

GOURMET-GÄRTCHEN

Für annabelle-Gärtnerin Sabine Reber geht im Frühsommer nichts über selber gezogene Kräuter und knackig frischen Salat.

Das nenne ich Genuss: Abends spaziere ich mit Korb und Messer an den See, um im Gärtchen Kräuter zu holen und etwas Salat fürs Nachtessen zu ernten. Kräuter zu ziehen ist kinderleicht. **Thymian, Rosmarin, Lavendel** und **Salbei**, die mediterranen Kräuter, habe ich beim Gärtner gekauft und sie in etwas grössere Terracottatöpfchen gepflanzt. Sie mögen einen sonnigen Standort. **Peterli, Schnittlauch** und **Minze** kann man ebenfalls in Gefässen ziehen, aber sie brauchen deutlich mehr Wasser und weniger Sonne. Darum gedeihen sie auf einem halbschattigen Beet besser. Minze wächst manchmal fast zu gut, und wenn es ihr gefällt, beginnt sie gar zu wuchern. Ich behalte sie in einem Topf neben der Haustür – so habe ich stets frische Blättchen für meinen Minztee.

Koriander, Dill und **Basilikum** gedeihen so leicht aus Samen, dass es sich fast nicht lohnt, Pflänzchen zu kaufen. Wer wie ich viel davon braucht, sät am besten alle zwei Wochen eine Schale davon an.

Auch Salat ziehen ist keine Hexerei. Im Fachhandel oder auf dem Markt gibt es nun diverse Sorten als Setzlinge. Ob **Lollo** oder **Eichblatt, Eisberg, Forellensalat** oder **Endivie** – man kauft einfach nach Lust und Laune die, die einen gerade ansprechen. Gedeihen werden sie alle. In meinen Quadrätchen pflanze ich jeweils einen kräftigen Setzling in die Mitte jedes Abteils und vier weitere ringsherum. Letz-

SALBEI TOTAL

Alles über den Salbei und seine Verwendung in Garten und Küche lernt man an der Tagung der Gesellschaft Schweizer Staudenfreunde (GSS) am 18. Juni an der Hochschule Wädenswil. ★ *Anmeldung: 079 409 33 80; www.staudenfreunde.ch*



PARADIESCHEN

«Das Geheimnis kleiner Gärten» heisst der neue Bildband des Landschaftsarchitekten David Stevens. Darin zeigt er, wie auch der kleinste Garten in einen Ort zum Geniessen verwandelt werden kann. ★ *DVA, 69.10 Fr.*

Salbei, Rosmarin, Thymian, Minze: Im Garten duftet es jetzt köstlich würzig

tere ernte ich etwas früher, so hat derjenige in der Mitte Platz, um schön gross zu werden. Zarte Salatsetzlinge vertragen die Hitze schlecht. Ich pflanze sie wenn möglich abends oder an einem bewölkten Tag. Aufpassen, dass man sie nicht zu tief setzt – Salat muss «im Wind flattern», sonst verfault er, bevor er wächst. Jetzt muss man nur noch ein Auge auf die Schnecken haben. Und die schnelleren Sorten wie Schnittsalat und Lollo kann man bereits wenige Wochen später ernten.

KRÄUTERECKE

Mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Salbei brauchen eine gute Drainage. Darum auf den Boden der Töpfe eine Schicht Tonscherben oder Kieselsteine geben. Gute Kübelpflanzenerde aus dem Fachhandel nehmen. Zum Säen von Basilikum, Koriander und so weiter spezielle Aussaaterde kaufen, die luftig und feinkrümelig ist.

