Der Kräutergarten

Ein biologischer Garten ohne Kräuter wäre undenkbar. Diese aromatischen Pflanzen gehören einfach dazu. Sie können verwendet werden zur Mischkultur, als Pflanzenjauche zur Schädlingsabwehr und Düngung. Natürlich gehören sie auf jeden Tisch eines Gärtners, der mit seiner Familie gesund leben möchte. Denn alle Kräuter – auch diejenigen, die vor allem als Würzmittel in der Küche bekannt sind – besitzen Heilkräfte. Salate, Soßen oder Gemüse, die mit Kräutern verfeinert werden, üben nebenbei wohltuende Wirkungen auf den Magen, die Verdauung den Kreislauf oder die Nerven aus. Diese heilsamen Eigenschaften der aromatischen Gewächse sind zum Teil seit Jahrtausenden als Erfahrungswissen bekannt.

Man unterscheidet zwischen den ein- und zweijährigen Arten, sowie den ausdauernden Sorten. Mit der Düngung sollte man im Kräutergarten vorsichtig umgehen, sie gedeihen besser in mageren Böden. Zuviel Stickstoff fördert nur die Bildung grüner Blattmasse, während die Aromastoffe leiden. Für würzige, inhaltsreiche Kräuter sind deshalb Sonne und Kompost die wichtigsten Voraussetzungen.

Gewürzkräuter in Mischkultur mit Gemüse

Mischkultur von Gewürzkräutern und verschiedensten Gemüsesorten hat nicht nur den Vorteil, dass man keine gesonderten Kräuterbeete anlegen muss. Viele Gemüsesorten vertragen sich mit Gewürzkräutern bestens. Die Mischkultur hat darüber hinaus den Vorteil des natürlichen Pflanzenschutzes. Tomatenpflanzen zwischen Thymianreihen sind vor Nacktschnecken garantiert sicher: Vor Thymian nehmen die orangeroten Schleimer fluchtartig Reißaus !

Die Mischkultur ist jene Kulturform, die der Natur am nächsten kommt. Nirgends in der Natur gibt es Monokulturen. In der Monokultur läuft der Kartoffelkäfer gemütlich von Kartoffelstaude zu Kartoffelstaude und schlägt sich den Magen voll. In der Reihenmischkultur ist jede Reihe Kartoffel durch eine Reihe Kapuzinerkresse getrennt: ein Greul für den Kartoffelkäfer und der sicherste Schutz für die Blätter der Kartoffelstaude.

Gewürzkraut:	***verträgt sich besonders gut mit:***
Basilikum	Gurken, Kohlrabi, Zwiebeln
Bohnenkraut	Bohnen, Rote Bete, Zwiebeln
Borretsch	Erdbeeren, Salat
Dill	Gurken, Karotten, Erbsen, Kohl, Salat, Rote Bete, Zwiebeln
Kapuzinerkresse	Rettich, Kartoffeln, Tomaten
Kerbel	Tomaten, alle Salatarten
Koriander	Gurken Kohl, Karotten
Meerrettich	Kartoffeln
Kresse	Radieschen
Kümmel	Kohl, Gurken, Kartoffeln, Rote Bete
Majoran	Karotten, Rote Bete
Petersilie	Tomaten, Spargel
Pfefferminze	Kohl, Kartoffeln, alle Salatarten
Rosmarin	Karotten, Rote Bete
Salbei	Knollenfenchel, Salat
Schnittlauch	Schwarzwurzeln, Rote Bete, Salat
Thymian	wirkt generell gegen Nacktschnecken, Raupen und Blattläuse
Ysop	allgemein günstig: wehrt Raupen ab !