



Aussaatanleitung - Kräuter

Aussaat:

Dringen: Die meisten Kräuter können ab März drinnen ausgesät werden.

Draußen: nach den Eisheiligen (Mitte Mai) können sie draußen ausgesät werden.

Nutzen von Anzucherde in Anzuchttöpfchen oder einzelne Töpfe. Bei der Anzucht drinnen werden sie mit einem transparenten Deckel oder transparenter Folie abgedeckt oder in einem Mini-Gewächshaus getan, um die hohe Luftfeuchtigkeit aufrecht zu erhalten. Die Kräutersamen werden gleichmäßig verteilt, dabei sollten die Samen ca. einen Zentimeter Abstand haben. Samen werden in Licht- und Dunkelkeimer unterschieden, Lichtkeimer bleiben auf der Erde oder werden minimal eingedrückt und Dunkelkeimer müssen von Erde bedeckt sein. Sobald die Samen in der Erde sind, die Erde leicht andrücken und befeuchten.

Keimarten:

Lichtkeimer: Basilikum, Oregano, Thymian, Rosmarin, Lavendel, Zitronenmelisse, Minze, Brunnenkresse, Estragon, Salbei.

Dunkelkeimer: Petersilie, Schnittlauch, Koriander, Liebstöckel, Zitronengras, Borretsch.

Standort:

Kräuter mögen einen warmen und hellen Standort z.B. auf einer Fensterbank.

Keimphase:

Die Erde sollte nicht austrocknen, deswegen regelmäßig mit einer Sprühflasche befeuchten und täglich lüften, wenn sie in einem Mini-Gewächshaus oder mit Folie abgedeckt sind. Sobald sich das erste „echte“ Blattpaar (die nach dem allerersten Blattpaar) gebildet hat müssen die kleinen Pflänzchen bei zu dichter Aussaat pikiert werden.

Pikieren:

Pikieren bedeutet, dass die Pflanzen aus dem Aussaatgefäß möglichst in Einzeltöpfe mit frischer Erde umgetopft werden oder zumindest mehr Platz bekommen, in einem größeren Topf zusammen mit anderen Pflänzchen.





Nach dem Pikieren:

Nun müssen die Pflanzen auch nicht mehr abgedeckt werden. Weiterhin müssen die Pflanzen feucht gehalten werden, eventuell kann der Standort der Kräuter verändert werden.

Kräuter die viel Sonne mögen:

- Basilikum, Thymian, Rosmarin, Lavendel, Koriander, Oregano, Zitronenmelisse.

Kräuter, die es halbschattig mögen:

- Pfefferminze, Brunnenkresse, Petersilie, Schnittlauch, Estragon.

Für optimales Wachstum können die Pflanzen regelmäßig gedüngt werden. Wenn die Kräuter drinnen vorgezogen wurden, können sie ab diesem Punkt entweder weiter drinnen gehalten oder nach draußen gepflanzt werden.

Die Kräuter können immer wieder geerntet werden, so können sich auch immer neue Blattriebe entwickeln.

Saatgut entnehmen:

Saatgut gewinnen lässt sich am besten im Spätsommer aus den verblühten Samenständen der Pflanzen. Dieses sollten, wenn sie getrocknet sind vorsichtig abgeschnitten werden.

Anschließend werden sie vorsichtig aus der Hülle genommen und zum trocknen abgelegt, enthalten sie noch zu viel Feuchtigkeit können sie nämlich anfangen zu schimmeln. Die getrockneten Samen sollten trocken, dunkel und kühl gelagert werden z.B. in einem Glasgefäß oder Papierumschlag.

Achtung: Um Saatgut zu gewinnen, muss ein Teil der Pflanze stehen bleiben und darf nicht geerntet werden, damit diese blühen können bzw. neue Samen entwickelt werden.

Quellen:

- <https://www.feey-pflanzen.de/blogs/pflanzen-blog/kraeuter-anpflanzen-wie-du-ganz-einfach-deine-kraeuter-selbst-ziehst>
- <https://www.kraeuter-buch.de/magazin/kraeuter-aussaen-tipps-zur-anzucht-aus-samen-148.html>

Gute Nachbarn:

	Kräuter	Gemüse
Basilikum	Ringelblume, Fenchel, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Koriander	Chili, Fenchel, Gurke, Kohl, Kürbis, Paprika, Tomate, Zucchini
Oregano	Basilikum, Bohnenkraut, Ringelblume, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Lavendel, Beifuß	Zwiebeln, Lauch, Kürbis, Karotten und Tomaten
Petersilie	Basilikum, Bohnenkraut, Ringelblume, Kamille, Majoran, Thymian	Zwiebel, Tomate, Gurke, Frühlingzwiebel, Grünkohl, Palmkohl, Spargel, Paprika, Chili
Rosmarin	Bohnenkraut, Ringelblume, Fenchel, Koriander, Melisse, Oregano, Rosmarin, Thymian, Lavendel, Currykraut	Möhren
Schnittlauch	Bohnenkraut, Ringelblume, Estragon, Melisse, Rosmarin, Salbei, Lavendel	Kohl, Spinat, Möhren, Pastinake, Sellerie, Kohlrabi, Tomaten, Weißkohl, Knollenfenchel, Radicchio
Thymian	Lavendel, Zitronenmelisse, Bohnenkraut, Currykraut, Koriander, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Ringelblume,	Blumenkohl, Brokkoli, Chili, Chinakohl, Kohlrabi, Meerrettich, Möhren, Pak Choi, Palmkohl, Paprika, Rosenkohl, Weißkohl, Wirsing.
Pfefferminze	Zitronenmelisse, Ringelblume, Koriander	Blumenkohl, Brokkoli, Chinakohl, Grünkohl, Kartoffel, Kohlrabi, Pak Choi, Palmkohl, Rosenkohl, Tomate, Weißkohl, Wirsing.