

Eine Kräuterspirale anlegen

Eine besondere Möglichkeit, viele Küchenkräuter - auch solche mit sehr 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 kann die Spirale in einen kleinen Teich münden.

Die Kräuterspirale gehört in die Sonne, am besten in der Nähe der Küche. Hier können die überwiegend sonnenhungrigen Kräuter ihr volles Aroma entwickeln. Stabilität erhält die Kräuterspirale durch eine Mauer aus Feldsteinen, die ohne Mörtel zu einer spiralförmigen Trockenmauer aufgeschichtet werden. Als Fundament dient eine Fläche, die spaten tief ausgehoben und mit Bauschutt wieder aufgefüllt wird.

Aus dieser Bauweise ergibt sich eine Mindestgröße von 2 Metern Durchmesser - größer geht immer! Kleinere Bauwerke zur Kultur von Kräutern sollten besser die Form von Hochbeeten oder Trögen haben, da dadurch der Raum für die Kräuter nicht deutlich hinter dem für die Steine zurücksteht.

Die Kräuterspirale kann bei einer Grundfläche von 2 m Durchmesser eine Höhe von 80 bis 130 cm haben und sollte mit einer ebenen Fläche abschließen, die etwa einem Drittel der Grundfläche entspricht. Das Innere wird halbhoch mit Schotter aufgefüllt, dann mit Substraten, die den Bedürfnissen der jeweiligen Bepflanzung Genüge tun - am besten oben ein mageres Substrat für Thymian und Co., während nach unten hin der Nährstoff- und Humusgehalt zunehmen können, um den etwas anspruchsvolleren Kräutern eine angemessene Bleibe zu geben.

Der kleine traditionelle Teich am Fuß der Kräuterspirale muss mit einer Teichfolie oder Kunststoffwanne (praktisch sind Mörtelkübel oder -eimer) ausgekleidet werden, da sonst praktisch kontinuierlich bewässert werden müsste.

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 Ysop und Lavendel passen dorthin. Weiter nach unten nimmt der Humusgehalt zu - hier ist 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 Wassermintze, Kalmus oder Brunnenkresse gepflanzt werden. Besonders schön ist es, in die Steinfugen noch Tripmadam, Scharfen Mauerpfeffer und verschiedene flachwachsende 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 zuverlässig 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 davon abgehalten werden, sich auszusamen, indem man die Blüten rechtzeitig abschneidet. Der Düngerbedarf der meisten Kräuter ist minimal.

Wie viele andere Pflanzen auch, sollten die nichtverholzenden Kräuter (Oregano, Pimpinelle, ...) alle paar Jahre einmal geteilt und so verjüngt werden. Auch sollte darauf geachtet werden, dass nicht starkwachsende Pflanzen die etwas langsameren 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.

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 niedrigwachsenden, besonders aromatischen Zwergoregano (O. vulg. 'Compactum').

Thymian - *Thymus vulgare*: Wer es frischer mag nimmt Zitronenthymian (Th. X citriodorus) oder Quendel (Th. x 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*: Es gibt viele Sorten, die sich in Höhe und Blütenfarbe unterscheiden.

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 begrante Ysop (H. off. ssp. *aristatus*).

Weiter unten, auf humusreichem Boden

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

Es gibt auch schöne weißblühende Schnittlauchsorten

Petersilie - *Petroselinum crispum*: Krause oder Glatte. Petersilie und Schnittlauch wachsen deutlich besser, wenn sie ausreichend mit Nährstoffen versorgt werden!

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, blüht so schön. Unverzichtbar für 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, Fruchtquark... Ernten Sie Melisse vor der Blüte - dann schmeckt sie am besten. Und passen Sie auf, dass sie sich nicht versamt. Sonst hat man sehr schnell sehr viele davon....

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 (und ist eine gute Bienenweide)

Brunnenkresse - *Nasturtium officinale*: Vitaminreiches Salatkraut