



An die Töpfe, fertig, los!

Zeitig im Frühling lassen sich auf dem Balkon schon zahlreiche Kräuter kultivieren. Also nichts wie los – in die Töpfe und Kistchen mit dem würzigen Grünzeug!

Sabine Reber Schriftstellerin und Gartenexpertin

In der Berner WG meiner Tochter gibts einen recht grossen, hübschen Balkon. Eigentlich hatte ich mir vorgenommen, mich da gärtnerisch nicht zu betätigen, weil es ja eben ihre WG ist und sie nun selbstständig werden und ihre eigenen Sachen machen soll. Als sie mich eines Abends beim Znacht fragte, ob ich nicht doch ein bisschen mit der Bepflanzung helfen könne, waren meine guten Vorsätze im Nu verflogen. «Was wollt ihr denn für Pflanzen?», erkundigte ich mich. «Oh, bloss ein paar Küchenkräuter», antwortete sie, «einfach so, wie du das immer machst, mit Petersilie und Schnittlauch und essbaren Blumen, dazwischen Salbei, Rosmarin und Thymian, die brauchen wir zum Kochen. Und Pfefferminze und Basilikum und ...» Die Bestellung wurde länger und länger. Irgendwann unterbrach ich die Wunschliste und schickte meine Tochter hinaus, um die Länge von Brüstung und Sims zu vermessen. Drei Achtzigerkistchen, zwei Sechzigerkistchen sowie ein halbes Dutzend tiefere Töpfe mit dreissig Zentimetern Durchmesser würden Platz finden. Am Boden können sie zusätzlich drei Kübel aufstellen.

Nicht alle Kräuter haben gleich viel Tiefgang. Petersilie, Maggikraut oder Meerrettich bildet Pfahlwurzeln, braucht also tiefere Gefässe. Minze oder Thymian kriecht in die Breite. Man muss nicht alles schon am Anfang wissen – im Verlauf der Saison können die Kräuter bei Bedarf umquartiert oder ersetzt werden, wenn etwas zu stark abgeerntet ist oder vorzeitig das Zeitliche gesegnet hat. Sowieso wird bei knappen Platzverhältnissen immer mal wieder umgeorgelt.

Für den Anfang schaffe ich alles herbei, was einigermassen frostfest ist. Nebst Petersilie, Schnittlauch und Minze können Salbei, Thymian, Ysop, Currykraut, Bergbohnenkraut und Lavendel problemlos ab Ende Februar gepflanzt werden. Hübsch ist Rosmarin, der zeitig im Frühjahr blüht. Auch ein Lorbeerbäumchen kann auf einem geschützten Balkon ganzjährig draussen stehen. Was die essbaren Blüten betrifft, müssen im März Hornveilchen, Bellis und Primeln aus biologischem Anbau genügen.

Das bei den Teenies so beliebte Basilikum muss aber warten. Bis Mitte Mai gedeiht das empfindliche Kraut nur drinnen. Grosse, gesunde Basilikumpflanzen gibts erst im Sommer. Gesät werden kann Basilikum ab März – in Töpfchen auf einem hellen Fenster Sims. Das ist eine gute Übung für Gartenneulinge, denn beim Basilikum gilt: regelmässig, aber niemals zu viel auf einmal giessen.

Überhaupt scheint die grösste Herausforderung beim WG-Balkon ebendies zu sein – ans Giessen zu denken! Vergessenes mit zu viel Wasser auf einmal nachholen ist verheerend. Und wenn die Mädels mir jetzt nicht glauben, wie wichtig korrektes Giessen ist, werden sie das gewiss noch selber herausfinden. Es lohnt sich übrigens, einmal die Woche ein wenig Flüssigdünger in die Giesskanne zu geben.

Am besten, man gewöhnt sich gleich am Anfang beides an: regelmässig giessen und düngen. Das ist die mit Abstand wichtigste Arbeit auf jedem Balkon. Wachsen und gedeihen tun die Kräuter dann schon von selber. ☕



FOTO STÖH GRÜNIG ILLUSTRATION SYLVIA BESPALUK