

Weg mit dem Kräuterbeet!

Ein jedes Kraut wohin es gehört

(GMH/BdS) Eine besondere Eigentümlichkeit in deutschen Gärten ist das Kräuterbeet. Da wird alles gesammelt, was irgendwann in der Küche landen soll: Thymian neben Liebstöckel, Salbei neben Minze und Waldmeister neben Rosmarin. Das eine solche Zwangsgesellschaft selten glücklich werden kann, ist eigentlich klar. Die einen mögen Sonne und Hitze wie Rosmarin und Salbei, während andere Feuchtigkeit (Minze) und Schatten (Waldmeister) brauchen. Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht? Ein Küchenkraut ist auch dann noch ein Küchenkraut, wenn es im Garten an dem Platz steht, an dem es sich wohlfühlt. Deshalb ziehen Ihre Küchenkräuter heute in den Teil des Gartens, in den sie gehören!



Bildnachweis: GMH/Bettina Banse

Bildunterschrift: Das Aroma von Salbei und seine heilsame Wirkung sind Gründe genug, ihn im Garten anzupflanzen. Das Blau seiner Blüten ist aber auch sehr erfreulich.

Bilddaten auch unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2013/10/GMH_Gartenkolumne_2013_12.jpg



Was Waldmeister (*Galium odoratum*) sein könnte, zeigt er in einer schattigen Pflanzung. Hier durchweht er als früh blühender Bodendecker eine Pflanzengemeinschaft aus Farnen, Elfenblümchen und Funkien mit herrlichem hellgrünem Laub. Oftmals ist er dabei so forsch, dass es für mehr als eine Bowle reicht. Wenn er Ende Mai verblüht ist, erscheint das nächste Küchenkraut im Schattenbeet. Die Süssdolde (*Myrrhis odorata*) blüht mit weißen Blütentellern in rund einem Meter Höhe. Ihre Blätter duften und schmecken süßlich nach Lakritz und sind herrlich geeignet für einen Salat. Aber seien Sie gewarnt: Nach der Blüte sollten Sie zur Schere greifen und die Saatstände abschneiden, denn die Süssdolde sät sich heftig aus.

Ähnlich vorsichtig sollte man im Umgang mit Minzen sein. Eine Minze ist toll, zwanzig Quadratmeter Minze eine Plage. Deshalb pflanze ich ganze Minzen-Sammlungen in Maurerkübel, aus denen ich den Boden herausgeschnitten habe. Jetzt wird der Minzenkübel so im Beet versenkt, das er noch ein ganz klein wenig aus der Erde herausguckt. So haben Sie ganzjährig und gefahrlos Minze im Garten.

Ein Küchenkraut, das mit Sicherheit viel zu schade wäre, um dumm und einsam in einem Kräuterbeet zu stehen, ist der Bronzefenchel (*Foeniculum vulgare`Atropurpureum`*). Was für ein wunderbar filigranes, rötlich-braunes Laub mit gelbgrünen Blütendolden in 1,70 Meter Höhe! Eine außergewöhnlich elegante Pflanze, die mit ihrer wolkigen Erscheinungsweise gut zu Rosen passt, zu silberlaubigen Stauden, in eine Pflanzung mit Purpur-Sonnenhut (*Echinacea purpurea*) und Duftnesseln (*Agastache*) und mit ihrem zarten Anis-Aroma in jeden Salat.

In den sonnigsten und trockensten Teil des Gartens sind Rosmarin und Thymian umgezogen. Der häufig als unbepflanzbar gefürchtete Dachüberstand am Haus könnte so ein Platz sein – vorausgesetzt, der Dachüberstand ist nicht gleich einen Meter breit und lässt ab und zu mal etwas Regen an die Pflanzen. Eine Mulchabdeckung aus feinem Kies bietet sich hier an und eine Lage ausdauernder Wild-Tulpen wie die weiß-gelben *Tulipa tarda* als früher Blütenflor.

Im Sommer blühen der aromatische Kaskaden-Thymian (*Thymus longicaulis* ssp. *odoratus*) und Rosmarin im Schutz der Hausmau-



er. Dazwischen leuchtet aber schon das bläulich-violette Laub von Sedum `Karfunkelstein´. Im Herbst trägt diese Fette Henne sehr kompakte, dunkelrosa Blütenteller über metallisch rotem Laub. Als farbliche Ergänzung dazu könnte man den Apotheker-Ysop (Hyssopus officinalis) pflanzen. Und zwar nicht die normale blaue Form, sondern die mit den weißen oder rosa Blütenähren. Bienen lieben diese Pflanze und auf gegrilltem Fleisch ist sie auch nicht schlecht.

Das ist doch mal ein Kräuterbeet, das nicht nur zum Anbeißen schön ist.