

RATGEBER GARTEN



Mike Geringer
Gärtnermeister, Pro Natura AG

Der Tipp:

Kräuter brauchen einen ausgewählten Platz im Garten. Sie dürfen nicht irgendwo hingepflanzt werden, wo sich zufällig noch eine kleine, ungenutzte Ecke anbietet. Vergessen Sie niemals, dass diese Gewürz- und Kräuterpflanzen ursprünglich in warmen, sonnigen Ländern beheimatet waren.

Grösse:

Die Grösse des Kräutergartens ist abhängig von der Menge und Sortenauswahl, die Sie benötigen oder wünschen. Im Vergleich mit dem Gemüsegarten ist die benötigte Fläche jedoch geradezu verschwindend klein. Sie dürfen Ihren Gewürzgarten auch problemlos mit einem Gemüse- oder Naschgarten (Beerenfrüchte) kombinieren.

Schädlinge:

Schnecken sind die gefürchtetsten Feinde aller Kräuter. Ein Schneckenzaun aus Stahlblech bietet sich als wirkungsvollste Methode an, um diese ungeliebten «Feinschmecker» von unseren Gewürzen fernzuhalten. Allerdings dürfen Sie nicht vergessen, dass sich meist schon Gelege in der Anbaufläche befindet, welches es noch zu bekämpfen gilt. Ansonsten werden Sie sich stets fragen, weshalb diese gefräßigen Tiere noch immer in Ihrem Kräutergarten anzutreffen sind.

Sortenauswahl:

Bei der Zusammenstellung der Sorten sollte Ihr Geschmack und der Bedarf von häufig verwendeten Kräutern massgebend sein. Haben Sie ruhig den Mut, auch hin und wieder eine neue oder Ihnen unbekannte Gewürzsorte auszuprobieren.

Wege und Erschliessung:

Es ist ratsam, dass Sie Ihren Gewürz- und Kräutergarten auf direktem Wege von Ihrer Küche aus erreichen können, ohne dass hierfür spezielle Gartenschuhe angezogen werden müssen. Taunasser Rasen sollte nicht zu überschreiten sein, denn dieser Garten muss jederzeit problemlos in Hausschuhen besucht werden können.

Der Kräutertopf:

Diese Variante empfiehlt sich für jene Köche und Köchinnen, respektive Feinschmecker, die eine Dachterrasse oder einen Balkon ihr Eigen nennen.

Weitere Anfragen unter:

info@pronatura.li

Kräuter und Heilpflanzen

Der etwas andere Nutzgarten



Der Stammbaum von Kräutern ist so alt wie die Menschheit selbst. Sowohl die Hausfrau, die feingehackte Petersilie über dampfende Kartoffeln streut, als auch der Freizeitgärtner, der an einer der sonnigsten Stellen seines Gartens ein Kräuterbeet anlegt, beide bewegen sich auf dem Boden jahrtausendealter Tradition.

Heutzutage hat der Nutzgarten im Privatbereich etwas von seiner urtümlichen Bedeutung verloren, denn zur Selbstversorgung mit Gemüse ist zu viel Zeit und Platz notwendig. Ganz anders hingegen präsentiert sich die Situation beim Kräuter- und Gewürzgarten.

Diese duftenden, aromatischen,

würzigen Gewächse, die den Speisen einen unverwechselbaren Geschmack verleihen, sind gerade heute, zu Zeiten von progressiven Kochgurus wie Jamie Olliver und Co., wieder ganz gross im Rennen. Im Gegensatz zu einem Gemüsebeet steht beim Kräutergarten die Grösse zur Nutzung in einem völlig anderen, optimalen Verhältnis.

Sie können hier auf kleinstem Raum verschiedenste Gewürze aufpflanzen und täglich ernten. Jederzeit sind frische, kräftige, saftige Gewürze verfügbar, die, anstatt sie in Wasser zu stellen, am besten in nasses Papier eingewickelt im Kühlschrank aufbewahrt werden sollten.

Was gibt es denn gesünderes und erfrischenderes, als ein Schnitt-

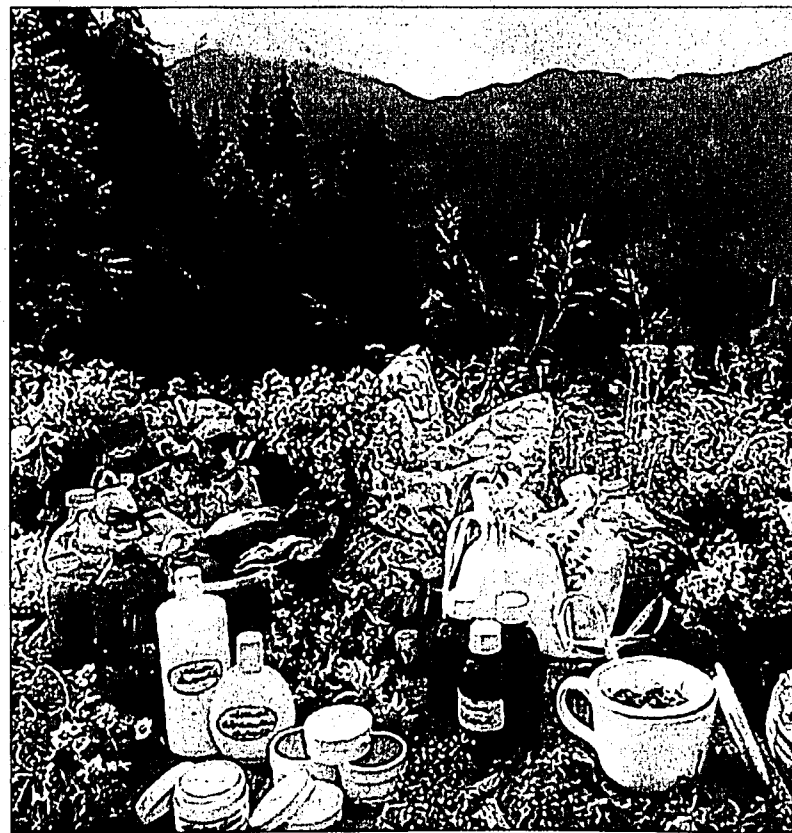
lauch-Butterbrot aus dem eigenen Garten.

Köche und Köchinnen, die gartenfrische Kräuter benutzen, schlagen zwei Fliegen auf einen Streich: Edle Gerichte werden ehrlich gewürzt und entfachen ein kulinarisches Feuerwerk im Gaumen eines jeden Feinschmeckers; und zudem kann in Salaten oder Suppenschüsseln Gesundheit pur präsentiert und serviert werden.

Es bieten sich verschiedenste Möglichkeiten, diese wertvollen Kräuter in Ihren Garten zu integrieren; sei es als konventionelles Gewürzbeet, als Gewürztopf (geeignet für Balkone und Terrassen) oder gar als «Kräuterschnecke», welche mitunter ein wenig mehr Platz benötigt.

Stets sollte jedoch ein mit Bedacht ausgewählter Platz im Garten gefunden werden, denn kein Gewürz gedeiht, wo es schattig oder zu nass ist. Viele Kräuter stammen aus mediterranen Regionen und benötigen demzufolge eine starke Besonnung, um sich richtig schön entwickeln zu können.

Dabei ist nicht die Blattmasse selbst gemeint, sondern die Qualität ihrer Inhaltsstoffe. Dies sind vorwiegend ätherische Öle, Bitterstoffe, Gerbstoffe, Schleimstoffe, Glykosien, Alkaloide, Flavone, Saponine, Kieselsäuren, Vitamine und Mineralstoffe. Testen und geniessen Sie die Gesundheit aus dem eigenen Garten. MG



MONDKALENDER

19. und 20. Juli
Ernten und Lagern
21. und 22. Juli
Umtopfen
25. Juli
Balkon- und Kübelpflanzen giessen
Mehr hierzu unter:
www.pronatura.li

PRO NATURA

- Planung
- Gartenbau
- Pflege
- Einrichtungen
- Schwimmbäder

MAURÉN
Tel. 373 74 47

VADUZ
Tel. 370 14 10

www.pronatura.li

bringt Geschmack in Ihren Garten.

agente
VON PRO NATURA
■ Floristik
■ Accessoires