

Artenvielfalt der Kräuter (2) Ysop

Selten, dass ein Wort mit „Y“ beginnt. Offensichtlich kennen diese, für den Garten gut geeignete Pflanze, nur wenige Gartenfreunde. Diese Lippenblütler stammen aus Südeuropa und Vorderasien. Ysop ist eine mehrjährige Gewürzpflanze, die stark aromatisch riecht und leicht bitter schmeckt. Der kleine Halbstrauch wird 30 bis 60 cm hoch. Seine niederliegenden oder aufrechten Stängel sind vielfach verästelt. An ihnen sitzen schmale, lanzettliche, in Quirlen angeordnete Blätter. Von Juli bis Oktober erscheinen in den oberen Blattachseln zahlreiche blaue, violette, weiße oder rosafarbene Lippenblüten. Die Blüten werden sehr gerne von Bienen, Schmetterlingen und anderen Insekten besucht. Ysop enthält ätherisches Öl, Bitter- und Gerbstoffe. Ysop (*Hyssopus officinalis*) möchte einen sonnigen Standort. An den Boden stellen die robusten Pflanzen kaum Ansprüche. Am besten gedeiht der Schwachzehrer auf trockenen, gut gelockerten und kalkhaltigen Boden. Ich versorge Ysop nicht mit Dünger, aber mit etwas Eierschalen. Ysop gedeiht in Gemeinschaft mit anderen sonnenliebenden Pflanzen, wie Salbei, Thymian, Bergbohnenkraut, Rosmarin, Oregano und Lavendel sehr gut. Wer eine Kräuterspirale (Kräuterschnecke) hat, pflanzt diese Sonnenanbeter am besten nach oben. Wer es einmal mit Ysop versuchen möchte, wird feststellen, dass die Pflanzen nicht so leicht zu beschaffen sind. Wer eine Pflanze hat, wird allerdings gern Samen abgeben, oder Jungpflanzen die sich ausgesamt hatten. Bei Sperli erhält man „Ysop SPRLING's Dufti“ als Samen. Ausgesät wird ab April in Schalen mit Anzuchterde auf der Fensterbank. Die Samen kommen 0,5 cm tief in die Erde. Im Mai kommen die Pflänzchen im Abstand von 25 X 30 cm in die Erde. Kopfstecklinge sind übrigens auch möglich. Wer die Pflanze nicht als Staude, sondern nur als Gewürzpflanze nutzen möchte, dem reichen sicher 2 Pflanzen pro Haushalt. In rauen Gegenden soll ein Winterschutz erforderlich sein. Meine Pflanzen haben allerdings ohne Schutz jeden Winter überstanden. Die Pflanzen kann man wie Lavendel oder Bergbohnenkraut zurückschneiden. **Verwendung:** Blätter und junge Triebspitzen kann man laufend frisch ernten. In kleinen Mengen verwendet man Ysop zum würzen von Kartoffelgerichten, Salaten, Soßen und Ragouts. Der leicht bittere Geschmack verleiht den Speisen eine besondere Note. Mit Ysop kann man gegen Erkältungssymptome inhalieren. Zum Trocknen werden blühende Triebe geschnitten. Viel Erfolg mit den interessanten Kräutern wünscht *Ihr Gartenfachberater Edgar Schmitt KGV“Alt Schönefeld“*