

# Kräuter nach Plan

**Im Herbst bereits für den Frühling planen: Warum es sich lohnt, einen Kräutergarten mit System zu bepflanzen.**

Auf den ersten Blick scheinen Kräuter fast überall zu wachsen: Sie gedeihen auf dem Balkon in einer einfachen Holzkiste, auf dem Fenstersims oder im Garten. Kräuter einfach wild drauf los zu pflanzen, ist dennoch nicht empfehlenswert. Möchte man starke Pflanzen und eine gute Ernte erreichen, bedarf es einer guten Planung, am besten schon im Herbst.

## **Bedürfnisse und Platz**

Fragen Sie sich als erstes: Wie will ich den Kräutergarten nutzen? Möchte ich Kräuter, die ich für den täglichen Bedarf in der Küche verwenden kann? Oder sind Kräuter gefragt, die zu feinen Teemischungen weiterverarbeitet und unregelmässig geerntet werden? Aufgrund der Bedürfnisse ergibt sich der optimale Platz sowie die Auswahl und Menge der Pflanzen. Werden die Kräuter täglich zum Kochen genutzt, bekommen sie einen Platz ganz in der Nähe der Küche. Auf dem Fenstersims, in einer Kräuterspirale oder im Beet in nächster Entfernung zum Kochplatz. Erntet man die Kräuter nicht täglich, darf man ihnen einen schönen Platz etwas weiter weg im Garten gewähren. Denn Kräuter sind auch eine wahre Freude für viele Insekten und tun der Natur nur Gutes. Viele Pflanzen wachsen schnell und üppig, andere haben etwas länger. Es macht Sinn, nach der Auswahl der Kräuter darauf zu achten. Die Anzahl Setzlinge passt man der gewünschten Erntemenge an.



*Damit Kräuter üppig gedeihen, lohnt es sich, Zeit in die Planung des Gartens zu stücken. Bilder unten, von links: Liebstöckel, Ringelblumen und Salbei. (Bild Adobe Stock)*

## **Aromatische Sonnenanbeter**

Für den Kräutergarten wählt man einen warmen und windgeschützten Ort. Ein Platz mit Südlage ist optimal. Bei Wärme entfaltet sich das Aroma der einzelnen Pflanzen am besten. So können sie gut vor einer Mauer angepflanzt werden, zum Beispiel in mehreren Reihen. Die

Wand speichert die Wärme und strahlt diese immer wieder ab. Für den Platz direkt an der Wand eignen sich vor allem hohe, mehrjährige Pflanzen, wie Zitronenmelisse, Liebstöckel, Eberraute oder Rosmarin. In der zweiten Reihe pflanzt man kleinwüchsige Pflanzen. Sie bekommen so immer noch genügend Sonne ab. Zu ihnen gehören mehrjährige Sorten wie Thymian, Salbei oder Bergbohnenkraut. In die vorderste Reihe gehören die ein-bis zweijährigen Arten wie Basilikum oder Petersilie. Generell mögen alle durchlässigen und humusreichen Boden. Ist der vorhandene Boden zu lehmig, kann er gut mit Sand aufgelockert werden. Kräuter sind nicht anspruchsvoll, aber auch sie mögen im Frühling etwas Dünger. Hier empfiehlt es sich, einen Kräuterdünger zu nutzen. Natürlich kann auch ein eigener Flüssigdünger angesetzt werden. Hierzu eignet sich eine Jauche aus Brennnesseln und Beinwell. Für die Zubereitung wird alles verkleinert und in einen Topf mit Wasser gegeben. Dann den Topf mit einem Tuch oder Lappen abdecken. Keinen Plastik verwenden, es muss zwingend Luft dazu kommen. Das Ganze zwei bis vier Wochen an der Sonne stehen lassen. Jeden Tag einmal kräftig rühren und nach der Gärung mit einem Sieb abgiessen und 1:10 verdünnt auf den Boden geben.

### **Kräuter als Helfer**

Ein gesunder Gemüsegarten liebt die Vielfalt. Neben einer guten Mischkultur sind Kräuter die optimalen «Platzfüller und Helfer». Sie ziehen Insekten und Nutztiere in den Garten und unterstützen das Gemüse beim Wachsen. Gurken und Tomaten verstehen sich wunderbar mit Basilikum. Radieschen und Rettich mögen die Kapuzinerkresse. Zwei Alleskönner sind die Kamille und die Ringelblume. Diese beiden fantastischen Kräuter können überall dazwischengesetzt werden und sind ein wahrer Segen für das Gemüse, den Boden und die Pflanzen. Trotz all dieser Tipps geht aber nichts über das Ausprobieren und Erfahrungen sammeln. Beim Gärtnern sind Geduld, Beobachten und Tun gefragt.

Schüpfheim, 5.11.2021

### **Kontakt**

BBZN Schüpfheim, Klosterbüel 28, 6170 Schüpfheim

Helena Barmettler, 041 485 88 41, [helena.barmettler@edulu.ch](mailto:helena.barmettler@edulu.ch), [www.bbzn.lu.ch](http://www.bbzn.lu.ch)