

## Vitale Gewürzkräuter im Garten



Abb. 1: Kräuter im Verkauf

### Grundsätzliches

Frische Kräuter geben Speisen eine besondere Note. Auch wenn viele Kräuter getrocknet oder gefriergetrocknet erhältlich sind, erreichen diese meist nicht Aussehen und Aroma des frischen Produkts. Zum Würzen und Garnieren von Speisen mit Blättern, Blüten und Trieben sind deshalb frische Kräuter in der Küche eine unverzichtbare Zutat.

Supermärkte liefern die gängigen Küchenkräuter vorgezogen in Töpfen (Abb. 1), die sich auf der Fensterbank oder dem Balkon eine Zeit lang abernten lassen. Auch ein Auspflanzen in Balkonkästen oder ein Beet ist möglich. Der Platzbedarf für einige Standardkräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Basilikum ist nicht groß.

Wegen ihres hohen Zierwerts können Ringelblume, Kapuzinerkresse und andere Gewürz- und Gemüsepflanzen auch als Doppelnutzungspflanzen in Zierpflanzenbeete integriert werden. Zudem bieten blühende Kräuter eine willkommene Bienenweide. In den häufig unscheinbaren Kräuterblüten findet man so manches nützliche oder interessante Insekt, wie z. B. Schwebfliegen, Erzwespen, zahlreiche Wildbienen und unterschiedliche kleine und größere Falter. Wer Gewürzkräuter selbst anzieht und über einen längeren Zeitraum kultiviert, wird einigen Krankheiten und Schädlingen begegnen, die auch vor diesen Pflanzen nicht Halt machen.





Abb. 2: umfangreiche Kräutersammlungen auf Balkon, Terrasse und im Garten

Auch wenn wir von Heil- und Gewürzkräutern keine großen Mengen zu uns nehmen, scheidet die Anwendung der meisten Pflanzenschutzmittel bei diesen Kulturen wegen Wartezeiten aus. Für den Haus- und Kleingarten sind auch fast keine Pflanzenschutzmittel zur Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen an Gewürzkräutern zugelassen. Umso wichtiger ist die Wahl eines optimalen Standortes und gute Kulturführung, wie angepasste Nährstoffversorgung und bedarfsgerechtes Gießen. Biotechnische Gegenmaßnahmen wie das Aufbringen von Schutznetzen oder das Anlegen von Schneckenbarrieren können erstaunlich hilfreich sein.

Sofern Gewürzpflanzen aus dem Handel dazugekauft werden, ist es ratsam, die Töpfe unmittelbar nach dem Kauf gründlich auf Befall durch Schädlinge zu kontrollieren. Besonders in einer umfangreichen Kräutersammlung können sich sonst unbemerkt Schädlinge ausbreiten.

Heil- und Gewürzpflanzen umfassen Pflanzen mit verschiedensten Ansprüchen und unterschiedlichster Lebensweise, die nur einen ähnlichen Verwendungszweck haben. Wir finden ein- und zweijährige Kräuter, Stauden, Halbsträucher, ja sogar Sträucher und Bäume. In dem vorliegenden Merkblatt soll jedoch nur auf einige besonders beliebte Gewürzpflanzen eingegangen werden. Die meisten der nachfolgend genannten Pflanzen sind an trockenen warmen Standorten beheimatet und kommen mit wenigen Nährstoffen aus. Im Garten, auf Balkon oder Terrasse sollte man ihnen deshalb vergleichbare Bedingungen schaffen. Nur so wachsen sie gesund und entfalten ihre volle Würzkraft.

### Aussaat und Anzucht

Fast alle Kräuter lassen sich auch ohne großen Aufwand selbst anziehen. Zur frühen Aussaat von Kräutern eignen sich kleine Anzuchtgewächshäuschen, die die erforderliche hohe Luftfeuchte sorgen und so verhindern, dass das Substrat (Aussaaterde) unnötig austrocknet. Wichtig ist die Einhaltung der in der Kulturanleitung aufgeführten Keimtemperatur. Zur Aussaat wird immer nährstoffarme sterile Aussaaterde verwendet. Die zarten Keimlinge werden gern von Trauermückenlarven angeagt. Einem Befall kann am besten durch Hygiene und Gelbsticker vorgebeugt werden. Samen werden häufig zu dicht gesät, besonders, wenn es sich um feines Saatgut handelt. Dies begünstigt das Auftreten und die Ausbreitung von Pilzen, neben Grauschimmel verschiedene Schwärze- und Umfallpilze. Dies kann man vermeiden, indem das Saatgut mit sauberem grobem Sand vermischt und zusammen „ausgesät“ wird.



Abb. 3: unsaubere Aussaatschalen



Abb. 4: Aussaatschalen mit Kräutern

Saubere Anzuchtgefäße (Abb. 3 - 4), steriles Aussaatsubstrat, sparsamer Umgang mit Wasser, Vermeiden von nasser Topferde und rechtzeitige Temperaturabsenkung nach erfolgter Keimung und beginnendem Pflanzenwachstum können durch Abhärtung vorbeugend helfen. Bei Pilzbefall hilft meist nur noch sofortiges Umpikieren in sauberes Substrat, da uns keine chemischen Bekämpfungsmittel zur Verfügung stehen.

Auch Stecklinge lassen sich im Frühjahr leicht in Anzuchtgewächshäusern bewurzeln. Bei Sonneneinstrahlung ist immer auf rechtzeitiges Lüften und Schattieren zu achten, damit die Pflanzen keinen Hitzeschaden nehmen.



Abb. 5 - 6: typischer Klostergarten mit Kräutern



Schaugarten mit Kräutern

### Standorte

Ganz gleich welchen der nachfolgend genannten Standorte Sie zur Verfügung haben, beachten Sie den unterschiedlichen Nährstoff- und Feuchtebedarf der Pflanzen:

Standortbedingungen	Pflanzen
nährstoffreiche feuchte Böden in sonniger Lage	Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Kerbel
Humusreiche weitgehend trockene Böden in halbschattiger Lage	Zitronenmelisse, Basilikum, Dill, Estragon, Liebstöckel
Nährstoffarme magere trockene Böden in vollsonniger Lage	Oregano, Thymian, Salbei, Majoran, Lavendel, Rosmarin, Lorbeer

Wer einen **Garten** sein Eigen nennt, sollte für mediterrane Kräuter vor allem sonnige warme Orte wählen. Einen besonderen Blickfang schafft man durch das Anlegen einer **Kräuterspirale**. Eine Mindestgröße von ca. 3 Quadratmetern sollte für ein langfristig gutes Wachstum der Pflanzen berücksichtigt werden. Um den Pflanzen genügend Wurzelraum bereitzustellen, darf auch die Höhe nicht zu knapp gewählt werden. Man sollte ca. einen Meter Höhe einplanen. Im Spitzenbereich der Kräuterspirale ist das Gießen schwierig; Wasser läuft rasch ab. Deshalb setzt man hier die trockenheitsverträglichen Kräuter. Erfolgt eine gut geplante Bepflanzung, schafft man Kräutern annähernd ideale Bedingungen. Berücksichtigen Sie bei der Bepflanzung den zu erwartenden Zuwachs der Kräuter und dadurch entstehende Beschattung.



Abb. 7 - 9: Kübelbepflanzung mit Kräutern



Kräuter auf dem Balkon



Kräuter in der Küche zum Sofortgebrauch

Besonders beliebt sind Kräuter in dekorativen Pflanzgefäßen. Hierdurch erhalten Balkone und Terrassen (Abb. 2, 8), aber auch so mancher Hauseingang (Abb. 7) südländisches Flair. Die Erde solcher Gefäße muss gut wasserdurchlässig sein. Dafür bringt man als unterste Schicht Scherben zerkleinerter Tontöpfe oder groben Kies ein. Stauende Nässe muss in jedem Fall vermieden werden. Für die kurzfristige Verwendung von Kräutern können getopfte Pflanzen auch auf der **Fensterbank** (Abb. 9) in der Küche stehen. Genügend Licht unmittelbar am Fenster ist genauso wichtig wie genügend Bodenfeuchte. Die Nutzung dieser Küchenkräuter verlängert sich etwas bei mäßig warmen Raumtemperaturen.

### Pflege

Gewürz- und Heilkräuter haben sehr unterschiedliche Ansprüche. Über die konkreten Ansprüche einzelner Arten sollte man sich in der Gartenliteratur oder im Internet vor Aussaat und Pflanzung informieren. Das verhindert so manchen Ärger über kümmernde oder rasch absterbende Gewürzpflanzen. In den meisten Fällen gehören Gewürzkräuter an den sonnigsten und wärmsten Platz.

Manche Kräuter neigen jedoch zur Bildung einer Unmenge von Samen. Das kann für die eigene Saatgutgewinnung von Vorteil sein, bringt jedoch Verdross, wenn im nächsten Jahr in allen Beeten die ungewollten Jungpflanzen zu finden sind. Hierzu neigen Ringelblumen, Boretsch, Dill, Fenchel und Oregano. Rechtzeitiges Entfernen der Samenanlagen durch Rückschnitt beugt gezielt vor.

Nur bedingt winterharte Sträucher benötigen je nach Art im Winter bei uns zusätzlichen Schutz. Dies kann geschehen durch Abdecken mit lockerem trockenem Laub, Farnkraut, Staudenschnitt oder Reisig. Besonders wintergrüne Kräuter erleiden Trockenschäden, weil sie auch bei gefrorenem Boden weiterhin über die Blätter Wasser verdunsten. Gefäßbepflanzungen lassen sich über Winter mit durchlässigen Gewebbahnen schützen. Mehrjährige Kräuter werden im Herbst nur zurückgeschnitten, wenn sie bei Schneelast auseinanderbrechen könnten (Abb. 10 - 11). Die abgestorbenen Triebe schützen über Winter das „Herz“ der Pflanzen vor dem Eindringen von Pilzkrankheiten (Abb. 12). Erst mit beginnendem Austrieb aus dem Wurzelstock im Frühjahr kann kräftig zurückgeschnitten werden. Auch Sträucher wie z. B. Lavendel benötigen einen regelmäßigen Rückschnitt, damit sie nicht innen verkahlen und unansehnlich werden.

Wie bei vielen anderen Pflanzen, so stellt sich auch bei einem jahrelangen Anbau von Kräutern auf einem einzigen Standort die sogenannte Bodenmüdigkeit ein. Hier handelt es sich um einen Ursachenkomplex aus der Anreicherung spezieller Schaderreger im Boden und einseitigem Entzug bestimmter Nährstoffe. Der Boden ist zum Anbau dieser Pflanzen nicht mehr geeignet. Es muss ein Fruchtwechsel stattfinden. Da die meisten der bekanntesten Küchenkräuter zur Familie der Doldenblütler zählen (Petersilie, Dill, Sellerie, Fenchel), muss bei sachgerechtem Fruchtwechsel eine Pflanze aus einer anderen Pflanzenfamilie gewählt werden. Es bieten sich dann z. B. Vertreter aus der Familie der Lippenblütler an (Thymian, Oregano, Melisse, Minze). Setzt man Kräuter in Töpfe, entgeht man dieser Problematik durch rechtzeitiges Umtopfen.



Abb. 10 - 11: Ausdauernde Kräuter im Winter



Abb. 12: Wurzelschaden durch Pilzkrankheit

## Krankheiten und Schädlinge

### Pilzliche Erkrankungen

Die dichte Bebauung und Bepflanzung führt in unseren Gärten vielfach zu Schattenlagen und windberuhigten Zonen. Dies verhindert ein zügiges Abtrocknen der Pflanzen nach Tau, Regen und Bewässerung. Schadpilze werden begünstigt. Wählen Sie deshalb für den Kräuteraanbau einen sonnigen, luftigen Standort aus. Auch die Düngung hat Einfluss auf die Krankheitsanfälligkeit der Kräuter. Je stickstoffbetonter gedüngt wird, umso



Abb. 13: Septoria Blattflecken und ...



Abb. 14: Echter Mehltau an Petersilie



Abb. 15: Rost an Zwiebeln

weicher ist das Pflanzengewebe und damit anfällig für pilzliche Erreger. Düngen Sie ausreichend, aber stickstoffarm. Der Fachhandel bietet eine Auswahl stickstoffarmer Kräuterdünger.

Bei ausgewachsenen Pflanzen steht der Befall von Blattpilzen im Vordergrund. Mehltau (Abb. 14, 16), Rost (Abb. 15), und Blattfleckenpilze (Abb. 13), stellen oft mehr als nur ein ästhetisches Problem dar. Vorbeugen kann man durch richtiges Gießen:

- nicht in den Abendstunden
- nicht über die Pflanze
- Pflanzen sollen vor der Nacht noch abtrocknen Bei geringem Befall können die erkrankten Blätter vernichtet werden, während die jungen Blätter und Triebe verwendet werden. Auch ein starker Rückschnitt, wo dies vertragen wird, ist möglich.



Abb. 16: Falcher Mehltau an Schnittlauch

Hinweise zur vorbeugenden Anwendung von Stäuben, Mehlen, Tees, Brühen oder Jauchen finden sie in unserem Merkblatt ["Pflanzenbrühen, Pflanzenjauchen, Pflanzentees"](#).

Behandelte Pflanzen sind vor dem Verzehr zur Vermeidung von Geschmacksbeeinträchtigungen gründlich abzuspülen.

Gegen Pilze, die die Wurzeln, die Leitungsbahnen und den Wurzelstock befallen, stehen uns wenige Bekämpfungsmöglichkeiten zur Verfügung. Junge, vitale und ausreichend ernährte Pflanzen können hier am besten widerstehen. Auch ein Standortwechsel, oder, wo dies nicht möglich ist, ein Bodenaustausch ist bei starker Durchseuchung des Bodens hilfreich.

### Spinnmilben

Nur in wenigen Fällen schädigen Spinnmilben im Freiland an den Kräutern. Stehen diese jedoch auf Balkon und Terrasse, kann es durchaus zu Spinnmilbenschäden kommen. (Abb. 17)



Abb. 17: Spinnmilben

## Beißende und saugende Insekten

An Kräutern findet man vor allem Blattläuse (Abb. 18), Zikaden (Abb. 20), Wanzen (Abb. 22), und Blasenfüße (Thripsarten) (Abb. 19) als typische Vertreter der saugenden Insekten. Als beißende Insekten findet man Käfer (Abb. 21), Schmetterlingsraupen und Minierfliegen.



Abb. 18: Blattläuse an Petersilie



Abb. 19: Thripsbefall an Thymian

Insekten und ihre Larven fressen an den ober- und unterirdischen Pflanzenteilen. Ei-gelege unter den Blättern, Larven, Raupen und Käfer sollten möglichst früh abgesammelt und vernichtet werden. Blätter mit minierenden Larven werden ebenso ganz oder teilweise entfernt. Bei starkem Befall muss vielleicht die Pflanze stärker zurückgeschnitten werden, ohne jedoch die Pflanze zu stark zu schwächen.

Blattläuse können auch mit einem scharfen, kalten Wasserstrahl abgespritzt werden. Verletzen Sie aber das Pflanzengewebe nicht durch zu hohen Druck. Von Trieben oder dicken Knospen lassen sich Blattläuse auch mit einem harten Pinsel abstreifen. Zu den besonderen Naturereignissen gehört es, wenn auf Petersilie, Fenchel oder Pastinake eine große farbenprächtige Raupe frisst. Hier handelt es sich um die Larve des seltenen Schwalbenschwanzes. Lassen Sie derart auffällige Raupen leben. Die Kapuzinerkresse sollte man wegen des regelmäßigen starken Befalls mit Weißen Fliegen von anderen für dieses Insekt wichtigen Wirtspflanzen trennen. Trotz eines Befalls wird es aber immer genug junge, noch nicht befallene Blätter und Blüten zu ernten geben.

Empfindliche mediterrane Gewürzsträucher wie Rosmarin und Lorbeer können bei uns nur als Kübelpflanze mit entsprechender Überwinterungsmöglichkeit gehalten werden. An diesen finden sich dann oft Woll- und Schildläuse ein. Eine Bekämpfung dieser Schädlinge mit Abwaschen und ölhaltigen Präparaten ist außerhalb der Austriebszeit möglich.

## Blatt- und Stängelälchen (Nematoden)

Besonders ausdauernde Stauden werden gelegentlich von mikroskopisch kleinen Fadenwürmern befallen, die je nach ihrem Wirkungsort Wurzel- Stock- Stängel- oder Blattälchen (Abb. 23 – 25) genannt werden, andere Arten leben auch frei im Boden. Sie saugen an bzw. in den befallenen Pflanzenteilen und lassen diese kümmern bzw. ganz oder teilweise absterben. Es stehen keine Bekämpfungsmöglichkeiten zur Verfügung. Befallene Pflanzen sind zu vernichten. Auf der Fläche sollten dann andere, nicht für diese Art attraktive Pflanzen angebaut werden. Durch Anbau von Tagetes können zumindest freilebende Wurzelnematoden reduziert werden.



Abb. 20: Zikade und Saugschaden an Basilikum



Abb. 21: Minzeblattkäfer



Abb. 22: Weichwanze an Kräutern

Viren werden vielfach von saugenden Insekten übertragen. Anzeichen sind häufig Verkrüppelungen und Panaschierungen von Blättern. Insektenbekämpfung ist deshalb zugleich Virenbekämpfung. Da uns aber im Kräuteraanbau keine vollständig und dauerhaft wirksamen Mittel gegen Insekten zur Verfügung stehen, kann es zu Befall kommen. Das Virus in der Pflanze kann nicht bekämpft werden, befallene Pflanzen müssen aus dem Bestand entfernt und vernichtet werden.



**Abb. 23, 24: Befall durch Blattälchen**

rechts: Makroaufnahme: Blattälchen mit Mundstachel



**Abb. 25: Wurzelälchenbefall an Petersilie**

### Schnecken

Krautige Pflanzen werden gern von Schnecken, besonders Nacktschnecken (Abb. 26 - 27) gefressen. Bei Sämlingen, aber auch bei Pflanzen mit weichen, jungen Trieben kann dies zum Totalausfall führen. Da uns im Kräuteraanbau direkt keine Mittel zur Bekämpfung zur Verfügung stehen, ist darauf zu achten, dass den Schnecken im unmittelbaren Umfeld keine natürlichen Verstecke zur Verfügung stehen. Das kann schon durch eine gezielte Standortwahl erreicht werden. Freie sonnige Standorte sind für die meisten Kräuter auch deshalb besser geeignet. Ein Sammeln der Schnecken in den Morgen- und Abendstunden hilft, den Befallsdruck zu verringern. Legt man künstliche Verstecke aus Brettern oder Steinplatten an, können die Schnecken auch dort eingesammelt und vernichtet werden. Das Anbringen eines im Handel erhältlichen Schneckenzaunes hält die Schädlinge teilweise ab. Sofern Kräuterjungpflanzen zugekauft werden, müssen diese gründlich auf bereits vorhandene Schnecken abgesehen werden.



**Abb. 26: Schleimspuren weisen auf Schneckenfraß hin**



**Abb. 27: Nacktschnecke im Pflanzeninneren**

### Kurzüberblick Krankheiten und Schädlinge an den wichtigsten Kräutern

Pflanze	Schädlinge									Krankheiten					
	Nematoden	Spinmilben	Blattläuse	Minierfliege/	Raupen	Blattkäfer	Wanzen	Zikaden	Blasenfüße	Echter Mehltau	Rost	Blattflecken	Welkeerreger	Botrytis /	Virosen
Basilikumarten			x	x	x		x	x	x				x	x	x
Bohnenkraut								x				x			
Borretsch			x	x		x	x			x			x		
Dill			x							x		x	x		x
Fenchel			x		x		x				x	x	x		
Knoblauch					x				x		x	x			
Lavendel	x							x				x	x	x	
Liebstöckel			x	x			x	x				x			
Melisse		x	(x)					x		x	x	x			
Minzearten			x		(x)	x	(x)	(x)		x	x	x	x		
Oregano/Dost/Majoran				x	(x)		(x)	x		(x)		x	x		
Petersilie	x		x	x	x		x			x		x	x		x
Rosmarin								x		x					
Salbei					(x)		x	x		x		x	x		
Schnittlauch				x		x		x		x	x	x			
Thymianarten			x					x	x	x					
Blühende Kräuter (Kresse, Ringelblume)			x	x	x		x			x					