



Wer kennt den Frust nicht? Frische Kräuter locken beim Gärtner oder beim Discounter mit knackig-frischen Blättern und mediterranem Duft. Zu Hause angekommen, welken die Pflanzen oder sterben nach wenigen Tagen gar ab. Gerade das beliebte Basilikum hält sich bei uns oft nur kurz. Was können wir unternehmen, damit sich die Kräuter im Garten wohlfühlen und prächtig gedeihen?

Unterschiedliche Kräuter – unterschiedliche Böden

Ob im Garten oder auf dem Balkon: Anspruchsvolle Kräuter wie Maggikraut, Minze, Estragon, Schnittlauch oder eben Basilikum und Peterli brauchen nährstoffreiche Erde sowie ausreichend (aber nicht zu viel!) Wasser. Schwerer, lehm- oder tonhaltiger Boden ist kontraproduktiv, da er Staunässe fördert. Deshalb ist es wichtig, dass der Boden durchlässig für Feuchtigkeit ist. Dem Substrat kann grober Sand oder feines Kies beigemischt werden, um eine Lockerung zu gewährleisten. Jede Pflanze hat unterschiedliche Bedürfnisse bezüglich Sonneneinstrahlung, Bodenbeschaffenheit, Feuchtigkeit oder Nährstoffe. Unbedingt darauf achten!

Nicht alle Kräuter passen zusammen

Wenn verschiedene Küchenkräuter zusammen gepflanzt werden, sollten die höheren Arten so stehen, dass sie die niedrigen nicht überschatten.

Generell gilt: Mischkulturen haben viele Vorteile. Nützlinge, die eine Kräuterart anlockt, vertilgen die Schädlinge an der benachbarten Art. Ausserdem verhindern bzw. verzögern Mischkulturen Bodenmüdigkeit. Andererseits muss man aufpassen, dass man nicht zu grosse oder zu zehrende Kräuter nebeneinander pflanzt, um das jeweilige Wachstum der Pflanzen nicht zu hemmen und die Erde nicht auszulaugen.

Hier ein paar wichtige Faustregeln:

- Einjährige und mehrjährige Kräuter sollten nicht nebeneinander gepflanzt werden. Die mehrjährigen Sorten mögen es nicht, wenn sie jedes Jahr einen anderen Nachbarn haben.
- Einjährige Kräutersorten gedeihen besser, wenn sie jedes Jahr einen neuen Standort erhalten. Das gilt auch für Kräuter, die sich nicht mit sich selbst vertragen, wie Peterli, Dill, Oregano oder Thymian.

Kräuter, die sich nicht vertragen:

Thymian und Majoran, Dill und Estragon, Fenchel und Koriander, Kamille und Pfefferminze sowie Basilikum und Melisse (Melisse ist allen anderen Kräutern wohlgesonnen und regt sogar deren Wachstum an).

Harmonisierende Kräuter:

Auf der anderen Seite gibt es Kräuter, die sich gegenseitig respektieren oder sogar bereichern. Von den einjährigen Pflanzen passen etwa Basilikum, Dill, Kresse, Oregano (Majoran) und Peterli gut zusammen. Rosmarin fördert gar das Wachstum von Basilikum.

Zudem schützt Basilikum seine Beethnachbarn vor Mehltau und vor der Weissen Fliege. Darüber hinaus vertreibt es Fruchtliegen und Mücken.

Von den mehriährigen Pflanzen harmonieren einerseits Schnittlauch, Thymian, Salbei, Estragon und Zitronenmelisse, andererseits Salbei, Oregano und Bohnenkraut gut miteinander. Zitronenmelisse fördert stets ihre Nachbarkräuter.

Standort:

Die meisten Kräuter mögen es warm und sonnig. So gedeihen Basilikum, Koriander, Thymian, Rosmarin, Oregano (Majoran), Salbei und Schnittlauch besonders gut an einem Sonnenplatz.

Halbschatten hingegen bevorzugen Peterli, Minze, Estragon, Liebstöckel (Maggikraut), Kerbel, Knoblauch.

Sollte ein ganz schattiges Plätzchen zu bepflanzen sein, so fühlen sich dort vor allem Melissen, Bärlauch oder Gartenkresse wohl.

Ernte:

Regelmässig ernten, aber nur jeweils so viele Kräuter, dass noch Zweige mit Blättchen übrig bleiben. Die Pflanze treibt sonst nämlich nicht mehr aus.

Bei Schnittlauch und Peterli sollte aber darauf geachtet werden, dass sie bodennah abgeschnitten werden, so können neue Triebe ideal wachsen.

Küchenkräuter können in der kalten Jahreszeit in Töpfen sehr gut in die Küche gezügelt werden. Sie sind dort allerdings nicht so ausdauernd wie in der Natur. Als idealer Standort im Winter eignet sich ein sonniges Fensterbrett (möglichst keine Zugluft).

Konservieren:

Küchenkräuter sind ganz einfach zum Konservieren. Entweder kann man sie tiefkühlen oder trocknen.

Trocknen im Freien: Zum Trocknen werden die Kräuter abgeschnitten, büschelweise zusammen gebunden und an einem schattigen Ort aufgehängt.

Zum Trocknen im Backofen: Die Kräuter auf dem Backofenrost locker ausbreiten. Bei 40 – 50° C (Ofentür unbedingt etwas offen lassen!) dauert es ungefähr eine Stunde, bis die Kräuter trocken sind. Danach lassen sie sich leicht zerreiben und in Gläser oder Dosen abfüllen. Oder einfach den Dörrapparat befüllen.

Zum Einfrieren eignen sich vor allem Basilikum, Melisse, Schnittlauch, Fenchel, Minze, Peterli und Estragon.

Die jungen Triebe werden kurz (oder gar nicht) gewaschen. Das Wasser abschütteln und die Kräuter portionenweise in Plastikbeutel legen. Gut verschliessen und in den Tiefkühler geben.

Kräuter können auch klein gehackt eingefroren werden. Zum Einfrieren eignen sich Eiswürfelbehälter bestens. Gehackte Kräuter in die Eiswürfelbehälter geben und mit Wasser auffüllen.

Das Einfrieren ist meistens vorteilhafter, da die Inhaltsstoffe konserviert werden und die ätherischen Öle grösstenteils erhalten bleiben.

Auch wer häufig die gleichen Kräuter nutzt, kann beim Kochen oder Braten viel Zeit sparen, denn die bereits portionierten Kräuter müssen nur noch in die Pfanne gegeben werden und entfalten dann schnell ihr typisches Aroma.








Da Kräuter keine grosse Hitze vertragen, diese immer erst am Schluss begeben.

Öl: Basilikum, Salbei, Thymian, Oregano oder Rosmarin können gut in Öl eingelegt werden. Nach Belieben kann das Öl noch mit Chili oder Knoblauch verfeinert werden. Eignet sich für Marinaden, Teigwaren usw. Kleinere Flaschen verwenden.

Pesto: Aus den meisten Kräutern lassen sich Pestos verarbeiten (Rosmarin ist weniger geeignet).

Siehe Pesto-Rezepte im Monat April!

Kleine Kräuterkunde

	<p>Basilikum süsslich-pfeffriges Aroma, mediterran beliebt vor allem in der italienischen Küche passt zu Tomaten, Zuchetti, Pasta, Pesto und Kräuterquark-Dips</p>
	<p>Peterli glatte Variante würzt intensiv grün passt zu Saucen, Salate, Kräuterquark, Kräuter- butter, Fisch und Fleisch</p>
	<p>Thymian pikant-pfeffrige, liebliche Note, mediterran aromatisiert Fisch, Geflügel, Lamm, Kalb ideal für Grillkartoffeln, Grillkäse Saucen</p>
	<p>Rosmarin hocharomatisch, leicht bitter und harzig harmoniert mit anderen mediterranen Kräutern ideal für Marinaden, Rosmarinbutter, Rosmarin- kartoffeln, Fleischgerichte</p>
	<p>Salbei angenehm bitterer, würziger Geschmack verfeinert die italienische Küche passt vor allem zu Kalb, aber auch zu Fisch, Poulet und Schwein</p>
	<p>Oregano (Majoran) kräftiger Geschmack, markanter Geruch würzt Eintöpfe, Kartoffel-, Wild- und Geflügelgerichte, aber auch Speck und Würstchen (bekannt als „Wurstkraut“)</p>
	<p>Schnittlauch lauchartiger Geschmack Ideal für Eierspeisen, Kräuterquark-Dips, Kartoffel- salat</p>
	<p>Bohnenkraut kräftig, herb, leicht scharf passt nicht nur zu Bohnengerichten, sondern auch zu Kartoffeln, Lamm und Fisch</p>