

Artenvielfalt der Kräuter

In diesem Jahr (2017) schreibe ich eine Serie über Kräuter. Wir alle kennen zahlreiche Kräuter zum Würzen von Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten. In der Serie über Salate (2015) habe ich einige Kräuter erwähnt, weil Kräuter für Dressings unerlässlich sind. Bei Gesprächen mit Gartenfreunden ist mir aufgefallen, dass immer wieder die selben Kräuter Verwendung finden. Vor allem werden Schnittlauch, Petersilie und Dill im Garten angebaut. Bei den im Garten kultivierten Teesorten sieht es noch geringer aus. Meist sind es Pfefferminze und Salbei. Wer eine Kräuterspirale oder ein extra Kräuterbeet hat schafft es meist auf 8 verschiedene Kräuter. Dabei könnte man aus etwa 80 verschiedenen Arten und Sorten auswählen. Manche sind auch für Staudenbeete, Pflanzgefäße und Balkonkästen gut geeignet. Am besten schmecken die meisten Kräuter frisch aus dem eigenen Garten. Nicht zu vergessen: viele Kräuter können für Heilzwecke verwendet werden oder einfach nur für Wohlfühl-Anwendungen. Im Fernsehen wird mit Beauty-Programmen auf Kräuterbasis sicher viel Geld gemacht. Solche Kräuter, und meist kaum bekannte, aber für den Anbau im Garten geeignete, möchte ich hier empfehlen;

(1) Duftnessel (*Agastache mexicana*) ist eine wenig bekannte Pflanze, die sowohl für ein Staudenbeet, als auch für den Kräutergarten interessant ist. Längere Trockenphasen überstehen Agastachen problemlos und sind deshalb auch für Pflanzengesellschaften in sonniger, trockener Lage besonders geeignet. Ein sandiger Boden sagt ihnen am meisten zu. Wie Lavendel, können Duftnesseln auch Rosen begleiten und Schadinsekten ablenken. Besonders interessant sind Agastache-Arten, weil die Blüten und Blätter zum Aromatisieren von Getränken und Speisen Verwendung finden. Die von Juli bis September blühenden Stauden zeigen hübsche Blütenkerzen in Weiß, Rosa Orange oder Blautönen, die bei Bienen und Schmetterlingen heiß begehrt sind. Eine Unterart, *Agastache foeniculum*, duftet nach Anis und Fenchel. Diese Duftnessel ist leider kurzlebig, kann sich aber versamen. Ausdauernder ist die Sorte „Ayala“. Die kälteempfindliche „Sangria“ riecht zitronig und „Black Adder“ verströmt einen Duft nach Anis und Minze. Von Sperli erhält man Samen mit der Sortenbezeichnung „Sperling's Limonadenpflanze“. Alle Duftnesseln sollte man erst im Frühjahr zurückschneiden bzw. entfernen. So geben sie den

Beeten Struktur und neuer Samen kommt in den Boden. Gekaufter Samen kann im März- April ausgesät werden Die Sorte „Sangria“ kann mit Laub und Reisig vor strengen Frösten geschützt werden. Auch eingetopft und frostfrei, aber kühl gestellt kann überwintert werden. **Verwendung:** Frische Blüten und Blätter verfeinern Getränke, Desserts, Salate oder Suppen. Für selbst hergestellte Teemischungen werden sie auch getrocknet. *Agastache foeniculum* hilft verdauen und löst Husten. Viel Erfolg mit den interessanten Kräutern wünscht *Ihr Gartenfachberater* **Edgar Schmitt KGV“Alt Schönefeld“**