

Kräuter zum Frischverzehr aus dem eigenen Garten

Kräuter aus dem eigenen Garten sind „in“: Sie sind vielseitig zu verwenden für Salate, Suppen und Soßen, Fleisch- und Fischgerichte, Kartoffel- und Eierspeisen, Gemüsegerichte und zur Aromatisierung von Essigen und Ölen. Aber auch die Zierwirkung verschiedener Kräuterarten ist beachtlich. Ihre unterschiedlichen Blattformen und -farben wirken sehr dekorativ, so dass sie sich als Strukturpflanzen bzw. Blattschmuckpflanzen in Blumenarrangements und Pflanzungen verwenden lassen. Lippenblütler wie Salbei, Ysop oder Thymian sind darüber hinaus eine vorzügliche Bienenweide.

Standort und Bodenansprüche

Kräuter können außer in Gartenbeeten und speziellen Kräuterspiralen, auch in Gefäßen (Schalen, Töpfen, Blumenkästen) angebaut werden. Der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

Wer keinen Garten hat oder dieser weiter entfernt liegt, ist dankbar für frische Kräuter, die in Gefäßen auf dem Balkon leicht zu erreichen sind. Man verwendet für die Füllung der Töpfe Universalerde, Kübelpflanzenerde etc. Wichtig sind Abzugslöcher, damit keine Staunässe entsteht. Kräuter in Gefäßen brauchen mehr Pflege als Kräuter im Beet. Basilikum im Topf muss beispielsweise täglich gegossen werden.

Um die Gießarbeit in Grenzen zu halten, sollten die Gefäße nicht zu klein sein. Schon bei der Pflanzung sollte die endgültige Größe der Gewächse bedacht werden.

Im Garten ist es sinnvoll, ein eigenes Kräuterbeet für mehrjährige Kräuter anzulegen. Einjährige Kräuter lassen sich gut in Gemüsebeeten integrieren.

Ein sonniger bis leicht schattiger Platz sorgt für gutes Wachstum und volles Aroma. Die Kräuterecke sollte von der Küche aus günstig zu erreichen sein.

Düngung

Die meisten Kräuter sind sehr genügsam, vor allem die mehrjährigen Gewürzkräuter. Kräuter werden bei zu starker Düngung mastig und entwickeln weniger Aroma. Eine einmalige Düngung im Frühjahr mit 3 l Kompost pro m² ist ausreichend. Er liefert die erforderlichen Nährstoffe und zusätzlich Humus.

Ausnahmen sind Rucola, Basilikum, Schnittlauch und Petersilie. Diese benötigen regelmäßig nach jedem Schnitt eine Düngegabe mit Hornmehl oder mit einem flüssigen Universaldünger. Beim Anbau in Balkonkästen und Töpfen sollte eine spezielle Kräutereerde verwendet werden.

Frostschutz im Winter bei mehrjährigen Arten

Die meisten mehrjährigen Kräuterpflanzen sind recht robust, aber dennoch dankbar für einen Schutz in Form von Fichtenzweigen oder Vlies.

Frostempfindliche Arten, wie Rosmarin, hält man am besten als Kübelpflanzen. So können sie leicht zur Überwinterung ins Haus gebracht werden.

Mehrjährige Kräuter

Deutscher Name	Botanischer Name	Sorten Farbe Geschmack	Küchenverwendung	Wuchshöhe in cm	Erntezeit	Ernte	Standort *)
Bärlauch	<i>Allium ursinum</i>	Knoblauchduft, Geschmack milder als Knoblauch	frisch	40	IV-V	Blätter bis zur Blüte	●
Estragon	<i>Artemisia dracuncululus</i>		frisch, getrocknet, gefrostet	60-100	VI-IX	Blätter, Triebspitzen	○
Liebstöckel	<i>Levisticum officinale</i>		frisch, getrocknet	100-120	V-X	Blätter	○-●
Oregano (Dost)	<i>Origanum vulgare</i>	auch gelbblättrig	frisch, getrocknet	30-50	VI-VIII	Blätter, Stängel	○
Pfefferminze	<i>Mentha piperita</i>	verschiedene Minzearten im Angebot z. B. Ananasminze, Apfelminze	frisch, zum Aromatisieren, getrocknet	40-60 bildet Ausläufer!	VI-X	junge Blätter, Triebe	○-●
Kleiner Wiesenknopf	<i>Sanguisorba minor</i>		frisch, gefrostet, nicht mitkochen!	30-50	V-X	junge Blätter	○
Rosmarin	<i>Rosmarinus officinalis</i>		frisch, getrocknet	60-100	V-X	junge Blätter, Triebspitzen	○
Salbei	<i>Salvia officinalis</i>	verschiedenfarbige Blüten und Blätter	frisch, getrocknet	30-50	V-X	junge Blätter	○
Sauerampfer	<i>Rumex rugosus</i>	kleinblättrige Sorten für Töpfe im Angebot	frisch	- 60	IV-VII	junge Blätter und Triebe	○
Schnittlauch	<i>Allium schoenoprasum</i>	fein-, mittel- und grobröhri-ge Sorten	frisch, gefrostet, getrocknet, nicht mitkochen!	30	IV-XI	mehrmals nachwachsend	○
Thymian	<i>Thymus vulgaris</i>	auch mit Zitronenaroma und gelben Blättern	frisch, getrocknet	-30	V-IX	Triebspitzen	○
Zitronenmelisse	<i>Melissa officinalis</i>	starkes Zitronenaroma	frisch, getrocknet, gefrostet, auch für Tee	50-80	VI-X	junge Blätter, Triebspitzen	○-●

*) ○ Standort sonnig ● Standort halbschattig

Einjährige Kräuter (jedes Jahr Zukauf oder Neuansaat)

Deutscher Name	Botanischer Name	Sorten Farbe Geschmack	Küchenverwendung	Wuchshöhe in cm	Erntezeit	Ernte	Standort *)
Basilikum	<i>Ocimum basilicum</i>	auch Zitronengeschmack, auch rotes Laub, kleinblättrig	frisch, nicht mitkochen!	25-50	VI-IX	Blätter	○
Bohnenkraut	<i>Satureja hortensis</i>		frisch, getrocknet	30-40	VI-IX	Blätter, Stängel	○
Borretsch	<i>Borago officinalis</i>		frisch	30-50	V-X	junge Blätter, Blüten	○
Dill	<i>Anethum graveolens</i>		frisch, gefrostet, getrocknet	80-120	VI-XI	Blätter, Stängel, Samen	○-●
Gartenkerbel	<i>Anthriscus cerefolium</i>		frisch, gefrostet, getrocknet, nicht mitkochen!	-30	VI-XI	Blätter, Triebspitzen	○-●
Gartenkresse	<i>Lepidium sativum</i>		frisch	10	IV-X	nachwachsend Neuansaat sinnvoll	○-●
Majoran	<i>Origanum majorana</i>		frisch, getrocknet	30-50	VII-IX	Blätter, Triebspitzen	○
Petersilie (zweijährig!)	<i>Petroselinum crispum</i>	glatte Sorten, gekrauste Sorten	frisch, gefrostet, getrocknet, nicht mitkochen!	20-30	V-XII	Triebe mit Blättern Wurzeln	○-●
Rucola	<i>Eruca sativa</i>	großblättrig	frisch	10-20	V-X	mehrmals nachwachsend	○-●
Rucola	<i>Diplotaxis tenuifolia</i>	feinblättrig (samt gut aus, kann überwintern)	frisch	10-20	V-X		○-●

*) ○ Standort sonnig ● Standort halbschattig

Eigene Aussaat oder Zukauf von Jungpflanzen?

Eigene Aussaaten lohnen sich bei Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Rucola und Borretsch. Sie können bereits Anfang bis Mitte April, vor den Eisheiligen, ausgesät werden. Basilikum und Dill sollte man nicht vor Mitte Mai aussäen. Kresse, Rucola und Basilikum können auch in mehreren Sätzen angebaut werden. Letzter Saattermin ist Anfang August, für Kresse und Rucola Anfang September. Bei allen anderen Arten, insbesondere den Stauden und Halbsträuchern, ist ein Zukauf in der Gärtnerei oder im Gartencenter ratsam. Experimentierfreudige Freizeitgärtner dürfen aber auch selbst aussäen.

Um dem Absterben von Sämlinge und Jungpflanzen vorzubeugen, sollte daher regelmäßig der Standort gewechselt werden, der Boden gut gelockert sein und es sollte auf geeignete Vorkulturen geachtet werden. Findige Gärtner lassen die zweijährigen Pflanzen aussamen. Dill und Petersilie lassen sich auch gut auf Gemüsebeeten integrieren. Um Nachbauprobleme zu vermeiden, sollten Möhren nicht zuvor auf dem Beet stehen, da diese drei Pflanzenarten zu den Doldenblütlern gehören. Eine andere Möglichkeit bei Auflaufproblemen mit Petersilie ist die Aussaat in Töpfe oder andere Gefäßen. Die gute Wasserdurchlässigkeit der gekauften Erde trägt dazu bei, die Wurzelpilzkrankheit *Pythium* zu vermeiden.

Ernte und Schnittmaßnahmen

Speziell bei den Lippenblütlern zeigt sich das volle artentypische Aroma, wenn bei Sonne und um die Mittagszeit geerntet wird.

Fallen größere Mengen an, können die Kräuter auch mit verschiedenen Methoden haltbar gemacht werden und als Vorrat für die Wintermonate dienen (siehe Küchenverwendung).

Auch Pfefferminze, Melisse, Rucola und Kresse vertragen einen kräftigen Rückschnitt, sie treiben anschließend wieder neu aus.

Auch Kräuter können mal krank werden

Krankheiten und Schädlinge	Abhilfe
Wurzelläuse an Petersilie	Abreiben des Wurzelhalses
Blattläuse an Basilikum, Dill	Abduschen
Spinnmilben an Basilikum, bei zu trockenem Standort	Abduschen
Erdflöhe an Rucola und Gartenkresse	Hacken, wässern, regelmäßig mit Klebefolien-Tafel knapp über Pflanzenbestand streichen
Rost an Schnittlauch	Rückschnitt
<i>Entyloma</i> (weiße Pusteln) an Borretsch	befallene Blätter entfernen

Wegen der regelmäßigen Ernte sollten keinerlei Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden!

Hat man noch Platz

im Kräuterbeet, so kann man auch „verrückte“ Kräuter ausprobieren. Aber Achtung! Manche sind nicht ausreichend winterhart und sollten deshalb wie Kübelpflanzen überwintert werden. Beispiele dafür sind Zitronenverbene, Broncefenchel, Ananasalbei, Zitronenstrauch oder Schopflavendel.

Februar 2016