**Ihr Pflanzenexperte**

Herr/Frau Krautkopf von der Gärtnerei Grünzeug   
(Bitte Name einsetzen)

gibt Ihnen den folgenden **Trendtipp:**

**Hoch hinaus mit Kräutern – mit einer essbaren grünen Wand**

Gerne hätten Sie viele frische Kräuter zum Selberernten zur Hause – nur leider fehlt Ihnen der Platz in der Küche oder auf Balkon oder Terrasse? Das ist heute gar kein Problem mehr, denn der neue Trend der „Grünen Wände“ oder des „Vertical Gardening“ eignet sich auch für Ihr Zuhause. Es gibt da zahlreiche Möglichkeiten – von kostengünstig bis edel. Das vertikale Gärtnern hat zudem den großen Vorteil, dass die Pflege der Pflanzen einfach und schnell geht, da Sie alles kompakt an einem Ort haben. Ruck zuck – ist alles gegossen, gedüngt oder beerntet.

**Welche Kräuter eignen sich für das vertikale Gärtnern?**

Wir bieten hier eine große Auswahl, aus der Sie ganz nach dem eigenen Geschmack aussuchen können. Alles gesund, lecker, gut wüchsig – und garantiert bio, da alle Pflanzen von der zertifizierten Bio-Gärtnerei Blu-Blumen im westfälischen Langenberg stammen, die von nachhaltig wirtschaftenden Kräuterexperten betrieben wird.

**Für Ihre grüne Wand im Außenbereich …**

... eignet sich zum Beispiel hervorragend die Neuheit 2019, Bio-Perilla Shiso rot – eine, wie der Name schon sagt, rotblättrige, sehr exotische Salatpflanze mit Sesamaroma. Dazu können sie nach Belieben andere leckere Kräuter in die Wand pflanzen. Für Liebhaber des Würzigen zum Beispiel Bio-Bärlauch, Bio-Gartenschnittlauch oder Bio-Knobi-Gras, Bio-Maggikraut, Bio-Olivenkraut oder Bio-Pilzkraut. Oder mögen Sie einmal etwas Ungewöhnliches probieren? Dann bauen Sie doch Bio-Prickelknöpfe an, ein einjähriges Kraut namens Spilanthes oleracea, dessen Blätter und Blüten auf der Zunge prickeln. Im doppelten Sinne pikant wird es übrigens, wenn man den Bio-Lustmacher Maca, eine Pflanze namens Lepidium peruvi, in seine Grüne Wand setzt: Sie gilt nicht nur als traditioneller Leistungssteigerer für das Leben und die Liebe, man hat zudem länger etwas von ihr: Sie ist nämlich winterhart und damit mehrjährig. Wer lieber minzige oder süße Kräuter bevorzugt, auch dem bietet sich eine reiche Auswahl für Draußen: Von verschiedenen Minzen wie Bio-Ananas-, Bio-Bananen-, Bio-Erdbeer- oder Bio-Granatapfelminze bis hin zur After-Eight-ähnlichen Bio-Schokominze. Eine noch recht unbekannte Süßungspflanze ist hier das aztekische Bio-Süßkraut Lippia dulcis mit seinem natürlichen Süßstoff, ähnlich wie Stevia.

**Kräuter mögen Licht und Sonne**

Zum Schluss noch ein paar Tipps zur Pflege Ihrer grünen Kräuterwand. In der Küche benötigen Kräuter einen hellen „Hängeort“, möglichst nah am Fenster. Auch auf Balkon und Terrasse sollten Sie für Ihre Kräuterwand einen sonnigen Standort wählen–für ein gutes Wachstum und eine feine Aromaentwicklung. Gießen Sie Ihre Kräuter regelmäßig, aber nur, bis die Erde durchdrungen ist. Vermeiden Sie Staunässe und gießen Sie, wenn möglich, direkt auf das Substrat, so dass das Laub trocken bleibt. Bei einigen, etwas kostenintensiveren Versionen der im Handel erhältlichen Hängewände haben die „Behälter“ der Pflanzen keinen Boden. Das bedeutet, dass das Wasser, das der oberen Pflanze beim Gießen zu viel ist, einfach in die nächste, darunter liegende fließt. So entsteht keine Staunässe und Sie müssen nicht jede Pflanze einzeln gießen. Der Einsatz solcher Grüne Wand-Vorrichtungen eignet sich allerdings aufgrund der Tropfgefahr besser nur für den Außenbereich.

**Pflanzen nach Wasserbedarf sortiert einsetzen**

Bei mehreren verschiedenen Kräutern ist es immer sinnvoll, diese in der Grünen Wand ein bisschen am Wasserbedarf orientiert anzupflanzen: Kräuter wie Thymian, Salbei, Oregano oder Rosmarin stammen aus natürlich warmen Regionen und kommen mit weniger Wassergaben gut zurecht. Sie haben oft ein festes Laub und bevorzugen sandiges Substrat mit wenig Dünger. Sie gehören eher nach oben in den sonnigeren und dadurch auch trockeneren Bereich in der Wand. Dagegen bevorzugen Kräuter mit großen, eher weichen Blättern wie Melisse, Estragon, Süßkraut oder Petersilie eine nährstoffreicheres Substrat und nehmen gerne etwas mehr Wasser – und damit auch gerne zusätzlich das Wasser, das von den oberen Pflanzen eventuell nachläuft . Basilikum verträgt keine Trockenheit und geht bei längerer Wasserknappheit sogar ein. Ab und zu eine kleine Düngung kann allen nicht schaden – allerdings kommen Ihre Kräuter bereits gut versorgt mit Bio-Dünger aus der Gärtnerei zu Ihnen.

Text: Blu-Blumen, Text zur freien Verwendung

Fotos: Blu-Blumen, <https://pxhere.com/de> (kosten- und lizenzfrei)