

So pflegeleicht sind Kräuter

An einem sonnigen Platz wachsen Kräuter fast von allein. Im Frühjahr gibt's eine Startdüngung mit Kompost oder Langzeitdünger. Nur nicht zu viel, das geht auf Kosten des Aromas! Kräuter, von denen viel auf einmal geerntet wird, brauchen im Sommer noch mal Düngernachschub. Man kann Kräuter in drei PflegeStufen einteilen:

1. reichlich gießen, öfter düngen:

Koriander, Petersilie, Schnittlauch, Minze, Basilikum

2. reichlich gießen, wenig düngen:

Fenchel, Dill, Estragon, Melisse

3. wenig gießen, wenig düngen:

Thymian, Salbei, Rosmarin, Oregano, YSop, Lavendel



Kräuter-Freundschaften

Manche Kräuter vertragen sich so gut, dass sie sich gern einen großen Kübel oder Balkonkasten teilen. Aber wer mag sich und wer nicht?

Rosmarin und Basilikum mögen zum Beispiel nicht im selben Topf wohnen. Denn Rosmarin mag es eher trocken und will nur wenig Dünger. Basilikum dagegen braucht feuchte Topferde und regelmäßig einen Schuss Flüssigdünger. Einer von beiden würde in einer Topfgemeinschaft leiden! Thymian, Salbei und Currykraut passen viel besser zum Rosmarin, denn sie teilen seine Vorlieben. Das Basilikum bekommt seine eigenen Kräuter-Nachbarn Dill, Petersilie und Schnittlauch. Ganz und gar nicht gemeinschaftstauglich sind Minzen. Sie überwuchern alle anderen. Haben Sie die Kräuter-Nachbarn nach ihren

Standortvorlieben zusammengestellt, wird's kreativ. Stellen Sie sich vor, wie die Kräuter im Topf aussehen werden, wenn sie wachsen. Alle sollen gut zur Geltung kommen. Aufrechte, hohe Kräuter wie ein Rosmarin-Stämmchen, Currykraut, Basilikum oder Dill kommen in den hinteren Bereich, damit sie die Sicht auf kleinere Kräuter nicht verdecken. Die niedrigeren Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch werden vor die hohen gesetzt. Am Rand sind polsterähnlich wachsende und hängende Kräuter wie Thymian, Berg-Bohnenkraut, Kapuzinerkresse oder Gewürz-Tagetes gut aufgehoben.

Damit Sie eine Vorstellung bekommen, wie viele Kräuter nun in einen Kasten passen, hier ein paar „Rezeptvorschläge“.

Schnittlauch & Co.:

In einen Balkonkasten mit 60 cm Länge passen je zwei Pflanzen Schnittlauch und Dill, die in der Mitte des Kastens Platz finden. Vier Pflanzen Petersilie und drei Pflanzen Basilikum werden links und rechts daneben gesetzt. In die Lücken wird noch Kapuzinerkresse im Abstand von 10 cm gesät.





Mediterranes Quartett:

In einen Terrakottakübel mit 30 cm Durchmesser passen Frucht-Salbei, Gewürz-Salbei, Oregano und Zitronen-Thymian. Nehmen Sie den eher hängend wachsenden Gold-Oregano 'Aureum' und setzen Sie ihn leicht schräg an den Rand. Der Frucht-Salbei ist nicht winterhart und wird im Herbst zum Überwintern umgetopft.

Kräuter-Kugel:

Für einen Hanging Basket benötigen Sie sechs trockenheitsliebende Kräuter nach Wahl für die obere Öffnung und sieben eher Feuchtigkeit vertragende für die Seiten. Besonders gut machen sich Petersilie, Basilikum, Zitronen-Melisse, Kapuzinerkresse unten und Salbei, Rosmarin, Duft-Pelargonien, Thymian und Majoran weiter oben. Versuchen Sie verschiedene Blattfarben zu kombinieren. Zuerst werden die seitlichen Öffnungen bepflanzt und danach die obere Öffnung.



Basilikum

Die meisten kleinblättrigen, buschigen Sorten können kühl überwintert werden, z. B. 'Spicy Globe', 'Green Globe' und das Griechische Buschbasilikum.

Würzig, ein wenig scharf, mit einem Hauch Süße – so schmeckt ein frisch gezupftes Basilikumblatt der Sorte 'Genovese'. Mit seinen großen, gewölbten, grünen Blättern ist es wohl das am häufigsten ausgesäte Basilikum. Doch es lohnt sich, Saatgutregale aufmerksam nach rotblättrigem, kleinblättrigem oder exotischem Anis-Basilikum abzusuchen. Wer Lust auf ein Abenteuer hat, studiert die Kataloge von Kräutergärtnereien, die oft mehr als 20 Sorten im Angebot haben.

Denn Basilikum ist nicht gleich Basilikum. Das Neapolitanische Basilikum hat stark gekrauste, hellgrüne Blätter, die fast handtellergroß werden. Ebenfalls gekraust, aber etwas kleiner sind die Blätter der Sorte 'Crispum'. Kompakt, fast buschig bleibt 'Compatto'. 'Ararat' hat violett getupfte, kleinere Blätter mit leichtem Lakritzaroma. Die Blätter von 'Amethyst' sind violett gefärbt, aber im Geschmack wie 'Genoveser'. 'Rotes Krauses' oder 'Purple Ruffles' haben gekrauste, tief violette Blätter. Blätter mit cremeweißem Rand haben 'Rainers Weißes' und 'Pesto Perpetuo'. Die schönsten Blüten hat 'Magical Michael': purpurne Blütenkelche mit weißen Blüten über dunkelgrünem Laub.

Exotisch würzig sind Zimt- und Anis-Basilikum. Die Blätter vom Anis-Basilikum sind von dunklerem Grün, die Stängel eher rötlich. Anisartig duften und schmecken auch das Thai-Basilikum und seine Sorten. Zitronen-Basilikum hat einen frischen, spritzigen Zitrus-Geschmack.

Basilikum für mehrere Jahre

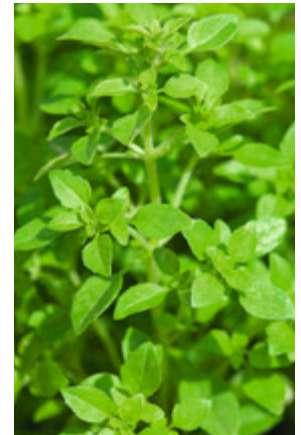
Auf meiner Fensterbank in der Küche stehen schon seit ein paar Jahren zwei Töpfe mit Afrikanischem Basilikum, 'African Blue' (rechts unten) mit violett-grünen und 'African Green' mit grünen Blättern. Die Blätter sind etwas kleiner und derber als die von 'Genovese', aber hocharomatisch. Mittlerweile sind es schon kleine Sträucher geworden. Selbst im Winter versorgen sie mich mit frischen Blättern und Blüten. Im Sommer schneide ich sie alle paar Wochen kräftig zurück. Blätter und Blütenstände trockne ich. Anders als beim „normalen“ Basilikum bleibt ihr Aroma erhalten.

Im Frühjahr schneide ich Stecklinge für den Balkon, die in einem Glas Wasser schnell Wurzeln bilden. Im Mai setze ich sie zu mehreren in große Töpfe oder Kästen und lasse sie wachsen und blühen. Denn das Besondere an diesen Sorten ist, dass sie trotz Blüte weiterwachsen. Und Bienen und Hummeln freuen sich über die vielen tiefrosa oder weißen Blüten!

Basilikum ist ein Sonnenkind

Warm und sonnig, ohne stürmischen Wind, an einem solchen Platz gedeiht das Basilikum prächtig. Pralle Mittagssonne verträgt es nicht. Die lässt die Blätter welken und hinterlässt verbrannte Blattränder. Eine Ausnahme: das Afrikanische Basilikum. Basilikum kann zwar schon ab Mitte Mai ins Freie gesät werden. Aber es ist ein heikles Kraut. Die Samen gehen immer schnell auf. Doch bei kühlen Frühlingstemperaturen brauchen sie sehr lange, bis sie aus dem Sämlingsstadium herauswachsen und die ersten Laubblätter bilden. In dieser Zeit reagiert es zudem empfindlich auf kühlen, feuchten Boden. Die zarten Sämlinge werden welk und fallen um. Darum warte ich mit der Aussaat bis Anfang Juni. Dann ist es wärmer, das Basilikum wächst zügiger und holt den Zeitverlust schnell wieder rein. Im Sommer braucht Basilikum unbedingt alle 14 Tage einen Volldünger in halber Dosierung.

Robuste Basilikumsorten, die auch mal einen verregneten Sommer gut wegstecken, sind 'African Blue', 'Gorbatschow' und 'Wildes Allgäu' sowie Wildes Basilikum (*Ocimum canum*).



Griechisches Buschbasilikum



Basilikum 'African Blue'

Die kleinen weißen oder rosafarbenen Blüten stehen an langen Rispen. Sie sind essbar und können über Frischkäse, Salat oder andere Gerichte gestreut werden.