

KRÄUTERGARTEN AUF BALKONIEN 2013

KRÄUTERGARTEN AUF BALKONIEN 2013

Was soll ich sagen – ich liebe meinen kleinen Kräutergarten. Im nächsten Jahr werde ich dafür einen richtigen Garten mit allem drum und dran haben, dieses Jahr müssen die paar Quadratmeter auf Balkonien noch ausreichen... und die werden, wie schon im letzten Jahr, voll und ganz genutzt. Der große Unterschied zum letzten Jahr ist, dass ich diesmal wirklich alle Blumenkästen für Kräuter genutzt habe und als blumiges Element Lavendel gewählt habe. Die Kombination Rosmarin und Lavendel hat mir im letzten Herbst in der Toskana so unglaublich gut gefallen. So ging es auf zu Bauhaus-Stadtgarten um die Pflanzabteilung unsicher zu machen – am Ende sind wir mit einem voll beladenen Auto nach Hause gefahren.



Was wächst also auf Balkonien? Ich habe 2 große Kästen mit je 2x Rosmarin und 2x Lavendel, die wurden abwechseln eingesetzt. Dazwischen meine geliebten Solarlichter und ein paar Froschkönige die jetzt schon halb überwuchert sind. Ich habe diesmal alle Blumenkästen mit Kräuternerde befüllt. Die hat sich im letzten Jahr bewährt und ich hatte das Gefühl es würde den Kräutern gut bekommen. Außerdem verwende ich auch dieses Jahr wieder einen speziellen Kräuterdünger.

Mittig auf dem Tisch steht mein Lorbeerbaum. Der hat den Winter überlebt – das verbuche ich definitiv auf der „Haben-Seite“, leider hat er sich Schildläuse eingefangen. Die gingen auch mit abspülen und mehrfachem sorgfältigen Abwaschen der Blätter nicht weg. Nach einiger Recherche bin ich auf die Möglichkeit gestoßen den Stamm mit Öl einzupinseln. Bei den Blättern sollte man das nicht machen weil die dann wohl kaputt gehen. Hilft also nix, die Biester sitzen auf den Blättern. Jetzt hätte ich ihn einfach abernten können, die Blätter säubern und trocknen und mir einen neuen Lorbeer kaufen, aber ich sehe nicht ein warum ich hier den kürzeren ziehen soll nachdem ich mein Bäumchen über den Winter gebracht habe. Machen wir es kurz – volle Dröhnung Chemie und ein auf unbestimmte Zeit verhängter Erntestop sind die Lösung. Hat übrigens ganz hervorragend funktioniert. Außerdem hat er einen größeren Topf bekommen. Der ist aber auch gewachsen...



Direkt daneben sieht man meinen zweiten großen Stolz – 4 kleine Zentnerkürbispflanzen. Mein Stolz deshalb, weil ich die Kerne von dem super leckeren Kürbis aus dieser Kürbislasagne und dieser Kürbislasagne damals abgewaschen und getrocknet habe. Dann lagen sie noch einige Wochen in einem Schnapsglas im Regal und jetzt habe ich sie 1 Stunde in Wasser eingeweicht, in ein Töpfchen mit Erde gesteckt und voilà – aus 6 Kernen sind immerhin 4 Pflanzen gewachsen! Und wie die wachsen... sie werden von Tag zu Tag größer... ich bin noch nicht sicher wie ich das langfristig lösen werde...?



Weil ich mein Basilikum im letzten Jahr zwar über die Runden bekommen habe, aber von meinem alten Balkon deutlich bessere Ergebnisse gewohnt war habe ich ihnen diesmal einen etwas sonnigeren Platz zugeteilt. Außerdem habe ich mir das volle Programm zugelegt: 1x normales Basilikum, 2x Thai Basilikum und 2x rotes Basilikum. Besonders das Rote überrascht mich in diesem Jahr. Es ist ein wildes Basilikum das ich im japanischen Blumenladen gekauft habe und das mir dort nachdrücklich empfohlen wurde – und es wächst jetzt schon kräftig in die Höhe und Breite. Ich muss nur ein bissl aufpassen, dass dem Thai-Basilikum genug Licht bleibt. Ansonsten habe ich das rote Basilikum schon für einige leckere Gerichte verwendet (wobei ich gerade überrascht feststelle, dass ich davon bisher nur das Bikini-Süppchen mit euch geteilt habe – der Rest hängt noch in der Warteschleife).



Direkt neben dem Basilikum haben auch dieses Jahr wieder 3 Tomatenpflanzen ihren Platz gefunden. Ich habe das Glück, dass mein Vater die kleinen Pflänzchen zieht und ich dann immer welche bekomme. Dieses Jahr hatte die Beschriftung in der Aussaatschale einen kleinen Unfall, es wird also eine Überraschung ob ich gelbe oder rote Cocktailtomaten bekommen habe – ich bin da flexibel, Tomaten aus eigener Ernte schmecken so oder so toll. Dabei ist mir gerade aufgefallen, dass ich von den Tomaten noch kein Foto hab – die gibt es also nicht mit Sonnenschein, dafür aber auf dem top aktuellen Stand.



Links unten auf dem Fensterbrett habe ich wieder mein Tontopf-Set aufgebaut. Hier durften diesmal Oregano (dem die ersten Blättchen für mein australisches Rührei gemopst wurden), 2 Paprikapflanzen (wie die Tomaten ebenfalls von meinem Vater) und ein Salbei einziehen. Bisher scheint ihnen dieser Standort gut zu gefallen. Der Salbei hat im letzten Jahr ziemlich unter der prallen Sonne gelitten und steht diesmal schattiger. Die ersten Blätter wurden bereits für diese Pasta verwendet. Direkt daneben ist mein großer Pflanzkübel der die letzten 4 Jahre von meinen 2 Avocadobäumchen bewohnt war... selbst gezogen... und den Schildläusen zum Opfer gefallen. Da kam jede Hilfe zu spät. Ich könnt' heulen. Na egal – der Kübel wurde heiß und mit viel Spüli ausgewaschen und mit Rosmarin (ein Geschenk von der 7-köpfigen Raupe) und 2x Thymian bepflanzt.



Damit haben wir einmal die Runde gemacht – ein bissl Platz wäre noch zu besetzten, aber viel ist es nicht. Mal schauen was mir noch dringend fehlt... ☐

Ich bin jedenfalls begeistert – Küchenkräuter soweit das Auge auf unseren knapp 4m² reicht. Sogar Bessere Hälfte war zufrieden – die Kräuter sind wenigstens nützlich, im Vergleich zu „irgendwelchen

Blumen“ die nur Arbeit machen. Jetzt muss nur die Sonne wieder scheinen damit man wieder draußen Frühstücken und gemütlich mit einem guten Glas Rotwein ein schönes Abendessen genießen kann.



Mit dabei beim Event:

