

Kräuter und Blumen Tipps

Kräuter

Bohnenkraut

Mischkulturpartner für: Bohnen, Rote Bete, Salat, Mangold

Tipp für Mischkultur:

Kopfkohl und Buschbohnen

Milpa - die Drei Schwestern

Bohnenkraut kann in die Bohnenreihen integriert werden, beispielsweise kann es an die Kopfenden und in die Mitte der Reihen eingesät oder gepflanzt werden. Das Bohnenkraut erhöht das Aroma der Bohnen, verbessert ihren Geschmack und hält sie weitgehend von schwarzen Läusen frei. Der Duft des Bohnenkrauts wirkt sich zudem günstig auf die Gesundheit der Nachbarpflanzen aus.

Aussaart

Saatabstand: Alle 30 cm etwa 20-40 Saatkörner auf einem Fleck verteilen

Saattiefe: Flache Ablage da Lichtkeimer

Die Aussaat ist nicht ganz unproblematisch, da Bohnenkraut ein Lichtkeimer ist. Eine flache Saatreihe ziehen und diese angießen. Alle 30 cm etwa 20-40 Saatkörner auf einem Fleck verteilen. Die Saat hinterher nur ganz leicht mit Erde bedecken, sodass sie nicht austrocknet. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz noch einmal angießen. Die Saat bis zur Keimung feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben. Bis zur Keimung der Saat sollte die Erde feucht gehalten werden, aber nicht zu nass sein. Es ist hilfreich die Aussaat Stelle gut zu markieren.

Pflege

Da es ein Lichtkeimer ist, ist es notwendig die Saat bis zur Keimung gleichmäßig feucht zu halten, damit sie nicht austrocknet. Bohnenkraut benötigt danach keine besondere Pflege mehr, es genügt den Boden von Beikräutern frei zu halten. Mehrjähriges Bohnenkraut kann im Frühjahr bis kurz über dem Boden zurückgeschnitten werden, dann kommt es im zweiten Jahr noch schöner und buschiger.

Ernte, Verwertung und Lagerung

Die Ernte von Bohnenkraut erstreckt sich über das ganze Jahr und endet erst mit zunehmendem Frost. Schon kurz nach dem Austreiben im Frühjahr können die jungen

Triebe nach Bedarf geerntet werden. Diese sind noch recht mild im Geschmack, ältere Triebe sind deutlich kräftiger und schärfer. Da Bohnenkraut besonders gut zu winterlichen Speisen wie Bohnengerichten und Eintöpfen passt, empfiehlt es sich einen Wintervorrat anzulegen. Die Triebe können getrocknet oder eingefroren aufbewahrt werden.

Dill

Mischkulturpartner für: Möhren, Tomaten, Gurken, Salat, Rote Bete, Bohnen, Kohl, Zwiebel

Tipp für Mischkultur:

Bunte Tomaten mit Basilikum

An die kurzen Außenränder des Beetes kann man Dill einsäen. Tomaten, Ringelblume und Dill harmonieren besonders gut miteinander. Ebenso wie Basilikum gehört Dill zu den wenigen Kräutern, die einen nährstoffreichen Boden bevorzugen. Daher passen beide Kräuter sehr gut in das Tomatenbeet. Dill ist ein sehr aromatisches und beliebtes Gewürzkraut, das einen guten Einfluss auf Gemüsepflanzen hat.

Aussaat

Der Boden sollte locker und wasserdurchlässig sein. Ab April ist eine Direktsaat ins Freiland möglich. Um ständig frischen Dill ernten zu können, empfiehlt es sich Dill in regelmäßigen Abständen auszusäen.

Saatabstand: Alle 30 cm etwa 20-40 Saatkörner auf einem Fleck verteilen

Saattiefe: 1-2 cm

Dill keimt sowohl am Licht, als auch im Halbdunkel. Eine Saatreihe ziehen und diese angießen. Alle 30 cm können etwa 10-20 Saatkörner auf einem Fleck verteilt werden. Die Saat hinterher mit Erde bedecken, sodass sie nicht austrocknet. Im Anschluss leicht festklopfen und mit dem Brauseaufsatz noch einmal angießen. Die Saat bis zur Keimung gut feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben. Bis zur Keimung der Saat sollte die Erde feucht gehalten werden, aber nicht zu nass sein. Es ist hilfreich die Aussaat Stelle zu markieren.

Pflege

Die Saat bis zur Keimung gleichmäßig feucht halten, damit sie nicht austrocknet. Dill benötigt danach keine besondere Pflege mehr, es genügt den Boden von Beikräutern frei zu halten. Ab einer Wuchshöhe von etwa 20 cm können die Dillspitzen nach Bedarf regelmäßig geerntet werden.

Ernte, Verwertung und Lagerung

Dill ist ein aromatisches Gewürzkraut, von dem das gefiederte Grün sowie die gelben Blüten und die Samen verwertet werden können. Das Grün wird gerne für Gurkensalat oder Fischgerichte verwendet, Blüten und Samen vor allem zum Einlegen von Gurken.

Dill kann ab einer Wuchshöhe von etwa 20 cm nach Bedarf durch Abschneiden der Dillspitzen geerntet werden. Wenn man vom Dill nur das Grün verwenden will, empfiehlt es sich ihn etwa im Juli vollständig heraus zu ziehen. Dill kann zum längeren Lagern klein geschnitten und eingefroren werden oder er wird zu Sträußen gebunden, die kopfüber an der Luft getrocknet werden. Für eine Samenernte lässt man die Pflanze stehen und die Samen bis etwa September ausreifen. Sie sind reif wenn sich die Samendolden hellbraun verfärbt haben.

Kapuzinerkresse

Mischkulturpartner für: Kohl, Tomaten, Bohnen, Beerensträucher

Tipp für Mischkultur:

Kopfkohl und Buschbohnen

Herbstgemüse

Winterkohl, Sellerie und Salat

Bunte Tomaten mit Basilikum

Die Nachbarschaft mit einer (nicht rankenden) Kapuzinerkresse bietet sich bei Kohlbeeten ebenfalls an, da sie den Kohl vor einem Befall mit Raupen des Kohlweißlings schützen.

An die langen Beetränder vom Tomatenbeet kann Kapuzinerkresse gesät werden, am besten eine nicht rankende Sorte, damit sie die anderen Pflanzen nicht überwuchert. Sie ist mit ihren gelb bis orange farbigen Blüten eine Zierde und Bodenbedeckung im Beet und wehrt durch ihren etwas scharfen Geruch vor allem Läuse und andere Schadinsekten ab.

Aussaat

Kapuzinerkresse ist nicht frostfest und sollte daher erst ab Mitte Mai nach den Eisheiligen ins Freiland gesät werden.

Saatabstand: 20-30 cm

Saattiefe: 2 cm

Eine 2 cm tiefe Saatreihe ziehen und diese angießen. Alle 20-30 cm können die Saatkörner einzeln oder zu zweit in die Saatreihe gelegt werden. Die Saat hinterher mit Erde bedecken und leicht festklopfen. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz noch einmal angießen. Die Saat bis zur Keimung gut feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben. Bis zur Keimung der Saat sollte die Erde feucht gehalten werden, aber nicht zu nass sein.

Pflege

Auch eine üppig rankende Sorte, sollte nicht gedüngt werden, damit sie eine reiche Blütenpracht entwickelt. Kapuzinerkresse benötigt danach keine besondere Pflege mehr, es genügt den Boden von Beikräutern frei zu halten.

Ernte, Verwertung und Lagerung

Die Blätter und Blüten sind essbar, sie haben einen senfkresse artigen Geschmack und bilden eine hübsche optische Bereicherung für jeden Salat und das Vesperbrot. Die jungen, grünen Samenkapseln können auch als Kapernersatz in Essig eingelegt werden.

Blumen

(Gewürz-)Tagetes

Mischkulturpartner für: Kohl, Bohnen, Möhren, Erdbeeren

Tipp für Mischkultur:

Kopfkohl und Buschbohnen

Herbstgemüse

Blütenkohl, Erbsen und Rote Bete

Winterkohl, Sellerie und Salat

Die Nachbarschaft von (Gewürz-)Tagetes, auch bekannt als Studentenblume, ist für alle Gemüsepflanzen förderlich. Sie an die Ränder von Kohlbeeten zu säen oder zu pflanzen bietet sich besonders an, da sie Kohlpflanzen vor der Kohlhernie Krankheit schützen. Außerdem schmückt sie mit ihren gelb- bis rotfarbenen Blüten das Beet und zieht viele Insekten an.

Aussaat

Eine Direktsaat von Tagetes ins Freiland ist ab Anfang Mai möglich.

Saatabstand: Alle 20 cm etwa 10-20 Saatkörner auf einem Fleck verteilen

Saattiefe: Flache Ablage da Lichtkeimer

Die Aussaat ist nicht ganz unproblematisch, da Tagetes ein Lichtkeimer ist. Eine flache Saatreihe ziehen und diese angießen. Alle 20 cm etwa 10-20 Saatkörner auf einem Fleck verteilen. Die Saat hinterher nur ganz leicht mit Erde bedecken, sodass sie nicht austrocknet. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz noch einmal angießen. Die Saat bis zur Keimung feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben. Bis zur Keimung der Saat sollte die Erde feucht gehalten werden, aber nicht zu nass sein. Es ist hilfreich die Aussaat Stelle gut zu markieren.

Pflege

Die robusten Studentenblumen haben sind pflegeleicht und haben nur wenige Ansprüche. Es genügt den Boden von Beikräutern frei zu halten und darauf zu achten, dass der Boden nicht zu trocken ist. Ein regelmäßiges Ausknipsen verblühter Blüten, fördert die Bildung neuer Blütenstände.

Ernte, Verwertung und Lagerung

Das Aroma der Blätter und Blüten von Gewürztagetes erinnert an den Geschmack von Mandarinen- oder Tangerinenschale. Sie sind ein köstliches Gewürz an Salaten und vor allem in Süßspeisen, Fruchtpunsch oder heißen Dessertsoßen.

Sonnenblumen

Mischkulturpartner für: Stangenbohnen, als Schattenspender

Tipp für Mischkultur:

Milpa - die Drei Schwestern

Bunt und essbar - Insektenweide

An den kurzen, äußeren Beetrand können Sonnenblumen eingesät werden. Sie sind eine optische Bereicherung mit ihren gelb bis rot leuchtenden großen Blüten und im Herbst sind die Sonnenblumenkerne eine gute Nahrungsquelle für viele Vögel. Bei den Sonnenblumen ist zu bedenken, dass sie sehr groß werden und benachbarte Beete beschatten können.

Aussaat

Saatabstand: 10-40 cm, je nach Größe der jeweiligen Sorte

Saattiefe: 3-5 cm

Sonnenblumen können ab Anfang Mai direkt ins Freiland gesät werden. Eine 3-5 cm tiefe Saatreihe ziehen und diese angießen. Im Abstand von 10-40 cm, je nach Größe der jeweiligen Sorte, werden die Saatkörner in die Saatreihe gelegt. Die Saat hinterher mit Erde bedecken und leicht festklopfen. Im Anschluss mit dem Brauseaufsatz noch einmal angießen. Die Saat bis zur Keimung gut feucht halten und bis die Pflänzchen die ersten richtigen Blätter haben mit dem Brauseaufsatz gießen, danach ohne Brauseaufsatz das Wasser direkt an den Wurzelballen geben.

Pflege

Sonnenblumen sind Starkzehrer und benötigen daher einen nährstoffreichen Boden. Brennesseljauche eignet sich daher gut für die Düngung und Stärkung der Pflanzen. Ansonsten genügt es den Boden von Beikräutern frei zu halten, bis die Pflanzen groß genug sind. Sorten, die sehr groß werden oder viele Blütenstände ausbilden, sollten mit einem Stock gestützt werden oder ab und zu gestützt werden damit die Pflanze nicht umkippt oder Blütenstengel abbrechen.

Ernte, Verwertung und Lagerung

Sonnenblumen können geerntet werden, sobald die Blütenköpfe braun werden. Sobald die Rückseite des Blütenkopfes seine Farbe auf gelb bis gelb-braun geändert hat, sollte die Sonnenblume nicht mehr gegessen werden. Denn um die Sonnenblumenkerne ernten zu können, muss der Blütenkopf vollständig trocken sein. Sonnenblumenkerne sind reif, wenn

sie sich ganz leicht aus dem Blütenkopf lösen lassen. Dann haben die Kerne eine sehr harte Schale, die je nach Sorte braun oder schwarz-weiß gefärbt ist. Die Blütenköpfe bei der Ernte mitsamt der Umhüllung abschneiden und dann herausschütteln und die übrigen Kerne mit einer Bürste aus dem Blütenkopf herauslösen. Um die Kerne wieder als Saatgut zu nutzen, sollten sie trocken gelagert werden. Die Kerne können auch als Knabberzeug im Backofen geröstet oder zum Backen verwendet werden. Dafür werden sie zuvor gewaschen und getrocknet. Lässt man die Blütenköpfe im Beet stehen, dienen sie vielen Vögeln über den Winter als Nahrungsquelle.