

Kräutergarten

Ein Beitrag von Thomas Schaal



Einführung

Ein Kräutergarten kann in jedem Garten angelegt werden. Da ein Kräutergarten nicht groß sein muss, eignet er sich auch für kleinere Gärten. Man kann einen Kräutergarten auch auf der Fensterbank oder auf dem Balkon in Behältern anlegen, die man im Bauhaus oder im Gartenfachhandel bekommt.

Für einen kleinen Kräutergarten auf der Fensterbank oder auf dem Balkon verwendet man am besten Behälter aus Holz, Metall, Ton oder Kunststoff. Die Behälter sollten kleine Löcher haben, um das Wasser abfließen lassen zu können. Am besten legt man auf die Löcher Tonscherben. Die sorgen dafür, dass die Pflanzen ausreichend Feuchtigkeit bekommen und unterstützen eine kräftige Wurzelbildung.

Die Zusammenstellung der Kräuter kann nach dem Wasserbedarf erfolgen – dadurch wird das Gießen vereinfacht. Kräuter, die viel Wasser benötigen, sind beispielsweise Schnittlauch und Estragon. Kräuter, die wenig Wasser benötigen, sind beispielsweise Rosmarin und Thymian. Für den Kräutergarten im Garten bietet es sich an, ihn in der Nähe des Hauses anzulegen. So hat man die Kräuter beim Kochen schnell bei der Hand und muss keine langen Wege laufen. Am besten gedeiht ein Kräutergarten an einem sonnigen Standort. Durch die Sonnenstrahlung bekommen Kräuter ihr volles Aroma und schmecken intensiver. Daher bietet sich als Standort ein Platz an der Hauswand oder an einer Mauer an. Hier wird die Wärme länger gespeichert, so dass die Kräuter besser gedeihen können.

Kräutergärten können in Beetform oder am Wegesrand angelegt werden. In der Regel reicht eine Fläche von 2 – 4 qm. Wichtig ist der Boden, der mit Humus und Kompost bearbeitet werden sollte. Der Boden sollte locker und durchlässig sein.

Formgestaltung

Um das Anlegen zu erleichtern, sollte man am Anfang ein paar Überlegungen anstellen. Der Kräutergarten sollte zum Stil des Gartens und des Hauses passen. Es gibt viele Möglichkeiten, den Kräutergarten formal zu gestalten. So kann man beispielsweise einen Kräuterhügel in Form eines Dreiecks anlegen.

Innerhalb dieses Dreiecks sind die verschiedenen Kräuter jeweils auf einer kleinen Fläche gruppiert. Zwischen den einzelnen Kräutergruppen sollte man etwas Platz lassen, um bequem an die Kräuter herankommen zu können. Die Spitze des Dreiecks ist der höchste Punkt des Hügel. Nach unten hin, abfallend, breitet sich dann die dreieckige Form aus. Einen besonderen Reiz übt die Kräuterspirale aus. Umrahmt von Naturstein bietet die Kräuterspirale einen hübschen Anblick. Durch die Spiralenform fließt das Wasser besonders gut ab.

Daher sollte der Boden mit Kies oder Schotter ausgelegt sein.

Wenn man verschiedene Kräuter kultivieren will, sollte man die Kräuterspirale optimal nutzen. Füllt man den oberen Teil der Spirale mit sandiger Erde, so können hier vor allem Kräuter wie Thymian oder Rosmarin gepflanzt werden, die viel Sonne benötigen. Weiter unten lassen sich dann Kräuter wie Estragon oder Kerbel anpflanzen, die mehr Feuchtigkeit benötigen. Der unterste Bereich bietet optimale Voraussetzungen für Feuchtigkeitsliebende Kräuter wie Schnittlauch oder Petersilie.

Eine andere schöne Form für einen Kräutergarten ist die Wagenradform. Die einzelnen Kräutergrüppchen werden durch die Speichen getrennt. Besonders gut zur Geltung kommt die Form des Wagenrads mit Kräutern, die nicht so hoch wachsen.

Das richtige Timing

Unterschieden wird zwischen einjährigen und mehrjährigen Kräutern. Die Samen von einjährigen Kräutern können im Mai ausgesät werden. Das betrifft beispielsweise Kerbel, Kresse, Dill, Majoran und Schnittsellerie.

Am besten sät man die Samen in Reihen aus, da man bei Reihen das Unkraut besser entfernen kann. Kräuter, die viel Platz brauchen wie die Kapuzinerkresse, sollte man dagegen locker aussäen. Damit die Samen keimen können, benötigen sie ausreichend Wärme und Feuchtigkeit. Daher ist es empfehlenswert, die Samen mit etwas Mulch zuzudecken.

Wintergrüne Kräuter sät man im September aus. Die meisten Kräuter wachsen schnell und bilden Ausläufer. Um die Ausbreitung einzuschränken, kann man Gefäße verwenden, die in die Erde eingesetzt werden.

Kräuter werden in der Regel nur während der Saat und des Keimens gewässert. Später sollte man sparsam mit Wasser umgehen, da die meisten Kräuter zu viel Wasser nicht vertragen. Aber auch hier keine Regel ohne Ausnahme. Kräuter, die es feucht lieben, sind beispielsweise Petersilie, Kümmel oder Schnittlauch. Generell gilt: Man sollte die Kräuter am besten vormittags wässern, wenn die Sonnenstrahlung noch nicht so stark ist. Wässert man Pflanzen in der Mittagshitze, können sie verbrennen. Das Wässern am Abend empfiehlt sich nicht, da die Pflanzen faulen können, wenn die Temperatur in der Nacht sehr stark absinkt.

Mit Dünger sollte man bei Kräutern äußerst sparsam umgehen. In der Regel reicht es, wenn die Kräuter im Frühjahr mit Kompost gedüngt werden. Häufiges Düngen schadet dem Geschmack der Kräuter

Welche Kräuter für den Kräutergarten?

Basilikum gehört zu den beliebtesten Kräutern aus dem Mittelmeerraum. Es ist Gewürz- und Heilkraut zugleich und wird beim Kochen zur Verfeinerung von Soßen, Salaten und zur Herstellung von Pesto verwendet. Basilikum gedeiht am besten an einem sonnigen Standort in einem lockeren Boden. Da Basilikum Schnecken anzieht, wird er häufig im Topf gezogen.

Lavendel ist sehr beliebt wegen seines intensiven Duftes und der schönen lila Farbe. Lavendel wird beim Kochen als Würzmittel für Fisch-, Fleisch- und Eintopfgerichte verwendet. Darüber hinaus wird Lavendel zum Desinfizieren und als Einschlafhilfe in Form von kleinen Duftbeutelchen benutzt. Am besten gedeiht Lavendel an einem sonnigen Standort in einem trockenen, sandigen Boden.

Minze eignet sich als Würzmittel bei Fisch- und Fleischgerichten und wird gerne als Tee getrunken. Minze gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort in einem lockeren Boden. Oregano gehört zu den beliebtesten Würzkräutern. Er wird zur Verfeinerung von Tomatengerichten, Soßen, Pizza und anderen italienischen Gerichten verwendet. Das mehrjährige Gewürzkraut gedeiht am besten an einem sonnigen, warmen Standort in einem trockenen Boden. Oregano sollte während der Blüte geerntet werden, da das intensive Aroma in getrockneter Form bewahrt werden kann.

Schnittlauch ist für viele in der Küche unverzichtbar. Frischer Schnittlauch verfeinert Salate, Soßen, Suppen und passt sehr gut als Beilage zu Quark und Rühreiern. Die mehrjährige Zwiebelpflanze gedeiht am besten an einem sonnigen bis halbschattigen Standort in einem feuchten Boden und sollte feucht gehalten werden. Schnittlauch kann auch sehr gut in Töpfen gezogen werden.