

Pflanzenanleitung für Küchenkräuter

Pflanzenanleitung für Küchenkräuter



Gewürz- und Teekräuter verlangen in der Regel einen sonnigen und warmen Standort. Nur unter dieser Voraussetzung vermögen sie das erwünschte volle Aroma zu entwickeln.

Kräutersortiment

Bei den Küchen- und Gewürzkräutern unterscheidet man zwischen ein- und zweijährigen sowie mehrjährigen Arten:

Mehrjährige Kräuter

- Bohnenkraut (*Satureja montana*)
- Estragon (*Artemisia dracunculus*)
- Lavendel (*Lavandula officinalis*)
- Liebstöckel oder Maggikraut (*Levisticum officinale*)
- Majoran/Oregano (*Origanum vulgare*)
- Pfefferminze (*Mentha x piperita*)
- Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)
- Salbei (*Salvia officinalis*)
- Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)
- Thymian (*Thymus vulgaris*)
- Wermut (*Artemisia absinthium*)
- Zitronenmelisse (*Melissa officinalis*)

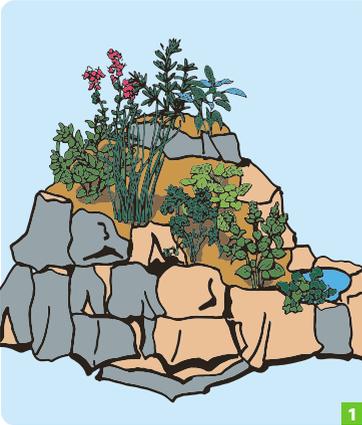


Ein- und zweijährige Kräuter

- Basilikum (*Ocimum basilicum*)
- Borretsch (*Borago officinalis*)
- Dill (*Anethum graveolens*)
- Eisenkraut (*Verbena officinalis*)
- Kerbel (*Anthriscus cerefolium*)
- Petersilie (*Petroselinum crispum*)

Pflanzung und Pflege

Gewürz- und Küchenkräuter können sehr gut in Gefäßen auf Balkon und Terrasse gezogen werden. Die meisten von ihnen schätzen ein durchlässiges und strukturstabiles Substrat. Staunässe



unbedingt vermeiden. Je nach Gefässgrösse und Nutzungsintensität sollten die Kräuter ab und zu mit Dünger versorgt werden. Überwintern die mehrjährigen Kräuter in Gefässen, sollten sie vor abrupten Temperaturschwankungen (Achtung bei morgendlicher Wintersonne) und Staunässe geschützt werden – die immergrünen auch vor komplettem Austrocknen.

Kräuterspirale 1

Eine besondere Form der Kräuterpflanzung im Garten ist die Kräuterspirale. In diesem spiralförmig in die Höhe gebauten Pflanzbeet findet jede Kräuterart ihren optimalen Platz: Zuoberst die Wärme- und Trockenheitsliebenden wie Thymian, Rosmarin, Salbei, anschliessend jene, die nicht ganz so wärmehungrig sind (z.B. Majoran, Basilikum, Petersilie) und so fortlaufend. Am Fuss der Kräuterspirale, wo es feuchter und kühler ist, stehen unter anderem Minzen (Achtung wuchernd!), Schnittlauch und Estragon.



**Viele weitere nützliche Informationen,
Artikel und Videos finden Sie auf unserer
Ratgeberseite auf www.zulauf.ch.**



**Besuchen Sie einen der diversen kosten-
losen Fachkurse und profitieren Sie vom
Know-how unserer Kursleitenden.**

Zulauf AG
Gartencenter, Baumschule
Bonsaicenter, Baumschulbahn
5107 Schinznach-Dorf
T 056 463 62 62
www.zulauf.ch


Die grüne Quelle