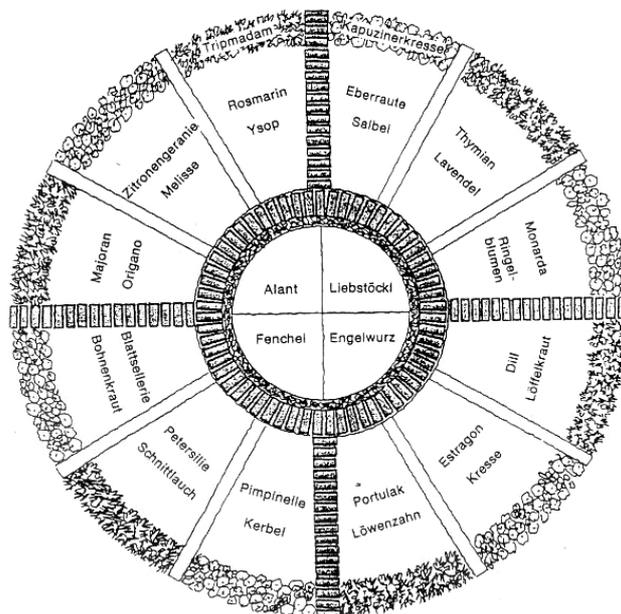


# Anlage eines Kräutergartens

Kräutergärten sind kleine Anlagen im eigenen Garten. Beim Anlegen sind verschiedene Aspekte wie der Zuschnitt des Grundstückes, Besonderheiten des Standortes, Hofbild und natürlich die Ansprüche der Besitzerin zu beachten. Daneben gelten die allgemeinen Regeln:

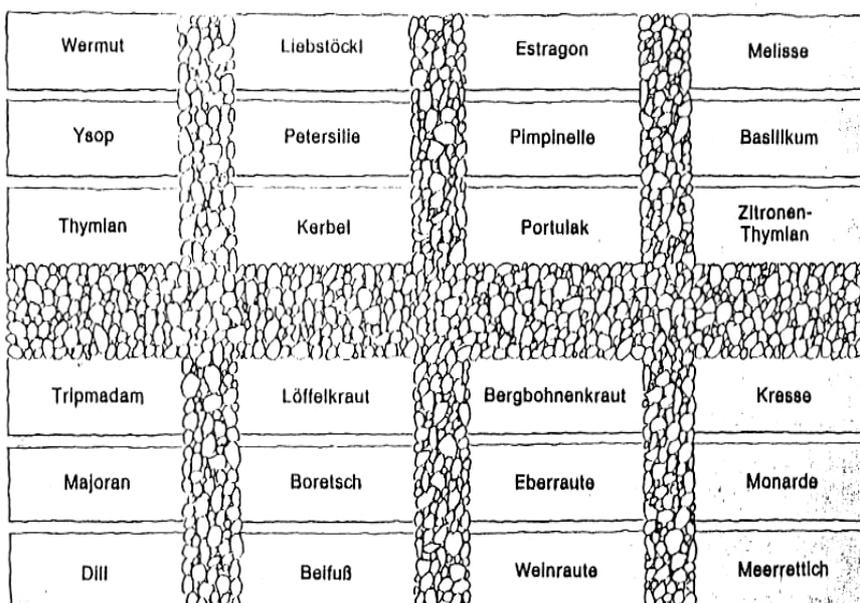
- sonnige oder halbschattige Standorte wählen, je nach Anspruch der Pflanzen
- in Hausnähe anlegen
- an den Wasseranschluss denken

Hier einige Anlage-Modelle:



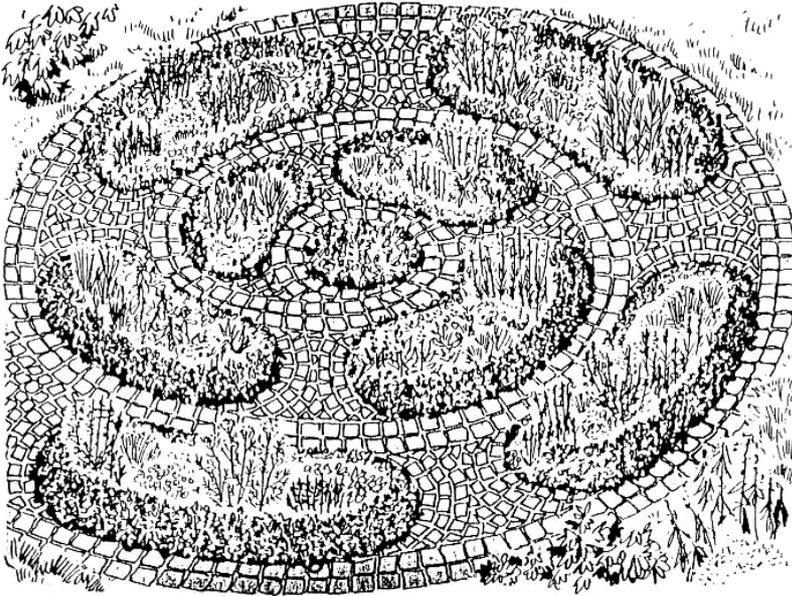
## Das Kräuter-Rondell

Für diese Anlage ist viel Platz erforderlich, 5 - 6 m Durchmesser muss das Beet haben. Je größer das Rondell, desto besser die Aufteilung!



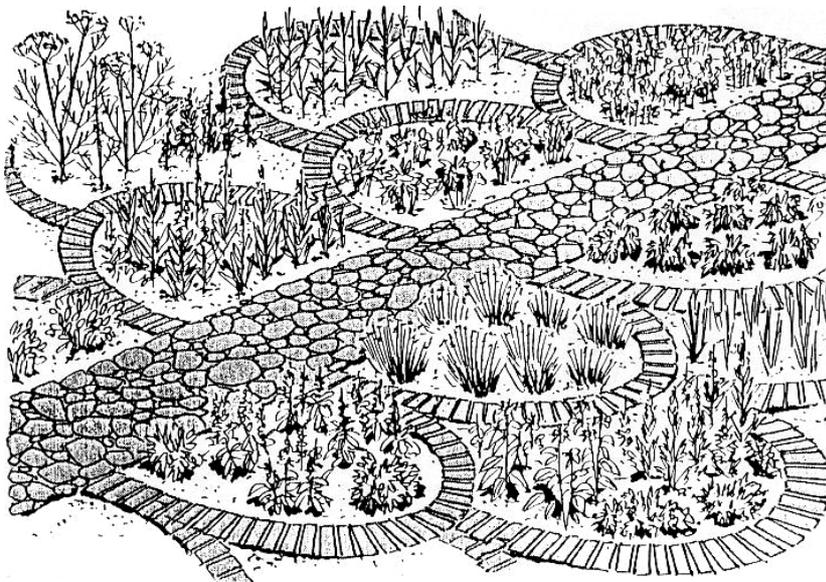
## Kleiner Klostergarten-Plan

Kleiner Klostergarten-Plan mit Wegen aus Kieselsteinen. Als Maßstab für die acht Einzelbeete können 1,20 x 1,00 m zugrundegelegt werden. Die Anlage ist aber, je nach Gartengröße und Kräuterbedarf, zu variieren.



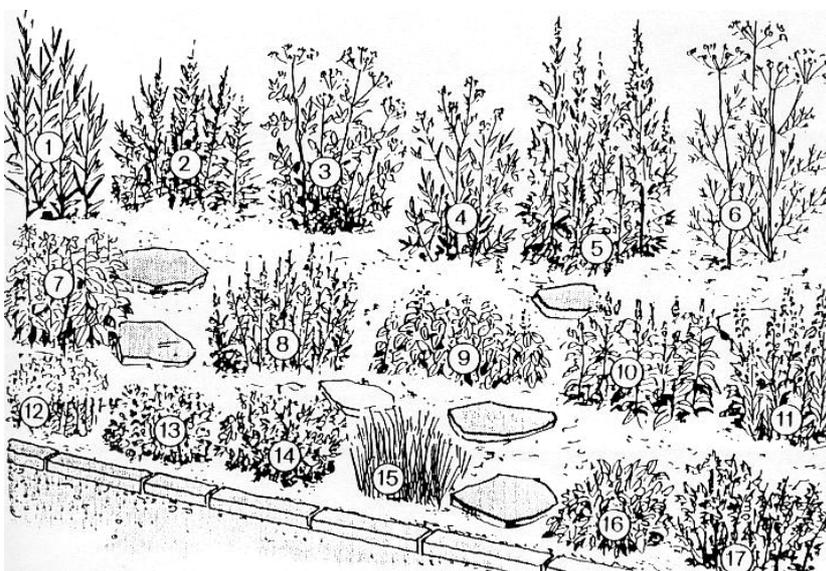
### Kräuter-Labyrinth

Das Kräuter-Labyrinth kann je nach Gartenplatz und Gärtnerphantasie abgewandelt werden. Die Einfassung bestehen aus Buchsbaum oder Monatserdbeeren.



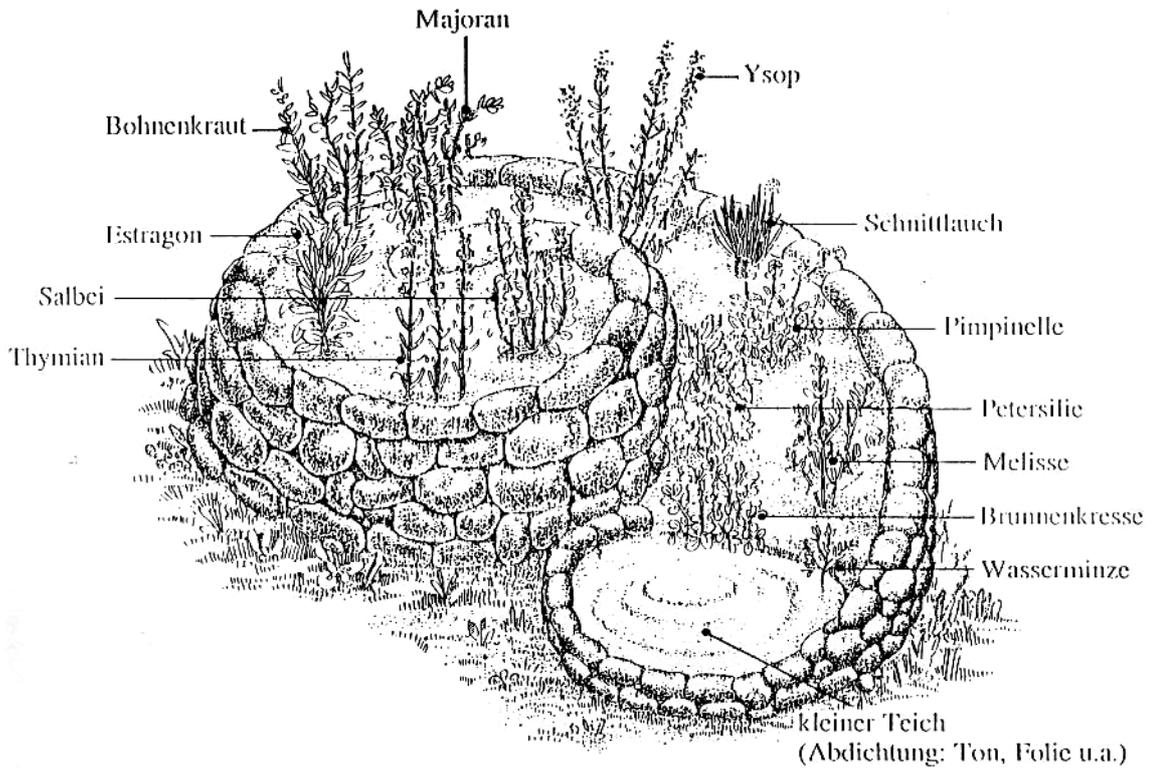
### Kräuter-Ornamente

Kräuter-Ornamente lösen strenge Beetformen in beschwungte Linien auf. Gewürzpflanzen und Sommerblumen wachsen hier in heiterer Gemeinschaft

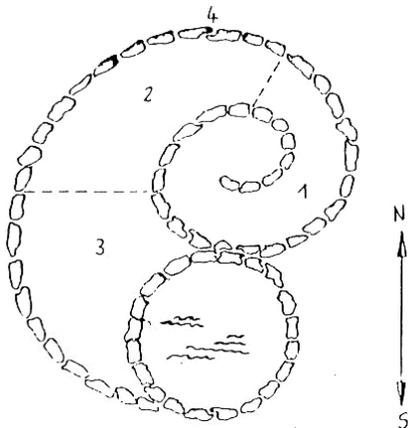


### Kräuter-Rabatte

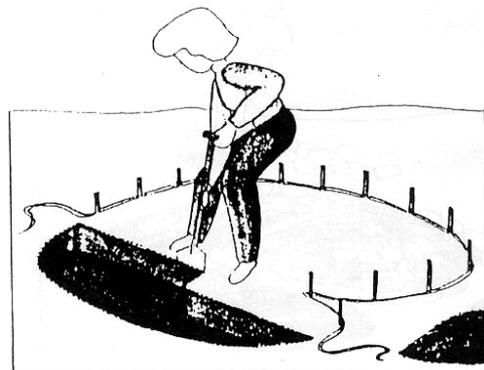
1. Estragon
2. Beifuß
3. Liebstöckel
4. Weinraute
5. Wermut
6. Dill
7. Borretsch
8. Bohnenkraut
9. Pfefferminze
10. Basilikum
11. Salbei
12. Petersilie
13. Majoran
14. Thymian
15. Schnittlauch
16. Kerbel
17. Oregano (Dost)



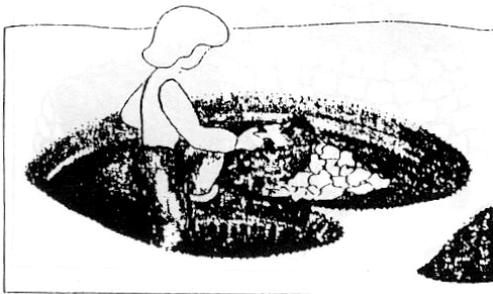
## Der Bau der Kräuterspirale



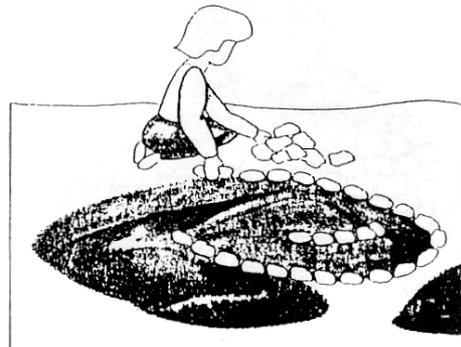
Der Grundriss zeigt die Ausrichtung und die verschiedenen Pflanzbereiche auf und neben der Kräuterspirale.



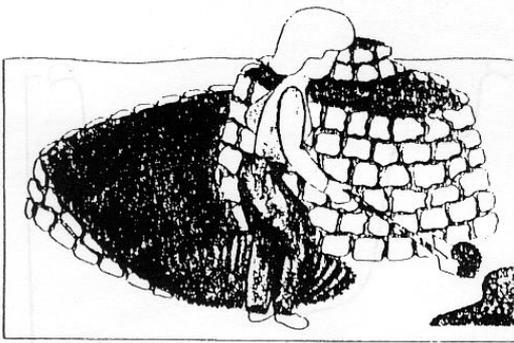
Stecken Sie den Grundriss mit Stöckchen und einer Schnur ab. Der Mutterboden wird 20 cm tief abgestochen und zur Seite gelegt.



Im Kern der Kräuterspirale häufen Sie etwas Bauschutt oder kalkhaltiges Gestein und darauf den Teichaushub an.



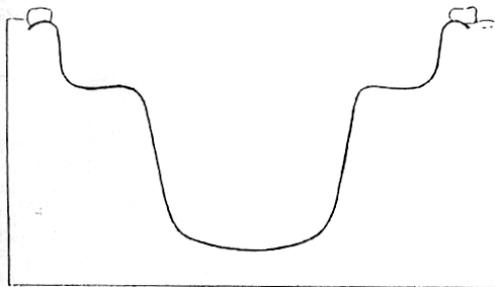
Für die erste Steinschicht werden flache Steine genommen und gut angedrückt. Jede neue Steinschicht wird mit Erde hinterfüllt.



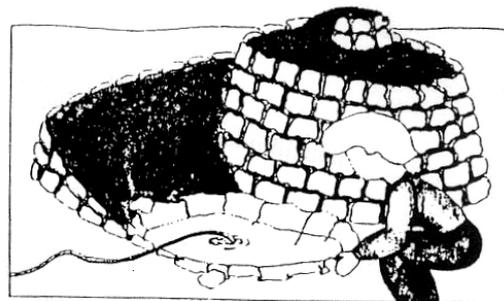
Nehmen Sie für die obere Erdschicht den zur Seite gelegten Mutterboden.



Auf dem Gipfel muss man die Erde mit Sand abmagern. Der Sandanteil nimmt nach unten hin immer mehr ab.



Auf die Stufe des Teiches können Töpfe mit Pflanzen gestellt werden. Zwischen die Töpfe gelegte Steine helfen Tieren wieder aus dem Wasser.



Bevor die Folie endgültig mit Stein befestigt wird, muss man Wasser einfüllen. Die Folie verzieht sich durch den Wasserdruck noch.

- Bereich 1** sonnig und trocken für: Rosmarin, Salbei, Thymian, Lavendel, Bergbohnenkraut usw.
- Bereich 2** halbschattig und trocken für: Oregano, Zitronenmelisse, evtl. mehrjährige Rauke usw.
- Bereich 3** sonnig und feucht für: Estragon, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Schnittknoblauch usw.
- Bereich 4** außerhalb der Spirale für: Liebstöckel, Pfefferminze usw.  
Wasserbecken für: Brunnenkresse

Ein- und zweijährige Kräuter am besten in Töpfen vorziehen und jedes Jahr im Frühjahr / nach den Eisheiligen auf wechselnden Standorten einpflanzen.

## Die Qual der Wahl

- Kräuter-Rondelle und Klostersgärten passen am besten zu einem formalen Garten – vor allem, wenn die Kanten noch mit Buchsbaum, Polsterstauden- oder -kräutern eingefasst werden.
- Kräuter-Labyrinth und Kräuter-Ornamente sind eigenständige Gestaltungsformen, die am besten als "eigenes Gartenzimmer" zur Geltung kommen – vielleicht mit einer Hecke als Rahmen.

- Die Kräuter-Rabatte ist die klassische, pflegeleichte Variante für Bäuerliche Nutzgärten und Gemüsegärten.
- Die Kräuterspirale passt als "Strukturelement" in einen Naturgarten – aber auch in andere Gärten, z. B. als Dekoratives Element direkt an eine Terrasse, einen Steingarten oder auch an einen Teich / Bachlauf angegliedert.

## Kräuterarten

Man unterscheidet zwischen ein-, zwei- und mehrjährigen Kräutern.

### Einjährige Kräuter

| Kräuterart                             | Aussaattermin                          | Abstand in cm                  | Erntetermin*) | Höhe, Besonderheiten                                          |
|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Basilikum und Zitronenbasilikum</b> | Mitte Mai                              | 25 x 25                        | Juli          | 30 - 60 cm, frostempfindlich                                  |
| <b>Bohnenkraut</b>                     | April/Mai - Ende Juni                  | Reihenabstand 15 cm            | Juni/Juli     | 30 - 40 cm                                                    |
| <b>Borretsch (Gurkenkraut)</b>         | April - Juni                           | 25 x 25                        | Juni          | 30 - 50 cm, sät sich leicht selbst aus                        |
| <b>Brunnenkresse</b>                   | Juni – auch Selbstaussaat              | Breitsaat                      | Oktober-Mai   | winterhart bis – 10 °C / Trogkultur-Schlammbecken             |
| <b>Dill</b>                            | April - Juni                           | 20 x 25                        | Mitte Mai     | 60 - 100 cm, keine Staunässe                                  |
| <b>Gartenkresse</b>                    | ab März                                | Breitsaat, Reihenabstand 15 cm | April         | bis 50 cm hoch, Ernte bei ca. 10 – 20 cm Höhe, Lichtkeimer!   |
| <b>Kerbel</b>                          | Mitte März – Juli                      | Reihenabstand 15               | Mai           | 30 – 40 cm, bei Wassermangel schießen die Pflanzen            |
| <b>Majoran</b>                         | Ende April - Mitte Mai                 | 20 x 25                        | Mitte Juli    | 30 – 60 cm, 2 – 3 mal Schnitt                                 |
| <b>Portulak</b>                        | ab Mai – Selbstaussaat                 | Reihenabstand 15 cm            | Mai-Sept.     | Lichtkeimer!                                                  |
| <b>Rauke/Rucola</b>                    | ab April – Selbstaussaat               | Reihenabstand 15 cm            | Mai-Oktober   |                                                               |
| <b>Knoblauch</b>                       | Stecken März – April und Juli – August | 10 x 20                        | Juni-Sept.    | Pflanzware verwenden. Würzknoblauch treibt nicht zuverlässig! |

\*) Angegeben ist der jeweils früheste Erntetermin.

Von Bohnenkraut, Borretsch, Dill, Kerbel und Kresse werden alle 3 bis 4 Wochen **Folgesaaten** durchgeführt. Die Aussaattermine beziehen sich auf das Freiland. Bei **Basilikum** und **Majoran** ist eine **Vorkultur** unter Glas ab März günstig, um kräftige Pflanzen zu erhalten. Diese werden dann Mitte Mai, nach den letzten Frösten, gepflanzt.

### Zweijährige Kräuter:

Petersilie wird Ende März / Anfang April ausgesät, wobei die Ernte ab Juli erfolgt. Bei der Aussaat Ende August / Anfang September beginnt die Ernte dann im Folgejahr früher. Bei

Problemen mit Gelberwerden der Blätter durch den Pilz Pythium ist der späte Termin der beste für die Aussaat. Der Reihenabstand beträgt bei Petersilie 20 bis 25 cm.

### Mehrwährige Kräuter:

| Kruterart                                                | A= Aussaat<br>P= Pflanzung                            | Pflanzen-<br>x Reihen<br>abstand | Erntetermin*)<br>von A = Aussaat,<br>P = Pflanzung | Höhe,<br>Besonderheiten                                                          |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bärlauch</b><br>○ - ●<br>feucht                       | A + Pf im Frühjahr                                   | flächig                         | vor der Blüte                                     | 25 – 50 cm<br>Bodendecker unter<br>Buchen und Haselnuss<br>etc., Ernte im 2. Jahr |
| <b>Bergbohnen-<br/>kraut</b><br>○ trocken                 | A: April<br>P: April/Mai                              | 25 x 25                          | ganzjährig                                        | 50 cm<br>Halbstrauch, regel-<br>mäßig schneiden                                  |
| <b>Estragon</b><br>○ trocken                              | A: April, Ende August<br>P: Mai - Juni/Ende<br>August | 50 x 50                          | A: September<br>P: Juni                            | 60 - 100 cm, im<br>Herbst zurück-<br>schneiden, Auslauer                        |
| <b>Liebstöckel</b><br>○ feucht                           | A: April/Mai<br>P: Mitte<br>April/September           | 50 x 80                          | A: Mitte Juli<br>P: Juni                           | 150 - 200 cm,<br>Winterschutz                                                     |
| <b>Oregano</b><br>○ - ○ trocken                           | A: Ende April                                         | 25 x 25                          | A: Mitte Juli                                      | 60 cm, auch<br>"Wilder Majoran"<br>genannt                                        |
| <b>Pfefferminze</b><br>○ - ○ feucht                       | P: April/Mai                                          | 30 x 20                          | Juni-Okt.                                          | Auslaufertreibend!                                                               |
| <b>Pimpinelle</b><br>○ - ○ feucht                         | A: April/Mai<br>P: April, September                   | 30 x 30                          | A: Anfang Juli                                     | 30 - 50 cm,<br>verziehen                                                          |
| <b>Rosmarin</b><br>○ trocken                              | A: Mitte Mai<br>P: Mai                                | 30 x 50                          | A: Mitte Juli<br>P: Mitte Juli                     | 100 - 200 cm,<br>Halbstrauch,<br>Winterschutz                                     |
| <b>Salbei</b><br>○ trocken                                | P: April/Mai                                          | 30 x 30                          | (ganzjährig)                                      | Halbstrauch, regel-<br>mäßig schneiden                                           |
| <b>Sauerampfer</b><br>○ - ○ feucht                        | P: Frühjahr                                          | 30 x 30                          | April-Nov.                                         | Feuchte, kühle<br>Standorte<br>Selbstaussaat!                                    |
| <b>Schnittlauch</b><br>○ - ○ feucht                       | A: April/Mai, August<br>P: April                      | 25 x 20                          | A: Juli<br>P: Juni                                 | 30 cm, nährstoff-<br>reiche, feuchte<br>Böden                                   |
| <b>Schnitt-<br/>Knoblauch</b><br>○ - ○ feucht             | A: April<br>P: April/Mai                              | 25 x 25                          | Juni-November                                      | 20 – 40 cm                                                                        |
| <b>Thymian und<br/>Zitronen-<br/>thymian</b><br>○ trocken | A: Mitte April – Mai<br>P: April - Juni               | 20 x 20                          | A: August<br>P: Juni                               | 20 - 30 cm,<br>Halbstrauch,<br>Winterschutz                                       |
| <b>Zitronen-<br/>melisse</b><br>○ - ○ trocken-<br>feucht  | A: März/April<br>P: Mitte Mai oder<br>September      | 30 x 30                          | A: August<br>P: Mitte Juli                         | 50 - 80 cm,<br>Winterschutz, lang-                                                |

\*) Angegeben ist der jeweils früheste Erntetermin

## **Pflege eines Kräutergartens**

Der Boden wird im Herbst umgegraben und im Frühjahr mit Kompost eingeebnet. Auf keinen Fall darf frischer Stallmist verwendet werden. Im Laufe des Sommers erhalten vor allem die Kräuter, die häufiger geschnitten werden, eine Mineraldüngung mit 20 g/m<sup>2</sup> Volldünger blau in 2 Gaben. Zu beachten ist, dass eine zu hohe Stickstoffgabe das Aroma verschlechtert. Schädlings- und Unkrautbekämpfung sollten nur durch Absammeln bzw. Hacken erfolgen, da sonst ein fortlaufendes Ernten nicht möglich ist.

## **Ernte und Verarbeitung**

Die meisten Blattkräuter (ausgenommen Bohnenkraut, Kerbel und Kresse) können im Laufe des Sommers mehrmals geschnitten werden. Ihre beste Würzkraft haben sie kurz vor der Blüte. Eine Ausnahme bilden Estragon und Rosmarin, die während der Blütezeit geerntet werden. Wurzelkräuter haben das beste Aroma im Herbst, wenn die Reservestoffe in die Wurzeln eingelagert sind. Samenkräuter wie Koriander werden zur Fruchtreife im Spätherbst abgeschnitten und ausgeklopft.

## **Besondere Hinweise**

- Ausläufertreibende Kräuter brauchen einen "Extraplatz" damit sie nicht andere überwuchern. Eine Möglichkeit ist aber auch das Einsenken von Baueimern / Maurerkübeln ohne Boden. Die Ausläufer können nicht wandern und das Wasser kann abfließen. Nach einigen Jahren sind die Ringe voll durchwurzelt. Dann muss neu gepflanzt werden.
- Auch andere Stauden und Halbsträucher müssen alle 4 – 5 Jahre umgepflanzt werden. Dann wird im Beet gewechselt oder ein neuer Platz für das ganze Beet gewählt.
- "Verwildernde" Kräuter wie z. B. Bärlauch und Pfefferminze können länger stehen bleiben bzw. suchen sich sowieso den ihnen zusagenden Platz.
- Halbsträucher müssen regelmäßig gestutzt bzw. beerntet werden, damit sie nicht zu stark verholzen. Dabei heißt es: Vorsicht! Ein Rückschnitt ins alte Holz wird nicht von allen vertragen. Besonders empfindlich sind Rosmarin und Thymian.

### **Wichtig:**

**Petersilie gehört zu den absolut selbstunverträglichen Kräutern.** Sie darf frühestens nach 4 Jahren wieder am gleichen Platz ausgesät oder gepflanzt werden!

## Topfkräutergärten



Auch in Kübeln, Kästen und Töpfen machen Kräuter eine "gute Figur". Sie schmücken Hauseingänge, Balkone und Terrassen. Bei Sonnenschein genießt man den Duft und in der Küche schmeckt man die Würze.

Die Kräuter wachsen wie andere Balkon- und Kübelpflanzen in einem hochwertigen, durchlässigen Substrat in Gefäßen mit gutem Wasserabzug. Als zusätzliche Drainage füllt man ca. 2 – 3 cm Blähton oder Kieselsteine als unterste Schicht ein. Regelmäßiges Gießen und mäßiges Düngen sind Voraussetzungen für gutes Wachsen und regelmäßige Ernte.

### ***Unser Tipp zu guter Letzt:***

Wenn Sie mehr Kräuter gepflanzt haben als Sie für die Küche oder für den Vorrat ernten können: Kräuter sind ideal als Zugabe zu bunten Sommerblumensträußen, duftende Potpourris, leckere Teemischungen, entspannende Vollbäder, dekorative Kränze und, und, und ...