

# Toolbox Klima Arten Garten



Klima Arten Garten

## Kräuterspirale

Mit diesen Tipps kannst du eine Kräuterspirale selbst bauen und bepflanzen. Der Vorteil: In einer Kräuterschnecke herrschen verschiedene Klima- und Feuchtzonen vor; sie eignet sich daher für unterschiedlichste Kräuter.

### **Das Grundprinzip der Kräuterspirale:**

Wie ein Schneckenhaus dreht sich das Beet spiralförmig nach oben. Darum

wird die Kräuterspirale auch Kräuterschnecke genannt. Am niedrigsten Punkt befindet sich oftmals ein kleiner Teich und sehr nährstoffreiche Erde. Dort herrscht ein feuchtes, nasses Klima. Darauf folgt eine mittlere, eher feuchte Zone und eine mittlere, eher trockene Zone. Am höchsten Punkt der Kräuterspirale baut man eine Fläche für ein Erde-Sand-Gemisch, sodass ein nährstoffarmer Boden entsteht. Dort ist es am trockensten und am wärmsten. Diese Übergänge machen es möglich, dass du die Kräuterschnecke mit sehr verschiedenen Kräutern bepflanzen kannst.

### **Größe und Standort der Kräuterschnecke:**

Grundsätzlich solltest du deine Kräuterschnecke nicht zu klein bauen, damit sich die Kräuter ausbreiten können. Für circa zwölf Pflanzen und eine Höhe von 80 Zentimetern sollte die Kräuterspirale einen Mindestdurchmesser von drei Metern haben. Wähle zudem einen sonnigen Platz aus, denn die meisten Kräuter brauchen viel Wärme und Licht. Der Teich am Ende bzw. die Öffnung der Spirale sollte nach Süden ausgerichtet sein. Dann erhält jede Pflanze optimale Bedingungen. Um ein erstes Bild zu bekommen, kannst du die Kräuterspirale mit Pflöcken und Schnur abstecken.

### **Das Fundament der Kräuterspirale:**

Zunächst empfiehlt es sich, den Boden der Spirale circa zehn Zentimeter auszuheben und mit grobem Schotter zu füllen. Der Schotter verhindert, dass sich Staunässe bildet. In diesem Schritt solltest du gleich das Loch für den Teich ausheben. Für die eigentliche Spirale können Ziegel, Pflastersteine oder Natursteine aufgestapelt werden. Sind sie groß genug, muss man nicht vermörteln. Dann entsteht gleich noch Lebensraum für Eidechsen und Insekten. Auch Pflanzen können sich so besser ausbreiten.



**Tipp:** Es macht Sinn, die Spirale Steinreihe um Steinreihe gleich zu befüllen. Das erhöht die Stabilität und spart Kraft weil das schwere Füllmaterial leichter eingebracht werden kann.

### **Kräuterspirale bauen:**

Die höheren Bereiche werden am Boden mit Schotter aufgefüllt. Bei 80 cm Höhe sollten 50 cm mit Schotter unterfüttert sein. Im flacheren Teil der Spirale lässt man die Schotterschicht auslaufen. Auf die Kräuterpflanzen abgestimmt werden individuelle Erdmischungen aufgebracht:

- obere, mediterrane Zone: 50 % Gartenerde und 50 % Sand
- mittlere, trockene Zone: 50 % Gartenerde, 30 % Sand und 20 % Kompost
- mittlere, feuchte Zone: 50 % Gartenerde, 20 % Sand und 30 % Kompost
- untere, nasse Zone: 50 % Gartenerde und 50 % Kompost

### **Tipp:**

1. Lehmgie Gartenerde verbessert man mit etwas Kalksplitt oder gebröselten Eierschalen.
2. Mit Pferdemist wird der Kompost noch reichhaltiger. Gibt es bei Pferdehöfen kostenlos.
3. Falls du Gartenerde kaufen musst, bitte torffreie Erde wählen.

### **Eine Kräuterschnecke mit Teich bauen:**

Am südlichen Ende der Spirale kannst du einen kleinen Teich anlegen. Dazu einfach einen Mörtelbaubottich oder großen Baueimer eingraben. Den Behälter befüllst du mit etwas Sand und dann mit Wasser. Falls du Teichfolie verwenden willst, fülle das Erdloch mit einer Sandschicht und lege sie dann hinein. So schützt du die Folie vor Beschädigungen.

### **Die Kräuterspirale bepflanzen:**

Am besten ein paar kräftige Regenschauer abwarten oder die Spirale gut einwässern. Danach die abgesunkene Erde passend nachfüllen. Bei der Bepflanzung ist wichtig, dass die Bedürfnisse der Pflanzen zum Standort in der Kräuterspirale passen. In diesem Bereich fühlen sich folgende Pflanzen wohl:

- Unterer Nassbereich: Wassernuss (direkt im Wasser des Teichs), Kalmus, Brunnenkresse, Wasser- und Bergminze
- Mittlere, feuchte Zone: Melisse, Kerbel, Petersilie, Basilikum, Bärlauch, Dill, Estragon, Liebstöckel
- Mittlere, trockene Zone: Schnittlauch, Koriander, Minze, Borretsch, Kapuzinerkresse, Pimpinelle
- Mediterrane Zone: Salbei, Thymian, Majoran, Rosmarin, Oregano, Lavendel, Bohnenkraut, Lorbeer, Currykraut

Die ideale Pflanzzeit ist das Frühjahr, sobald kein Frost mehr zu erwarten ist. Im Sommer und Herbst kann man die Kräuter frisch verwenden oder für den Winter trocknen.