



Kräuter schneiden und pflegen – so geht`s

Mehrkjährige Kräuter werden im April unterschiedlich geschnitten und gedüngt:

Rosmarin, Salbei, Lavendel, Bohnenkraut, Gewürzthymian, Zitronenthymian, Ysop, Currykraut, Eberraute und Weinraute stammen aus dem Gebiet rund ums Mittelmeer und sind kälteempfindlich.

- ⇒ Die langen, alten Triebe dieser Kleinsträucher haben den jungen Austrieb an der Basis den Winter über gut geschützt. Jetzt im April treiben die jungen Blätter aus und brauchen Raum und Licht, deshalb werden die alten Triebe um etwa ein Drittel bis zur Hälfte gekürzt. Nach dem Schnitt erhalten die Mittelmeerkräuter etwas organischen Kräuterdünger oder Kompost.

Bei Maggikraut, Sauerampfer, Meerrettich, Minze, Schnittlauch und Schnittknoblauch werden die dünnen, alten Stängel ganz weg geschnitten und sie erhalten eine kräftige Gabe Dünger: 6 Schaufeln Kompost oder 40g organischem Gemüsedünger pro m²

Bei Zitronenmelisse, Estragon und Gewürzfenchel werden die dünnen Stängel entfernt und sie erhalten 3 Schaufeln Kompost oder 20g Kräuterdünger pro m²

Peterli und Schnittsellerie sind zweijährig: sie werden noch einmal beerntet und dann stängeln sie auf, blühen und fruchten. Sie werden im April an neuer Stelle ausgesät.