

Kräuterzucht

Als Küchen- und Zierpflanzen sind Kräuter recht vielseitig.

Kräutern zählten zu den ersten Pflanzen die im Garten gezüchtet wurden. Sie diente stets einem dreifachen Zweck. Sie verliehen dem Essen Geschmack, wurden als Arzneimittel benutzt und fanden als Duftspender im Haus Verwendung.

In der Heilkunde wurden Kräuter eingesetzt, um alle möglichen Krankheiten- von Kopfschmerzen bis zu Knochenbrüchen - zu behandeln. Im Haus wurden sie über den Fußboden gestreut oder zum Bettzeug gelegt, um einen frischen Geruch zu erzeugen und um Ungeziefer zu vertreiben.

Heutzutage

Einige Arzneimittel werden nach wie vor auf Kräutergrundlage hergestellt, besonders in der Homöopathie und der Aromatherapie. Aber in der Mehrzahl werden Gartenkräuter in der Küche bzw. als Schnitt- oder Trockenblumen benutzt, die im Hause ihren Wohlgeruch verbreiten.

Früher sammelte man Kräuter in den Hecken. Als Gärten angelegt wurden,

pflanzte man Kräuter damit man sie gleich zur Hand hatte. Heute züchtet man wieder viele einheimische und auch Kräuter aus anderen Ländern.

Viele kleine Kräuterpflanzen kommen in Behältern wunderbar zurecht. Nicht nur in speziellen, sondern auch in gewöhnlichen Töpfen und Kübeln. Meist trocknen sie sehr schnell aus, besonders in den Sommermonaten, und müssen daher regelmäßig gegossen werden: oft täglich und manchmal, wenn es heiß ist, sogar zweimal am Tag.

I

Spezielle Kräutertöpfe werden mit seitlichen Pflanzlöchern für unterschiedliche Pflanzen im Handel angeboten. Solche Töpfe täglich umdrehen, damit alle Pflanzen gleichmäßig Licht bekommen.

II

Auch im Hängekorb können Sie eine hübsche Wirkung erzielen. Die Anlage so wie für einen richtigen Garten planen. Rankende Kräuterpflanzen, z. B. Thymian, eignen sich als Randbepflanzung.

III

Für Küchenkräuter sind Balkonkästen als Behälter geradezu ideal, besonders wenn die Küche im ersten Stock oder darüber liegt. Sie müssen nur den Balkonkasten mit der Wand fest verankern.

Zu den Ausnahmen von dieser Regel zählen Minze und Engelwurz. Die meisten Kräuterpflanzen haben es gern sonnig. Auch hier bilden Minze und Engelwurz Ausnahmen. Sie vertragen auch hellen Schatten.

Kräuterpflege

Der Pflegeaufwand ist nicht anders als bei anderen Gartenpflanzen. Einige Kräuter, z. B. Dill, sind Ein-jährige und müssen jedes Jahr neu ausgesät werden. Die Mehrzahl ist jedoch mehrjährig und wächst Jahr für Jahr wieder.

Die meisten mögen einen wasserdurchlässigen Boden, der nicht allzu trocken sein darf. Bei Trockenheit gießen. Im Freien überleben viele Kräuterpflanzen den Winter nicht. Die Wurzeln reifer Pflanzen deckt man zu, um zusätzlichen Schutz zu gewähren. Empfindlichere Pflanzen wie Basilikum lässt man lieber im Haus überwintern. Kräuterpflanzen neigen zum Wuchern und sehen schnell unordentlich aus.

Es lohnt sich daher ein Schnitt, um sie neu zu beleben. Viele Kräuter säen sich selbst aus und werden dadurch zum Ärgernis. Verblühte Pflanzen vor der Samenbildung ausknipsen, es sei denn, Sie wollen die Samen einsammeln.

Die Gängigsten Kräuter und ihre Anwendungsmöglichkeiten.

1. Basilikum Salate und Mittelmeergerichte
2. Boretsch Salate und Getränke
3. Dill Suppen, Fischgerichte
4. Engelwurz Getränke, Obstgerichte und kandierte Früchte
5. Estragon Hühnerfleisch, Soßen und Essig
6. Fenchel Fischgerichte und Suppen
7. Kerbel Suppen, Soßen, Fisch und Huhn
8. Koriander Würzige Speisen
9. Majoran Salate und Eiergerichte
10. Oregano Salate und Eiergerichte
11. Minze Getränke, Gemüse und Nachspeisen
12. Petersilie Suppen und zum Garnieren
13. Rosmarin Fleischgerichte
14. Schnittlauch Salate und zum Garnieren
15. Senf zu Soßen