

Die Kräuterspirale

Eine besondere Möglichkeit, die wichtigsten Küchenkräuter (oder auch andere), sogar welche mit unterschiedlichen Standortansprüchen auf relativ wenig Raum unterzubringen, bietet eine Kräuterspirale.

Das ist ein kleiner Hügel, der aus unterschiedlichen Böden aufgebaut ist. Oben ist es ganz durchlässig und trocken, relativ nährstoffarm und sonnig, und wie ein Schneckenhaus nach unten sich windend wird der Boden immer frischer, es entstehen schattigere Stellen. Unten mündet die Spirale in einen kleinen Teich.

Ausgangspunkt ist ein sonniger Platz, am besten in der Nähe der Küche.

Je nach angestrebter Größe wird nun in einem Kreis von 1-3 m Durchmesser die oberste Bodenschicht spatentief ausgehoben und mit Bauschutt wieder aufgefüllt. Auf dieser Grundfläche werden nun Feldsteine ohne Mörtel zu einer spiralförmigen Trockenmauer aufgeschichtet. Am Gipfel, in 80 - 130 cm Höhe, entsteht ein Plateau, etwa 1/3 der Grundfläche. Insgesamt ergeben sich ungefähr eineinhalb Spiralwindungen.

In das Innere dieser Konstruktion wird halbhoch grober Schotter gefüllt, darüber kommt eine Schicht sandiger Boden. Kompost und Gartenerde werden nach und nach beigemischt, so dass das Substrat spiralabwärts immer frischer und fetter wird. Am Fuße der Kräuterspirale schließlich wird ein kleines Loch für einen flachen Teich ausgehoben, den man mit Folie abdichten kann.

Jedes Kraut findet nun seinen geeigneten Platz auf der Kräuterspirale: Ganz oben, im trockenen, sonnigen Bereich gedeihen die mediterranen Pflanzen wie Oregano, Thymian, Salbei und Bohnenkraut. Auch Weinraute, Ysop, und Lavendel passen dorthin.

Weiter nach unten nimmt der Humusgehalt zu (Platz für Schnittlauch, Kümmel, Petersilie).

An der Nordseite, im Schatten der Spiralwindung entsteht ein Standort für Waldmeister und manche Minze. Noch feuchter, also ganz weit unten, mögen Zitronenmelisse, Sauerampfer und Pimpinelle stehen. In den Teich können Wasserminze, Kalmus oder Brunnenkresse gepflanzt werden.

Besonders schön ist es, in die Steinfugen noch Tripmadam, Scharfen Mauerpfeffer und verschiedene flach wachsende Thymiane zu pflanzen.

Die mehrjährigen Kräuter bilden einen Grundstock auf der Kräuterspirale, ergänzt werden kann dann jedes Jahr durch Aussaat Einjähriger, wie z.B. Basilikum, Majoran, Dill, Borretsch und Kerbel. Rosmarin kann natürlich auch (ganz oben) auf die Kräuterspirale gepflanzt werden, er sollte jedoch im Herbst rechtzeitig ins Haus umziehen, denn er ist nicht frosthart.

Nicht so sinnvoll scheint es uns, ganz üppig wuchernde Kräuter (Vorsicht bei Minzen!) oder welche, die riesengroß werden (Liebstöckl, Wermut, Beifuß) in die Kräuterspirale zu setzen. Diese finden sicher auch an anderer Stelle im Garten einen (ausreichend großen) Platz.

Gepflegt wird die Kräuterspirale wie jedes andere Beet: Im Frühjahr werden die holzigen Pflanzen (Lavendel, Thymian, Salbei, ...) eine Handbreit über dem Boden abgeschnitten und im Sommer / Herbst ist darauf zu achten, dass sich stark durch Saat verbreitende Pflanzen (z.B. Baldrian oder Fenchel) davon abgehalten werden, sich zu versamen, indem man die Blüten rechtzeitig abschneidet.

Der Düngerbedarf der Kräuter ist minimal.

Wie viele andere Pflanzen auch, sollten die nicht verholzenden Kräuter (Oregano, Pimpinelle ...) alle paar Jahre einmal geteilt und so verjüngt werden. Auch sollte darauf geachtet werden, dass die stark wachsenden Pflanzen die etwas langsameren nicht unterdrücken. Zweijährige Pflanzen werden, soweit sie sich nicht selbst versamen, hin- und wieder nachgepflanzt, und ansonsten gilt, wie bei anderen Kräuterbeeten auch: Immer reichlich ernten, immer ganze Triebspitzen herausknipsen, dann verzweigen sich die Pflanzen und bleiben schön buschig.

Diese Pflanzen bieten sich an:

Für den trockenen, sonnigen Standort oben auf der Kräuterspirale:

Oregano - Origanum vulgare - davon gibt es auch schöne Sorten, z.B. goldlaubigen Oregano (O. 'Thumbles') oder den niedrig wachsenden, besonders aromatischen Zwergoregano (O. vulg. 'Compactum')

Thymian - Thymus vulgare - wer es frischer mag nimmt Zitronenthymian (Th. X citriodorus) oder Quendel (Th. pulegioides oder Th. serpyllum)

Salbei - Salvia officinalis - auch hier gibt es schöne Sorten, mit besonders großen, runden Blättern (S. off. 'Berggarten' oder 'Würzburg'), rotlaubigen (S. off. 'Purpurascens'); grüngoldgefleckte Blätter hat S. off. 'Ictarine' und rot-weiß-grün-gefleckte Blätter hat die Sorte 'Tricolor'.

Bohnenkraut - Satureja montana - eine tolle Sorte mit Zitronenduft (lecker an Fisch !) ist das Zitronenbohnenkraut Satureja montana var. citriodora

Lavendel - Lavandula officinalis - viele Sorten, die sich in Höhe und Blütenfarbe unterscheiden

Weinraute - Ruta graveolens - sehr intensiver Geruch, soll gut zu Käse schmecken, sehr schöne Pflanze, harmoniert optisch toll mit Ysop.

Ysop - Hyssopus officinalis - das Kraut zu Champignons! Schöne blaue Blüten (Bienenweide!). Es gibt auch rosablühende (H. off. 'Roseus') und weißblühende ('Albus') Sorten. Kompakt wächst der begrannte Ysop (H. off. ssp. aristatus)

Weiter unten, auf humusreichem Boden:

Schnittlauch - *Allium schoenoprasum* - oder auch Schnittknoblauch (*Allium tuberosum*)

Petersilie - *Petroselinum crispum* - Krause oder Glatte.

Kümmel - *Carum carvi* - geerntet wird die Saat (Kümmelkörner), aber nicht alles, damit die zweijährige Pflanze sich versamen kann.

Hier können jährlich auch viele der einjährigen Kräuter (Majoran, Koriander, Kerbel und Kresse) ausgepflanzt oder eingesät werden.

An der Nordseite, im Schatten der Spirale:

Waldmeister - *Galium odoratum* - wuchert ziemlich, aber blüht so schön! Maibowle!

Minzen - *Mentha* in Arten und Sorten. Minzen gibt es unendlich viele, aber sie neigen dazu, sich stark auszubreiten. Für die Kräuterspirale sollten Sie nur Ihre allerliebste Lieblingsminze auswählen, von der Sie immer reichlich ernten (auch mal die Wurzeln mit abstechen), um sie so im Zaum zu halten.

Frischer Boden am Fuß der Spirale:

Zitronenmelisse - *Melissa officinalis* - Melisse macht glücklich! Tolle Sommerdeko für Bowlen, Torten....

Sauerampfer - *Rumex acetosa* - erfrischende Salatzutat, auch lecker in Suppen

Pimpinelle - *Sanguisorba minor* - laufend frisches Grün für Salate und Soßen

Im Teich:

Wasserminze - *Mentha aquatica* - wuchert stark, ist aber lecker und blüht schön (Bienenweide)

Brunnenkresse - *Nasturtium officinale* - vitaminreiches Salatkraut

Kalmus - *Acorus calamus* - alte Arzneipflanze