

# Oben blüht der Thymian, unten duftet Minze

Der aktuelle Gartentipp (5): Franziska Lohr informiert über Anlage, Pflege und Vorteile einer Kräuterspirale

Von Sarah Portner

Einfach stimmig ist für Franziska Lohr die Idee, die hinter einer Kräuterspirale steckt. Nicht nur, dass diese besondere Beetform hübsch aussieht. Weil eine Kräuterspirale unterschiedliche Standorte von trocken bis feucht bietet, finden in ihr alle Kräuter die für sie optimalen Bedingungen vor. Darüber hinaus lässt sich eine solche Schnecke gut bewirtschaften.

Ihre Begeisterung für Kräuter hat Franziska Lohr aus Greinhof (Gemeinde Wurmannsquick) durch ihren Beruf entdeckt. Die 44-Jährige ist Fachlehrerin für Hauswirtschaft und Hauswirtschaftsmeisterin und unterrichtet an der Landwirtschaftsschule in Töging. Ihre erste Kräuterschnecke hat Lohr vor über 20 Jahren im Schulgarten der Landwirtschaftsschule in Altötting angelegt. „Die Freude am Umgang mit Kräutern ist zu dieser Zeit entstanden“, sagt Lohr. Inzwischen hat sie eine Weiterbildung zur Kräuterpädagogin absolviert. Und sie hat noch einige Spiralen mehr gebaut, beruflich und privat. „Fünf, sechs dürften es schon gewesen sein, alle ganz unterschiedlich.“

## Nähe zur Küche ist wichtig

Wer eine Kräuterspirale plant, muss zuerst den richtigen Platz aussuchen. Am besten ist es, sie in Küchennähe anzulegen. „Wenn der Weg zur Küche zu weit ist, verwendet man die Kräuter vielleicht nicht so oft“, sagt Lohr. Wichtig ist außerdem, dass der Standort sonnig ist. Kräuter mögen Licht und Wärme, dann entwickeln sich ihre Inhaltsstoffe und ihr Aroma am besten. Schließlich soll der Platz optischen Gesichtspunkten gerecht werden. „Damit das Ganze ein Blickfang ist, sollte eine Kräuterspirale ein bisschen für sich allein wirken können“, erklärt Lohr. So bietet es sich an, die Spirale freistehend auf den Rasen zu setzen. Auch in einen Bauerngarten lässt sie sich gut integrieren.

Danach ist der Durchmesser der Spirale festzulegen. Zwei bis drei Meter sollte er betragen. „Lieber nicht zu groß, sondern eher kompakt, dann ist die Bewirtschaftung leichter“, sagt Lohr. Auf der entsprechenden Fläche wird etwa 20 Zentimeter tief die Erde abgetragen. Weil der Boden im Rottal lehmig ist, empfiehlt die Expertin eine Drainageschicht, um Staunässe zu vermeiden: Der Grund der Spirale wird etwa zehn Zentimeter hoch mit Kies aufgefüllt.

Danach schichtet man aus Steinen eine Spirale auf. „Wichtig ist hier, Naturstein zu verwenden“,



**Auf drei Ebenen** bietet diese Kräuterspirale jeder Pflanze den optimalen Standort. Franziska Lohr hat sie vor drei Jahren in ihrem Garten angelegt. Insgesamt ist das Beet eher pflegeleicht, findet die Gärtnerin. – Fotos: Portner

rät Lohr. Er ist porös und speichert dadurch die Wärme der Sonne. Für ihre eigene Kräuterspirale hat Franziska Lohr Nagelfluh hergenommen, den sie aus einer Kiesgrube geholt hat. Verwenden las-



**Katze Mia** ist ganz verrückt nach Katzenminze. Sie wälzt sich auf der Pflanze, damit ihr Fell gut riecht.

sen sich auch Granit, Kalkstein oder alte Ziegelsteine. Lohr rät, bei Kieswerken nachzufragen. Dort gibt es die Steine meist günstiger als im Baumarkt.

Am höchsten Punkt, in der Mitte, ist eine Kräuterspirale etwa einen Meter hoch. Von dort aus wird der Steinwall immer niedriger, bis

er am Ende wieder das Bodenniveau erreicht. Die Spirale wird dabei nach außen immer breiter. Für den Hausgarten empfiehlt Lohr eine Spirale mit mindestens drei Kreisen. Die drei Ebenen, die so entstehen, bieten unterschiedliche Standortbedingungen. Weil das Wasser von oben nach unten versickert, ist der obere Bereich der Spirale trocken, weiter unten wird es zunehmend feuchter. Wer mag, schließt die Spirale am Grund mit einem kleinen Teich ab. Er kann als Vogeltränke dienen und ergänzt die feuchte Umgebung.

## Zwei Regeln fürs Bepflanzen

Ist die Spirale aufgeschichtet, wird der Raum zwischen den Wällen mit Erde befüllt. Lohr empfiehlt ein Substrat aus zwei Dritteln Gartenerde und einem Drittel Sand, vermischt mit etwas fertigem Kompost. Der Sand ist gerade bei lehmigen Böden wichtig, um die Erde aufzulockern.

Bepflanzt wird die Spirale vor allem mit mehrjährigen Kräutern. Dabei sind zwei Regeln zu beachten. Erstens: Pflanzen, die an trockenen Standorten wachsen, kom-

men nach oben, je feuchter es die Pflanzen mögen, desto weiter unten werden sie gesetzt. Zweitens: Hochwachsende Kräuter gehören eher nach hinten, flachwachsende nach vorne. So nimmt keine Pflanze einer anderen Licht weg, das Arrangement wirkt harmonisch.

Auf der oberen Ebene fühlen sich Pflanzen wie Rosmarin, Salbei, Lavendel, Majoran und Oregano wohl. Auf den Gipfel ihrer Spirale hat Lohr Thymian gesetzt. „Der wuchert nicht so stark, ist schön als Bodendecker zwischen den Steinen und so habe ich gleich oben eine hübsch blühende Pflanze“, sagt die Kräuterexpertin. Weiter unten, im halbfeuchten und feuchten Bereich gedeihen Zitronenmelisse, Minze, Petersilie, Dill und Schnittlauch. „Alles Kräuter, die in unseren Breitengraden schön wuchern.“ Besonders feucht mag es Brunnenkresse, sie bildet deshalb oft das Ende der Spirale in der Nähe der Vogeltränke.

Ein- und zweijährige Sorten werden im Frühjahr an freie Stellen gesät. Bereits früh kann man Lücken mit Gartenkresse schließen. Später werden Dill und Petersilie, ab Anfang Mai auch Basilikum gesät. Für Farbtupfer sorgt Kapuzinerkresse. So lässt sich eine Kräuterspirale flexibel bewirtschaften.



„Insgesamt ist eine Kräuterspirale eher pflegeleicht“, findet Lohr. Weil fast alle Kräuter Schwachzehrer sind, kann auf Dünger meist verzichtet werden. Lohr hat ihre Spirale noch nie gedüngt. Bei der Frühjahrsbestellung, wenn neue Pflanzen eingesetzt werden, hackt die Expertin die Erde in der Anlage tiefgründig mit einem Kreil, um den Boden aufzulockern. Wenn es im Sommer länger heiß und trocken ist, muss vor allem im oberen Bereich gegossen werden. Über den Winter deckt Lohr das Beet mit Laub und Reisig ab, als Schutz vor Frost und dem Gewicht der Schneedecke.

## Paradies für Schmetterlinge

Ansonsten macht eine Kräuterspirale wenig Arbeit, dafür umso mehr Freude. Ein echtes Paradies stellt sie für Schmetterlinge und andere Insekten dar. Der Duft der Kräuter wirkt auf sie anziehender als jedes bunte Blumenbeet. „Das ist im Sommer wirklich fantas-

tisch, da tummelt sich alles drauf, da schwirrt es nur so“, schwärmt Franziska Lohr.

Für sie haben Kräuter einen Doppelleffekt: „Sie sind nicht nur was zum Ernten sondern sehen auch hübsch aus und blühen.“ Zum Kochen verwendet sie besonders gerne südländische Kräuter, sie mag deren intensiven Geschmack. „So, wenn sie wachsen, sind Kräuter nicht so auffällig, aber in den Pflanzen steckt jede Menge Kraft und Würze.“ Deshalb findet Lohr: „Kräuter kann man eigentlich nie genug haben.“

## DER NÄCHSTE TIPP:

Am Samstag, 24. Mai, dreht sich die Serie des Rottaler Anzeigers um die putzigen Freunde vieler Gärtner – die Gartenzwerge. Unsere Expertin ist dann Helga Pawlicky aus Pfarrkirchen. Haben Sie liebe Leser, auch so einen lustigen Gesellen oder gar eine Gartenzweig-Sammlung? Dann informieren Sie uns unter Tel. 08721/959921 oder schicken Sie am besten gleich ein Foto an: Rottaler Anzeiger, Rathausplatz 3, 84307 Eggenfelden, oder red.eggenfelden@pnp.de.

## EXTRA-TIPP: Wie ein Gärtner Minze im Zaum halten kann

„Vorsicht bei Minze“, warnt Franziska Lohr. Weil die Pflanze stark wuchert, kann es passieren, dass ihre unterirdischen Ausläufer innerhalb kurzer Zeit ein ganzes Bett durchwurzeln. In ihre Kräuterspirale hat Lohr zwei verschiedene Sorten gepflanzt, beide haben sich auf einer Fläche von gut einem Meter Länge aus-

gebreitet. „Das ist schade, weil so die Vielfalt verdrängt wird“, sagt Lohr. Um der Minze künftig Einhalt zu gebieten, entfernt sie die Pflanze aus dem Beet. Einen kleinen Rest der Minze setzt sie in einen Tontopf. Dieser wird in der Erde versenkt, so dass er nicht mehr zu sehen ist. „So lässt sich die Pflanze leichter eindämmen.“

