

Mediterrane Kräuterdüfte auf Ihrem Balkon

Die Tage werden länger und wärmer. Es kommt die Zeit, wo man sich zum Sonnenbaden auf Balkon und Terrasse aufhält. Zum erholsamen Aufenthalt im Freien gehören Kräuter und Pflanzen, welche mit ihrem angenehmen Duft Ferienstimmung auf den Balkon zaubern.

Lavendel – *Lavandula angustifolia*

Der in mediterranen Ländern auf felsigen, trockenen Hängen wild wachsende Lavendel mit den wunderbar duftenden lilafarbenen Blütenähren ist sehr beliebt. Seine Blüten werden in der Parfümherstellung und als Heilmittel eingesetzt. Auch für Duftkissen und Badezusatz wird der Lavendel eingesetzt. Wird zwischen Rosen Lavendel gepflanzt, werden Blattläuse durch den Duft ferngehalten.

Damit der Lavendel in Form bleibt, sollte die Pflanze nach der Blüte im Herbst leicht zurück geschnitten werden.

Rosmarin – *Rosmarinus officinalis*

Als Küchenkraut weitverbreitet, eignet sich dieser aufrechte Strauch durchaus auch als Zierpflanze. Der Rosmarin lebt von den Blättern im mittleren Bereich seiner Zweige. Ernten Sie deshalb ganze Triebspitzen oder einzelne Nadeln an der Spitze oder im unteren Bereich der Pflanze. Zum Kochen oder Grillieren von Fleischgerichten und Kartoffeln eignet sich der Rosmarin bestens. Der Rosmarin ist in der Regel nicht ganz winterhart. Ueberwintern Sie ihn deshalb in einem kühlen und hellen Raum. Ein Rückschnitt um einen Drittel der Zweige im Frühjahr ist zu empfehlen. Die kriechende Sorte, R. ‚Prostratus‘, eignet sich auch hervorragend als Struktur- und Duftpflanze für Balkonkistli und Kübel.

Thymian – *Thymus vulgaris*

Die Mittelmeerküche ist ohne Thymian, das so gut zu Knoblauch und Olivenöl passt, nicht vorstellbar. Der Standort kann für ihn nicht sonnig und trocken genug sein, damit er sich zu Hause fühlt. Mit seinen winzigen Blättern aromatisiert man Essig und Butter oder würzt Fleisch- und Gemüsegerichte. Sein Aroma ist am intensivsten kurz vor und während der Blüte. Ein Rückschnitt ist nicht nötig. Damit sie schön dicht wachsen, sollte man die verwelkten Blütenstände regelmässig entfernen.

Ganz anders würzt der Zitronenthymian. Der frische Zitronengeschmack passt zu Gemüsegerichten, Fisch, Fleisch und zu Süssspeisen. Mit seinen goldgefleckten Blättern ist er auch sehr schön als Strukturpflanze zwischen Sommerblumen.

Standort und Pflege

Diese Gewürzpflanzen sind Sonnenkinder. Sie lieben alle einen sonnigen und warmen Standort. Nur dort werden auch die Wirkstoffe und das Aroma voll entwickelt. Auch eine längere Hitzperiode kann ihnen nichts anhaben. Giessen Sie Ihren Kräutergarten nicht zu oft. Die Pflanzen sind Trockenheit gewöhnt. Ausserdem ist ein lockeres und durchlässiges Substrat wichtig. Bei grossen Gefässen kann mit Steinen oder Scherben über dem Abflussloch eine Drainage angefertigt werden. So ist ein rascher Wasserabzug möglich. Das flüssige Nachdüngen ist bei Kräutern nicht nötig.

Da kaufen wo es wächst – natürlich bei Ihrem Gärtner!