

Sabine Huber, Schriftstellerin  
und leidenschaftliche Gärtnerin

# Farbkur für die Kräuterbeete



**W**inter ist im Garten die Zeit des Bilanzziehens und Vorausplanens. Ich habe in den letzten Tagen Stapel von Gartenfotos und Notizen vom letzten Sommer durchgesehen. Dabei fiel mir vor allem eines auf: Das Kräutergärtchen, auf das ich in den ersten Jahren so stolz war, ist ob all meiner neuen Blumenbeete in Vergessenheit geraten. Auf den wenigen Fotos, auf denen es überhaupt abgebildet ist, wirkt es vernachlässigt und langweilig. Es wurde auch von Besuchern kaum beachtet; die Leute machten sich nicht einmal mehr die Mühe, ums Haus herumzugehen und sich die geometrisch angeordneten Beeten anzusehen. Und die beiden grösseren Kräuterbeete im Gemüsegarten

teilten dieses Aschenputtel-Schicksal.

Letzten Herbst habe ich in Frankreich den Garten der Kräuter- und Gemüsespezialisten Jean-Baptiste und Nicole Prades besucht und unzählige botanische Namen in mein Notizbuch geschrieben: *Agastache mexicana*, *Hemerocallis fulva*, *Tagetes anisata*. Ich glaube, in ihnen liegt die Lösung. Ich werde im Frühling essbare Blumen zwischen die Kräuter pflanzen. Und zwar nicht die üblichen Kapuziner und Ringelblumen, von denen ich in den letzten Jahren so viele hatte, dass nicht einmal mehr die Nachbarskinder davon beeindruckt sind.

Bei den Prades habe ich die Blüten diverser *Agastache*-Sorten degustiert: *A. foeniculum*, die Anisminze, *A. anisata*, ebenfalls nach

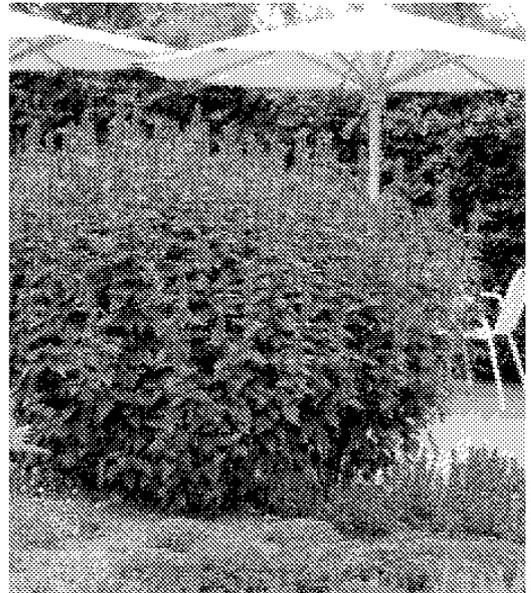


FOTO: FLOHAMEDIA

Essbar. Peppt das Kräuterbeet auf: *Agastache foeniculum*.

berufsbegleitend  
studieren



Neu! Fernstudien für Fachhochschulen

Wirtschaftsingenieur/in FH

Informatiker/in FH

Exportökonom/in FH

eBusiness Manager FH

Projektmanager FH

Neue Bildungsmedien und Tele-Lernen



ZÜRICH  
BERN  
BASEL  
BRIG

[www.fernfachhochschule.ch](http://www.fernfachhochschule.ch)

E-Mail: [admin@fernfachhochschule.ch](mailto:admin@fernfachhochschule.ch)

Tel. 01 241 45 43 oder Tel. 027 922 39 00, Fax 027 922 39 05

## Blumentopf aus Wachs

Grosse Kerzen,  
die über Weih-  
nachten schön  
regelmässig  
ausgebrannt  
sind, bekommen  
als originelle  
Blumentöpfe ein  
zweites Leben.

Anis schmeckend, weiter koreanische und mexikanische und andere Sorten, deren Aromen an Estragon und Bergamotte und alle erdenklichen Kräuter erinnern. Jean-Baptiste wurde nicht müde, ihre Vorzüge zu loben: Sie wachsen schnell, blühen tüchtig, und die Stiele halten in der Vase lang. Einige Sorten findet man in Samenkatalogen und Gartencentern bei den mehrjährigen Stauden. Bei [www.grainesbaumaux.com](http://www.grainesbaumaux.com) in Frankreich gibt es eine grosse Auswahl an *Agastache*-Samen.

Auch von den Knospen der Tagelilien habe ich gekostet. Ich hätte gewettet, dass sie giftig sind, so, wie sie aussehen. Aber sie sind wohlbekömmlich und mit ihrem süssen Feigengeschmack eine Delikatesse.

Und die sehr kleinen Blüten der *Tagetes anisata* schmecken wie schärfere Verwandte des Estragons.

Besonders witzig sind die Blüten der Parakresse. Sie schäumen im Mund auf und schmecken wie gepfefferte Brauselimonade (die gibt es auch bei [www.samen.ch](http://www.samen.ch) oder Tel. 032 - 686 68 68).

[sabinesgarten@hotmail.com](mailto:sabinesgarten@hotmail.com)