



9

■ MERKBLATT

Kleingärtners Kräutergarten



**Landesverband Berlin
der Gartenfreunde e.V.**

Spandauer Damm 274

14052 Berlin

Telefon 030/3009 32-0

Fax 030/3009 32-69

Internet: <http://www.gartenfreunde-berlin.de>

E-Mail: info@gartenfreunde-berlin.de

Inhaltsverzeichnis

1. Kräuter als Teil der kleingärtnerischen Nutzung	3
2. Gestaltung von Kräuterbereichen im Kleingarten	4
2.1. Kräuterbeet	4
2.2. Kräuterspirale	5
2.3. Kräuterpyramide	6
2.4. Kräuterbaum	7
2.5. Kräuterhochbeet	7
2.6. Kräuter als Teil des Staudenbeetes ..	8
2.7. Kräuter als Flächenfüller (z.B. auf Baumscheiben)	8
3. Gestaltungsbeispiele für Kleingärten mit Kräuterbereichen	9
4. Umgang mit Kräuterarten (ein- und mehrjährige Kräuter)	11
4.1. Zuordnung von Kräutern zu Standorten	11
4.2. Empfehlenswerte Gewürzkräuter für den Kleingarten	12
4.3. Teilung und Vermehrung von Kräutern	14
4.4. Pflanzung von Kräutern	14
4.5. Pflege von Kräutern (Düngen, Gießen)	15
4.6. Ernte verschiedener Kräuterarten ...	15
4.7. Lagerung/Konservierung	16
5. Verwendung der selbst gepflanzten Kräuter	17



In diesem romantischen Kräutergärtlein macht das Schauen und die Ernte Spaß

Foto: Scheu-Helgert

1. Kräuter als Teil der kleingärtnerischen Nutzung

Kräuter sollten in keinem Garten fehlen, da sie mit zur kleingärtnerischen Nutzung gehören. Hinzu kommt, dass sie herrlich vielseitig sind. Sie können gut schmecken, gut riechen, schön aussehen sowie heilen oder pflegen. Für jeden ist das „richtige Kraut gewachsen“, und wer sich ein bisschen mit Kräutern beschäftigt, wird schnell zum Kräuterliebhaber oder -sammler.

Im Frühling ist die beste Zeit, Kräuter zu pflanzen, weil sie kräftige Wurzeln bilden und schnell anwachsen.

Für den Kleingarten kann man verschiedene Kräutergruppen unterscheiden, die der Kleingärtner nach eigenen Gesichtspunkten anpflanzen kann.

Man unterscheidet

- Küchenkräuter
- Duftkräuter
- Heilkräuter.

Küchenkräuter sind in den Gärten am weitesten verbreitet, da sie nicht nur Anschauungsmittel sind, sondern auch Teil der Ernährung.

2. Gestaltung von Kräuterbereichen im Kleingarten

Die Anpflanzung von Kräutern wird jedem Kleingärtner empfohlen, denn sie ist ein wichtiger Teil der kleingärtnerischen Nutzung der Parzellenfläche. Dabei müssen nicht immer traditionelle Beete das Bild des Kleingartens prägen, sondern auch andere Gestaltungsformen.

Als solche Gestaltungsformen bieten sich folgende Möglichkeiten an:

- 2.1. Das Kräuterbeet
- 2.2. Die Kräuterspirale
- 2.3. Die Kräuterpyramide
- 2.4. Der Kräuterbaum
- 2.5. Das Kräuterhochbeet
- 2.6. Kräuter als Teil des Staudenbeetes
- 2.7. Kräuter als Flächenfüller
(z.B. auf Baumscheiben)

Für den Kleingärtner vor Ort sollen im Folgenden Anwendungsbeispiele dargestellt werden, aus denen einzelne Formen der individuellen Gestaltung der Parzelle ausgewiesen werden sollen.

2.1. Das Kräuterbeet

Das Kräuterbeet ist die klassische Form der Anpflanzung von Gemüse und auch von Kräu-



Eine stilvolle Gestaltungsart für Kräutergärten ist die Kreuzform

Foto: Glanzer

tern im Kleingarten. Diese Art der Anpflanzung ist übersichtlich und gradlinig und lässt eine problemlose Einordnung in den Gemüsegarten zu.

2.2. Die Kräuterspirale



Die Kräuterspirale ist ein dreidimensionales Beet. Es ermöglicht auf kleinstem Raum Standortansprüche von Pflanzen aus verschiedenen Klimazonen zu realisieren. Die Oberfläche wird durch einen sich spiralförmig nach oben windenden Turm vergrößert. Die Seitenwände des Turms können z.B. aus geschichteten Steinen bestehen.

Eine harmonisch gestaltete Kräuterspirale benötigt eine Grundfläche von ca. 2,50 bis 3,00 m²



Anlegen einer Kräuterspirale

und eine Höhe von ca. 1,00 m in sonniger Lage. Zum Bau der Kräuterspirale kann man Naturstein (Feldstein) oder auch Klinkersteine verwenden. Als Boden wird im unteren Bereich humose Komposterde und an der Spitze durchlässige magere mit Kalk durchmischte Erde verwendet. Am Fuße der Kräuterspirale kann ein kleiner Teich angelegt werden, der Wärme speichert und reflektiert. Der Fantasie der Bepflanzung sind keine Grenzen gesetzt. Im Teichbereich gedeiht u. a. Brunnenkresse gut.

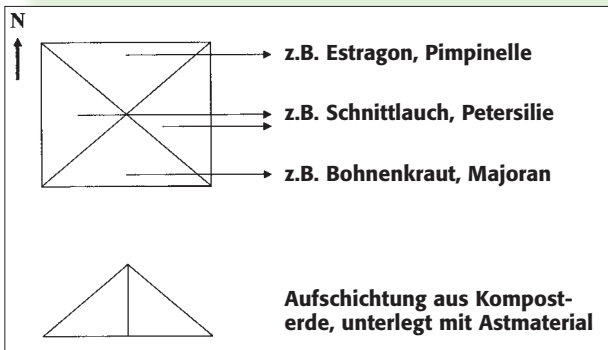
2.3. Die Kräuterpyramide

Die Kräuterpyramide ähnelt der Kräuterspirale. Das Material besteht aus Naturstein und humoser Gartenerde. Sie kann als kleine Pyramide angelegt werden, oder auch etwas größer, so dass sie begehbar ist; ähnlich einem Steingarten. Sie kann im Bereich der Sonneneinstrahlung liegen oder auch



Steinpyramide in unregelmäßigen Stufen, auch als Großpyramide im Rahmengrün möglich

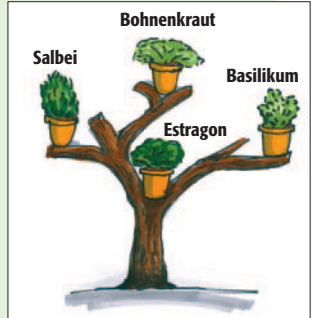
teilweise im Halbschatten – dementsprechend muss die Bepflanzung erfolgen. Kräutersorten können auch in Abhängigkeit von der Himmelsrichtung in einer drei- oder vierseitigen flächenhaften Pyramide angeordnet sein.



Die Bepflanzung muss dabei entsprechend der Standortanforderungen der Kräuter erfolgen.

2.4. Der Kräuterbaum

Ein Kräuterbaum, z.B. großer Ast, oder ein so genannter Todbaum, der sowohl in einem Gewächshaus als auch draußen stehen kann, bietet die Möglichkeit, die verschiedensten Kräuter ganzjährig an einer Stelle zu konzentrieren. Die Kräuter werden in Gefäßen (Töpfe, Eimer, Körbe etc.) ausgesät oder gepflanzt und



Der Kräuterbaum

die Gefäße an den Kräuterbaum gehängt. Dabei wirkt er auch als Dekoration sehr originell. Bei seinem Aufbau ist hinsichtlich der Pflanzenauswahl insbesondere auf die Notwendigkeit eines ausreichenden Lichteinfalls zu achten.

2.5. Das Kräuterhochbeet

Das Kräuterhochbeet kann erheblich zu einer interessanten Gartengestaltung beitragen. Dabei kann es ein selbst gewähltes Gestaltungselement des Kleingartens sein, bildet aber auch eine hilfreiche Variante des Gemüse- und Kräuteraubaus in Behindertengärten oder in Gärten mit belasteten Böden. Es findet überall Anwendung. Bei kontaminierten Böden bildet das Hochbeet z.B. eine gute Alternative, wenn der Gemüseanbau auf ebener Erde nicht getätigt werden darf.

Beim Kräuterhochbeet bedarf es keiner besonderen Anleitung für die Füllung des Beetes – lediglich die oberen 30 bis 40 cm sollten aus Humusboden bestehen. Im unteren Bereich trägt das Einbringen von kompostierbaren Materialien (z.B. Laub, Astwerk) zur Humusanreicherung bei.



Kräuterhochbeet

2.6. Kräuter als Teil des Staudenbeetes



Eine Staude mit vielen Gesichtern – der Salbei Foto: BdS

Um ein Staudenbeet einmal „anders“ zu gestalten, empfiehlt es sich, kleine Gruppen von Kräutern zu pflanzen. Diese Kräuter können auch mehrjährig sein und bereichern das Staudenbeet durch Blütenpracht und Düfte. Zudem kommt es zu einer auflockernden Wirkung in der Bepflanzung.

2.7. Kräuter als Flächenfüller (z.B. auf Baumscheiben)



Kräuterfreunde verschönern alle möglichen Plätzchen im Garten mit ihren Lieblingen. Hier umspielt Borretsch den Fuß eines jungen Apfelbäumchens.

Foto: Scheu-Helgert

Da die Gewürzpflanzen in vielen Fällen recht anspruchslos sind, eignen sie sich auch als so genannte „Lückenfüller“, d.h. es lassen sich Baumscheiben mit diesen Pflanzen als Blickfang gestalten. Auch finden sie Platz in Lücken von Rabatten und Steingärten.

Bei Baumscheiben ist zu beachten, dass nur wenige Kräuter eingebracht werden, denn die freie Fläche um den Stamm dient eigentlich dem ungehinderten Wachstum des Baumes.

3. Gestaltungsbeispiele für Kleingärten mit Kräuterbereichen

Jede Parzelle bietet Raum, um zumindest die so genannten Küchenkräuter anzupflanzen. Aber auch Duft- und Heilkräuter können einen Platz auf der Parzelle finden, wobei Boden sowie Lichteinfall (Halbschatten und Schatten) eine wichtige Rolle spielen.



Bohnenkraut
Thymian
Salbei



Melisse
Minze B
Borretsch

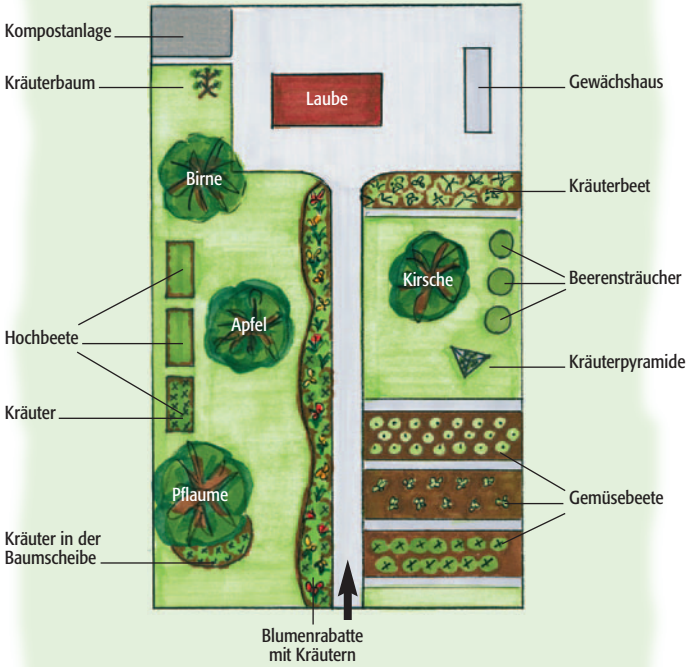


Fenchel
Kerbel
Waldmeister

Diese wohlriechenden Kräuter enthalten ätherische Öle sowie Gerb- und Bitterstoffe, die einen arttypischen Duft verbreiten und dem Garten ein besonderes Gepräge geben. Während einige Kräuter ausgesprochene Sonnenplätze lieben, gedeihen andere Sorten auch an anderen Standorten.

Die Einbringung von Kräutern in den Aufwuchs von Kleingärten kann individuell erfolgen. Jedoch sollten die gegebenen Hinweise zur Grundlage von Entscheidungen gemacht werden. Die im Folgenden dargestellten Gestaltungsbeispiele sollen Anregungen für die Einbeziehung von Kräutern in die kleingärtnerische Nutzung des Bodens geben.

Beispiele für die Gestaltung eines Kleingartens mit Kräutern



4. Umgang mit Kräuterarten (ein- und mehrjährige Kräuter)



Beim Pflanzen immer auf die Standortbedingungen der Kräuter achten

Foto: Gitte

4.1. Zuordnung von Kräutern zu Standorten

Die meisten Kräuter bevorzugen einen sonnigen Standort. Ein zugiger Platz unterdrückt oft das Wachstum dieser Pflanzen. Der Duft einzelner Kräuterarten lässt sich besser dort erleben, wo nicht so viel Windbewegung herrscht. Doch keine Regel ohne Ausnahme; denn es gibt auch Kräuter für den Schatten oder den Halbschatten (z. B. Waldmeister, Lungenkraut, Bärlauch, Baldrian usw.).

Grundlage für ein gesundes Pflanzenwachstum ist ein humoser, lockerer Boden, der sich leicht erwärmt.

Alle mehrjährigen Gewürzkräuter sollten nach drei bis vier Jahren verpflanzt werden, um einer einseitigen Bodenbeanspruchung entgegenzuwirken.

Also – auf jeden Fall beim Kauf der Kräuter auf die Standortbedingungen achten!

4.2. Empfehlenswerte Gewürzkräuter für den Kleingarten

Name	Standortansprüche	Alter	Höhe in cm
Basilikum	Sehr sonnig und warm, bei Trockenheit wässern	Einjährig	25-60
Bohnenkraut	Sehr sonnig, warm, im Sommer trockenheitsverträglich	Einjährig	10-40
Borretsch	Sonnig, Boden durchlässig, gute Wasserversorgung	Einjährig	50-80
Dill	Sehr sonnig, windgeschützt, Boden feucht	Einjährig	50-120
Estragon	Sonnig bis halbschattig, Boden feucht und durchlässig	Mehrjährig	60-100
Knoblauch	Sonnig, Boden nährstoff- und humusreich	Mehrjährig	20-60
Majoran	Sehr sonnig, Boden leicht durchlässig und nährstoffreich	Einjährig	25-40
Meerrettich	Volle Sonne oder leichter Schatten	Mehrjährig	60
Petersilie	Halbschattig, Boden feucht, keine Selbstverträglichkeit	Zweijährig	30-90
Schnittlauch	Sonnig bis halbschattig, Boden feucht und nährstoffreich	Mehrjährig	20-30
Salbei	Sehr sonnig, Boden trocken und durchlässig	Mehrjährig	10-60

Pflanzzeit Anzucht/Aussaat	Verwendbare Pflanzenanteile
Saat Ende März/Anfang April unter Glas, Ende Mai/Anfang Juni Freiland	Blätter frisch getrocknet, gefroren
Anfang April in knapp 1 cm tiefe Rillen, später ausdünnen	Kraut, frisch getrocknet
Freilandaussaat März bis Juni	Blätter, Blüten, frisch
Ab April in knapp 1 cm tiefe Rillen, dann ausdünnen, Folgesaaten bis Juni	Kraut, Samen, frisch, gefroren, getrocknet
In Gärtnereien aufgezogene Jungpflanzen	Kraut, Blätter, frisch, gefroren
Ende Oktober Knoblauchzehen in Abständen von 15 cm in feinkrümeligen Boden gerade bedeckt stecken	Zwiebel, Blätter, frisch
Märzaussaat unter Glas in Komposterde, Ende Mai/Anfang Juni ins Freiland oder Freilandaussaat bereits im April	Kraut, frisch, gefroren
März/April, 8-12 cm lange Seitenwurzeln in Boden legen, leicht mit Erde abdecken	Wurzeln
Ende Februar für Sommer/Herbst, Ende Juli für Winter/Frühling, Samen dünn in 1 cm Rillen aussäen	Kraut, Wurzeln, frisch, getrocknet, gefroren
Samen von April bis Juni 1,5 cm tief säen	Blätter, frisch, gefroren
Jungpflanzen aus Gärtnerei im März/April oder aussäen im Frühjahr	Kraut, Blätter, frisch

4.3. Teilung und Vermehrung von Kräutern

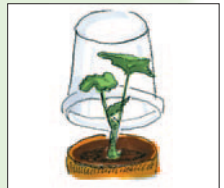
Teilung: Erfolgt bei mehrjährigen Pflanzen im Herbst oder Frühjahr. Pflanzen mit Faserwurzeln werden ausgegraben und auseinander gezogen und damit in selbstständige Pflanzen geteilt.



Wie der hier abgebildete Frauenmantel, eine Zierpflanze, können auch Kräuter problemlos geteilt und auf diese Weise vermehrt werden

Foto: Jaehner

Stecklinge: Eine große Anzahl von Kräuterpflanzen lassen sich im Juli/August durch Stecklinge vermehren. Es werden vorrangig so genannte Kopfstecklinge – ausgereifte Triebspitzen – verwendet.



Es können aber auch Jungpflanzen in Gärtnereien gekauft werden, die bereits vorgezogen sind.

4.4. Pflanzung von Kräutern

Im Hinblick auf Bodeneigenschaften sind die meisten Kräuter nicht anspruchsvoll. Meistens wird magerer oder kalkhaltiger Boden (P_H -Wert von 6,5 bis 7,5) benötigt.

Vor der Pflanzung muss der Boden spatentief, d.h. 25 cm tief, gelockert werden. Dabei sind sämtliche Unkräuter mit ihren Wurzeln zu entfer-

nen. In diesen lockeren Boden werden die Pflanzen so tief eingepflanzt, dass die Wurzeln (Ballen) ca. zwei bis drei Zentimeter mit Erde bedeckt sind (tiefer als Bodenoberfläche). Anschließend gut andrücken und angießen. Der P_H -Wert des Pflanzbodens soll zwischen 6,0 und 7,5 liegen.

4.5. Pflege von Kräutern (Gießen und Düngen)

Die Pflege eines Kräutergartens ist ein reizvolles Hobby – wenn auch etwas arbeitsintensiv.

Gießen und Düngen

Da viele Kräuter aus heißen und trockenen Breiten stammen, erfordern sie wenig Aufmerksamkeit beim Gießen. Regelmäßiges, leichtes Gießen ist vorteilhaft, besonders bei einjährigen Kräutern (Rosmarin, Oregano, Salbei, Lavendel). Kräuter aus trockenen Gegenden benötigen generell weniger Dünger (im Frühjahr reifer Kompost oder organischer Dünger) als Kräuter, die eine feuchte Erde bevorzugen (Schnittlauch, Petersilie, Minzen, Zitronenmelisse usw.). Für sie bietet sich im Frühjahr ebenfalls reifer Kompost an. Vor allem, wenn viel geerntet wird, sollte auch im Sommer – nicht zu spät – nachgedüngt werden. Der im Fachhandel angebotene organische Dünger ist für die Kräuter gut anwendbar.

Da im Laufe der Zeit die Namen und Zusammensetzungen der Dünger wechseln, sollte man sich vom Fachhandel beraten lassen.

Kräuter in Pflanzgefäßen müssen regelmäßig gedüngt und gegossen werden.

4.6. Ernte verschiedener Kräuterarten

Frische Kräuter lassen sich den ganzen Sommer über ernten. Dabei können Blüten, Blätter und Wurzeln als Geschmacksträger für die Ernährung des Menschen genutzt werden.

Kräuter und deren Blüten sollen, wenn sie zum Trocknen vorgesehen sind, morgens geerntet werden, bevor die Sonne die ätherischen Öle freigesetzt hat.

Blüten sind zu pflücken, wenn die Blüte voll entfaltet ist.

Nachstehend einige Beispiele zur Ernte/ Erntezeit von Kräutern		
Name	Verwendung	Erntezeit
Bohnenkraut	Blätter. Schmecken am besten im Juli vor der Blüte, dann Rückschnitt.	V-IX
Dill	Junge Blätter werden gepflückt; Stängel bei trockenem Wetter geschnitten, sobald die Samen herangereift sind.	VI-IX
Estragon	Pflücken der Blätter.	V-XI
Majoran	Blätter pflücken; für die Trocknung im Juni kurz vor der Blüte schneiden.	VI-XI
Meerrettich	Im November ausgraben.	XI
Petersilie	Stiele abschneiden, jedoch höchstens 3 von einer Pflanze.	IV-XII
Schnittlauch	ca. 6 Wochen nach der Aussaat. Man schneidet häufig und nah am Boden, um weiteres Wachstum anzuregen.	IV-XI
Salbei	Blätter. Zum Trocknen die Stängel im Mai vor der Blüte und bei neuem Zuwachs schneiden.	VI-XII

4.7. Lagerung/Konservierung

Für Gewürzkräuter, die konserviert werden sollen, liegt der beste Erntezeitpunkt kurz vor der Blüte, weil dann der größte Blattertrag mit dem höchsten Gehalt an Inhaltsstoffen zu erwarten ist. Werden die Samen als Gewürz verwendet, erntet man diese kurz vor der vollständigen Reife, da sie sonst bei der Ernte ausfallen. Es bieten sich mehrere Konservierungsmethoden an:

Trocknen

- Blätter, Blüten werden getrocknet – vorwiegend in dunklen, trocknen, luftigen Räumen.
- Kräuter oder Teile davon werden ca. eine Minute in kochendes Wasser getaucht, ab-

getrocknet und im Backofen bei geöffneter Tür ca. 60 Minuten bei 40 bis 50 °C behandelt.

Einfrieren von ganzen Kräutern

- Vor allem Blattgewürze, wie Petersilie oder Basilikum, werden sorgfältig gewaschen, getrocknet und zweckmäßigerweise in kleinen Gefrierbeuteln portionsweise eingefroren.
- Zuerst wird blanchiert, d.h. die Kräuter werden kurzfristig in kochendes Wasser getaucht, ausgeschüttelt und ca. eine Minute in kaltes Wasser getaucht – anschließend in Plastikbeutel gefüllt, luftdicht verschlossen und in der Tiefkühltruhe eingefroren.

Einfrieren in Eiswürfeln

- Die Gewürze werden klein geschnitten und in eine Eiswürfelschale gegeben, mit Wasser übergossen und eingefroren. Bei der Zubereitung von Speisen kann man jeweils einen Würfel zusetzen.

Einsalzen

- Die frischen Kräuter werden fein geschnitten und lagenweise mit Salz in Gläser oder Töpfe geschichtet. Auf vier Teile der Kräuter ist ein Teil Salz einzusetzen.

Konservierung mit Olivenöl

- Die Gewürzkräuter werden klein geschnitten und in Gläser gefüllt. Man gibt so viel Olivenöl zu, dass die Flüssigkeit etwa 1 bis 2 cm über den Kräutern steht. Die gut verschlossenen Gläser werden kühl und dunkel aufbewahrt.

5. Verwendung der selbst gepflanzten Kräuter

Die im vorigen Kapitel beschriebenen konservierten Kräuter werden in der jeweiligen Form und je nach Geschmack den Speisen zugesetzt.

Weitere Möglichkeiten sind:

- **Kräuter in Essig** als Estragon-Essig
als Dill-Essig
als Zitronenmelisse-
Lavendel-Essig.

Von den betreffenden Kräutern werden Zweige abgespült, getrocknet und in einer Flasche mit Weinessig 14 Tage angesetzt.

• Kräuter in Öl

Nach dem gleichen Prinzip, wie „Kräuter in Essig“ werden auch „Kräuter in Öl“ hergestellt.

Als beliebte **Zutaten zur guten Küche** bieten sich u. a. nachstehende Kräuter an:

Name	Verwendung
Bohnenkraut	Zu Bohnen und Eintöpfen, Würzen von Wurst, Fleisch, Suppen usw.
Dill	Junge Blätter sowie Samen für Soßen, Fisch, Eierspeisen, Gemüse, Salate usw.
Estragon	Zubereitung von Estragon-Essig, in Suppen, Omeletten, Salaten, einigen Fleischgerichten.
Majoran	Geflügel, Fleisch, Fisch, Suppen, Eintöpfen usw.
Meerrettich	Pikante Würze zu Fleisch und Fisch.
Petersilie	Fleisch, Fisch, Geflügel, Soßen, Suppen, Gemüse usw.
Schnittlauch	Klein gehackt auf Salaten, Eierspeisen, Käsegerichten, Schmorfleisch und Soßen.
Salbei	Schweine-/Lammfleisch, Tomatensoße, Fisch usw.

In der Heilkunde sind Kräuter ein wichtiger, kaum wegzudenkender Bestandteil von Salben und Medikamenten, so z. B.

Name	Verwendung
Bohnenkraut	Bei Verdauungsstörungen, Appetitlosigkeit u. a.
Dill	Fördert Verdauung, wirkt krampf- und schmerzlösend.
Majoran	u. a. zur Behandlung schmerzender, versteifter Gelenke.
Meerrettich	Gegen Rheuma, bei Gicht.

Name	Verwendung
Petersilie	Als Tee gegen Rheuma, Gelbsucht, Leberleiden u.v.m.
Schnittlauch	Blutdrucksenkend, heilsam für die Nieren.
Salbei	Bei Erkältungen, Nervosität, Erschöpfung, Entzündungen in Mund und Rachen usw.

Die Vielfalt der Möglichkeiten, Kräuter im Rahmen der kleingärtnerischen Nutzung im Kleingarten anzusiedeln, zeigt, dass der Kleingärtner dabei ein interessantes Hobby entwickeln kann. Es macht nicht nur viel Spaß, sondern ist auch nützlich und bietet zusätzlich anderen einen nachahmenswerten Einblick in die Gartengestaltung.

Kräuter können nach eigenem Ermessen und eigenem Geschmack auch für eine Vielzahl weiterer Nahrungsmittel verwandt werden, so z. B.

– *Marinierter Käse*

Dazu eignen sich folgende Kräuter:

Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lavendel, Minze, Kerbel, Zitronenmelisse, Dill, Bohnenkraut und Schnittlauch.

– *Kräuterbutter*

Dazu eignen sich folgende Kräuter:

Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel, Zitronenmelisse, Basilikum, Dill, Kresse, Bohnenkraut, Estragon, Thymian, Lavendel und Steinklee.

– *Rohkostsalate*

Dazu eignen sich folgende Kräuter:

Kresse, Schnittlauch, Basilikum, Borretsch, Pimpinelle, Schnittknoblauch.

– *Löwenzahn-Honig*

Dazu werden u. a. Löwenzahnblüten und Zitronenmelisse verwendet.

Die einschlägigen Rezepte sind in vielfältigen Kochbuchdarstellungen zu finden.