Unsere Kräuterspirale

Auf wenig Raum kann man in einer Kräuterspirale Kräuter mit verschiedensten Standortansprüchen zusammen pflanzen. So finden mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Lavendel, die eine Vorliebe für trockene und nährstoffarme Böden haben, ebenso einen Platz wie die heimische Pfefferminze, die es feucht und nährstoffreich liebt.
Die Anlage sollte nicht zu klein ausfallen, damit sich die verschiedenen Kräuter gut entfalten können. Für ein gutes Dutzend Pflanzen in einer etwa 80 Zentimeter hohen Kräuterspirale braucht man einen Mindestdurchmesser von rund drei Metern.
Im nährstoffarmen, trockenen Sand im oberen Bereich wachsen Rosmarin, Lavendel, Thymian, Currykraut und Salbei.

Auf dem in mittlerer Höhe gelegenem, frischem und nährstoffreichem Boden gedeihen Zitronen-Melisse, Estragon, Petersilie und Garten-Bergminze.

Unterer Bereich (frischer Standort)**:** Schnittlauch , Dill, Liebstöckel.

Kräuter kann man gut durch Stecklinge vermehren. Man braucht kleine Töpfchen mit Anzuchterde. Von den entsprechenden Kräutern schneidet man frische , nicht verholzte Triebe ab. Man befreit die Stängel von den unteren Blättern und steckt die Stecklinge dann in die Erde.
Feucht halten und mit Haube abdecken. Gelegentlich lüften.

Beim Bau der Kräuterspirale
Foto: C. Lütkefedder

Die Kräuterspirale im Juni
Foto: M. Ebbes

Kräuter-quark

Zutaten:

- 500g Sahnequark
- 200g Naturjoghurt
- 100g Schmand
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 10 EL Kräuter aus dem Schulgarten

Die Zutaten alle zu einer cremigen Masse verrühren