

Kräuter im Garten

Kräuter gehören in jeden Gemüsegarten. Sie werden als Gewürz in der Küche genutzt und haben medizinische Wirkungen. Ihren Blüten ziehen Insekten an, tragen zur Biodiversität bei und sind wie die Blätter essbar. Es gibt einjährige oder mehrjährige Kräuter. Die meisten brauchen Wärme zum Keimen, manche brauchen sogar Licht zum Keimen, sie sind Lichtkeimer.

Manche Kräuter keimen schnell, andere brauchen mehr Zeit und es ist manchmal sogar einfacher Jungpflanzen zu kaufen, oder Stecklinge zu machen.

Basilikum, Basilic (*Ocimum basilicum*):

Familie: Lippenblütler (Lamiacea)

Sorte: Genoveser, Thai-Basilikum, Rotblättriger Basilikum

Aussaat/ Vermehrung: Ab April kann man Basilikum auf der Fensterbank aussäen. Die Samen brauchen Wärme und Licht, vertragen aber schlecht Zugluft. Am besten soll man ihn mit einer Plastikhaube bedecken.

Unter guten Bedingungen keimt Basilikum nach 7 -14 Tagen.

7- 10 Samen pro Topf. Die Erde fest andrücken, die Samen nicht bedecken, Basilikum ist ein Lichtkeimer. Ganz vorsichtig mit einer Sprühflasche gießen.



Pflanzung: ab Mitte Mai können die Pflänzchen im Freiland gepflanzt werden.

Pflege: Wenn man regelmäßig die Spitzen erntet, treibt Basilikum immer wieder aus.

Gute Nachbarn: Tomaten, Gurken, Paprika, Zucchini, Fenchel und Zwiebeln

Nutzung: Pesto, Salate



Petersilie, Péiterséleg, Persil (*Petroselinum crispum*):

Familie: Doldenblütler (Apiacea)

Petersilie gehört die Familie der Apiacea. Er stammt aus dem Mittelmeerraum.

Es gibt platte und krause Sorten.

Aussaat/ Vermehrung:

Zwischen Mitte Januar und Mitte Juli, auf der Fensterbank, am besten bei 20-25 Grad. Jeweils 10 Samen pro Topf.



Die Samen sollen ständig leicht feucht gehalten werden, aber nicht zu nass.

Unter guten Bedingungen keimt Petersilie nach 2 Wochen, es kann aber auch bis 4 Wochen dauern, also etwas Geduld ist nötig.

Aussaat im Freiland ist möglich zwischen März und Juni (Saattiefe 1-2 cm)

Pflanzung: ab März

Nachbarn: Im Garten versteht Petersilie sich gut mit Tomaten, Radieschen, Lauch, Grünkohl, Gurke, Knoblauch und Rettich.

Nutzung: Als Gewürzkraut in Saucen, Dips und Salaten

Mehnjährige Kräuter die trockene und sonnige Standorte brauchen:

Rosmarin, Rousmaräin, Romarin (*Rosmarinus officinalis*):

Rosmarin ist eine mehrjährige Staude, originär aus dem Mittelmeergebiet. Dort wächst er gerne auf trockenen kalkreichen Böden und erreicht 0,5 bis 2 Meter Höhe. Bei uns gedeiht er gut im Gemüsegarten oder im Topf an einem sonnigen Standort. Er verliert nie seine grüne Farbe und verbreitet ein angenehmes Aroma. Staunässe verträgt er gar nicht.



Aussaat/ Vermehrung: Rosmarin kann ausgesät werden, aber einfacher ist es Jungpflanzen zu kaufen die ab Mai im Freiland oder im Hochbeet gepflanzt werden können. Er lässt sich aber auch leicht durch Stecklinge vermehren.

Pflanzung: Genügend Abstand zu den Nachbarn halten, Rosmarin wächst zu einem Halbstrauch

Pflege: Im Frühjahr nach der Blüte den Rosmarin zuschneiden damit er nicht ganz verholzt und eine schöne Form behält.

Nachbarn: Kohl, Bohnen, Möhren, Tomaten, Basilikum

Nutzung: als Gewürz bei Fleisch oder Gemüse



Thymian, Teimerjännchen, Thym (Thymus sp.)

Thymian stammt aus dem Mittelmeerraum und Nord- Afrika.

Aussaat/ Vermehrung: Durch Aussäen, Teilen oder Stecklingsvermehrung. Man kann auch ganz einfach Jungpflanzen kaufen, damit man schneller eine hübsche Pflanze hat.

Für die Aussaat: Thymian ist ein Lichtkeimer, das heißt, die Samen sollten nicht abgedeckt werden bei der Aussaat. 4 bis 5 Samen pro Topf, die Erde fest andrücken, gießen und an einen sonnigen Standort stellen.

Pflanzung: Ab dem Frühjahr im Freiland

Pflege: Thymian im Frühjahr zuschneiden, um einen schönen Wuchs zu behalten.

Nachbarn: Kohl, Salat

Nutzung: als Gewürz in vielen Gerichten, als Tee

Es gibt verschiedenen Sorten von Thymian



Minze, Peffermënz, menthe (Mentha sp.):

Familie: Lippenblütler, Lamiacea

Aussaat/ Vermehrung: Ankauf von Jungpflanzen oder Vermehrung durch Teilen ist am einfachsten

Wenn man aussät, die Samen ganz leicht mit Erde bedecken oder gar nicht und feucht halten.

Pflanzung:

Minze verbreitet sich schnell im Garten. Wenn das nicht gewünscht ist, sollte man Minze besser im Topfen behalten (in größeren Topf umtopfen wenn nötig)

Pflege: Minze neigt zum Wuchern und kann geteilt werden.

Nachbarn: Kohl, Erbsen, Tomaten

Nutzung: als Gewürz oder Tee. Minze fördert die Verdauung



Schnittlauch, Bratzel, ciboulette (*Allium schoenoprasum*) :

Familie: Lauchgewächse (Allioideae)

Aussaat: ab Februar

Pflanzung: man kann Jungpflanzen kaufen und im Frühjahr im Freiland pflanzen.

Pflege: Schnittlauch gedeiht am besten an sonnigen, halbschattigen, feuchten Standorten.

Nachbarn: Tomaten, Möhren, Kohl, Lauch

Nutzung: als Gewürz in Dips und Saucen, Salate....

