

Zehn Tipps für Ihren Kräutergarten

In diesem Kapitel

- ▶ Ein Kräutergarten für wenig Geld
 - ▶ Kräuter entdecken, die so gut schmecken wie sie aussehen
 - ▶ Den Kräutergarten mit Samen und Ablegern vergrößern
 - ▶ Minze im Griff haben
 - ▶ Einen Lorbeerbaum pflegen
-

Jeder Garten hat Platz für ein paar Kräuter und jede Küche (und jeder Magen!) profitiert von mit Kräutern verfeinerten Gerichten.



Kräuter sind so vielfältig und in einer verwirrenden Vielfalt an unterschiedlichen Geschmacksrichtungen verfügbar, dass Sie sich vielleicht fragen, wo um Himmels willen Sie anfangen sollen. Eine gute Idee ist, sich zu überlegen, welche Kräuter Sie regelmäßig in der eigenen Küche verwenden. Wenn Sie viel mit Petersilie und Schnittlauch, aber nie mit Kerbel oder Salbei würzen, beginnen Sie mit den Kräutern, die Sie kennen und mögen und bauen Sie genügend der Kräuter an, die Sie täglich verwenden. Sehr selten wird ein Gärtner zehn Rosmarinbüsche brauchen und nur eine einzige Petersilienpflanze.

Kräuter sind anpassungsfähig – viele wachsen unter verschiedensten Bedingungen – und Sie brauchen nicht unbedingt einen speziellen Kräutergarten. Sie können einige Kräuter in Töpfen auf der Terrasse ziehen oder andere in Ihre Blumenrabatte integrieren, wo sie Ihren Garten attraktiv ergänzen. Eine meiner Lieblingskombinationen auf meiner Terrasse sind rote oder weiße Fleißige Lieschen mit tiefgrüner Petersilie.

Ein weiterer Grund, der für einen Anbau von Kräutern in Töpfen zusammen mit Ihren Blumen spricht, ist, dass Sie Kräuter nicht einmal essen müssen, um sie zu genießen. Es macht schon großen Spaß, nur an ihnen vorbeizugehen und ihren Duft aufzufangen. Sie können manche Kräuter sogar dazu verwenden, Ihr Zuhause gut riechen zu lassen, sei es, indem Sie sie pflücken und für ein Potpourri trocknen oder sie in der Badewanne verteilen, um das Wasser zu parfümieren und sich zu entspannen (Lavendel und Zitronenmelisse sind ideal dafür). Ich rate Ihnen, vorsichtig mit der medizinischen Verwendung von Kräutern zu sein, weil es sehr schwierig ist, die richtige Dosis hinzubekommen. Der Verzehr von kulinarischen Kräutern ist ungefährlich, aber seien Sie vorsichtig, wenn Sie eine Kräuterallergie haben.

Am einfachsten kommen Sie an Kräuter, wenn Sie sie im Gartencenter kaufen; aber ich zeige Ihnen in diesem Kapitel auch einige Möglichkeiten, Geld zu sparen, indem Sie Kräuter aus Samen oder Ablegern ziehen. Außerdem stelle ich Ihnen die besten Kräuter für den eigenen Garten vor.

Kräuter aus Samen ziehen

Sie können viele Kräuter aus Samen ziehen. Am besten lassen sich einjährige Kräuter aus Samen ziehen, die nur ein Jahr überdauern. Damit Sie regelmäßig mit leckeren Blättern versorgt sind, ist es oft am besten, sie regelmäßig während des Frühlings und Sommers auszusäen. Sie können auch einige mehrjährige Pflanzen aus Samen ziehen, die Sie nicht jedes Jahr neu aussäen müssen.

Sie können die Samen in Töpfen auf der Terrasse oder in Reihen zwischen Ihrem Gemüse aussäen. Einige Kräuterpflanzen wie Petersilie sind klein und kompakt, andere wie Koriander und Dill erreichen eine Höhe von 90 Zentimetern, wenn sie blühen, und ihre kleinen Blüten ziehen nützliche Insekten wie Bienen und Schwebfliegen an.

Die folgenden Kräuter lassen sich am besten aus Samen ziehen:

- ✓ Basilikum (einjährig)
- ✓ Dill (einjährig)
- ✓ Engelwurz (zweijährig)
- ✓ Gartenbohnenkraut (einjährig)
- ✓ Gewürzfenchel (mehrfjährig)
- ✓ Kerbel (einjährig)
- ✓ Koriander (einjährig)
- ✓ Petersilie (zweijährig)
- ✓ Schnittknoblauch (mehrfjährig)
- ✓ Schnittlauch (mehrfjährig)
- ✓ Schnittsellerie (zweijährig)

Am einfachsten können Sie Kräuter aus Samen ziehen, indem Sie Anzuchtschalen mit Erde füllen und ein paar Samen (vier oder fünf) in jede Zelle geben. Decken Sie die Samen mit etwas Erde ab, wässern Sie sie und stellen Sie sie an einem warmen Platz wie einem Anzuchtkasten auf dem Fensterbrett oder im Gewächshaus auf. Die Samen keimen bei Basilikum in nur einer Woche, brauchen bei anderen Kräutern wie Petersilie aber bis zu zwei Monate. Lassen Sie bei ein- und zweijährigen Kräutern alle Sämlinge wachsen; aber bei buschigen mehrjährigen Kräutern entfernen Sie alle bis auf einen Sämling, wenn sie ungefähr einen Zentimeter hoch sind, damit dieser eine Platz zum Wachsen hat.

Sie können die Kräuter ernten, sobald sie groß genug sind, um etwas davon abzuschneiden, aber der Geschmack der meisten Kräuter ist am stärksten, wenn sie ausgereift sind, was einige Monate dauert. Zudem ist bei den meisten Kräutern zumindest etwas starkes Sonnenlicht notwendig, damit sich die ätherischen Öle entwickeln können.

Kräuter in Hülle und Fülle

Sie können Zitronenmelisse nicht von Zitronenverbene, Lorbeer nicht von Basilikum oder Estragon nicht von Thymian unterscheiden? Hier mein praktischer Leitfaden zu den beliebtesten Kräutern für den eigenen Garten:

- ✓ **Basilikum:** Eine einjährige Pflanze, die Sonne und Wärme braucht und bei Kälte nicht gedeiht. Basilikum kann zwar einige Wochen auf dem Fensterbrett überleben, wächst aber am besten im Gewächshaus oder auf einer sonnigen Terrasse und fühlt sich in Gefäßen wohl. Es gibt viele Basilikumsorten, die Sie im Frühling und Frühsommer aus Samen ziehen können. Basilikum ist ideal zu Tomaten und in italienischen Gerichten.
- ✓ **Estragon:** Estragon ist ein mehrjähriges Kraut mit aufrechten Stielen und schmalen Blättern. Französischer Estragon ist aromatischer und eine bessere Wahl als der wuchernde russische Estragon. Er wächst am besten in trockenem Boden in voller Sonne und passt ideal zu Huhn.
- ✓ **Koriander:** Koriander ist ein kurzlebiges einjähriges Kraut mit hübschen, farnartigen Blättern und anmutigen, weißen, essbaren Blüten, das am besten in feuchten Böden und leichtem Schatten gedeiht. Die Pflanze schießt schnell in Blüte, säen Sie deshalb im Frühling und Sommer häufiger aus. Koriander passt gut zu chinesischen und mexikanischen Gerichten.
- ✓ **Lavendel:** Der kleine Busch mit silbrigen Blättern und hübschen Blüten ist bei Bienen beliebt, aber sonst findet Lavendel nur wenig kulinarische Verwendung. Er wächst am besten in voller Sonne in nährstoffarmen, trockenen Böden und fühlt sich auch in Töpfen wohl. Schneiden Sie Lavendel zweimal jährlich leicht zurück, im Frühling und nach der Blüte. Sie können Lavendelzucker (zur Verwendung in Kuchen) und -eis herstellen oder Lamm damit würzen.
- ✓ **Lorbeer:** Lorbeer ist ein großer, robuster, immergrüner Busch, der auch als Hochstamm oder Zierpflanze erhältlich ist. Er ist einfach anzubauen, aber nicht winterhart und deshalb am besten für Gefäße geeignet. Sie können Lorbeer aus Ablegern ziehen oder Jungpflanzen kaufen und in jede beliebige Form schneiden, um den Busch klein zu halten. Mit den frischen oder getrockneten Blättern können Sie Eintöpfe verfeinern.
- ✓ **Minze:** Minzen sind invasive, mehrjährige Pflanzen, die sich durch Wurzelausläufer ausbreiten. Minze wächst am besten in feuchten, reichhaltigen Böden und gedeiht auch gut in Gefäßen, wenn Sie jedes Jahr neu pflanzen. Einige Sorten sind sehr dekorativ und Bienen lieben Minze. Sie passt ideal zu Lamm, außerdem können Sie Minztee daraus machen – geben Sie einfach einige Blätter in heißes Wasser und fügen Sie Zucker hinzu.
- ✓ **Oregano:** Oregano ist ein niedriger Halbstrauch mit kleinen, runden Blättern und kleinen, rosa Blüten im Sommer. Er wächst am besten in trockenen Böden in voller Sonne und kann auch in Gefäßen angebaut werden. Er zieht Bienen an und schmeckt sehr gut zu Eiern, Geflügel und in italienischen Gerichten.

- ✓ **Petersilie:** Die zweijährige Pflanze ist im ersten Jahr am besten. Im zweiten Jahr blüht sie und stirbt dann ab. Manche glauben, dass glatte Petersilie den besten Geschmack hat, aber krause Petersilie sieht definitiv besser aus. Petersilie wächst am besten in fruchtbaren, feuchten Böden und kann aus Samen gezogen werden. Die Pflanze fühlt sich auch in Töpfen wohl. Petersilie ist universell einsetzbar und kann nahezu jedes Gericht verfeinern.
- ✓ **Rosmarin:** Der normalerweise aufrechte, immergrüne Busch mit schmalen, silbrig-grünen Blättern und blassblauen Blüten im Frühjahr ist etwas frostempfindlich, lässt sich aber gut in Gefäßen ziehen und bevorzugt volle Sonne und einen gut durchlässigen Boden. Rosmarin ist bei Bienen beliebt und passt hervorragend zu Lambraten.
- ✓ **Salbei:** Dieser lohnende, kleine, immergrüne Strauch mit graugrünen Blättern bevorzugt volle Sonne und trockenen Boden und wächst auch gut in Gefäßen. Die besten Sorten wachsen aus Ablegern und blühen nur selten. Pflanzen, die aus Samen gezogen werden, blühen gut und sind bei Bienen beliebt. Es gibt auch Sorten mit *panaschierten* (mehrfarbigen) und rötlichen Blättern. Schneiden Sie Salbeisträucher in jedem Frühjahr zurück, damit sie gepflegt bleiben. Salbei passt ideal zu Schwein und anderen fetten Gerichten wie Gans und schmeckt auch gut zu Käse.
- ✓ **Schnittlauch:** Die bei Bienen beliebten kleinen Kräuterpflanzen mit grasartigen Blättern und hübschen, rosa Blüten im späten Frühjahr gedeihen in Sonne und Halbschatten, mögen feuchten Boden und sind gut für den Anbau in Gefäßen und als Zierpflanze geeignet. Sie können Schnittlauch aus Samen ziehen oder Pflanzen im Frühling teilen. Schnittlauch passt ideal zu Eiern und in Salate.
- ✓ **Thymian:** Gewöhnlicher Thymian wächst niedrig und buschig mit kleinen, graugrünen Blättern und winzigen rosa Blüten. Andere Thymiansorten wie kriechender Zitronenthymian sind ebenfalls essbar und attraktiver, aber nicht so geschmackvoll. Thymian wächst am besten in trockenem Boden in voller Sonne, kann gut in Töpfen angebaut werden und zieht Bienen an. Thymian passt gut zu Huhn und italienischen Gerichten.
- ✓ **Zitronenmelisse:** Zitronenmelisse ist ein robustes Kraut mit nach Zitronen duftenden Blättern und kleinen, weißen Blüten, die Bienen anziehen. Die Pflanze wächst kräftig, ist zu groß für Gefäße und kann sich selbst aussäen. Zitronenmelisse gedeiht am besten im Halbschatten und in reichhaltigem Boden. Die panaschierten Formen sind hübscher. Zitronenmelisse ist ein hervorragender Begleiter für Rhabarber, außerdem passt sie überall dort, wo ein milder Zitronengeschmack gewünscht wird.
- ✓ **Zitronenverbene:** Der kleine, eher zarte Strauch mit kleinen, weißen Blüten ist großartig, weil seine Blätter sehr aromatisch nach Zitrone duften. Kulinarisch findet Zitronenverbene aber nur begrenzt Verwendung. Sie wächst am besten in voller Sonne.

Kräuter aus Stecklingen ziehen

Sie können Ihren Vorrat an vielen der buschigeren Kräuter durch Stecklinge erweitern. Die beste Zeit dafür ist im Hochsommer, wenn Salbei, Rosmarin, Thymian und Lavendel leicht Wurzeln schlagen. Gehen Sie dafür wie folgt vor:

1. Bereiten Sie Töpfe und Erde vor.

Die ideale Erde ist leicht und locker und besteht aus einer Mischung aus gleichen Teilen Allzweckerde und Perlit oder Vermiculit (keimfreier, aufgeblähter Vulkanstein). Füllen Sie 8-Zentimeter-Töpfe mit dieser Erdmischung und klopfen Sie den Topf auf einen Tisch, damit die Erde sich setzt, aber etwas Luft erhalten bleibt. Sie müssen außerdem einen Anzuchtkasten vorbereiten, um die Stecklinge feucht zu halten, brauchen ihn aber nicht zu heizen – die natürliche Temperatur zu dieser Jahreszeit sollte ausreichen.



Falls Sie keinen Anzuchtkasten haben, können Sie eine 2-Liter-Plastikflasche etwa acht Zentimeter über dem Boden in zwei Teile schneiden. Machen Sie in den oberen Teil einen Schlitz in acht Zentimeter Höhe, damit sie ihn über den unteren Teil schieben können und voilà, Sie haben einen Minianzuchtkasten. Wenn Sie den Deckel abnehmen, können Sie sogar etwas Luft an die Pflanzen lassen, während sie bewurzeln.

2. Schneiden Sie Stecklinge von den Triebspitzen.

Bei Salbei schneiden Sie beispielsweise eine Triebspitze mit drei Blattpaaren ab. Die Stecklinge sollten durchschnittlich fünf bis acht Zentimeter lang sein. Sehr weiche Triebspitzen, die oft an den Haupttrieben vorkommen, bewurzeln nicht gut. Die besten Stecklinge kommen für gewöhnlich von Seitentrieben im unteren Teil der Pflanzen.

3. Schneiden Sie den Steckling vorsichtig mit einem scharfen Messer direkt unter dem untersten Blattpaar und zupfen Sie die untersten Blätter ab.

Der Steckling ist fertig. Wenn Sie bei Thymian beispielsweise einen etwa fünf Zentimeter langen Trieb abgeschnitten haben, schneiden Sie ihn unter einem Blattpaar ab und entfernen Sie die Blätter an der unteren Hälfte des Stecklings.

4. Stecken Sie den Steckling in die Erde und achten Sie dabei darauf, dass sich keine Blätter in der Erde befinden, da sie sonst faulen. Gießen Sie die Stecklinge mit sauberem Wasser und stellen Sie den Topf in den Anzuchtkasten. Stellen Sie diesen an einem schattigen Platz auf.

Stecklinge brauchen etwa einen Monat zum Bewurzeln. Sie müssen die Erde möglicherweise während dieser Zeit gießen, um ein Austrocknen zu verhindern, aber achten Sie darauf, dass sie nicht zu nass wird. Entfernen Sie außerdem alle Blätter, die absterben oder schimmeln. Wenn die Pflanzen beginnen, neu auszutreiben, haben die Stecklinge Wurzeln geschlagen. Sie können die kleinen Pflanzen dann vorsichtig in eigene Töpfe setzen.

Was sind eigentlich Kräuter?

Kräuter gibt es in allen Formen und Größen: Einige wachsen schnell und lassen sich leicht aus Samen ziehen, andere sind langlebige Sträucher. Sie lassen sich also nicht verallgemeinern, mit der Ausnahme, dass sich mindestens einige davon auch in den kleinsten Gärten anbauen lassen.

Sie sollten nicht glauben, dass alle Kräuter miteinander verwandt sind oder dieselben Bedingungen brauchen. Das Einzige, was Kräuter gemeinsam haben, sind duftende oder aromatische Blätter. Deshalb finden Sie einjährige Kräuter, kriechende Kräuter, krautige Stauden und einige, die als Büsche oder Bäume wachsen. Viele buschige Kräuter haben silbrige oder graue Blätter und können harte, trockene Bedingungen überleben – ihre ätherischen Öle haben sich möglicherweise entwickelt, um zu verhindern, dass sie von grasenden Tieren gefressen werden.

Oft wird auch der Fehler gemacht, Kräuter mit Gewürzen zu verwechseln. Der Unterschied zwischen Gewürzen und Kräutern ist der, dass unterschiedliche Teile der Pflanze verwendet werden: Gewürze sind ebenfalls aromatisch, aber werden aus anderen Pflanzenteilen als den Blättern gewonnen, beispielsweise aus den Blütenknospen von Nelken oder den Samen von Muskat und Pfeffer.

Mit preisgünstigen Jungpflanzen schummeln

Sie können viele Kräuterpflanzen aus Samen ziehen. Einige Kräuter (für gewöhnlich Schnittlauch, Thymian, Salbei, Petersilie, Basilikum und Minze) gibt es aber auch im Supermarkt in Töpfen, die eigentlich dafür gedacht sind, dass Sie sie einige Wochen auf die Fensterbank stellen, bis Sie alle Blätter gepflückt haben, und dann den Topf entsorgen. Sie können Töpfe mit Petersilien-, Basilikum- und Thymiansämlingen aber auf eine viel clevere Weise nutzen, um auf wirklich günstige Weise an Pflanzen für Ihren Garten zu kommen. Die beste Zeit zum Kaufen und Auspflanzen dieser Pflanzen ist im Frühling.

Petersilie wird häufig in größeren Mengen verwendet als andere Kräuter. Normalerweise ziehen Gärtner Petersilie aus Samen, aber die Samen keimen oft langsam und schwer. Mit Sämlingen in Töpfen bekommen Sie dagegen mindestens ein Dutzend Pflanzen auf eine wesentlich einfachere Weise. Gehen Sie dafür wie folgt vor:

- 1. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Erde feucht ist, nehmen Sie die Sämlinge aus dem Topf heraus.**
- 2. Drücken Sie die Daumen in die Seite des Wurzelballens (die Erde voller Wurzeln) und ziehen Sie das Büschel mit Sämlingen in zwei Teile.**

Wahrscheinlich werden Sie dabei einige Pflanzen und Blätter beschädigen, aber keine Sorge – es werden genug andere überleben.

3. Teilen Sie die Büschel weiter, bis Sie acht haben, und – je nach Größe des ursprünglichen Topfes – vielleicht noch einmal, sodass Sie 16 einzelne Büschel haben.

Jedes Büschel sollte idealerweise vier oder fünf Sämlinge umfassen. Wenn Sie mehr haben, können Sie die schwächeren oder am meisten beschädigten aus dem Büschel herausziehen.

4. Geben Sie etwas Erde auf den Boden von 8-Zentimeter-Töpfen, setzen Sie die Wurzel der Büschel in den Topf, füllen Sie den Topf mit Erde auf und achten Sie dabei darauf, die Sämlinge in der richtigen Höhe im Topf zu halten.

5. Topfen Sie alle Büschel ein und gießen Sie die Sämlinge gründlich.

6. Stellen Sie die Töpfe einige Wochen an einem schattigen, kühlen Platz ohne direktes Sonnenlicht auf, damit sich die Sämlinge erholen können.

Die meisten der alten Blätter werden welken und gelb werden – eine Folge der Schäden, die ihnen zugefügt wurden –, aber bald werden neue Blätter gebildet.

7. Wenn die Pflanzen kräftig wachsen, können Sie sie an einen sonnigeren Platz stellen und dann in den Garten oder in größere Töpfe umpflanzen.

Sie können auf ähnliche Weise mit Basilikum verfahren (armes Basilikum!), aber da die Pflanze empfindlicher ist, teilen Sie die Originalpflanze nur in etwa sechs Büschel. Ziehen Sie die schwächsten Sämlinge aus jedem Büschel heraus, sodass rund drei Sämlinge pro Topf übrig bleiben, und stellen Sie die Töpfe an einem warmen, gemütlichen Ort auf, damit sich die Pflanzen erholen können.

Thymian ist eine unempfindlichere Pflanze, Sie sollten den Topf also mindestens in ein Dutzend Pflanzen aufteilen können. Verpassen Sie den Pflanzen nach dem Umtopfen einen Haarschnitt, indem Sie sie etwa um die Hälfte herunterschneiden. Denken Sie daran, die Pflanzen zunächst nur spärlich zu gießen, da Thymian keine nasse Erde mag.

Schnittlauch lässt sich am einfachsten auf diese Weise vermehren. Teilen Sie die Pflanze in ein Dutzend oder mehr einzelne Büschel – Sie können den Schnittlauch vorher um etwa die Hälfte zurückschneiden, damit Sie die Pflanze besser teilen können – und topfen Sie los!



Minze sollte besser aus Wurzelablegern als aus Samen gezogen werden; Sie brauchen sich bei Töpfen mit Minze also nicht die Mühe zu machen. Salbei wächst ebenfalls am besten aus Stecklingen guter Sorten, auch diese Töpfe sollten Sie also nicht kaufen.

Die besten Kräuter für Schattenlagen

Möglicherweise bekommen Sie von vielen Hobbygärtnern zu hören, dass Kräuter einen sonnigen Standort bevorzugen. Aber einige Kräuter vertragen Schatten nicht nur, sondern wachsen sogar besser, wenn nicht den ganzen Tag die Sonne auf sie scheint. Aber wussten Sie schon, dass Schatten nicht gleich Schatten ist? Schatten, der durch einen Zaun oder eine Mauer verursacht wird, ist nicht so schlimm wie der Schatten unter einem Baum. Bäume nehmen Pflanzen nicht nur Licht, sondern saugen auch viel Wasser aus dem Boden, deshalb

ist trockener Schatten unter Bäumen für alle Pflanzen kein guter Platz, schon gar nicht für Kräuter. Wenn Sie Bäume haben und Pflanzen darunter wachsen lassen wollen, sollten Sie diese Pflanzen in Gefäße stecken, damit Sie sicherstellen können, dass sie genug Nährstoffe und Wasser bekommen. Der Schatten eines Gebäudes, mit offenem Himmel über den Pflanzen, ist für einige Kräuter kein Problem, obwohl in manchen Fällen der Geschmack nicht so intensiv ist wie er wäre, wenn die Pflanzen einen sonnigen Standort hätten.



Im Allgemeinen wachsen Kräuter mit grünen Blättern im Schatten besser als solche mit silbrigen Blättern. Ein Standort, der zumindest einen Teil des Tages Sonne abbekommt, ist für die meisten dieser Pflanzen gut geeignet. Vorausgesetzt, dass der Boden feucht ist, wachsen die meisten der typischen einjährigen Kräuter wie Dill, Gewürzfenchel, Koriander, aber ebenso Schnittlauch auch in etwas Schatten gut. Hier ist die Wahrscheinlichkeit geringer, dass die Pflanzen in Blüte schießen, und die Wahrscheinlichkeit höher, dass sie üppige Blätter bilden, als an einem sonnigen, trockenen Standort, der vielen der anderen Kräuter zugutekommt (mit silbrigen oder grauen Blättern wie Salbei und Rosmarin).

Die folgenden Kräuter wachsen auch im Schatten gut:

- ✓ **Zitronenmelisse** zählt nicht zu den nützlichsten Kräutern, ist aber eine hübsche Pflanze, vor allem die Sorte mit gelben Blättern, und die duftenden Blätter sind ein Genuss. Sie kann aber zur Plage werden, wenn Sie zulassen, dass sie Samen ansetzt – Sämlinge können dann in den Folgejahren an allen möglichen Stellen auftauchen. Zitronenmelisse fühlt sich auch im Schatten recht wohl.
- ✓ **Minze** muss in einem heißen, trockenen Boden oft kämpfen und einige Sorten werden von Mehltau oder Rost befallen. Dieses Kraut wächst kräftiger und produktiver im Halbschatten in feuchtem Boden, wandert aber gern an Stellen, an denen Sie sie nicht haben möchten, Sie müssen sie also gut in Schach halten (siehe den Abschnitt »Minze im Zaum halten« weiter hinten in diesem Kapitel).
- ✓ **Sauerampfer** ist eine große, mehrjährige Pflanze, die Ampfer ähnelt und wie eine Mischung zwischen einer Kräuterpflanze und einem Blattgemüse aussieht und sich im Schatten wohlfühlt.

Kräuter, die gut aussehen

Einige Kräuter sehen gut genug aus, um im Ziergarten einen festen Platz zu bekommen. Ihre farbigen und panaschierten cremefarbenen oder weiß gesprenkelten Blätter können Ihre Blumenrabatte verschönern, Ihren Pflanzgefäßen mehr Pfiff geben und Ihre Mahlzeiten schmackhafter machen.

Ganz oben auf der Liste der Schönheiten stehen die verschiedenen Salbeisorten. In seiner gewöhnlichen Form ist der Salbei eine hübsche graugrüne Pflanze mit weichen Blättern, die etwa einen halben Meter hoch und breit wird. Achten Sie aber darauf, dass Sie Salbei in jedem Frühling und vielleicht auch im Frühsommer stutzen, damit er kleiner bleibt. Purpursalbei ist ein Schmuckstück und bei einer guten Sorte sind die jungen Blätter tiefpurpurrot und

altern zu einem rötlichen Grau. An Wegkanten und in sonnigen Blumenrabatten ist Purpursalbei eine schöne Pflanze und sieht gut neben allen Pflanzen mit silbernen Blättern und rosa Blüten aus.

Alternativ können Sie nach der panaschierten Salbeisorte mit purpur und weißen Blättern Ausschau halten, die sehr hübsch, aber eher zart ist und nicht so kräftig wächst. Die schönste Sorte ist *Icterina*. Sie wächst gut und hat gelb gerandete Blätter, die immer strahlend aussehen. Alle Salbeisorten sehen gut neben Lavendel aus und die beiden Kräuter wachsen auch gut nebeneinander.

Die vielen verschiedenen Thymiansorten und besonders die panaschierten buschigen Sorten wie *Silver Queen* mit weiß gerandeten Blättern und rosa Blüten sind Schmuckstücke für Töpfe und an Wegkanten. Die kriechenden Thymiansorten wie der Zitronenthymian bilden niedrige Teppiche und können gut auf Kies, in Steingärten oder in Töpfen in der Sonne gepflanzt werden. Oft haben sie massenweise rosa oder malvenfarbene Blüten.

Mit seiner Fülle an blassblauen Blüten im Frühling ist auch der Rosmarin eine prima Zierpflanze. Sie können Rosmarin in sehr milden Regionen sogar als niedrige Hecke pflanzen, wenn Sie ihn hier und da schneiden, damit er in Form bleibt. Eine kriechende, hängende Form des Rosmarins macht sich gut in Töpfen und Hochbeeten. Diese Pflanze gedeiht gut in trockenen Böden.

Auch einige Minzsorten sind sehr hübsch. Die verwandte Goldmelisse oder Monarde ist eine elegante hohe Pflanze mit leuchtenden Blüten in vielen verschiedenen Farben, üblicherweise aber leuchtend rot und rosa. Die Goldmelisse ist kulinarisch allerdings nicht so vielfältig und wird meist als Tee und in Potpourris verwendet. Auch Schnittlauch ist eine gut aussehende Pflanze, besonders in der Blüte und wenn Sie ihn schneiden, sobald die Blüten verblassen.

Auch einige einjährige Kräuter sehen hübsch aus. Sie können purpurrotes Basilikum als Kontrast in Töpfen auf der Terrasse verwenden, und Dill und Koriander können mit ihren fiedrigen Blättern und luftigen Blüten gut unter Ihre Pflanzen am Wegrand verteilt werden. Borretsch ist ebenfalls eine wunderschöne, wenn auch große Pflanze mit leuchtend blauen, sternförmigen Blüten (die zu Hautjucken führen können), und Ringelblumen sehen mit ihren leuchtend gelben und orangefarbenen Blüten immer fröhlich aus und blühen fast das ganze Jahr über.

Gesunde Kräuter im Topf

Viele Kräuter wachsen sehr glücklich und zufrieden in Töpfen auf der Terrasse. Zum einen sind sie dort einfacher zu ernten, wenn Sie sie in der Küche brauchen, zum anderen können Sie sogar mehrere Kräuter zu einem hübschen Arrangement kombinieren, wenn die Töpfe groß genug sind. Oder Sie pflanzen Kräuter in separate Töpfe und stellen sie so zusammen, dass sie sowohl für das Auge als auch für Ihre Geschmacksknospen angenehm sind.

Kräuter können, was den Anbau in Töpfen betrifft, in zwei Gruppen aufgeteilt werden: langlebige, buschige Arten wie Lorbeer, Rosmarin, Salbei, Thymian, Lavendel, Schnittlauch und Minze sowie kurzlebige ein- und zweijährige Pflanzen wie Basilikum, Petersilie und Kerbel.

Kräuter aus den verschiedenen Gruppen in einen Topf zu pflanzen, ist nicht immer eine gute Idee. Ich habe schon gemischte Kräutertöpfe mit Petersilie, Salbei, Lorbeer und Gewürzfenchel in Geschäften gesehen, in denen Kräuter aus beiden Gruppen kombiniert waren. Sie sehen anfangs gut aus, aber einige Monate später, wenn der Fenchel zwei Meter hoch ist und den Topf beim leisesten Windhauch umkippen lässt, sehen sie schrecklich aus. Einige Kräuter sind einfach zu hoch und schlaksig und sehen höchstens in sehr großen Töpfen gut aus. Lorbeer, Salbei und andere mehrjährige Kräuter wachsen am besten in durchlässiger Erde und vertragen trockene Bedingungen, bei denen die meisten einjährigen Kräuter wie Koriander innerhalb weniger Wochen in Blüte schießen würden. Einjährige und kurzlebige Kräuter wachsen am besten in Allzweckerde.



Denken Sie daran, Ihre Kräuter gut zu gießen. Viele Kräuter haben lange, suchende Wurzeln, die tief in den Boden eindringen und sie in trockenem Boden gedeihen lassen. Da dies in Töpfen nicht möglich ist, brauchen sie häufiges Wässern und Düngen. Verwenden Sie im Frühling und Sommer einmal pro Woche einen Allzweckdünger oder einen Dünger mit einem hohen Kaliumanteil für buschige Kräuter und einen Allzweckdünger oder einen Dünger mit hohem Stickstoffanteil für die einjährigen Kräuter.

Kräuter schneiden, um sie jung zu erhalten

Regelmäßiges Schneiden hält alle Kräuterpflanzen kompakter und verlängert ihr Leben erheblich. Das Schneiden fördert außerdem die Bildung neuer Triebe mit zarten, frischen Blättern voller Aroma. Im Frühling, wenn der schlimmste Frost vorüber ist, schneiden Sie sie mit der Gartenschere komplett zurück. Das mag etwas drastisch wirken, aber die Pflanzen bilden schnell neue Blätter und sehen nach einem Monat wieder ordentlich aus. Wenn sie in einem fruchtbaren Boden stehen und stark wachsen, können Sie ihnen Mitte des Sommers einen zweiten, leichteren Schnitt verpassen und die abgeschnittenen Blätter vielleicht trocknen, um sie den Winter über in der Küche zu verwenden.

Besonders buschige Kräuter wie Lavendel, Thymian, Salbei und Rosmarin wachsen sehr schnell und können zu wuchern beginnen, vor allem wenn sie in nährstoffreichem Boden stehen. Idealerweise sollten Sie die Pflanzen zurückschneiden, bevor sie in der Mitte kahl werden und auseinanderfallen. Regelmäßiges Schneiden ist besonders bei Lavendel wichtig, der nicht nachwächst und keine neuen Triebe bildet, wenn Sie ihn radikal auf alte verholzte blattlose Triebe im unteren Teil der Pflanze zurückschneiden. Wenn eine Pflanze an der Basis kahl geworden ist, können Sie nichts mehr tun, um sie zu retten.



Schneiden Sie Lavendel immer, sobald die Blüten verblassen, um die Pflanzen gepflegt zu halten.

Minze im Zaum halten

Minze gehört zu den nützlichsten Kräutern, wächst aber kräftig und wandert. Minze hasst es, zu lange an einem Platz zu sein, und möchte viel lieber in Ihrem Garten umherstreifen.



Das Schlimmste, was Sie tun können, ist, ständig all die neuen Triebe, die von der ursprünglichen Pflanze entwischen, abzuschneiden oder auszugraben, weil die alten Teile nach und nach schlechter wachsen und den Überlebenswillen verlieren. Wenn Sie also Minze nicht ihren Willen lassen und sie dort wachsen lassen, wo sie will, ist es am besten, sie in Töpfen auf der Terrasse wachsen zu lassen oder in Töpfen, die Sie in das Beet eingraben.

Minze wächst gut in Töpfen mit Allzweckerde, aber denken Sie daran, sie in jedem Frühjahr wie folgt neu zu pflanzen:

- 1. Schütten Sie einfach den Inhalt des alten Topfes aus und ziehen Sie die Wurzeln auseinander.**
- 2. Entsorgen Sie die meisten Wurzelausläufer und behalten Sie nur die jüngsten, um sie neu zu pflanzen.**
- 3. Füllen Sie den Topf mit frischer Erde und vergraben Sie einige der Wurzelausläufer mit intakten Wurzeln etwa zwei Zentimeter tief horizontal unter der Erdoberfläche.**
- 4. Wässern Sie gut.**

Die Minze wird bald wachsen. Gleichzeitig können Sie einige Wurzelableger in kleinen Töpfen ins Haus bringen und auf die Fensterbank stellen, um einen früheren Austrieb zu erzwingen.



Wenn Sie Töpfe mit Minze ins Beet eingraben, achten Sie darauf, dass Sie eine Lücke von fünf Zentimetern zwischen der Bodenoberfläche und dem oberen Topfrand lassen, wenn Sie die Töpfe mit Erde füllen, um zu verhindern, dass die Wurzelausläufer über den Rand des Topfes in das Beet entkommen.

Minze mit dem besten Geschmack

Nicht jede Minze ist gleich und Sie haben die Wahl zwischen Dutzenden von Minzarten und -sorten mit verschiedenen Wuchsformen, Farben und Geschmacksrichtungen. Wenn Sie Ihre Minze sorgfältig auswählen, können Sie sie für zahlreiche Gerichte benutzen, nicht nur für Lammbraten. Hier einige der lohnendsten Sorten:

- ✓ **Apfelminze:** Häufig als die Minze mit dem besten Geschmack angesehen, ist Apfelminze robust, erreicht eine Höhe von 80 Zentimetern und breitet sich stark aus. Die kräftigen Stängel haben runde Blätter und die Pflanze ist mit weichen, filzigen Haaren bedeckt.

Apfelminze gibt es auch in einer panaschierten Form, mit weiß gerandeten Blättern. Diese Form ist wirklich hübsch und benimmt sich etwas besser, sodass es sich lohnt, sie in den Blumengarten zu lassen!

- ✓ **Ingwerminze:** Diese Minze ist sehr hübsch, niedrig und bildet Ausläufer mit aufrechten Stängeln und gelb-grünen Blättern und vielen rosa Blüten. Leider schmeckt Ingwerminze nicht allzu gut!
- ✓ **Marokkanische Minze:** Als vielleicht beste Minzsorte hat die marokkanische Minze ein wunderbares Aroma. Die leuchtend grünen Blätter sind gut für alle Zwecke von Soßen bis Tee geeignet.
- ✓ **Pfefferminze und grüne Minze:** All diese Sorten haben einen starken Geschmack und die Sorten mit schwarzen Blättern sehen sehr hübsch aus.

Lorbeerbäume in erstklassigem Zustand halten

Lorbeerbäume sind beliebte Topfpflanzen, die in vielen verschiedenen Formen und mit riesigen Preisunterschieden weithin erhältlich sind. Am teuersten sind Hochstämme mit runden Blätterkronen auf Stämmchen, die zwischen 80 Zentimetern und zwei Metern hoch und oft gedreht sind, um den Pflanzen noch mehr Dramatik zu geben. Sie können auch bis zu 20 Zentimeter hohe kleine Pflanzen kaufen, die Sie in Töpfe oder in sehr milden Regionen auch in den Garten pflanzen können. Lorbeerpflanzen wachsen etwa 60 Zentimeter pro Saison.

Auch wenn sie den Ruf haben, eher zart zu sein, sind Lorbeerpflanzen überraschend robust und können sogar leichte Fröste überstehen. Der Schlüssel zu einem gesunden und kräftigen Lorbeer liegt darin, den Standort von Anfang an mit großer Sorgfalt auszuwählen. Wenn Sie Lorbeer in den Garten pflanzen, wählen Sie einen sonnigen, vor Kälte geschützten Platz mit gut durchlässigem Boden. Lorbeer mag keine Staunässe, vor allem im Winter nicht. Er verträgt Wind gut und ist eine gute Pflanze für milde Küstenregionen.

Lorbeer verträgt volle Sonne, Halbschatten und Luftverschmutzung (obwohl Sie dann die Blätter vielleicht nicht essen sollten). Die Pflanzen tolerieren auch Vernachlässigung, mögen das aber nicht besonders. Sie haben dicke, ledrige Blätter, die bei Trockenheit nicht welken. Oft wird einem erst einen Monat später, wenn die Blätter gelb werden und abfallen, bewusst, dass man die Pflanze vernachlässigt hat. Die ältesten Blätter in der Mitte der Krone werden zuerst gelb und fallen ab. (Verwechseln Sie diesen Zustand aber nicht mit dem natürlichen Fall einzelner älterer Blätter.) Lorbeer ist eine immergrüne Pflanze und braucht deshalb das ganze Jahr über Wasser – auch im Winter. Sie sollten die Pflanze also regelmäßig gießen. Sie müssen außerdem daran denken, den Lorbeer im Sommer einmal wöchentlich zu düngen.

Manchmal leiden Lorbeerblätter im Winter und werden braun. Sie können den Schaden einfach beheben, indem Sie die betroffenen Bereiche im Frühling zurückschneiden, wenn das schlimmste Winterwetter vorbei ist. Natürlich ist diese Vorgehensweise nur bei relativ locker geformten Pflanzen zufriedenstellend und würde Ihrem teuren, sorgfältig geschnittenen Hochstamm nicht besonders gut stehen. Wenn eine buschige Pflanze im Garten ernsthaft beschädigt ist, können Sie sie im Frühling sehr stark bis auf die nackten Äste oder sogar bis auf Bodenhöhe zurückschneiden; sie wird kräftig neu austreiben. Schneiden Sie Lorbeer allerdings nicht nach Ende Mai stark zurück, da die neuen Triebe dann keine Zeit haben auszureifen, bevor die Winterkälte zuschlägt.

Topflorbeer ist normalerweise in zu kleinen Töpfen gepflanzt, wenn Sie ihn kaufen, und profitiert davon, wenn Sie ihn in größere Gefäße umtopfen. Wählen Sie einen Topf mit geraden Seiten, der oben breiter als unten ist, damit Sie den Lorbeer später leicht erneut umtopfen können, und füllen Sie den Topf mit Erde. Achten Sie darauf, dass der Wurzelballen nass ist, bevor Sie die Pflanze umtopfen, indem Sie ihn eine Stunde lang in einen Eimer Wasser stellen. Topfen Sie den Lorbeer dann um, drücken Sie die Erde gut fest und stellen Sie ihn an seinem neuen Platz auf.

Sie können Lorbeer zu fast jeder Jahreszeit etwas stutzen, aber wenn Sie einen großen Lorbeer so wenig wie möglich schneiden möchten, ist die beste Zeit der August. In Form geschnittener Lorbeer braucht etwas mehr Pflege: Die beste Methode ist, neue Triebe auf ein oder zwei Blätter zurückzuschneiden, sobald die Blätter ausgewachsen und noch hellgrün sind. Diese Technik fördert einen dichten Blätterwuchs und ist viel besser als ein gelegentliches Stutzen. Entfernen Sie alle Triebe, die unten aus dem Stamm wachsen.



Es gibt einige Schädlinge, die sich auf Lorbeer spezialisiert haben, und alle sind bei Topfpflanzen weit verbreitet, wenn sie zu trocken stehen oder zu wenige Nährstoffe erhalten. Der Lorbeerblattfloh ist ein kleines Insekt, dessen Befall an eingerollten Blättern mit gelben Flecken erkennbar ist. Das beste Mittel zur Bekämpfung dieses Schädlings besteht darin, schwer betroffene Bereiche abzuschneiden und darauf zu achten, dass Sie die Pflanze regelmäßig wässern und düngen. Die Schildlaus ist ein kleiner Schädling mit wächserner Beschichtung, die den Saft aussaugt und eine klebrige Substanz auf den unteren Blättern hinterlässt, die dann von einem Pilz besiedelt und schwarz werden. Dieser Schädling bewegt sich kaum und Sie sehen ihn für gewöhnlich auf den Blattunterseiten und auf den Stämmen von Lorbeerbäumen, die in einer schlechten Verfassung sind. Die Schildlaus ist schwer zu bekämpfen. Systemische Insektizide (siehe Kapitel 2) sind wirksam, aber Sie sollten die Blätter einige Wochen nach einer Behandlung nicht essen – wobei Sie sie wahrscheinlich ohnehin nicht essen würden, wenn sie mit Schildläusen und Rußtau übersät sind.

