



Kräutererden für wachsenden Genuss

Kräutererden für wachsenden Genuss

Mit dem richtigen Substrat starten Kräuter im Frühling richtig durch.

Noch rasch einen Zweig Rosmarin auf die Ofenkartoffeln legen oder ein paar Blättchen Basilikum für die Pizza zupfen: Frisch geerntete Kräuter machen aus einfachen Speisen echte Köstlichkeiten. Obendrein sind Thymian, Lavendel und Co. auch noch optisch ausgesprochen attraktiv – kein Wunder also, dass Gewürzpflanzen bei Hobbyköchen und Gartenfans gleichermaßen ganz oben auf der Wunschliste stehen. Da sie vergleichsweise wenig Platz benötigen, lassen sich die meisten Kräuter auf der Fensterbank ebenso gut ziehen wie im schmucken Pflanzgefäß auf Balkon oder Terrasse – und sind, einmal eingewachsen, erfreulich pflegeleicht.

Schonkost für den Pflanzennachwuchs

Enttäuschung gibt es mitunter jedoch gleich zu Beginn, wenn Keimlinge schon nach kurzer Zeit braun werden oder gekaufte Pflanzen im Topf vor sich hin kümmern oder ganz eingehen. Häufig liegt die Ursache für derartige Misserfolge im Substrat. Keimlinge beispielsweise vertragen keine stark aufgedüngte Erde: Die hohe Konzentration an Düngersalzen würde den zarten Wurzeln zu viel Feuchtigkeit entziehen und die Pflänzchen vertrocknen lassen – ein Phänomen, das nicht nur Kräuter betrifft. Darüber hinaus gedeihen insbesondere mediterrane Gewürzpflanzen auch langfristig am besten in relativ magerem, dafür aber gut durchlässigen Substrat. Für die Aussaat sowie für Kräuter mit geringem Nährstoffbedarf empfiehlt die *Gütegemeinschaft Substrate für Pflanzen e.V.* daher spezielle Aussaat- oder Kräutererden mit dem RAL-Gütezeichen.

Gut geerdet – für nachhaltigen Erfolg

Gütesichere Erden werden nicht nur auf einen möglichen Besatz mit Krankheitserregern, Unkrautsamen und pflanzenschädigenden Stoffen untersucht, das Qualitätszeichen garantiert auch eine optimale Nährstoffversorgung der Pflanzen und ein gutes Wasserspeichervermögen des Substrats. Im Fall von Aussaat- und Kräutererden liegt das Hauptaugenmerk neben dem Nährstoffgehalt vor allem auf einer dauerhaft lockeren Krümelstruktur: Natürliche Zuschlagstoffe wie Sand oder Perlite verbessern den Wasserabzug und die Durchlüftung und schaffen damit perfekte Wachstumsbedingungen für die gesunden Aromaträger.

Gemüsejungpflanzen selber ziehen

Pflanzen beim Wachsen zuzusehen, macht Spaß – und warum Geld für Jungpflanzen ausgeben, wenn sich Salat, Kohlrabi und Co. auch auf der Fensterbank vorziehen lassen. Alles, was Sie dafür benötigen, sind Aussaatschalen, Anzuchttöpfchen oder ähnliche Behältnisse, hochwertige Aussaaterde (erkennbar am RAL-Gütezeichen) und eine Gießkanne mit Brauseaufsatz:



Kräutererden für wachsenden Genuss

- Gefäße mit Aussaaterde befüllen.
- Samen auf der Erde verteilen.
- Samen andrücken oder mit Erde bedecken. **Tipp:** Einige Gemüsearten benötigen Licht, um zu keimen, und erhalten daher gar keine oder nur eine sehr dünne Erdabdeckung. Beachten Sie entsprechende Hinweise auf der Saatgutpackung.
- Vorsichtig angießen, damit die Samen nicht abgeschwemmt werden.
- Das Substrat in den nächsten Wochen nicht austrocknen lassen. Tipp: Über die Aussaatgefäße gespannte Klarsichtfolie oder ein Miniaturgewächshaus reduziert die Verdunstung – man muss seltener gießen.

Haben sich nach den Keimblättern die ersten „richtigen“ Blätter gebildet, ziehen die Jungpflanzen in größere Gefäße mit gütegesicherter Blumenerde um. Hier entwickeln sie

e
i
n
e
n

k
r
ä
f
t
i
g
e
n

W
u
r
z
e
l
b
a
l
l
e
n

Ü
n
d

s