

Bundesverband Deutscher Gartenfreunde e. V., Platanenallee 37, 14050 Berlin

PRESSEINFORMATION

Gartentipp: Kräuter sicher durch den Winter bringen

Lorbeer, Petersilie und Co jetzt richtig auf den Frost vorbereiten

Ob auf dem Balkon oder im Garten: Küchenkräuter erfreuen sich in der warmen Jahreszeit auch bei ungeübten Gärtnern großer Beliebtheit – doch was passiert mit dem würzigen Grünzeug im Winter? Der Bundesverband Deutscher Gartenfreunde e.V. (BDG) rät, jetzt für jedes Kraut den passenden Winterplatz zu finden.

„Küchenkräuter gelten als unkompliziert – zumindest im Sommer. Viele vergessen jedoch, auch für den richtigen Winterstandort zu sorgen und lassen ihr Kräutergärtchen entweder erfrieren oder überfordern es in allzu warmen Räumen“, erklärt Armin Matzke vom BDG, „Beim Überwintern braucht es schon ein bisschen Fingerspitzengefühl.“ Grundsätzlich muss zwischen einjährigen Kräutern wie Basilikum, Dill und Kapuzinerkresse und mehrjährigen Kräutern wie Thymian, Schnittlauch und Petersilie unterschieden werden. Einjährige Pflanzen überleben unsere Winter leider nicht und müssen im nächsten Jahr neu ausgesät werden.

Bei den mehrjährigen Kräutern bestehen besonders große Unterschiede zwischen den heimischen und den mediterranen Pflanzen. Salbei, Thymian oder Lavendel werden fälschlicherweise oft ins Haus geholt, dabei überstehen die Mittelmeer-Kräuter milde Winter ziemlich gut. Um auch für längere Kälteperioden gerüstet zu sein, helfen Tannenzweige und Stroh als isolierende Schicht. Stark abschließende Folie sollte dagegen auf gar keinen Fall verwendet werden: Die lebenden Pflanzen würde darunter schlicht faulen. Rosmarin und Lorbeer sind etwas empfindlicher und

Platanenallee 37
14050 Berlin

Telefon
(030) 30 20 71 40/41

Fax
(030) 30 20 71 39

E-Mail
bdg@kleingarten-bund.de

Internet
www.kleingarten-bund.de

Präsident
Dr. Norbert Franke

Bankverbindung
Berliner Sparkasse
BLZ 100 500 00
Konto 740 066 749

Berliner Volksbank
BLZ 100 900 00
Konto 7 154 479 001
Konto 7 154 479 010

USt.-Nr. 27 638 53185
VR-Nr. 20685 Nz

Seite 2

freuen sich über ein frostfreies Winterquartier im Haus, allerdings unbedingt in kühlen, aber einigermaßen hellen Räumen wie Wintergärten oder Treppenhäusern – warme Stuben und dunkle Keller sind tabu! Gegossen werden die Pflanzen eher sparsam, da sie im Winter ihren Stoffwechsel reduzieren, Austrocknen gilt es jedoch zu vermeiden.

Die Kälteresistenz der einheimischen Kräuter wird oft unterschätzt. Dabei braucht der Schnittlauch beispielsweise den Frost regelrecht: Wenn er einmal richtig durchfriert, treibt er im nächsten Frühjahr wieder kräftig aus. Auch Liebstöckel und Petersilie sind hart im Nehmen – nur wenn es über eine längere Zeit friert, freuen sie sich über eine Lage Laub oder Fichtenreisig als wärmenden Schutz.

Ein Tipp für würzige Sommerfrische auch im Winter: Frische Kräuter wie Basilikum, Petersilie oder Schnittlauch lassen sich jetzt gut einfrieren. Im Tiefkühlfach erhalten sie viel von ihrem Aroma und bringen aufgetaut den Sommer zurück in die Küche. Lavendel, Thymian oder Bohnenkraut halten sich dagegen am besten getrocknet. Die einfachste Variante: Kleine Kräuterbündel kopfüber an einen warmen, schattigen Ort hängen. Wenn sie ganz durchgetrocknet sind, bleiben sie in luftdicht verschlossenen Gefäßen am aromatischsten.