



Ulli Uhu entdeckt das Osterzgebirge

Aktiv werden Kräutergarten

www.ulliuhu.de

Das Weidegut im Colmnitz hat einen richtig schönen Bauerngarten. Dort wächst alles, was ein Bauer früher in unserer Gegend so zum Leben brauchte. Heute gehen die meisten in den Supermarkt, um ihre Lebensmittel zu kaufen – und viele wissen gar nicht mehr, wieviel Mühe es auch heute noch macht, all die schönen Sachen, die in den Lebensmittelregalen liegen, herzustellen.

Natürlich kannst du dir, wenn du in der Stadt wohnst, kein eigenes Kartoffel- oder Getreidefeld anbauen. Aber für ein Kräuterbeet benötigt man nur ganz wenig Platz. Der findet sich auch im kleinsten Hausgarten. Kräuter kann man sogar im Blumenkasten auf dem Balkon ziehen. Du hast dann immer frische Küchen- und Gewürzkräuter und brauchst dafür nicht einmal in den Supermarkt laufen. Wir zeigen dir hier, wie man einen kleinen Kräuter“garten“ auf dem Balkon anlegt.

Welcher Balkon eignet sich?

Für einen Kräutergarten eignen sich sonnige Südbalkone und halbschattige Balkone sowohl nach Osten oder Westen.

Gefäße

Bei der Wahl der Gefäße sind dir keine Grenzen gesetzt. Am besten – und am hübschesten anzusehen – sind solche aus Naturmaterialien wie Tontöpfe, Holztröge und dekorative Pflanzkästen aus Holz. Wichtig sind die Abzugslöcher am Boden. Du kannst natürlich auch einfache Balkonkästen verwenden. In einen 60 - 70 cm langen Balkonkasten passen etwa sechs Kräuter.

Kräutertöpfe vorbereiten

Gib eine Schicht Kieselsteine oder Tonscherben in das Pflanzgefäß, damit das Wasser gut ablaufen kann. Ein kleiner Topf braucht nur wenige Steine, einen großen legst du mit einer 5 cm hohen Schicht aus. Große Gefäße, die auf der Terrasse oder im Garten stehen, kleidest du mit einer Schicht umgedrehter Grassoden aus. Die Erde für Kräuter sollte eine Mischung aus Garten- und Blumenerde sein. Vorsicht bei stark torfhaltigen Mischungen, sie trocknen zu schnell aus.

Einzelnen pflanzen

Die Kräuter bekommst du als Samen oder als Setzlinge in den Gartenabteilungen von Baumärkten, in Gärtnereien und manchmal auch in ganz normalen Läden.

Kräuter, die stark wuchern, sollten ihr eigenes Gefäß bekommen. Dazu zählen: alle Minz-Arten, Fenchel, Russischer Estragon, Liebstöckel, Goldmelisse. Zwergsträucher wie Rosmarin, Salbei, Lavendel, Lorbeer pflanzt man ebenfalls besser getrennt. Achtung: Dille & Estragon

vertragen sich untereinander nicht. Wenn du einjährige Küchen-Kräuter wie Dill und Basilikum aussäst, solltest du auch dafür einem eigenen Behälter verwenden. Die jungen Pflänzchen können zu den mehrjährigen gesetzt werden.

Pflege

Die meisten Kräuter, die wir verwenden, stammen aus südlichen Ländern und brauchen viel Sonne. Am meisten Sonne brauchen Majoran, Oregano, Rosmarin und Salbei. Sie sollten 5 bis 6 Stunden am Tag in der Sonne stehen. Pfefferminze und Liebstöckl lieben es eher halbschattig.

Eingetopfte Pflanzen trocknen schnell aus, aber zuviel Wasser bekommt Kräutern nicht gut. Gieße sie also erst, wenn sich die obere Erdschicht trocken anfühlt. Bei kleinen Töpfen kannst du das Wasser in den Untersetzer geben. Obwohl starkes Düngen die volle Entfaltung des Kräuterdufts verhindert, müssen Kräuter in Töpfen regelmäßig – aber sparsam! - gedüngt werden, da sie ohne die notwendigen Nährstoffe aus der Erde gedeihen müssen. Ein verdünnter organischer Dünger, einmal im Monat gegeben, reicht aus. Sollten die Kräuter im Sommer zu sehr in die Höhe wachsen, dann schneidet man die obersten Triebspitzen ab. Die Pflanzen werden danach schön breit und buschig.

Deine Kräuter werden es dir mit Langlebigkeit und üppigem Wachstum danken.

Welche Kräuter kann man verwenden?

Das hier ist nur eine Auswahl der Kräuter, die am meisten in der Küche verwendet werden. Neben dem deutschen Namen haben wir die lateinische Bezeichnung mit dazu geschrieben – die richtigen Fachleute wissen dann ganz genau Bescheid, welche Pflanze gemeint ist. Für die Auswahl reicht aber auch der deutsche Name.

Aber nicht alle Kräuter gedeihen überall. Viele haben ihre Heimat in südeuropäischen Ländern und brauchen deshalb allerhand Sonne und Wärme zum Gedeihen. Auf dem Erzgebirgskamm hast du dann nicht mehr ganz so viel Auswahl für deinen Kräutergarten.

Damit du gleich weißt, welches Kraut du brauchst, um dein Lieblingsessen noch schmackhafter zu machen, steht bei jedem Kraut gleich noch dazu, wo man es in der Küche verwendet. Die meisten Kräuter haben auch noch eine gesundheitsfördernde Wirkung.

Kraut	Standortsansprüche	Verwendung
Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i>)	sonnig, warm, trocken (nichts für's rauhe Gebirge), ordentlich Kompost	Salat, Soße, (Tee)
Bohnenkraut (<i>Satureja hortensis</i>)	ziemlich anspruchslos	Bohngemüse, Eintopf, Fleisch
Borretsch (<i>Borago officinalis</i>)	etwas feuchter und gut gedüngter Boden	Salat
Dill (<i>Anethum graveolens</i>)	sonnig, aber feucht	Suppen, Soßen, Quark u.v.a.
Estragon (<i>Artemisia dracunculus</i>)	sonnig, warm, nährstoffreich (nur in sehr geschützten Lagen)	Salat, Fleisch, Suppe, Soße
Fenchel (<i>Foeniculum vulgare</i>)	sonnig, warm (bis in mittlere Berglagen), lockerer Boden	Tee, (Salat, Soße)
Kapuzinerkresse (<i>Tropaeolum majus</i>)	feucht, nährstoffreich, nicht zu sonnig	Salat, Quark
Kerbel (<i>Anthriscus cerefolium</i>)	anspruchslos, kälteverträglich	Suppe, Soße, Salat
Kümmel (<i>Carum carvi</i>)	nährstoffreicher, möglichst kalkhaltiger Boden, kälteverträglich	Quark, Käse, Brot
Liebstockel (<i>Levisticum officinale</i>)	nährstoffreich	Suppe, Eintopf ("Maggikraut")
Majoran (<i>Origanum majorana</i>)	sehr warm und sonnig, nicht im rauhen Gebirge	Wurst, Fleisch, Eintopf
Oregano (<i>Origanum vulgare</i>)	warm und sonnig, bis in mittlere Berglagen	Pizza, Suppe, Salat
Petersilie (<i>Petroselinum crispum</i>)	etwas nährstoffreich und feucht, sonst anspruchslos	Suppe, Eintopf, Kartoffeln
Pfefferminze (<i>Mentha piperita</i>)	feucht und schattig	Tee, (Fleisch)
Rosmarin (<i>Rosmarinus officinalis</i>)	sonnig, warm, nur geschützte Lagen	Fleisch, Gemüse, Badezusatz
Salbei (<i>Salvia officinalis</i>)	sonnig, etwas kalkhaltig, bis mittlere Berglagen	Tee, Fleisch, Nudeln
Schnittlauch (<i>Allium schoenoprasum</i>)	anspruchslos	Salat, Quark, Suppe, Kartoffeln
Thymian (<i>Thymus vulgaris</i>)	sonnig und warm, aber auch in Berglagen, lockerer Boden,	Salat, Fleisch, Gemüse, Tee
Ysop (<i>Hyssopus officinalis</i>)	sonnig, trocken, warm	Fleisch, Salat, Soße
Zitronenmelisse (<i>Melissa officinalis</i>)	sonnig, aber auch in Berglagen	Salat, Suppe, Tee