. Geerntet werden können je nach Pflanzenart die Blüten, Blätter und/oder Wurzeln.

Für die Konservierung gibt es mehrere Möglichkeiten. Das Lufttrocknen ist eine bewährte Methode. Kräuter, die rasch ihr Aroma verlieren, wie das Basilikum, können eingefroren werden. Aber auch das Einlegen in Essig oder Öl ist möglich. Für Gewürzkräuter, die konserviert werden sollen, liegt der beste Erntezeitpunkt auch kurz vor der Blüte, weil dann der größte Blattertrag mit dem höchsten Gehalt an Inhaltsstoffen zu erwarten ist. Werden die Samen als Gewürz verwendet, erntet man diese kurz vor der vollständigen Reife, da sie sonst bei der Ernte ausfallen.

Wichtige Inhaltsstoffe der Kräuter sind: Ätherische Öle, Alkaloide, Gerb- und Bitterstoffe, Flavone, Glucosinolate, Glykoside, und noch vieles mehr. Zwischen folgenden Konservierungsmethoden können sie wählen: Trocknen, Einfrieren (ganze Pflanze oder kleingeschnitten), Einsalzen, in Öl oder Essig einlegen

Beispiele für Konservierung

Kräuter in Essig: (Estragon-Essig, Dill-Essig, Zitronenmelisse-Lavendel-Essig)

Kräuter in Öl: (Rosmarin-Öl)

Kräuter in Butter: (Majoran, Knoblauch und Thymian in Kräuterbutter)

Kräuterspirale

Kräuter bereichern jeden Garten und steigern auch den Wert der kleingärtnerischen Nutzung. Sie sind vielfältig in ihrer Nutzung. Eine Gestaltungsvariante für den Anbau von Kräutern ist die Kräuterspirale. Diese ist ideal für den Anbau von Küchenkräutern (ca. 18 bis 20 Kräuter) auf kleinstem Raum. Sie ist dekorativ und zudem eine ökologische Bereicherung im Garten.

Das Gerüst einer Kräuterspirale bildet eine spiralförmig (von oben gesehen wie eine Schnecke) angelegte Mauer aus Steinen oder haltbaren Palisaden: Gipfelhöhe etwa 100 bis 120 cm, Durchmesser etwa 250 bis 300 cm, Fläche ca. 2-5 m².

Diese Pflanzen eignen sich für die folgenden Bereiche (von unten nach oben angeordnet):

A-Wasserzone: Brunnenkresse, Wasserminze

B-Übergangszone: Petersilie, Kümmel, Dill, Borretsch, Kerbel, Basilikum, Perlzwiebel

C-Normalzone: Schnittlauch, Estragon, Pimpinelle, Zitronenmelisse, Petersilie, Minze

D-Mittelmeerzone: Rosmarin, Bergbohnenkraut, Dost, Salbei, Thymian, Ysop, Majoran, Oregano

Kräuterhochbeet

Das Kräuterhochbeet ist eine höhergelegte Form und Gestaltungsvariante für den Garten mit Bepflanzung von diversen Kräutern. Bei der Befüllung sollte auch hier wie bei einem normalen Hochbeet verfahren werden.

Bei Kräutern mit geringem Nährstoffbedarf sollte der Boden hierfür abgemagert werden, z.B. mit Kiesel und Sanden, sonst erzielen wir ein zu starkes Massenvachstum bei den Kräuterpflanzen was nicht wünschenswert ist.

Kräuterpyramide

Die Kräuterpyramide ähnelt der Kräuterspirale oder einem Steingarten. Als Material zum Bau wird Naturstein eingesetzt. Sie wird als kleine Pyramide angelegt.

Kräuterbeet

Das Kräuterbeet ist die einfachste und auch klassische Variante zur Anpflanzung von Kräutern im Garten.

Sven Wachtmann, Vorstandsmitglied für Fachberatung
10/2018