Kräuterspirale im eigenen Garten: Viele verschiedene Kräuter auf wenig Raum

Kräuterspirale im eigenen Garten: Viele verschiedene Kräuter auf wenig Raum

(aid) - Im Herbst ist ein guter Zeitpunkt, um eine Kräuterspirale anzulegen. Auf engem Raum gedeihen Heil- und Gewürzkräuter aus verschiedenen Klima- und Vegetationszonen, die durch die erhöhte Lage bequem geerntet werden können.
Der ideale Standort ist ein sonniger, warmer und windgeschützter Platz im Garten, der nicht zu weit weg von der Küche gelegen ist. Auf einer runden Fläche mit einem Durchmesser von 2,5 bis 3 Metern wird eine flache Grube ausgehoben und mit einer dicken Schicht Kies gefüllt, die Staunässe verhindert. In der Mitte des Kreises baut man aus Steinen einen 50 bis 70 Zentimeter hohen Hügel. Anschließend wird mit großen Steinen auf der Kiesschicht von innen nach außen eine Spirale markiert, die im Süden mit einem kleinen Teich oder einer Sumpfzone endet. Aus Natursteinen baut man entlang der Steinmarkierung eine Mauer und füllt die Spirale mit unterschiedlichen Erdmischungen - außen nährstoffreich, humos und feucht, innen hingegen mager, trocken und sandig. Die Steine speichern die Sonnenwärme und geben sie an die Pflanzen ab, und auch der kleine Teich sorgt für ein angenehmes Klima.
Da der Übergang zwischen den verschiedenen Zonen fließend ist, werden viele verschiedene Wachstumsbedingungen geboten. In der oberen mageren, trockenen Zone wachsen Mittelmeerkräuter wie Salbei, Thymian, Rosmarin und Majoran. Der Übergangsbereich ist ideal für Schnittlauch, Dill, Bohnenkraut und Liebstöckel. Im unteren nährstoffreichen Teil gedeihen Sauerampfer, Waldmeister und Petersilie sehr gut. Am Teichrand fühlen sich Baldrian und Minzearten und im Teich selbst Brunnenkresse und Fieberklee wohl. Wer die Kräuter beschriftet, behält den Überblick. Stark wachsende Pflanzen wie Pfefferminze und Zitronenmelisse können in Pflanztöpfen ohne Boden eingesetzt werden, damit sich die Wurzeln nicht so stark ausbreiten.

 http://www.aid.de/landwirtschaft/haus_kleingarten_aktuell.php
aid-Heft "Heil- und Gewürzpflanzen aus dem eigenen Garten", Bestell-Nr. 61-1192, Preis: 3,00 Euro, www.aid-medienshop.de

aid
Friedrich-Ebert-Straße 3
53177 Bonn
Deutschland
Telefon: 02 28/ 84 99-0
Telefax: 02 28/ 84 99-177
Mail: aid@aid.de
URL: http://www.aid.de

<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=507483" width="1" height="1">

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einstürzt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren.Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengrecht und praxisorientiert.