

■ Artenvielfalt der Kräuter (8)

Zitronenkraut (*Artemisia abrotanum*) gehört zur Familie der Korbblütler und ist eine mehrjährige Gewürzpflanze (Staude). Es ist nicht leicht vorstellbar, dass Sonnenblumen und Astern zur gleichen Familie gehören.

Zitronenkraut findet man in der Literatur auch unter Eberraute, Eberwurzel und Stabwurzel. Der Wortteil „Zitrone...“ kommt bei Kräutern oft vor, z.B. Zitronenbasilikum, Zitronenverbene, Zitronenminze, Zitronenmelisse, Zitronengras und Zitronenthymian. Ursprünglich stammt diese Pflanze aus Kleinasien und Südeuropa. Wie so viele Pflanzen verbreiteten sich auch diese aus Klöstern. In Ermanglung von Zitronen wurde Zitronenkraut später in Bauerngärten kultiviert. Jetzt wo die Südfrüchte leicht zu erhalten sind, sieht man Zitronenkraut nur in Kräutergärten und selten in Kleingärten.

Die herrlich duftende Gewürzpflanze besitzt einen kräftigen Wurzelstock und aufrechte, am Grund verholzende Stängel, die sich nach oben verzweigen. Der 60-100 cm hohe Halbstrauch hat graugrüne, fein gefiederte Blätter. Die blassgelben kugeligen Blütenköpfchen erscheinen von Juli bis Oktober (und erinnern an die engen Verwandten, den Beifuß und den Wermut). Auch diese Pflanze hat einen etwas bitteren Geschmack. Sie enthält ätherische Öle, Gerb- und Bitterstoffe und ist appetitanregend.

Zitronenkraut ist ein Schwachzehrer und wächst am besten auf kargen, sandigen, steinigen ungedüngten, durchlässigen, kalkhaltigen Boden (Eierschalen). Die anspruchslosen Pflanzen vertragen keine Staunässe. Da kaum Samen von Zitronenkraut angeboten wird, beschafft man sich am besten eine Pflanze in einer Gärtnerei mit Kräutern im Angebot. Diese Pflanzen können später auch geteilt werden. Triebspitzen sind als Stecklinge geeignet. Allerdings ist meist eine Pflanze pro Familie ausreichend. Im Frühjahr werden die holzigen Stängel etwas zurückgeschnitten.

Verwendung: Die zarten Triebspitzen können während der gesamten Vegetationszeit geerntet werden. Zum trocknen werden die Zweige im Juli/ August in den Schatten gehangen. Später kann man die Blättchen abreiben und luftdicht aufbewahren. Zitronenkraut verwendet man in Soßen, im Braten und in Salaten. Wer diese aparte Geschmacksnote noch nicht kennt, sollte anfangs sparsam würzen.

Tipp: Zitronenkraut kann man in Duft und Kräutersträußen verwenden. Der starke Zitronengeruch kann Schädlinge in Kleiderschränken fernhalten. Das zarte Kraut verschönert auch Blumensträuße.

Viel Erfolg mit dem interessanten Kraut wünscht **Edgar Schmitt**

Gartenfachberater KGV “Alt Schönefeld“