



KRÄUTER im Garten richtig anpflanzen?

KRÄUTERGARTEN ANLEGEN

Die meisten Kräuter sind pflegeleicht, relativ anspruchslos und benötigen nicht viel Platz zum Wachsen. Dennoch sind für eine reichhaltige Ernte einige Grundregeln in der Planung eines Kräutergartens zu beachten.

BEET PLANEN

Standort

Fast alle Kräuter sind Sonnenliebhaberinnen und stehen gerne an warmen Plätzen. Um ein Kräuterbeet anzulegen, wählst du deshalb am besten eine windgeschützte Südlage. Ein paar wenige Sorten wie Schnittlauch, Petersilie, Rucola und Kerbel bevorzugen Halbschatten, Bärlauch und Kresse lieben schattigere Plätze. Deshalb diese Kräuter in der Nähe von Staudenpflanzen oder einem kleinen Baum pflanzen. Sie dienen den Kräutern zudem auch als Windschutz. Das Kräuterbeet sollte gut erreichbar und nicht allzu weit von der Küche entfernt sein.

Grösse und Form

Bis auf wenige Ausnahmen brauchen Kräuter nicht viel Platz somit benötigst du keine grosse Fläche. Auf 2–5 m² lässt sich bereits ein schöner Kräutergarten realisieren.

Pass die Grösse, respektive die Menge an Kräuterpflanzen an, welche in der Küche oder als Heilpflanze genutzt werden. Es ist immer schade, wenn die Kräuter Ende Saison auf dem Kompost landen.

In der Gestaltung bist du völlig frei. Ob du eine runde Form, ein simples Beet, ein Hochbeet oder eine Kräuterspirale bevorzugst, liegt ganz in deinem Ermessen. Letztere ist zwar etwas aufwändig zu erbauen, hat aber den Vorteil, dass den verschiedenen Bedürfnissen an Feuchtigkeit und Bodenbeschaffenheit optimal Rechnung getragen werden kann.

Boden

Humusreiche und wasserdurchlässige Böden werden von den meisten Kräutern bevorzugt. Rosmarin, Thymian und Salbei mögen es trocken, durchlässig und sandig. Deshalb darf an ihrem Standort auch etwas Sand eingearbeitet werden. Staunässe mögen Kräuter gar nicht. Lockere deshalb den Boden gut auf.

BEPFLANZUNG PLANEN

Auswahl der Kräuter

Der Fachhandel bietet eine riesige Auswahl an Samen und Setzlingen, die bei uns allesamt gut gedeihen. Wähle, was du in deiner Küche oder Hausapotheke nutzt.



TIPP – KEIN GARTEN?

Für Kräuter in Töpfen auf dem Balkon oder der Fensterbank gelten dieselben Grundsätze. Mit Licht und Wärme, genügend Feuchtigkeit aber keiner Staunässe und guten Nachbarschaften bringen auch sie eine reichhaltige Ernte.





Einjährige und Mehrjährige Kräuter nicht mischen

Es gibt ein-, zwei- und mehrjährige Kräuter. Erstere werden jährlich neu ausgesät oder gepflanzt. Zu ihnen gehören etwa Basilikum, Bohnenkraut und Dill. Idealerweise sät man sie jährlich an einem neuen Standort im Garten oder Kräuterbeet.

Der bekannteste Vertreter der zweijährigen Pflanzen ist die Petersilie. Sie entwickelt im ersten Jahr nur Blätter, im Zweiten dann Blüten und Samen und zieht sich danach zurück.

Zu den mehrjährigen Kräutern gehören beispielsweise, Thymian, Salbei und Minze. Sie bleiben, wie es ihr Name sagt, über mehrere Jahre am gleichen Standort. Sie mögen keine jährlich wechselnden Nachbarn und sind deshalb gerne unter sich.

Die Nachbarschaft der einzelnen Kräuter bedarf generell einer gewissen Planung. Es gibt einige unter ihnen, die sich gar nicht mögen, andere begünstigen sich im Wachsen und Gedeihen. Untenstehende Tabelle gibt dir einen guten Überblick dazu.

Als Letztes sollte noch berücksichtigt werden, dass grosse Pflanzen vorzugsweise hinten und kleine Pflanzen vorne eingepflanzt werden, damit alle genügend Licht und Sonne erhalten.

EINJÄHRIGE KRÄUTER

Sorte	Gute Nachbarn	Ungünstige Nachbarn
Basilikum	Oregano, Petersilie, Rosmarin	Pfefferminze, Zitronenmelisse
Dill	Borretsch, Gartenkresse, Majoran, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch	Estragon, Gewürzfenchel, Kümmel
Majoran (je nach Sorte)	Dill, Kerbel, Kresse, Petersilie, Lavendel	Thymian, Oregano
Bohnenkraut (je nach Sorte)	Lavendel, Oregano, Salbei, Thymian	Pfefferminze
Petersilie (2-jährig)	Basilikum, Borretsch, Dill, Kresse, Kerbel	Lavendel, Koriander, Pfefferminze, Schnittlauch

MEHRJÄHRIGE KRÄUTER

Sorte	Gute Nachbarn	Ungünstige Nachbarn
Majoran (je nach Sorte)	Dill, Kerbel, Kresse Lavendel, Petersilie	Thymian, Oregano
Thymian	Bohnenkraut, Estragon, Rosmarin, Salbei, Zitronenmelisse	Majoran, Pfefferminze
Bohnenkraut (je nach Sorte)	Lavendel, Oregano, Salbei, Thymian	Pfefferminze
Oregano	Bohnenkraut, Rosmarin, Schnittlauch, Salbei	Majoran
Schnittlauch	Zitronenmelisse	Petersilie
Pfefferminze		Basilikum, Bohnenkraut, Thymian, Petersilie
Zitronenmelisse	Salbei, Schnittlauch, Thymian	Basilikum
Liebstöckel	Steht gerne alleine	
Rosmarin	Basilikum, Lavendel, Oregano, Salbei, Thymian	Schnittlauch, Senf
Salbei	Thymian, Rosmarin	
Zitronenverbene (Eisenkraut)	Im Winter mit einer dicken Mulchschicht abdecken oder im Topf im Keller überwintern.	



LOSLEGEN

Nach so viel Planung soll nun praktisch Hand angelegt werden. Stecke dein Beet aus, umrande es evtl. mit Steinen und bereite ein lockeres feines Saatbeet.

Einjährige Kräuter werden ca. Mitte Mai, oder sobald nicht mehr mit Bodenfrost gerechnet werden muss, ausgesät. Beachte auch die Angaben auf der Verpackung. Während der ersten Wochen kann die Aussaat noch mit einem Gartenvlies abgedeckt werden. Für Eilige gibt es natürlich bereits gezogene Pflanzen zu kaufen.

Zweijährige und Mehrjährige Kräuter werden schon im September ausgesät oder im Frühjahr oder Herbst als Staudenpflanzen eingepflanzt.

PFLEGE

Wasser & Nährstoffe

Kräuter mit saftigen Blättern wie Schnittlauch oder Basilikum bevorzugen feuchte Erde. Etwas Mulch (z. B. Rasenschnitt) kann ihnen helfen, die Feuchtigkeit besser zu speichern. Diese Arten sollten mässig gegossen werden. Die Wassergabe erfolgt idealerweise am Morgen oder Abends (nicht in der Hitze). Haben die Kräuter behaarte, silbrige Blätter oder Nadeln wie Salbei, Thymian oder Rosmarin bevorzugen sie trockene Standorte und brauchen selten mehr Wasser, als ihnen der Regen spendet. Achte darauf, den Boden im Kräutergarten von Zeit zu Zeit aufzulockern, damit das Wasser bis zu den Wurzeln versickern kann und nicht oberflächlich abfließt.

Dünger brauchen Kräuter kaum. Wenig Kompost im Frühjahr oder Herbst reicht völlig aus. Stark duftende Kräuter sollten gar nicht gedüngt werden.

ERNTE

Fast alle Kräuter können frisch geerntet und verwendet werden. Geerntet werden Blätter und junge Triebspitzen. Die Kräuter verzweigen sich mehr, wenn man die Triebspitzen erntet. Schneidet man die Kräuter regelmässig, treiben sie immer wieder neue Blätter und Triebe. Immergrüne Kräuter lassen sich auch im Winter bei frostfreiem Wetter ernten.

ERNTEZEIT

Genauerer zur Erntezeit der Kräuter findest du im [Saisonkalender auf unserer Webseite](#).

TIPP ZUR ERNTE

Petersilie wird von aussen nach innen geerntet. Das Herzblatt muss unbedingt stehen bleiben, da sich die Pflanze sonst nicht mehr regenerieren kann.

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



DEBORA HEUSSER