

# Kräutergärten im Trend

**Vermeehrt werden Heil- und Küchenkräuter in unseren Gärten wieder angesiedelt. Der Boom hat sich nicht zuletzt auch durch das trendige «urban farming» (Selbstversorgung mit Gemüse- und Fruchtegärten in der Stadt) wieder etabliert. Eine Kräuterschnecke sieht nicht nur schön aus, sondern sie eignet sich auch hervorragend, um verschiedenen Kräutern auf kleinstem Raum den jeweils idealen Lebensraum zu bieten.**

Seit ein paar Jahren wird auch die Wohnraumerweiterung hinaus in den Garten wieder bewusster gelebt. Im eigenen Garten wird dank neuartiger Grillstationen, Aussenküchen oder Öfen nicht nur grilliert, sondern auch allgemein gekocht und sogar gebacken. Wenn sich dann die Zutaten gerade in Griffnähe befinden und man seine Menüs mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten veredeln kann, dann hat das seinen ganz besonderen Sinn und Reiz. Die Kräutergärten oder die einzelnen Kräuter lassen sich auch als effektvolle Gestaltungselemente in Szene setzen, ähnlich wie Stauden.

## Heil- oder Gewürzkräuter

Bei den Kräutern wird nicht grundsätzlich zwischen Heil- und Gewürzkräutern unterschieden, da es viele gibt, die beide Eigenschaften abdecken. Die Pflanzenwahl richtet sich dann auch meist nach den Bedürfnissen der Gartennutzer. Bei den Küchenkräutern empfehle ich, sie im gut zugänglichen Bereich in der Nähe der Küche zu pflanzen. Nur dann nutzt man sie auch an einem Regentag oder wenn man die Hausschuhe anbehalten möchte. Doch nur an einem artgerechten Ort kann die Pflanze ihre Wuchsform, Aromen und Wirkstoffe komplett entfalten.

## Jeder Pflanze ihren Standort

Die Ansprüche der Kräuter sind sehr verschieden. Manche lieben einen Platz in voller Sonne, andere gedeihen besser

im lichten Schatten. Während Minze, Schnittlauch und Petersilie in den gemässigten Klimazonen gut zurecht kommen, stammen fast alle aromatischen Kräuter wie Lavendel, Rosmarin, Salbei und Thymian aus dem sonnigen Mittelmeerraum. Sie brauchen durchlässigen, nährstoffarmen Boden, der sich schnell erwärmt und das Wasser gut ableitet. Für einige Exemplare dieser Gattungen bietet der lichte Schatten die besten Lebensbedingungen. An solchen Plätzen kann beispielsweise die Pfefferminze recht gut gedeihen. Die Wurzeln der Minzen lieben die Feuchtigkeit. Artgerecht gepflanzt, entfalten die Kräuter die ganze Fülle ihrer Düfte und ihres würzigen Wohlgeschmacks. Bei der Gestaltung des Kräutergartens sind auch die Wuchsstärken



und -formen zu berücksichtigen. Höhere Stauden sollten im hinteren Teil des Beets, niedrigere am Wegrand gepflanzt werden. Mit den Blattfarben der einzelnen Kräuter lässt sich wunderbar spielen.

## Die Kräuterspirale

Eine tolle Variante des Kräutergartens ist die Kräuterspirale, oft auch «Kräuterschnecke» genannt. Mittels Bruchsteinen wird eine dreidimensionale Spirale gestaltet, die einen kreisrunden Grundriss mit mindestens drei Metern Durchmesser (für ca. 10 Kräuter) und eine Mauerfassung bis zum Mittelpunkt in ca. 90 cm Höhe aufweist. An einem sonnigen Standort, mit der Öffnung gegen Süden hin, wird als Supplement eine Feuchtzone oder ein kleiner Teich gestaltet. Damit wird die Kräuterspirale komplett und

kann für verschiedenste Kräuter mit vier verschiedenen Klimazonen als Lebensraum dienen. Folgende Zonen können in einer Kräuterspirale als fließende Übergänge angeordnet werden:

**Wasserzone:** Am Fuss der Kräuterspirale befindet sich die Wasserzone. Ein kleiner Teich ermöglicht ein feuchtes Klima und reflektiert das Licht und die Wärme der Sonne. Gleichzeitig erhalten die Pflanzen Wärme durch die Steinwand. In dieser Zone werden beispielsweise Bachbunze, Brunnenkresse und Wasserminze angebaut.

**Feuchtzone:** Der zweite Bereich wird mit Komposterde angereichert, ist sonnig und feucht. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch gedeihen hier am besten. Auch die Schlüsselblume, Luftzwiebel und Guter Heinrich können hier gepflanzt werden.


**Normalzone:** Diese Zone entspricht dem mitteleuropäischen Klima und weist auch Bereiche auf, die im Halbschatten liegen. Zitronenmelisse und Pimpinelle, aber auch Koriander, Estragon, Kümmel, Oregano und Basilikum können hier gut wachsen.

**Mittelmeerzone:** An der höchsten Stelle der Kräuterspirale befindet sich die Trockenzone. Der Boden ist durchlässig, mager und trocken. Eine gute Drainage wird durch den inneren Aufbau der Spirale mit Bau-

schutt garantiert. Für Mittelmeerkräuter wie beispielsweise Thymian und Salbei kann noch etwas Kalk untergemischt werden. Auch Lavendel fühlt sich in dieser Zone am wohlsten.

Für die Erstellung einer Kräuterspirale oder das Anlegen eines Kräutergartens finden Sie Tipps und Tricks auf [www.pflanzenanleitung.ch](http://www.pflanzenanleitung.ch) oder bei Ihrem Gärtner, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen kann. Eine seriöse Planung und die Standortabklärung lohnen sich. Ich wünsche Ihnen einen guten Start in die neue Gartensaison!

Stefan Häusermann  
Eidg. Dipl. Gärtnermeister

 [www.hausermann-gartenbau.ch](http://www.hausermann-gartenbau.ch)