



FOTO: NATURPARK-RECHBERG

Die besten Plätze für würzige Schätze

Der eigene Kräutergarten lohnt sich: Die Düfte und Farben sind ein Genuss, und selbst geerntet schmecken Kräuter sowieso am besten.



von Helen Weiss*

Dass Kräuter im Garten so beliebt sind, erstaunt nicht, denn die meisten sind nicht nur dekorativ, sondern auch äusserst pflegeleicht: Ein sonniger Standort, ein eher magerer Boden und wenig Wasser sind die Zutaten für das Kräuterglück. Die Auswahl an Pflanzen ist gross und entsprechend schwierig die Entscheidung. «Will man sich einen eigenen Kräutergarten anlegen, geht man am besten nach der «Botanik der Begierde» vor», erklärt Remo Vetter, Geschäftsführer der A. Vogel GmbH in Teufen (AR) und selbst begeisterter Gärtner. Die persönlichen Vorlieben stehen im Vordergrund: Alles, was gut schmeckt, schön aussieht und fein duftet, gehört in den Garten.

Die Sinne wecken

Natürlich ist die Auswahl auch von eigenen Bedürfnissen beeinflusst: Hat man öfters eine laufende Nase, darf man auf Eisenkraut, Pfefferminze und Salbei nicht verzichten. Schläft man nachts schlecht ein, sind Melisse, Lavendel und Baldrian ein Muss. «Ein Kräutergarten soll mit allen Sinnen erlebt werden, deshalb sind der Fantasie bei der Planung keine Grenzen gesetzt», sagt Vetter. Zwar sei es von Vorteil, vor der Pflanzung einen einfachen Plan anzufertigen, sture Beetformen solle man jedoch nicht verfolgen. «Mit Düften, Farben und Blattstrukturen kann man spielen. Am besten pflanzt man nach dem Lustprinzip.»



Gut geschnitten ist halb geerntet

Um das Aroma und die Wirkstoffe der Kräuter optimal zu nutzen, müssen bei der Ernte einige Regeln beachtet werden:

- Kräuter schmecken frisch am besten. Schneiden Sie die Pflanzen deshalb immer erst kurz vor der Verwendung.
- Kurz vor der Blüte haben Kräuter das beste Aroma. Möchten Sie die Kräuter trocknen oder einfrieren, ist der späte Vormittag – vor der Mittagshitze – die beste Erntezeit. Achten Sie darauf, dass die Pflanzenblätter beim Schneiden trocken sind.
- Gehen Sie beim Ernten behutsam vor: Rupfen Sie nicht an der Pflanze, sondern benutzen Sie eine Schere oder ein scharfes Messer.
- Auch wenn sich Pflanzen stark verzweigen, schneiden Sie nie alle Triebe ab, sonst erholen sich die Pflanzen nur sehr langsam.

Boden

Der ideale Standort des Kräutergartens ist vorzugsweise in der Nähe des Hauses. Zu beachten ist weiter, dass fast alle Kräuter einen humushaltigen, lockeren Gartenboden lieben. «Ist der Boden zu lehmig, sollte die Struktur mit Holzhäcksel oder Kompost verbessert werden», rät Bina Thürkauf von der Gärtnerei am Hirtenweg in Riehen (BS), die auf biologische Kräuter und Wildpflanzen spezialisiert ist. Mediterrane Pflanzen wie Lavendel, Rosmarin, Salbei oder Thymian schätzen einen sonnigen, trockenen Standort mit gutem Wasserabzug. Pfefferminze, Knoblauchsrauke und Sauerampfer hingegen gedeihen am besten, wenn es halbschattig und feucht ist.

Düngung

Die Ansprüche an Nährstoffen sind unterschiedlich, grundsätzlich sollten Kräuter jedoch sparsam gedüngt werden. Pflanzen mit einem hohen Anteil an ätherischen Ölen entwickeln auf stickstoffreichen Böden weniger Aromastoffe. Als Düngung empfiehlt Bina Thürkauf Kompost, Mulch oder einen organischen Dünger aus dem Handel. «Mineralischer Dünger sollte nicht verwendet werden, schliesslich isst man diese Pflanzen.»

Pflanzung

Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Petersilie und Kerbel vertragen unsere frostigen Wintertemperaturen nicht. Sie sollten

erst im Frühjahr gepflanzt werden. Mehrjährige Gewächse wie Liebstöckel, Melisse, Pfefferminze oder Salbei können entweder im Herbst (September und Oktober) oder im Frühling (April und Mai) gepflanzt werden.

Bei der Pflanzung muss auf einen genügend grossen Abstand geachtet werden, da mehrjährige Kräuter Platz für viele Jahre benötigen. «Wird es mit der Zeit zu eng im Kräutergarten, können die Pflanzen mit einer Grabgabel geteilt und verpflanzt werden», erklärt Remo Vetter.

Schnitt

Mehrjährige Kräuter wie etwa Melisse, Pfefferminze oder Oregano benötigen jährlich einen Rückschnitt, damit sie nicht verkahlen. Sie treiben im Frühjahr aus dem Wurzelstock neu aus. «Die Pflanzen sollten erst im Frühjahr geschnitten werden, damit ist die Gefahr des Erfrierens geringer», rät Remo Vetter. Zudem seien die Samenstände vieler Kräuter eine Zierde im winterlichen Garten.

Nützlinge fördern

Läuse, Schnecken und Pilzkrankheiten setzen allen Pflanzen zu. «Da man bestimmte Pflanzenteile verarbeiten will, ist eine biologische Bekämpfung ein Muss», sagt Bina Thürkauf. Läuse sollten von Hand abgestreift und Schnecken eingesammelt werden. «Zudem können mit einfachen Mitteln Nützlinge angelockt werden», erklärt Remo Vetter. Asthaufen sind ein ideales Zuhause für Igel,

Trockenmauern und Steinhaufen locken Salamander, Eidechsen und Blindschleichen an. Eine Zuflucht für Ohrwürmer bieten Tontöpfe, mit Holzwolle gefüllt und umgekehrt auf einen Bambusstab gesteckt.

*Helen Weiss ist freie Journalistin und lebt in Basel.

INFO

Literatur

Chrut und Unchrut

von Johann Künzle und Peter Oppliger.
AT Verlag 2008, Fr. 19.90

Hildegard von Bingen – Das Gartenbuch
Gesundheit und Heilkraft aus eigenem Anbau. Von Gerda Tomieporth. BLV Buchverlag,
Fr. 35.–

The Lazy Gardener

Wie man sein Glück im Garten findet. Von Remo Vetter. Appenzeller Volksfreund 2008,
Fr. 59.–

Führungen Heilkräutergarten Alfred Vogel

Im Heilkräutergarten des Phytotherapeuten Alfred Vogel finden im Sommer täglich Führungen statt. Weitere Infos unter:
Vogel GmbH, Hättschen, 9053 Teufen
Tel. 071-335 66 11
E-Mail: r.vetter@avogel.ch
Internet: www.avogel.ch



FOTOS KRÄUTER: PEPINPRESS