

Höhe der Kräuter

10 bis 20 cm hoch werden

Gartenkresse, Petersilie, Portulak,
Thymian, Tripmadam

25 bis 30 cm hoch werden

Schnittlauch, Waldmeister

30 bis 50 cm hoch werden

Basilikum, Kerbel, Majoran

40 bis 60 cm hoch werden

Bohnenkraut, Borretsch, Dost, Laven-
del, Pimpinelle, Sauerampfer, Ysop,
Zitronenmelisse

50 bis 80 cm hoch werden

Dill, Pfefferminze, Rosmarin, Salbei

über 100 cm hoch werden

Beifuss, Estragon, Liebstock

Lebenserwartung des Kräuterbeetes

Man muss auch die unterschiedlichen Anbauarten der Kräuter berücksichtigen. Mehrjährige Kräuter verbleiben zwischen 3 bis 5 Jahren am selben Platz, bevor man sie ersetzen sollte. Einjährige werden jedes Jahr neu angezogen, zweijährige Kräuter müssen entsprechend ihrer Kulturdauer in jedem zweiten Jahr erneuert werden. Wichtig ist, dass, egal ob ein-, zwei- oder ausdauernd, die Kräuter selbst unverträglich sind, d.h. dass sie bei Neuaussaat oder Neupflanzung nicht am selben Platz wie ihre Vorgänger stehen dürfen!

Pflege der Pflanzen

Um die Vitalität der Pflanzen zu erhalten, sollten die Kräuter, deren Blätter Verwendung finden, nicht zur Samenreife gelangen. Entfernen Sie die Blütenstände spätestens nach der Blüte.

Kontakt:

Dienstleistungszentrum ländlicher
Raum Rheinland-Pfalz
Gartenakademie
Breitenweg 71
67435 Neustadt/Weinstraße

www.gartenakademie.rlp.de
gartenakademie@dlr.rlp.de

Gartentelefon:

0180/505 3 202
(Mo. 9.00 -13.00, do 13.00 -14.00 Uhr)
12 Ct./Min. ins Festnetz

Die Anlage eines Kräutergartens



Ein paar Tipps

Erste Schritte

Wenn man sich entschlossen hat, eigene Kräuter anzupflanzen, sollte man vorab prüfen, welche Pflanzen für einen in Frage kommen. Es gibt die gängigen Küchenkräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Dill usw. jedoch auch weniger gebräuchliche, wie z.B. Borretsch oder Beifuss. Jeder muss für sich selbst entscheiden, welche Kräuter dem eigenen Geschmack entsprechen.

Als zukünftiger Kräutergärtner sollte man sich zuerst mit den Ansprüchen der Pflanzen auseinandersetzen. Die meisten Kräuter benötigen viel Freiraum, um sich gut zu entwickeln. Es reicht jedoch in vielen Fällen schon aus, wenn man von einem Kraut nur eine Staude kultiviert.

Pflanzenbedarf für einen 3- oder 4-Personenhaushalt

Basilikum (1j)	4 bis 6 Stück
Beifuss (3j+)	1 Stück
Bohnenkraut (3j+)	ca. 10 g Samen
Borretsch (1j)	2 oder 3 Stück, mehrfach nachziehen
Dill (1j)	ca. 10 g Samen, mehrfach aussäen
Estragon (3j+)	1 Stück
Gartenkresse (1j)	20 bis 50 g Samen, mehrfach aussäen
Kerbel (1j)	5 bis 10 g Samen
Lavendel (3j+)	1 Stück
Liebstock (3j+)	1 Stück
Majoran (3j+)	3 bis 5 Stück
Oregano (3j+)	1 oder 2 Stück

Petersilie (2j)	ca. 10 g Samen, mehrfach aussäen
Pfefferminze (3j+)	3 bis 4 Stück
Pimpinelle (3j+)	2 Stück
Portulak (1j)	2 oder 3 Stück, mehrfach nachziehen
Rosmarin (3j+)	1 Stück
Salbei (3j+)	1 Stück
Sauerampfer (3j+)	5 bis 10 Stück
Schnittlauch (3j+)	4 Stück
Thymian (3j+)	1 Stück
Tripmadam (3j+)	1 oder 2 Stück
Waldmeister (3j+)	5 bis 10 Stück
Ysop (3j+)	1 Stück
Zitronenmelisse (3j+)	1 Stück

Man braucht kein separates Kräuterbeet, die meisten Kräuter gedeihen gut zwischen anderen Pflanzen, sehen vielfach genau so hübsch aus wie Blumenstauden und manche verbreiten zudem einen sehr aromatischen Duft. Unter Berücksichtigung von Standort- und Bodenansprüchen können Kräuter bunt verteilt im Garten angebaut werden.

Die besten Standorte für Gewürzpflanzen

Vollsonnig, d.h. während des ganzen Tages unbeschattet

Basilikum, Rosmarin, Estragon

Sonnig, d.h. vorwiegend unbeschattet

Bohnenkraut, Borretsch, Kerbel, Lavendel, Majoran, Portulak, Thymian, Tripmadam, Ysop, Zitronenmelisse

Sonnig bis halbschattig

Beifuss, Dill, Dost, Gartenkresse, Liebstöckel, Pfefferminze, Pimpinelle, Salbei, Schnittlauch

Halbschattig

Petersilie, Sauerampfer

Schattig

Sauerampfer, Waldmeister

Viele Kräuter stammen aus südlichen Gefilden und sind an hohe Lichtintensität und Wärme gewöhnt. Für sie sucht man deshalb ein sonniges, geschütztes Plätzchen im Garten aus. Manche Kräuter gedeihen im Halbschatten oder, wie der Waldmeister, im Schatten. Andere Arten wieder passen gut in den Steingarten, z.B. Thymian, Majoran, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Lavendel und Tripmadam.

Einige der bunt blühenden Kräuter wie Borretsch, Lavendel, Ysop, Rosmarin, Salbei und Thymian eignen sich gut für den Ziergarten und können zwischen anderen Gartenstauden integriert werden. Kräuter von mehr gemüseähnlichem Charakter werden zusammen mit dem Gemüse kultiviert.

Anlage eines Kräuterbeetes

Sollte ein separates Kräuterbeet geplant sein, so müssen die einzelnen Pflanzen gruppiert werden. Stark und hoch wachsende Arten setzt man in den Hintergrund, kleinbleibende leicht zugänglich nach vorn, damit ihnen nicht das Licht entzogen wird.