



Respekt, wer an die Zukunft denkt.

Kräuter – umweltfreundlich anbauen

Beim Anbau von Kräutern gibt es einige Punkte, auf die man achten sollte. Zum Beispiel benötigt man nicht unbedingt ein separates Kräuterbeet oder eine Kräuterspirale, man kann die Kräuter auch zwischen Blumen und Gemüse integrieren.

Auch eignen sich einige Kräuter wegen ihres aromatischen Dufts sehr gut für Hecken oder Einfassungen. Thymian und Lavendel sind hier zwei Arten, die gut für die Einfassung einer Gartenlaube geeignet sind. Thymian kann auch als anspruchsloser, duftender, immergrüner Bodendecker verwendet werden. Einige buntlaubige Arten lassen sich gut zu Balkonpflanzen kombinieren.

Im Folgenden finden Sie Informationen zur notwendigen Anzahl von Kräutern in einem Garten, zum Einsatz von Kräutern für den Pflanzenschutz, zur Aussaat und Staudenvermehrung sowie zu Bodenansprüchen und Pflegemaßnahmen.



Anzahl von Kräutern

Möchte man als Gartenliebhaber gerne Kräuter in seinen Garten integrieren, kann man schnell vor der Frage stehen, wie viele Pflanzen von einer Sorte eigentlich für den Hausgebrauch ausreichend sind. Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht zu benötigten Mengen bezogen auf einen 3- bis 4-Personen-Haushalt.



toom 
Respekt, wer's selber macht.



Notwendige Anzahl an Kräutern für die Küche für einen 3-bis-4-Personen-Haushalt



| | |
|-----------------|--|
| Basilikum | 4 bis 6 Pflanzen, am besten mehrere Sorten mit unterschiedlichen Aromen |
| Bohnenkraut | ca. 10 g Samen Einjähriges und/oder 1 bis 2 Pflanzen Bergbohnenkraut |
| Borretsch | anfangs 2 oder 3 Pflanzen; die Pflanzen samen nachfolgend selbst aus |
| Dill | ca. 10 g Samen, mehrmals aussäen |
| Estragon | 1 Pflanze Deutscher oder Französischer Estragon |
| Kerbel | 5 bis 10 g Samen, mehrfach nachsäen |
| Lavendel | 1 Pflanze für die Küche, als Dekopflanze überall wo Platz ist |
| Liebstockel | 1 Pflanze |
| Majoran | 3 bis 5 Pflanzen |
| Oregano | 1 oder 2 Pflanzen, da sehr vielseitig verwendbar, besser mehr! |
| Petersilie | ca. 10 g Samen, jedes Jahr an anderer Stelle aussäen |
| Pfefferminze | 3 oder 4 Pflanzen, oder je 1 von verschiedenen Sorten mit unterschiedlichen Aromen |
| Pimpinelle | 2 Pflanzen |
| Rosmarin | 1 Pflanze |
| Salbei | 1 Pflanze |
| Sauerampfer | 5 bis 10 Pflanzen |
| Schnittlauch | 4 Pflanzen |
| Thymian | je 1 Pflanze von verschiedenen Sorten mit unterschiedlichen Aromen |
| Waldmeister | 5 bis 10 Pflanzen |
| Ysop | 1 Pflanze |
| Zitronenmelisse | 1 bis 2 Pflanzen |

Der richtige Standort von Kräutern

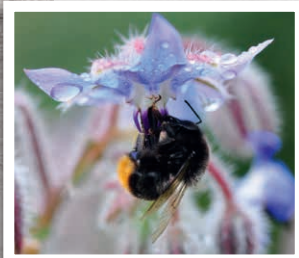
Besser als ein separates Kräuterbeet ist das Integrieren von Kräutern in andere Beete entsprechend ihren Ansprüchen. So steigen die Chancen auf eine gute Ernte.

- Einen vollsonnigen Standort brauchen Rosmarin und Basilikum.
- Einen sonnigen und vorwiegend unbeschatteten Platz mögen: Estragon, Bohnenkraut, Thymian, Kerbel, Tripmadam, Lavendel, Ysop, Majoran und Zitronenmelisse.
- Sonnig bis halbschattig gedeihen gut: Borretsch, Dill, Pimpinelle, Oregano, Salbei, Pfefferminze, Liebstockel und Schnittlauch.
- Mit halbschattigen Standorten kommen Petersilie und Sauerampfer zurecht, wobei Sauerampfer und Waldmeister auch schattig stehen können.



Für einige Kräuter ist der **Steingarten** ideal, da die Steine Wärme speichern: Thymian, Majoran, Dost, Basilikum, Rosmarin, Lavendel und Tripmadam. Kräuter mit mehr gemüseähnlichem Charakter wie Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel werden am besten mit in den Gemüsebeeten angebaut.

Wenn man Kräuter zwischen andere Pflanzenarten pflanzt, können sie teilweise sogar Hilfe in Form von vorbeugendem Pflanzenschutz leisten und einen positiven Einfluss auf den Ertrag haben. Die folgenden Beispiele verdeutlichen, welche Kräuter zu welchen Pflanzen passen und gegen welche schädlichen Insekten sie eingesetzt werden können:



Vorbeugender Pflanzenschutz

- **Basilikum**, zwischen Tomaten gepflanzt (so, dass das Basilikum volle Sonne bekommt), wehrt Schädlinge und Krankheiten ab. Darüber hinaus hilft Basilikum auch Fenchel, Pastinaken, Zucchini und Gurken zum lückenlosen Saatgutauflauf.
- Die Kräuter **Pfefferminze** und **Krause Minze** wehren Schadinsekten von allen Kohlartern ab und wirken gegen Erdflöhe und Ameisen (allerdings Vorsicht bei dieser Mischkultur: Minzearten bilden Ausläufer, die oft schwer zu entfernen sind).
- **Salbei**, **Ysop**, **Thymian**, **Borretsch** und **Bohnenkraut** ziehen Bienen an, stoßen aber gleichzeitig Schadinsekten ab, wenn auch nicht so sehr wie das sehr stark riechende Gewürzkraut Weinraute.



- **Lavendel** und **Majoran** vertreiben im Rosenbeet Ameisen. Darüber hinaus leistet Lavendel auch gute Dienste im Haus: Er vertreibt Mücken und Fliegen sowie die Motten im Wäscheschrank.



- **Bohnenkraut** vertreibt Blattläuse an Bohnen und wirkt gleichzeitig ertragssteigernd.

Vorbeugender Pflanzenschutz durch aromastarke Partner

Keine direkte Mischkultur, aber eine Ausnutzung von allelopathischen Wechselwirkungen, also solchen Wirkungen, die durch pflanzeigene chemische Stoffe und Aromen entstehen, sind Rand- oder Zwischenpflanzungen von duftstarken Pflanzen (meist Kräutern), die Schädlinge fernhalten können. Die Kräuter wirken zudem oft aromaverbessernd.



Die besonders aromastarken Pflanzen können sich mittels ätherischer Öle mit anderen Pflanzen austauschen und durch ihre Duftstoffe Schädlinge fernhalten. Zu dieser Pflanzengruppe gehören vor allem **duftintensive Kräuter** wie Lavendel, Oregano, Rosmarin, Thymian und Salbei. Solche ätherischen Öle der Kräuter wirken verwirrend auf Schadinsekten, die dadurch ihre Wirtspflanzen nicht so leicht finden (z. B. Kohlweißling, der somit den Kohl zur Eiablage nicht findet).

Einige Kräuter (Kresse, Salbei, Kerbel, Thymian und Ysop) sollen auch eine gewisse Schneckenbarriere bilden. Deshalb kann man diese Kräuter an die Beetränder setzen. Ebenfalls wird von einer **Abwehrwirkung** von Meerrettich gegen Kartoffelkäfer berichtet.

Da Meerrettich sich aber stark verbreitet, ist hier Vorsicht geboten. Dies trifft auch auf die Pfefferminze zu, deren Duft gewisse Kohlschädlinge verwirren und abhalten kann. Die folgende Tabelle zeigt eine Übersicht von Kulturpflanzen, die durch passende Kräuter geschützt werden können.

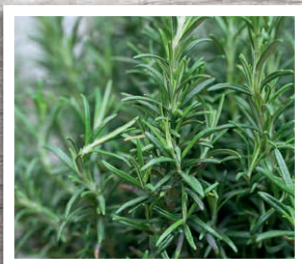
Duftbarrieren mit Kräutern

zu schützende Kulturpflanze

Schutz durch duftstarke Kräuter

| | |
|--------------------|--|
| Bohnen | Bohnenkraut (Schutz vor Schwarzer Bohnenlaus), Salbei ca. 10 g Samen einjähriges Bohnenkraut und/oder 1 bis 2 Pflanzen Bergbohnenkraut |
| Erbsen | Salbei, Ringelblumen |
| Fenchel | Basilikum |
| Kartoffeln | Kümmel, Koriander |
| Kohl | Kümmel, Dill, Borretsch, Pfefferminze, Salbei, Beifuß, Kamille, Koriander, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Ringelblume |
| Möhren | Dill (verbessert den Saataufgang), Salbei, Knoblauch, Rosmarin, |
| Radieschen/Rettich | Petersilie, Kapuzinerkresse, Kerbel, Kresse |
| Rote Bete | Borretsch, Kümmel, Dill, Knoblauch, Koriander, Zwiebel |
| Gurken | Kümmel, Dill, Basilikum, Koriander, Sonnenblumen, Borretsch, Knoblauch, Ringelblume |
| Tomaten | Petersilie, Borretsch, Dill, Basilikum, Kamille, Kapuzinerkresse, Knoblauch, Tagetes, Ringelblume |

Beim Anbau von Kräutern sind darüber hinaus auch einige weitere Punkte zu beachten, insbesondere die unterschiedlichen Ansprüche an den Standort und den Boden sowie die unterschiedliche Lebensdauer der Kräuterarten.



Kräuter gruppieren

Bei der Kräuterpflanzung ist darauf zu achten, dass hohe Kräuter in den Hintergrund gepflanzt werden, damit sie den kleineren Pflanzen nicht das Licht wegnehmen. Bis über 1 m hoch mit großem Umfang werden Estragon und Liebstöckel, die man gut als Mischkultur zusammensetzen kann. Je nach Sorte kann auch Rosmarin groß und ausladend werden. Salbei wird nicht ganz so hoch, aber entwickelt sich auch zu einem breiten Strauch; beide Arten vertragen sich gut als Mischkultur. Thymian dagegen bleibt meist klein und niedrig, ebenso Oregano, wobei die Blütenrispen durchaus 60 cm hoch werden.



Ein weiterer Hinweis zum Standort der Kräuter: Da die Kräuter z. T. recht empfindliche Blätter haben, die überwiegend roh verzehrt werden, sollte man sie nicht in der Nähe einer stark befahrenen Straße anbauen, weder im Garten noch im Balkonkasten. Dies trifft natürlich auch auf Gemüse zu. Denn neben den Verschmutzungen auf den Blättern kommt es auch zur Beeinträchtigung des Aromas und des gesundheitlichen Wertes der Pflanzen.



Lebensdauer

Berücksichtigen muss man beim Anbau von Kräutern auch ihre Lebensdauer. Die **einjährigen Arten** wie Basilikum, Dill, Kerbel und Majoran müssen alljährlich wieder an einem neuen Platz ausgesät werden. Wie bei Gemüse ist bei den Kräutern auf die Fruchtfolge zu achten, da sie mit sich selbst unverträglich sind, d. h., die abgestorbenen Wurzeln des betreffenden Krautes zersetzen sich, es entstehen Abbauprodukte und diese wirken giftig auf die lebenden Wurzeln derselben Pflanzenart. Besonders empfindlich reagiert hier die **zweijährige Petersilie**. Sie wächst im 1. Jahr und blüht in der Regel im Frühjahr des 2. Jahres.

Stauden und Kleinsträucher wie z.B. Rosmarin, Salbei, Thymian, Zitronenmelisse und andere verbleiben **mehrere** Jahre am gleichen Platz. Schon aus diesem Grund ist es nicht sinnvoll, alle Kräuter zusammen in ein Beet zu pflanzen. Bei den Stauden, deren oberirdischen Teile im Winter absterben, wie Liebstöckel, Estragon, Oregano, Zitronenmelisse und Pfefferminze, sollten die alten Pflanzen nach 3 bis 5 Jahren erneuert und auch an einen neuen Platz gesetzt werden.



Bodenansprüche



Küchenkräuter stellen im Allgemeinen keine außergewöhnlichen Ansprüche an den Boden und werden daher in durchlässigem, humosem und sandigem Lehm gartenmäßig hergerichtet, immer gedeihen, vorausgesetzt, dass **genügend Feuchtigkeit** vorhanden ist. Nie aber sollte der Boden zu Staunässe neigen. Schwerer Lehmboden sollte mit viel Sand und Kompost und eventuell auch feinem Kies verbessert werden. So erwärmen sich die Böden schneller und halten die Wärme. Für Kräuter in Töpfen und Kästen empfiehlt sich die Verwendung von toom NATURTALENT Bio-Kräutererde.

Pflegemaßnahmen

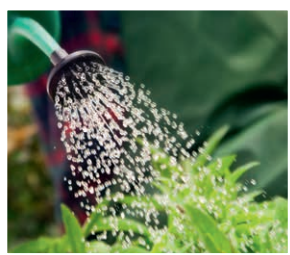


Kräuter sollten nicht oder nur sehr sparsam mit Dünger versorgt werden. Bei höheren Düngergaben, speziell mit Stickstoff, schießen sie ins Kraut. Und auch ihr Aroma kann durch Düngung beeinträchtigt werden. Besser geeignet für die Düngung ist ein gut verrotteter **Kompost**, der im Herbst als dünne Bodendeckung gegeben wird. Lediglich Petersilie und die verschiedenen Zwiebelarten (Schnittlauch, Schnittknoblauch u. a.) sowie die groß und üppig werdenden Stauden von Estragon und Liebstöckel benötigen eine leichte Stickstoffdüngung, z. B. mit toom NATURTALENT Bio-Kräuterdünger.



Krankheiten und Schädlinge treten nur selten bei Kräutern auf. In kühlen, regenreichen Jahren und bei zu dichtem Pflanzenbestand kann es zu Pilzbefall kommen.

Zum Beispiel neigt **Petersilie** zur „Petersilienkrankheit“, die verschiedene Ursachen hat. Es kann sich um unterschiedliche Pilzkrankungen handeln oder einen Befall mit Gemüsefliegen, Wurzelläusen oder auch Fadenwürmern (Nematoden). Aber auch Trockenheit und/oder der falsche Standort sowie mangelnder Fruchtwechsel können schuld sein. Bei solchen Anbauproblemen im gewachsenen Boden sollte Petersilie besser im Kasten angebaut werden.



Schnittlauch kann von der Rostkrankheit befallen werden, die rote Pusteln auf den Blättern bildet. Trotzdem sollten keine Pflanzenschutzmittel (negative Aromabeeinflussung, Bildung von Rückständen in der Pflanze) angewendet werden. Besser ist es, die befallenen Pflanzenteile abzuschneiden und auf den gesunden Neuaustrieb zu warten. Bei einigen Kräutern können auch spezielle Schädlinge (Käfer an Sauerampfer, Pfefferminze) auftreten.

Je nach Art der Kräuter sät man sie aus oder führt eine Staudenvermehrung durch.

... kennen Sie schon unser Bio-Sortiment?



Aussaat, Stecklingsvermehrung und Ausläufer

Die einjährigen Arten kann man nur durch **Samen** vermehren, sie müssen auf jeden Fall ausgesät werden. Das wärmebedürftige Basilikum muss im geschützten Raum vorkulti- viert werden. Zur Aussaat gibt es auch **Saatscheiben**, die einfach auf einen kleinen Blu- mentopf mit Anzucherde gelegt, mit etwas Sand bedeckt und gut feucht gehalten wer- den. Bei den Stauden ist es empfehlenswert, sich Jungpflanzen zu besorgen, da das Saatgut dieser Arten oft schlecht keimt. Dabei sollten die kräftigen und gut abgehärteten Jungpflanzen gegenüber den in warmen Gewächshäusern gewachsenen und für den Di- rektverzehr bestimmten Kräutern bevorzugt werden. Von einigen Stauden gibt es kein Saatgut, z. B. vom Deutschen oder Französischen Estragon. Wenn also im Geschäft Est- ragonsamen gekauft werden, dann stammt dieser vom Russischen Estragon, dessen Aro- ma deutlich schwächer ist.



Rosmarin und Lavendel (beides Kleinsträucher) haben so eine geringe Keimkraft, dass sich eine Aussaat nicht lohnt, hier greift man zur **Stecklingsvermehrung**. Dazu wird im Spätsommer die Spitze eines Triebes abgeschnitten (= Kopfsteckling) und in einen Topf mit einem Erde-Sand-Gemisch gesteckt. Damit die oberirdischen Teile wachsen und wur- zeln können, brauchen sie für etwa 2 Wochen eine hohe Luftfeuchtigkeit. Dazu kann man beispielsweise eine kleine durchsichtige Plastiktüte (Gefrierbeutel) mit wenigen Löchern darüberziehen.



Viele Minzearten sind Bastarde und unfruchtbar, tragen also keinen Samen. Sie werden durch **Ausläufer** vermehrt. Sehr gut lassen sich dagegen Oregano, Pimpinelle, Salbei, Sauerampfer, Schnittlauch und Thymian aussäen.

Staudenvermehrung

Zur Verjüngung oder Vermehrung von Stauden werden diese im zeitigen Frühjahr mit dem Spaten durchgesto- chen und auseinandergerissen. Die ober- und unterirdischen Teile der Pflanzen werden auf die benötigte Größe **beschnitten** und an neuer Stelle eingepflanzt. Bei Kräutern, die Wurzelausläufer (Rhizome) bilden, wie die Minzearten und Waldmeister, können diese zur Vermehrung genommen werden. Dabei kann jedes abgeschnit- tene Teilstück mit Wurzel eine neue Pflanze bilden.