



## Wie pflanze ich...

# Küchenkräuter

### INFO

Gewürzkräuter 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:

#### Mehrjährigen Kräuter

- Bohnenkraut (*Satureja montana*)
- Estragon (*Artemisia dracunculoides*)
- 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*)

#### Ein- und zweijährige Kräuter

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



A

### PFLANZUNG & 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), Staunässe geschützt werden – und die immergrünen auch vor komplettem Austrocknen.

**A** 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.