

Hallo liebe(r) Hobbygärtner(in),

In unserem heutigen Eintrag möchten wir euch zeigen, welche Kräuter ihr in euren Pflanzurm pflanzen könnt und was genau man dabei zu beachten hat. Wer selber zuhause Kräuter anpflanzt oder den Eltern/Großeltern zuhause öfters über die Schultern geschaut hat, der wird wissen, dass jede Kräuterart unterschiedliche Ansprüche, was Bewässerung, Licht, Erde, benötigten Platz etc. betrifft, hat. Damit ihr bei all dem nicht durcheinanderkommt, möchten wir hier ein klein wenig Licht in das Dunkel bringen, damit jeder eines Tages seinen eigenen kleinen Kräutergarten mit Stolz bewundern und ernten kann, egal, ob Profi oder Anfänger.

Zuerst solltest du dich fragen, welches Ziel du verfolgst, bzw. was du möchtest. Möchtest du Kräuter anpflanzen, die deinen Gerichten das gewisse Etwas geben? Oder setzt du auf Heilkräuter, die bei Krankheiten helfen? Oder von beidem etwas? Die Entscheidung liegt ganz allein bei dir!

1. "Ich möchte Küchenkräuter anpflanzen!"

Zu Küchenkräuter fallen dir erstmal nur Basilikum, Schnittlauch und Petersilie ein? Mit ganz viel überlegen vielleicht noch Thymian oder Rosmarin, was so klingt, als hätte es das nur in Omas Zeiten gegeben?

Nun, die Kräuterküche ist mindestens so vielfältig wie Omas Wissen dazu, und auch wenn du öfters schon mit vielen Kräutern gekocht und experimentiert hast, glauben wir, dass auch du hier etwas Neues lernen wirst, auch wenn du langsam glaubst, unser Beitrag richtet sich nur an komplette Anfänger.

Zunächst gibt es unterschiedliche Arten der Küche, wie beispielsweise die mediterrane Küche, die ganz klassische Küche, zu der auch die im ersten Satz genannten Kräuter gehören, die asiatische Küche und noch mehr. Daran kannst du dich fürs Erste orientieren. Welche Küche magst du am liebsten? Italienisch? Asiatisch? Französisch? Oder ganz klassisch das Essen von zuhause?

Zur klassisch mediterranen Küche zählen Kräuter wie Basilikum, Thymian, italienische Petersilie, Majoran, Rosmarin und Oregano.

Die asiatische Küche beherbergt Kräuter wie Peperoni, Koriander, Zitronengras und Knoblauch-Schnittlauch.

Möchtest du einen französischen Kräutergarten, dann nimmst du am besten Basilikum, Sommer-Bohnenkraut, Majoran, Salbei und Oregano, wenn du Gerichte aus der Provence magst, oder Lorbeer, Estragon, Schnittlauch, Thymian und Kerbel, wenn du lieber Kräuter aus der klassischen französischen Küche haben möchtest.

Du kannst deinen Kräutergarten aber auch so bepflanzen, wie du es magst. Am hilfreichsten ist es, wenn du dir eine Liste schreibst mit den Kräutern, die du in deinem Pflanzurm anbauen möchtest. Damit behältst du besser einen Überblick, wie du welche Kräutern am besten anbaust. Denn darum wird es nun gehen.

Zunächst stellen sich die Fragen: Welche Kräuter vertragen sich, welche nicht? Wie viel Sonne und Wasser brauchen sie? Und wie viel Platz wird benötigt?

Grundsätzlich gilt, dass Kräuter immer am besten gedeihen, wenn sie alleine in einem Topf wachsen dürfen. Da die Töpfe unseres Pflanzturms aber mit 30, 30 und 70cm Durchmesser recht groß sind, bietet es sich gerade für den Heimverbrauch an, mehrere Kräuter in einen Topf zu pflanzen.

Am besten vertragen sich Kräuter aus der gleichen Region miteinander. Hier musst du aufpassen, wenn du die mediterrane Küche magst, denn Basilikum und mediterrane Kräuter vertragen sich schon wegen der Erde nicht miteinander. Während mediterrane Kräuter (Majoran, Thymian, Salbei, Oregano oder Rosmarin) magere Erde bevorzugen, mag Basilikum lieber feuchte und lockerere Erde. Deshalb sollte er lieber mit Kräutern wie Schnittlauch in einem Topf gepflanzt werden.

Auch bei der Sonneneinstrahlung gibt es Unterschiede zu beachten. Mediterrane Kräuter werden mit mehr Sonneneinstrahlung aromatischer, also solltest du sie an einen sonnigen Ort stellen. Basilikum, Schnittlauch und Minze bevorzugen eher den Halbschatten und sollten deswegen an einem etwas sonnengeschützteren Ort stehen.

Kräuter aus der asiatischen Küche, d.h. Peperoni, Koriander, Zitronengras und Knoblauch-Schnittlauch sollten teilweise auch getrennt gepflanzt werden.

Peperoni mag es sonnig und warm. Außerdem bevorzugt er durchlässige, nährstoffreiche Erde.

Koriander bevorzugt dagegen Halbschatten und lockere Erde mit guter Wasserdurchlässigkeit. Du kannst ihn also mit Basilikum und Schnittlauch in einen Topf pflanzen.

Zitronengras mag es ebenfalls sonnig und braucht immer mindestens eine Temperatur von 10°C, da er frostempfindlich ist. Für ihn reicht eine normale Blumenerde, die durchlässig und nährstoffreich ist.

Knoblauch-Schnittlauch oder auch Schnittknoblauch genannt, mag einen sonnigen bis halbschattigen Platz und nährstoffreiche, lockere Erde, die ein wenig feucht sein sollte. Du solltest aber aufpassen, dass die Pflanze nicht direkt und nur in der Sonne steht, denn das verträgt sie nicht.

Sommerbohnenkraut mag es sonnig und bevorzugt eine magere Erde. Kerbel dagegen sollte entweder einen halbschattigen Platz oder einen sonnigen Platz bekommen, dies aber nur unter der Bedingung, dass der Boden gleichmäßig feucht gehalten werden kann. Dies heißt also, dass der Kerbel lockere und nährstoffreiche Erde bevorzugt.

Der Lorbeer gedeiht am besten an einem sonnigen Platz und einen Boden, der mit Sand angereichert ist. Lockere Erde wie bei anderen Kräuter sind aber auch möglich.

Hä was? Das war dir jetzt alles zu viel und schnell auf einmal? Dann haben wir hier alles in einer Liste noch einmal zusammen gefasst:

Was darf zusammen in einen Topf gepflanzt werden?

- mediterrane Kräuter wie Majoran, Thymian, Salbei, Oregano, Rosmarin und Sommerbohnenkraut (bevorzugen viel Sonne und magere Erde, brauchen wenig Wasser)
- Basilikum, Schnittlauch, Koriander, Kerbel (bevorzugen lockere Erde und Halbschatten,)
- Schnittlauch, Dill und Petersilie
- Peperoni und Zitronengras (mögen es sonnig und bevorzugen lockere, nährstoffreiche Erde)
- Lorbeer (mag es sonnig und sandige Erde)

Was sollte lieber alleine gepflanzt werden?

- Liebstöckel, Estragon oder Pfefferminze (bilden sehr lange Wurzeln und nehmen den anderen Pflanzen somit die Nährstoffe weg)
- Kerbel

Falls dir das jetzt alles zu viel Pflanzwissen war: kein Problem! Gerade beim Essen geht probieren über studieren. Probiere einfach die Kräuter aus, die du gerne magst und experimentiere fleißig, bis du deinen perfekten Kräutergarten hast. Alle Infos dazu hast du ja jetzt!

2. "Ich möchte Heilkräuter pflanzen!"

Zu den Heilkräutern zählen bspw. Pfefferminze, Kamille, Baldrian – und auch die Brennnessel.

Wie oben bereits geschrieben, solltest du die Pfefferminze alleine pflanzen, da sie sehr stark wächst und lange Wurzeln bildet, was dazu führt, dass sie andere Pflanzen verdrängt. Sie mag ein sonniges bis halbschattiges Plätzchen, etwas feucht und sandige, kalkhaltige Erde. Gießen solltest du sie, vor allem im Sommer, jeden Tag. Da sie, wie bereits erwähnt, sehr stark wächst, solltest du sie regelmäßig schneiden.

Kamille mag ebenfalls ein sonniges und warmes Plätzchen. Sie bevorzugt trockenen und luftdurchlässigen Boden.

Die Kamille brauchst du nicht oft zu gießen, es reicht, wenn der Boden nur leicht feucht ist. Achte unbedingt darauf, dass sich keine Staunässe bildet.

Der Baldrian mag einen sonnigen bis halbschattigen Platz und lockere, nährstoffreiche und leicht feuchte Erde. Deswegen solltest du deinen Baldrian auch regelmäßig gießen. Achte immer darauf, dass die Erde feucht ist, dann hat der Baldrian auch genug Wasser. Es reicht, wenn du ihn alle 4 bis 6 Wochen mit einem Kräuterdünger düngst.

Die Brennnessel bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen Platz, allerdings solltest du sie nicht direkt der Sonne aussetzen. Nährstoffreiche und lockere Erde ist geeignet, die immer ein bisschen feucht sein sollte. Die Brennnessel mag es immer ein bisschen feucht, deswegen solltest du darauf achten, dass du sie regelmäßig gießt. Achte am besten auf die Erde. Ist sie feucht, brauchst du noch nicht zu gießen, wird sie dagegen langsam trocken, solltest du gießen. Vermeide aber unbedingt Staunässe, denn das verträgt die Brennnessel gar nicht. Alle 4 Wochen düngst du die Brennnessel mit einem stickstoffbetonten organischen Dünger.