

ENGELBERT KÖTTER

KÜCHENKRÄUTER IN TÖPFEN

Es geht auch ohne Beet

PFLANZENRATGEBER

G|U



Mit **kostenloser App** für
noch mehr Gartenspaß

INHALT

4 KRÄUTER-PRAXIS

- 5 Lust auf Kräuter?
- 6 Kräutervielfalt
- 8 Kräuter – ideal für Balkon und Terrasse
- 9 Info: Kräuter mögen mineralische Erde
- 10 Gefäße richtig bepflanzen
- 11 Tipp: Gefäß-Tipps
- 12 »Wasser marsch!« – wann immer Sie wollen
- 14 Ein wenig Pflege muss sein
- 14 Richtig gießen
- 15 Das Düngen nicht vergessen
- 15 Info: Arbeitskalender fürs Kräuterjahr
- 16 Auch Kräuter brauchen Schutz
- 16 Schädlinge und Krankheiten
- 16 Winterschutz
- 17 Info: Wintersonne lässt Kräuter leiden
- 18 Kräuter auf der Fensterbank
- 19 Info: Das Fensterbrett ein besonderer Standort
- 20 Kräuter aussäen, teilen, antreiben
- 21 Info: Aussaat, die leicht gelingt
- 22 Info: Keimlinge ansetzen
- 24 Endlich ernten!
- 25 Tipp: Spezielle Erntetipps
- 26 Kräutergenuss aus der Vorratskammer



KRÄUTER-PORTRÄTS

- 29 In der Vielfalt liegt die Würze
- 30 **Kräuterklassiker:**
Zwiebeln, Schnittlauch, Bärlauch, Dill, Kerbel, Estragon, Borretsch, Gartenkresse, Liebstöckel, Zitronenmelisse, Minzen, Petersilie, Pimpinelle und Bohnenkraut
- 42 **Mediterrane Kräuter:**
Lorbeer, Lavendel, Oregano, Majoran, Basilikum, Rosmarin, Salbeie, Thymiane
- 46 **Zum Entdecken und Wiederentdecken:**
Zitronenverbene, Schnittsellerie, Koriander, Zitronengras, Salatrauke, Fenchel, Currykraut, Brunnenkresse, Sauerampfer, Stevia/Honigkraut, Gewürzthymian, Gartenlöwenzahn, Kapuzinerkresse, Zimmerknoblauch

EXTRAS

- 22 Special: Vitamine im Winter – Keimlinge
- 58 Glossar
- 60 Register
- 62 Service
- 64 Impressum
- 64 GU-Leserservice

Umschlagklappen:
Kräutergenuss pur
Erfrischendes mit Minze
Die 8 goldenen Regeln der
Küchenkräuter



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Produkte achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Informationen werden von unseren Autoren und unserer Fachredaktion sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert auf einen nachhaltigen Umgang mit der Natur im eigenen Garten. Wir garantieren, dass:

- alle Anleitungen und Tipps von Experten in der Praxis geprüft und
- durch klar verständliche Texte und Illustrationen einfach umsetzbar sind.

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

Endlich ernten!

Von immergrünen Zwergsträuchern wie Rosmarin, Salbei und Thymian können Sie praktisch jederzeit ernten. Bei den nicht verholzenden, krautigen Pflanzen ist das allerdings anders.

Kontinuierliche Küchenfreuden

Von Petersilie, Schnittlauch, Dill, Pimpinelle, Borretsch und dergleichen werden Sie die benötigten Blätter wohl meist portionsweise frisch pflücken. So ergibt sich eine fortlaufende Ernte. Pflücken Sie bei Löwenzahn, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittsellerie am besten die äußeren, ausgewachsenen Blätter, bei Zitronengras einzelne Stängel. Die Blätter des Zitronengrases nicht verwenden, sie sind kratzig behaart und setzen sich unangenehm in Mund und Hals fest. Zudem würzen sie nicht so stark wie die Stängel. Von Basilikum,

Borretsch, Liebstöckel, Lorbeer und Kapuzinerkresse pflücken Sie jeweils nur portionsgerechte Blättermengen ab. Schnittlauch schneiden Sie lieber bis auf einen Rest von gut 2 cm zurück, dann treibt er besser wieder aus. Zur Ernte von (einjährigem) Bohnenkraut, Kerbel, Kresse und Salatrauke schneiden Sie die ganzen Pflanzen ab. Das passiert, z. B. im Balkonkasten, üblicherweise der Reihe entlang, die dann abgeerntet ist. Von Bergbohnenkraut, Estragon, Lavendel, Rosmarin, Salbei, Süßkraut, Thymian und Zitronenverbene können Sie, statt einzelne Blätter abzuzupfen, auch die jungen Triebe abzwicken. Reges Beernten der Triebspitzen lässt die Pflanzen buschiger wachsen. Schneiden Sie die Triebe aber stets so ab, dass die Pflanze ihre typische Wuchsform beibehält und nicht »gerupft« aussieht.



ZWEIFE UND TRIEBSPITZEN sind das meistgeerntete Kräutergut, sei es bedarfsweise wie hier oder beim Abernten gleich ganzer Kräuter.



BLÜTEN lassen sich von zahlreichen Kräutern mitverwenden, sowohl zu dekorativen Zwecken als auch zum Mitverzehr.



BLÄTTER ernten Sie von besonders würzintensiven Kräutern, von denen Sie nur geringe Mengen benötigen – wie bei diesem Lorbeer.

Kräuter mit Haupterntezeiten

Ihr stärkstes Aroma, so kann man generell sagen, haben Kräuter dann entwickelt, wenn sie gerade zu blühen beginnen. Für die meisten der nicht verholzenden Kräuter ist nun die Zeit der Haupternte gekommen. Sicherlich werden Sie viele Kräuter bis dahin kontinuierlich beernten, aber zum Zeitpunkt der Knospenbildung sollten Sie einjährige Kräuter wie Basilikum, Bohnenkraut, Dill und Fenchel (sofern Sie von den beiden keine Samen ernten möchten), Kerbel und Majoran vollständig abernten. Ebenso Petersilie im zweiten Standjahr. Spätestens mit der Samenreife würde sie, ebenso wie die genannten Einjährigen, ja sowieso eingehen. Ihr Laub wäre damit für die Ernte verloren.

Auch für die mehrjährigen Stauden Estragon, Melisse, Minze und Oregano gilt, dass der beste Zeitpunkt für die Blätterernte gekommen ist, sobald sie die ersten Blütenknospen ansetzen. Denn der Gehalt an Aromastoffen in ihren Blättern hat nun einen Höhepunkt erreicht und wird in den folgenden Wochen wieder abnehmen. Nutzen Sie also die Gunst der Stunde und sichern Sie sich Kräuter in De-luxe-Qualität! Die anfallenden größeren Erntemengen können Sie ja auf die verschiedensten Arten konservieren (→ Seite 26/27). Übrigens: Von Borretsch, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Fenchel, Kapuzinerkresse, Lavendel, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Thymian und Zwiebel können Sie die Blüten durchaus mitverwerten – zum Dekorieren ebenso wie zum Verzehr. Die Haupternte bei den Mehrjährigen steht im Frühsommer, gegen Ende Juni, an. Die Stauden treiben danach wieder durch und liefern im Hochsommer, um Anfang August, noch eine weitere Ernte. Beim Durchtrieb gegen den Herbst zu nimmt die Qualität dann spürbar ab.

Samenernte

Von einigen Kräutern wollen Sie möglicherweise nicht nur das frische Grün, sondern auch die Samen für die Verwendung in der Küche gewinnen, so etwa von Dill, Fenchel oder Koriander. Der richtige Erntezeitpunkt für Kräutersamen ist gekommen, wenn die Früchte gut ausgereift sind und der Fruchtstand gerade welk zu werden beginnt. Warten Sie dann aber nicht mehr zu lange mit dem Ernten, sonst samt der Fruchtstand bereits aus und Sie büßen einen Gutteil Ihrer Ernte ein!

Spezielle Erntetipps

- ▷ Die Triebe von Estragon, Kapuzinerkresse und Melisse liegen dem Boden stärker auf als die anderen Arten. Dabei besanden sie leicht, speziell bei Regen, der den Sand hochspritzt lässt. Umgeben Sie diese Stauden mit einem Staudenring aus dem Fachhandel. Damit bringen Sie die Zweige vom Boden weg. Bei der Kapuzinerkresse macht das allerdings nur bei klein bleibenden Sorten Sinn.
- ▷ Sammeln Sie ähnlich ausschauende Pflanzen (z. B. verschiedene Minzesorten oder aber Minzen und Melissen) stets in getrennten Arbeitsgängen. So geraten sie nicht durcheinander.
- ▷ Damit bei der fortlaufenden Ernte von kurzlebigen Kräutern wie Borretsch, Dill oder Kerbel keine Versorgungslücken entstehen, müssen Sie spätestens bei Knospenbeginn des Krautes nachsäen. Berücksichtigen Sie die erforderliche Wachstumszeit der Folgesaat nicht und säen Sie erst mit dem Abernten der vorangegangenen Saat, vergehen Wochen bis zur nächsten Ernte.



KRÄUTER-PORTRÄTS

Zu Kräuterklassikern wie Petersilie und Schnittlauch haben sich längst neue Kräutergenüsse wie Koriander, Minzen, Zitronenverbene & Co. gesellt – stöbern Sie beim Gärtner doch mal danach!

In der Vielfalt liegt die Würze

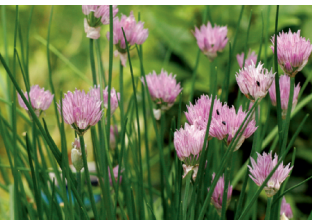
Schwelgen Sie in Kräutern! Dabei ist es nicht einmal so sehr die Erntemenge, die den besonderen Reiz von Kräutern auf Balkon und Terrasse ausmacht, sondern weitaus mehr noch ihre Aromenvielfalt.

Thema mit Variationen

Wer weiß denn schon, dass ein Pfefferminzaroma längst nicht nur ein Pfefferminzaroma ist? Auch ich selbst habe das erst nach und nach entdeckt und zu schätzen gelernt: die Vorzüge der Spearmint-Minze, die feinen Aromen der Schokominze oder der Limonenminze. Oder die Süßkraft der Stevia, die fruchtige Frische der Zitronenverbene und, und, und ... Daher mein Tipp: Gehen Sie auf Entdeckungstour im Aromagarten! Ein Blättchen Thai-Basilikum mit etwas Zwiebschlotten und einem Blättchen Koriander – und schon wird eine einfache Geflügelbrühe zum Asia-Snack.

Aroma vom Spezialisten

Über den Arten- und Sortenumfang dieses Ratgebers hinaus helfen Ihnen Kataloge von Spezialversendern weiter. Denn einige wenige Gärtner mit besonderer Sammlerleidenschaft haben über Jahre hinweg eine Arten- und Sortenvielfalt von Kräutern zusammengetragen, die ihresgleichen sucht. Sich Kräuterspezialitäten bei solchen Gärtnern zu beschaffen bedeutet für Sie, ein hohes Maß an Sortensicherheit zu haben. Denn wenn es im Handel um Massengeschäft und Billigpreise geht, ist Sortenechtheit mitunter nicht garantiert. Dann ist z. B. ein Estragon gerade mal ein Estragon. Bei den Kräuter-Spezialversendern können Sie hingegen nahezu sicher sein, tatsächlich den Französischen Estragon zu bekommen, wenn Sie diesen bestellen haben. Adressen derartiger Versender finden Sie auf Seite 62.



Allium schoenoprasum
Schnittlauch



WUCHS 30 cm hoch, buschig, aufrecht-überhängend; mehrjährig | ERNTEGUT Halme und Blüten

Am würzig-scharfen Aroma lässt sich die Verwandtschaft dieses Zwiebelgewächses mit Küchenzwiebel und Knoblauch unschwer erkennen.

Vermehrung Schnittlauch selbst heranzuziehen gelingt leicht durch Aussaat von März bis August. Dichte Pflanzenbüschel können Sie gut mit einem Messer zu Teilpflanzen portionieren.

Spezielle Pflege Lassen Sie Ihren Schnittlauch keinesfalls trocken werden: Braune Blattspitzen sind später bei der Ernte sehr lästig auszusortieren.

Ernte Schneiden Sie die Röhren gut 1 cm über den Zwiebeln ab, dann treibt die Pflanze willig wieder aus. Sortieren Sie dann die harten blühenden Triebe aus. Im Winter können Sie Schnittlauch hell ins warme stellen und weiter beernten. Danach ist die eigentlich mehrjährige Pflanze allerdings ausgelaugt.

Küchentipps Lässt sich gut frosten. Die Blüten geben eine essbare Speisedekoration ab.



Allium ursinum
Bärlauch



WUCHS 30 cm hoch, aufrecht-überhängend; mehrjährig | ERNTEGUT Blätter, auch junge Blüten

Freunde von Knoblauchgeschmack finden im Bärlauch ein vielseitiges Küchengewürz. Das Laub der Zwiebelpflanze wird nach der Blüte gelb, die Pflanze »zieht ein« und treibt erst im April wieder aus.

Vermehrung Aussaat von August bis Oktober. Bärlauch benötigt Frost, der die Keimung stimuliert. Dichte Pflanzenbüschel später teilen.

Spezielle Pflege Stellen Sie im Winter den Topf schattig und halten Sie die Erde stets leicht feucht.

Ernte Die Blätter halten sich in einem geschlossenen Behälter im Kühlschrank einige Tage frisch.

Küchentipps Bärlauch passt sehr gut zu Frischgerichten, die einen Hauch von Knoblauch vertragen.

Auch die jungen Blüten sind genießbar.

Gefahrenhinweis Halten Sie Bärlauch beim Eintopfen und zur Erntezeit fern von Maiglöckchen. Die Blätter beider Pflanzen gleichen sich, die der Maiglöckchen sind bei Verzehr allerdings (tödlich) giftig!



Anethum graveolens
Dill



WUCHS bis 90 cm hoch, schlank aufrecht; einjährig | ERNTEGUT Blätter, Blüten und Samen

Das wüchsige Kraut mit den zarten Blättern ist ein Muss im Balkongarten und kinderleicht zu pflegen.

Vermehrung Säen Sie Dill von Mitte/Ende März bis Ende August direkt in das Pflanzgefäß und bedecken Sie die Saat 2 cm hoch mit Erde. Im Haus können Sie ganzjährig aussäen.

Spezielle Pflege Für eine ständige Versorgung mit Dill sollten Sie regelmäßig nachsäen, spätestens, wenn sich die ersten Knospen zeigen.

Ernte Lassen Sie die Pflanzen bis zur ersten Ernte etwa 10 cm hoch werden. Sobald der Stängel wächst, zupfen Sie die Blätter von unten her ab.

Küchentipps Dill erst bei Ende der Garzeit zufügen, damit er nicht die Farbe verliert. Die Blüten dolden eignen sich zum Aromatisieren von Essigen und Marinaden, zum Würzen eingelegter Gurken und von Fischen. Die Samen mörsern und für Dressings und Kräuterquark verwenden.



Anthriscus cerefolium
Kerbel



WUCHS 50 cm hoch, buschig aufrecht; einjährig | ERNTEGUT Blätter

Bei flüchtigem Hinsehen kann man die Blätter des wüchsigen Krauts leicht mit Petersilie verwechseln.

Vermehrung Aussaatzeit ist von März bis August. Samen nur flach mit Erde bedecken. Die Keimlinge erscheinen nach etwa 8–15 Tagen. Sie können Kerbel auch im Spätwinter im Haus aussäen.

Spezielle Pflege Für eine fortlaufende Ernte im Abstand von 2–3 Wochen nachsäen. Kerbel stets leicht feucht halten, sonst beginnt er schneller zu blühen, was den Erntezeitraum verkürzt.

Ernte Ernten Sie stets die äußeren Blätter der Pflanze, lassen Sie das »Herz« unversehrt. Beim Ansetzen von Knospen den Bestand abernten.

Küchentipps Klassisches Kerbelrezept ist die Kerbelrahmsuppe. Er passt aber auch gut zu Kräuterbutter und Ei-Mayonnaise-Kombinationen sowie in grüne und Tomatensalate. Für Experimentierfreudige: Probieren Sie Kerbel doch einmal zu Lamm!



*Salvia spec.*

Salbei



WUCHS 50 cm hoch, aufrecht buschig; mehrjähriger Halbstrauch | **ERNEGUT** Blätter, Triebspitzen

Der in den Mittelmeerländern beheimatete Gartensalbei ist seit dem Mittelalter als Würz- wie als Heilkräut geschätzt. Heute erweitern verwandte Arten mit herb-würzigem Aroma sowie etliche fruchtig-aromatische Sorten das kulinarische Spektrum.

Vermehrung Aussaat von Mitte Mai bis Anfang Juli ins Freie, Vorkultur im Haus ab April möglich. Die speziellen Sorten des Salbeis können Sie nur durch Stecklinge vermehren, am besten Ende Juni.

Spezielle Pflege Salbei sollte immer in einem ausreichend großen Topf und in tonhaltiger Quali-

tätsblumenerde stehen, die mit Blähton vermengt ist. Für die Winterpflege gilt das für Rosmarin (→ Seite 45) Gesagte. Als besonders frostfeste, aromareiche Sorte ist die Sorte 'Major', auch Dalmatinischer Salbei genannt, zu empfehlen. Ananasalbei hat sich bei mir als empfindlich gegenüber Spinnmilben erwiesen (Abhilfe → Seite 16).

Ernte Blätter abzupfen ist ganzjährig möglich, am besten aber von Ende Mai bis Ende September. Zum Trocknen im Sommer bei beginnender Knospenbildung Triebspitzen und Zweige ernten.

Küchentipps Würzig-herbe Salbeie am besten für deftige Speisen einsetzen, z.B. Schweine- und Kalbsbraten, Gans, Aal und Kartoffelsuppe. Sie lassen sich auch gut mit anderen mediterranen Kräutern kombinieren, um Speisen eine angenehme Bitternance zu geben – dann aber besonders vorsichtig dosieren.

Fruchtig-aromatische Salbeie wie z. B. Ananassalbei oder Muskatellersalbei verwenden Sie für Obstsalate, Drinks, Wein- und Obstsoßen.

Schwangere sollten Salbei wegen spezieller darin enthaltener Bitterstoffe nicht essen.



ANANASSALBEI hat grünes Laub und ist damit vom silbrig-laubigen normalen Salbei gut zu unterscheiden – und durch sein Fruchtroma.

PURPURSALBEI mit seinen Rottönen passt gut als Blattschmuckpflanze in Topf- und Kübelbepflanzungen – und kann beerntet werden.

*Thymus spec.*

Thymian



WUCHS nur 10 cm hoch, kriechend buschig; Zwergstrauch | **ERNEGUT** Blätter und junge Zweige (auch blühend)

Als sonne- und hitzeverträgliche Pflanze ist Thymian gut für den Anbau auf Südbalkon und Terrasse geeignet. Seine buntblättrigen Sorten, z.B. der Gelbe Zitronenthymian (→ oberes kleines Bild) passen sogar als Farbtupfer zwischen Sommerblumen. Im Topf gefällt mir der langstielige Kaskadenthymian (*Thymus longicaulis* ssp. *odoratus*, → unteres kleines Bild) mit seinen weit überhängenden, frisch-grünen Zweigen sehr gut. Er ist überdies sehr würzkräftig.

Vermehrung Ich rate zur Aussaat ins Freie erst ab Mitte Mai, da dann die ohnehin erst nach 3–4 Wochen keimenden Samen besser aufgehen und die Jungpflanzen besser weiterwachsen. Alle Sorten, z. B. die buntblättrigen Thymiane, können Sie zwar über Stecklinge vermehren oder über eingewurzelte Triebe, die Sie von der Mutterpflanze abtrennen. Ich empfehle Ihnen aber, die Pflänzchen gleich fertig zu kaufen.

Spezielle Pflege Die beim Rosmarin (→ Seite 45) gegebenen Pflegehinweise gelten auch hier.

Ernte Ganzjährig möglich, aber das beste Aroma haben Thymianblätter von Mai bis September.

Küchentipps Thymian ist eines der Grundgewürze der mediterranen Küche. Er passt aber ebenso zu deftigen Suppen, zu Soßen, Schweinebraten, Gans und Wild. Ich verwende ihn zudem zu Bratkartoffeln, kandierten Möhren und gegrilltem Fisch.





Plus
GU-Leser
SERVICE

AROMAGARTEN – KLEIN ABER FEIN

Erntefrische Kräuter aus eigenem Anbau. Ein Traum, der leicht zu verwirklichen ist. In Töpfen auf Balkon, Terrasse oder Fensterbank gedeihen mediterrane Kräuter, Kräuterklassiker, neue und wiederentdeckte Kräuter.

Kompetent: Von Aussaatipps bis Winterschutz finden Sie hier alles, was Sie über die Topfkultur von Kräutern wissen müssen.

Praktisch: Kräuter lassen sich gut konservieren. So können Sie auch im Winter Frisches aus eigenem Anbau genießen.

Geballtes Pflanzenwissen: Ausführliche Kräuterporträts mit allen wichtigen Informationen zur Pflege und Verwendung der Pflanzen.

Erfolg garantiert: Die 8 Goldenen Regeln, damit nichts schief geht.



Mit kostenloser App für
noch mehr Gartenspaß

WG 421 Garten
ISBN 978-3-8338-3861-3



9 783833 838613



PEFC
PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]

www.gu.de

G|U