

Von Bärlauch bis Zitronenverbene - Basiswissen für Kräutergärtner

Egal, ob Gourmet oder Selbstversorger - wer Kräuter im eigenen Garten anbauen möchte, steht als Neuling oft vor folgenden Fragen bzw. Entscheidungen: Wächst das gewünschte Kraut besser an einem sonnigen oder schattigen Platz? Wie oft muss ich gießen? Kann ich es auch im Topf anbauen oder muss es zwangsläufig ins Gartenland? Franz-Xaver Tremel, Insider auch als "Kräuterpapst aus dem Bayerischen Wald" bekannt, gibt in seinem handlichen "Kräuter-Coach" kurze und klare Antworten auf all diese Fragen.

30 der beliebtesten und vor allem auch in unseren Breiten gut zu kultivierenden Küchenkräuter hat Tremel für seinen kompakten Ratgeber ausgewählt. Nach nur knapp 20 Seiten, in denen er praktische Tipps zur Planung des eigenen kleinen Kräutergartens sowie zu Standort, Bodenbeschaffenheit, benötigter Wassermenge und zur Kunst des Säens, Pikierens und Pflanzens gibt, geht er mit den 30 Kräuterporträts recht schnell in medias res. Von Bärlauch bis Zitronenverbene sind in den Porträts alle Klassiker vertreten. Und wer denkt, er wüsste schon alles über die Standard-Küchenkräuter wie Dill, Schnittlauch und Petersilie, kann bei Tremel durchaus noch etwas dazulernen; z. B. warum Dill nicht immer und überall aufgeht und dass er deshalb im Volksmund als sehr eigenwilliges Kraut bezeichnet wird. Diese Feststellung sah mit Sicherheit jeder Hobbygärtner schon einmal durch eigene Erfahrung bestätigt.

Der Aufbau der Pflanzenporträts folgt stets einer mehr oder weniger gleichen Reihenfolge: Auf einer Doppelseite bilden zwei bis drei Bilder der Pflanze die optische Basis. Eine Beschreibung liefert die wichtigen Details zum Aussehen des Krauts in Worten. Absätze zu Herkunft, Vorkommen und Anbau folgen. Die Antwort auf die Frage, welche Pflanzenteile wie verwendet werden können, rundet das Porträt ab. Die Rubrik "Tremels Kräuterwissen" bietet persönliche Tipps und Anmerkungen des Kräuterpapstes z. B. zu überliefertem Wissen wie Heilwirkung einer Pflanze oder spezielle Brauchtümer.

Tremels Kräuterratgeber ist übersichtlich und deckt die gängigen in der europäischen, aber auch asiatischen Küche verwendeten Kräuter ab. Als Einführung für Hobbygärtner und -köche ist das Büchlein ein kompetenter Leitfaden, der es versteht, in wenigen Worten verständlich das Wichtigste zu sagen. Anschaulich wird auch die benötigte Wassermenge mit unterschiedlich gefüllten Wassergläsern dargestellt. Wer sich schon immer gefragt hat, was eigentlich Halbschatten bedeutet, erhält bei Tremel eine brauchbare Erklärung. Gute Tipps für die Aufbewahrung, z. B. das portionsweise und damit äußerst praktische Einfrieren gehackter Kräuter in Eiswürfelbehältern, hält der Kräuterpapst, der viele Jahrzehnte eine eigene Raritätengärtnerei mit 3.500 verschiedenen Kräuterarten geführt hat, ebenfalls bereit.

Wer über die Verwendung der Kräuter in der Küche hinaus mehr über die Heilwirkung, die viele der Pflanzen auch haben, wissen möchte, wird bei diesem Ratgeber enttäuscht. Zwar schneidet Tremel das Thema immer mal wieder kurz an, aber es spielt - sicher mit Bedacht auch so gewählt - eine Nebenrolle in diesem Buch. Der kompakt gehaltene "Kräuter-Coach" ist deshalb zwar die perfekte Lösung für Hobbyköche, die ihre Kräuter selbst anbauen möchten, aber weniger für Kräuterhexen, die die Pflanzen zu heilenden Zwecken verwenden und verarbeiten möchten.

Sabine Mahnel 07.08.2017

Quelle: www.literaturmarkt.info