

«Der Krautige» mit Rosmarin, Thymian, Oregano und Minze.



«Der Asiatische» mit Koriander, Thai-Basilikum, Zitronengras und Currykraut.



KRÄUTER IM TOPF

Munter mixen

TEXT Ruth Schläppi FOTOS Sackgesund, Volmary GmbH

Die perfekte Mischung in einem Topf vereint – dies lässt sich bei Kräutern gut arrangieren. Bereits in Laufe eines Sommers wachsen die Pflanzen zu einem pflückreifen Busch heran.

Kräuter-Trio «Barbecue Gold Mix» mit Salbei, Thymian und Oregano.



Kräuter-Trio «Barbecue Mix» mit Rosmarin, Helichrysum und Santolina.



Die Lieblingskräuter direkt ab Balkonstrauch zupfen und damit Pasta, Pizza oder Grillgut nach Belieben aromatisieren, ist ein Stück Lebensqualität. Innovative Produzenten haben dieses Bedürfnis entdeckt und bieten solche Pflanzenmischungen im Fachhandel an, die bereits fixfertig im Topf gezogen sind – beispielsweise «Pizza-Mix» mit Rosmarinus 'Abraxas', Thymus 'Mystic Lemon' und Origanum 'Diabolo' oder «Barbecue-Mix» mit R. 'Abraxas', Helichrysum 'Aladin' und Santolina 'Olivia'. Ebenfalls erhältlich sind ähnliche Mischungen zur Selbstsaat im Topf.

Sackstarke Aromataschen

Ganz besonders geeignet für einen solchen Kräutermix sind die neuen «Sackgesund»-Taschen. Durch ihren schlichten Schnitt sind die transportablen Pflanzbehälter aus atmungsaktivem Filz in trendigen Farben ein praktisches Hilfsmittel für den Balkongärtner. Für ein gutes Gedeihen sorgt eine torflose Erde, die genügend Dünger und alle wichtigen Nährstoffe enthält, sodass der Gärtner die Pflanzen lediglich mit Wasser zu versorgen braucht. Den guten Durchfluss garantieren eine Drainage aus Blähton und eine Basis aus Rindenkompost. Wer «Sackgesund» nicht selber bepflanzen möchte, kann aus zwölf Varianten mit Gemüse- und Kräutermischungen auswählen, zum Beispiel den «Asiatischen»



Sackgesund

Die transportablen Filzgefäße «Sackgesund» sind in verschiedenen Farben erhältlich, leer oder in diversen Varianten gefüllt. Zahlreiche «Sackgärtner» in der Deutschschweiz führen diese innovativen Pflanztaschen und liefern die fixfertigen Kombinationen auch nach Hause.

Bezug: www.sackgesund.ch (auch Online-Shop)

mit Koriander, Thai-Basilikum, Zitronengras und Currykraut oder den «Krautigen» mit Rosmarin, Thymian, Oregano und Minze.

Individueller Geschmack

Obwohl Kräuter oft ohne besondere Pflege gut gedeihen, gibt es unter ihnen dennoch solche, die sich gegenseitig nicht gut vertragen. Basilikum etwa wächst schlecht neben Dill oder Majoran. Thymian und Majoran, in der Küche eine gelungene Kombination, hemmen im Topf einander beim Wachstum. Dies gilt aber nicht für

einjährigen Oregano, der einen ähnlichen Geschmack hat wie Majoran. Kapuzinerkresse, ein leuchtender Farbtupfer auf jedem Teller, geht schlecht einher mit Kerbel, Petersilie und Rucola. Letzterer wächst seinerseits eher kümmerlich neben Koriander. Pfefferminze braucht genügend Platz und verdrängt zum Beispiel Petersilie über kurz oder lang. Allerweltskräuter wie Salbei und Rosmarin in Sorten passen hingegen überallhin. Hübsch sehen zudem Töpfe aus, in denen Kräuter wie Verveine, Koriander und Minze von Blütenpflanzen wie etwa Campanula ergänzt werden. •

**Kräuter-Trio «Pizza Mix»
mit Rosmarin, Thymian und Oregano.**



**Kräuter-Trio «Pizza Silver Mix»
Helichrysum, Salvia und Thymian.**

