



KRÄUTERTOPF

Küchenkräuter kommen mit wenig Wurzelraum zurecht. Sie gedeihen selbst in Pflanzgefäßen. Neben Kübeln und Kästen können spezielle Töpfe zur Bepflanzung dienen.

Ton hat sich als Rohstoff für Pflanzgefäße bewährt. Die gebrannte Erde sieht natürlich aus und bietet günstige Wachstumsbedingungen. Tontöpfe können für die Bepflanzung mit Kräutern nützlich sein. Im Handel sind auch spezielle Kräutertöpfe erhältlich, die seitliche Öffnungen zum Einsetzen der Pflanzen haben. Diese Töpferware bietet Platz für einige Küchenkräuter oder andere Gewächse.

Befüllen

Zur Bepflanzung eignen sich selbstgezogene Küchenkräuter oder auch fertige Topfpflanzen aus dem Gartenmarkt. Die Wurzelballen sollten in die Pflanzmulden passen. Große Topfballen lassen sich aber auch vorsichtig zusammendrücken, so dass sie ohne Beschädigungen der Wurzeln einsetzbar sind. Zunächst wird der Boden der Säule mit Pflanzsubstrat gefüllt. Dazu eignet sich ein herkömmliches Substrat für Topfpflanzen oder eine spezielle Mischung für Kräuter oder Kübelpflanzen. Sobald die untersten Öffnung erreicht sind, kann die Pflanzung beginnen. Bei den gegenüberliegenden Öffnungen des „Balcony“ können zugleich mehrere Kräuter eingesetzt werden. Nach dem Einpflanzen

ist das weitere Auffüllen mit Substrat möglich, ohne dass Erdkrümel aus den Pflanzöffnungen rieseln.

Bunte Kräutermischung

Die Bepflanzung richtet sich nach der Größe der Töpfe. Kleine Töpfe eignen sich beispielsweise für krautige Arten wie Pfefferminze, Schnittlauch oder Petersilie. Große Töpfe bieten genügend Platz für krautige und gehölzartige, wie Salbei, Rosmarin und Lavendel. Die Triebe der Pflanzen richten sich nach dem Einsetzen von selbst auf und streben nach oben zum Licht. Die Wurzelballen müssen besonders in der Wachstumszeit im Sommer reichlich Wasser bekommen. Das Substrat darf nicht austrocknen, sonst nimmt es nur sehr langsam wieder Wasser an. Die Kräutertöpfe können ganzjährig im Freien bleiben, wenn sie mit frostharten Arten, wie Salbei, Pfefferminze und Lavendel bestückt sind. Rosmarin, Ysop und andere nicht ganz winterharte Kräuter brauchen einen Frostschutz. Töpfe mit solchen Arten überdauern die kalte Jahreszeit mit den anderen Kübelpflanzen in einem hellen kühlen Raum.

Gehölze, Stauden und Einjährige

Das Gros der Kräuter sind keine Gehölze, also keine strauchartigen Pflanzen wie Lavendel und Salbei, sondern Stauden und Einjährige. Diese sind natürlich nur in der

Vegetationszeit, also im Sommer, attraktiv – die künstlich vorgetriebenen Küchenkräuter ausgenommen. Die staudenartigen, wie Pfefferminze, Zitronenmelisse oder Schnittlauch ziehen im Herbst ein, treiben aber im Frühjahr wieder aus dem Wurzelstock aus. Sie sind deshalb ebenfalls mehrjährig kultivierbar und zwar auch in Pflanzgefäßen. Die Einjährigen wie Basilikum, Kapuzinerkresse oder Dill müssen natürlich jedes Jahr neu gesät werden. Sowohl staudenartige als auch einjährige Arten sind als Jungpflanzen in Töpfen zu bekommen. Sie lassen sich aber auch selbst aus Samen ziehen. Wenn schon ein Bestand an staudenartigen vorhanden ist, kann dieser genauso durch Teilung vermehrt werden.

Tipp: Der Kräutertopf ist mehr als Dekorations-Objekt geschaffen und weniger für die reiche Ernte. Natürlich lassen sich Triebe für die Küche schneiden. Die Pflanzen sollten aber nicht zu sehr gerupft werden.

Natürlich lässt sich der „Balcony“ auch mit anderen Nutzpflanzen, etwa mit Erdbeeren oder kleinwüchsigen Balkongemüsepflanzen bestücken. Schön wirken ebenso Steingartengewächse, wie Hauswurz, Mauerpfeffer und Steinbrech, die mit den eingeschränkten Wachstumsbedingungen gut zurecht kommen.

