

Pflanzen für das Kräuterbeet und ihre Verwendung

Kräuter haben ganz unterschiedliche Ansprüche an Licht, Nährstoffe und Wasser:



NAME		Wuchshöhe	STANDORT	Wasserbedarf
Basilikum	einjährig	30-50 cm	sonnig	nicht zu trocken
Bohnenkraut	mehrfährig	30-60 cm	sonnig	trocken
Dill	mehrfährig	bis 90 cm	sonnig	nicht zu trocken
Koriander	einjährig	40 cm	sonnig, nicht neben Petersilie oder Schnittlauch	nicht zu trocken
Lavendel	mehrfährig	50 cm	sonnig	trocken
Majoran	mehrfährig	bis 40 cm	sonnig	trocken
Minze	mehrfährig	bis 1 m stark wuchernd!	halbschattig nährstoffreich	feucht
Oregano	mehrfährig	bis 40 cm	sonnig	trocken
Petersilie	zweijährig	20-40 cm	sonnig bis halbschattig, nicht neben Lavendel	nicht zu trocken
Rosmarin	mehrfährig	bis 80 cm	sonnig, nicht neben Schnittlauch	trocken
Salbei	mehrfährig	bis 70 cm	sonnig	trocken
Schnittlauch	mehrfährig	40 cm	sonnig, nährstoffreich	nicht zu trocken
Thymian	mehrfährig	10 cm	sonnig, nicht neben Majoran	trocken

Beachte bei der Gestaltung eines Kräuterbeets:

- Pflanzen brauchen Platz zum Wachsen, also nicht zu dicht setzen.
- Hohe Pflanzen sollten hinter niederen Pflanzen stehen – so bekommen alle genug Licht.
- Pflanzen mit ähnlichen Ansprüchen nebeneinandersetzen.
- Stark wuchernde Pflanzen (zB Minze) besser extra in einen großen Topf setzen.

Verwendung der Kräuter:

Basilikum	für Pesto, zu Tomaten und Mozzarella
Bohnenkraut	passt zu Bohnen und Fisolen
Dill	Gurkensalat, Rahmfisolen
Koriander	frisch gehackt auf orientalische Eintöpfe
Lavendel	Die Blüten sparsam ins Gemüse, für Abendtees, Duftkissen
Majoran	für Kartoffelsuppe, Gulasch, Gemüseeintöpfe
Minze	für Ayran, erfrischenden Tee, Salat, Hummus
Oregano	für italienische Gerichte, auf die Pizza
Petersilie	in Suppen, Gemüse, frisch gehackt auf den Reis
Rosmarin	für italienische Gerichte, Bratkartoffeln, Lammeintopf, Fisch
Salbei	Sparsam ins Gemüse, Tee bei Halsschmerzen
Schnittlauch	frisch gehackt aufs Butterbrot, in Aufstriche
Thymian	für italienische Gerichte, Gemüse- und Fleischeintöpfe, Hustentee