



Gefiedertes Kraut

Der mehrjährige **Gewürzfenchel** sollte in keinem Garten fehlen. Denn diese hübsche und dankbare Staude ist gut für die Küche, für die Vase und für die Schmetterlinge.

Sabine Reber, Schriftstellerin, Gartenpublizistin und Bloggerin

Den weissen Knollenfenchel kennen wir alle aus dem Gemüseregal. Gewürzfenchel ist zwar eng verwandt mit dem Knollenfenchel, aber von Wuchsart und Verwendung her eine ganz andere Geschichte. Der Gewürzfenchel *Foeniculum vulgare* gehört zu den mehrjährigen Gartenkräutern. Diese ausdauernden Stauden sind in den Gemüsegärten und auf Balkonen gross im Kommen – nach dem Motto: einmal pflanzen, immer ernten. Der Gewürzfenchel bildet keine Knollen, sondern es werden im Frühling die zarten, gefiederten Blattwedel geerntet und wie Dillkraut fein geschnitten verwendet. Mit ihrem anisartigen Geschmack frischen sie Sommer-salate und Fischgerichte auf. Im Sommer bildet der Gewürzfenchel schöne gelbe Doldenblüten, die bei Bienen und anderen Insekten beliebt sind. Auch Floristinnen mögen die Fenchelblüten. Sie passen wunderbar in romantische Rosenbouquets oder zu Hortensien. Wenn man sie stehen lässt, bilden sich die Samen. Diese sind als Gewürz sowie als Tee zur Beruhigung des Magens und der Nerven beliebt. Nicht zu vergessen ist auch die Bedeutung des Gewürzfehchels als Futterpflanze für die Raupe des Schwalbenschwanzes. Allein für den Anblick dieser grellgrün und orange gemusterten Rübli-raupen lohnt es sich, ein paar dieser Pflanzen zu kultivieren.

Was genau braucht der Fenchel, um lang-fristig gut zu gedeihen? Fenchel stammt aus dem Mittelmeerraum und ist eine Marschpflanze. Das heisst, er mag es warm und eher feucht. Ein sonniger Standort mit humoser, durchlässiger Erde ist ideal. Wenn es dem mehrjährigen Fenchel gefällt, kann er anderthalb Meter hoch und vierzig Zentimeter breit werden. Nach einigen Jahren lässt sich die recht mächtige Staude im Herbst zwecks Vermehrung ausgraben. Aber Achtung, Grösse und Gewicht des Wurzelstocks werden beachtliche Ausmasse annehmen! Am besten werden die Wurzelballen dann mit einer Säge in vier Stücke zerteilt. So lässt sich der Gewürzfenchel zuverlässig vermehren. Ihn aus Samen zu ziehen, ist auch möglich, aber es dauert recht lange, bis grosse Klumpen heranwachsen. Auf dem Balkon braucht die Staude einen nicht zu



FOTO STÖH GRÜNIG. ILLUSTRATION ALAMY

Einmal pflanzen, immer ernten: Der Gewürzfenchel ist ausdauernd und findet eine breite Anwendung.

kleinen Topf und humusreiches Substrat, das nie austrocknen sollte. Im Gefäss kultiviert, muss man aufpassen, dass der Fenchel im Winter nicht beinhart durchfriert. Allzu kalt behagt ihm nicht. Draussen im Garten hingegen kann er problemlos minus zwanzig Grad oder kälter überstehen.

Ein besonderer Hingucker ist übrigens der Bronzefenchel *Foeniculum ‚Rubrum‘*, der mit seinem bronzefarben schimmernden Laub im Kräutergarten wie auch im Staudenbeet für Kontraste sorgt. Beim Bronzefenchel fasziniert, dass die jungen Blätter, die noch ganz zerknüllt wirken, sehr dunkelbronzefarben sind und fast metallisch schimmern. Dadurch wirken sie mitunter, als wären es glänzende exotische Raupen, die sich im Innern der Stauden eingeknistet haben. Bei den grünen Gewürzfehchelsorten sind die jungen Blätter ebenfalls stark zusammengeknüllt, aber von der Farbe her sind sie von Anfang an klar als Laub zu erkennen. 🍷