

Die Gärtnerei im thurgauischen Erlen präsentiert neben einem Schaugarten mit unzähligen Kräutern einen herrlichen Ausblick in die unverbaute Landschaft.



# Das Kräuter- Paradies

*Die Bio-Gärtnerei Neubauer im Kanton Thurgau ist auf Kräuter spezialisiert. Rund 200 verschiedene Arten und Sorten führt sie im Angebot. Aber nicht nur das: Auch ihr grosses Wissen rund ums Kraut, das weit übers Aroma hinausgeht, geben Neubauers weiter.*

**Text und Fotos: Katharina Nüesch**

# D

ie Säcke mit Erde gehen heute weg wie frische Weggli. Wer Platz für Pflanzen hat, den hat das Gartenvirus gepackt: Die Eisheiligen sind vorbei und damit auch die Vorsichtsmassnahmen für die «Gfrörl» unter den Pflanzen. Es darf wieder nach Lust und Laune gegärtnert und Südländer wie Tomaten, Gurken, Auberginen oder heikle Kräuter können ins Freie gepflanzt werden. Das ist an diesem warmen Maitag in der Biogärtnerei Neubauer am nördlichen Dorfrand von Erlen im Kanton Thurgau deutlich spürbar.

## **Bio-Erde fürs wahre Aroma**

Natürlich haben es die Kundinnen und Kunden nicht nur auf die Erde abgesehen. Vor allem kaufen sie Pflanzen für ihre Gärten und Balkone: Sommerblumen, Wild-

stauden, Gemüsesetzlinge und Kräuter. Auffallend oft ist Basilikum darunter. Das delikate Pflänzchen mag es nicht unter zehn Grad. Ist es ihm zu kalt, friert es sein Wachstum sozusagen ein. Jetzt, Ende Mai, zeigt sich das Königskraut, wie das Basilikum auch genannt wird, von der wüchsigen Seite. Elf Sorten haben Neubauers im Angebot, die allesamt in Aussehen und Aromen unterschiedlich sind – von zitronig bis zimtig, von grün bis rotblättrig, weiss bis violett blühend. Das meistverkaufte ist der populäre «Grüne Genoveser». Basilikum belegt denn auch einen guten Teil der Gewächshäuser. Momentan wächst die letzte Staffel fürs laufende Jahr heran. Die noch kleinen Pflänzchen werden bald verkauft sein und unzählige Pizzen, Pestos und Pastas verfeinern. Eine sorgfältig herge-



**1** Basilikum 'African Blue' gibt auch optisch viel her.  
**2** Lufttrocknung späterer Duft-, Tee- und Räucherkräuter.

**3** Purpur-Variante des Salbeis.  
**4** Viele blühende Kräuter sind Schmetterlings- und Bienenweiden.

stellte, biologische Erde, wie sie Neubauers selber herstellen, ist die beste Ausgangslage für das gute Gedeihen der Pflanzen. Und für beste Aromen. «Unsere Bio-Erde ist nicht durch Zusatzstoffe und Dünger verfälscht. Das heisst, dass die Pflanzen nicht angetrieben werden, sondern in ihrem eigenen Tempo mit der Jahreszeit wachsen. Dadurch entwickelt sich der Geschmack von Gemüse und Kräutern authentisch», erklärt Gärtnermeister Markus Neubauer. Zudem sei naturbelassene Erde enorm wichtig für die Robustheit der Pflanzen. «Kräuter aus Bio-Produktion können bedenkenlos genossen werden, da keinerlei fremde Rückstände in den Pflanzen enthalten sind.»

Neubauers führen den Gemeindekompostplatz und haben sich einen Namen mit ihrer biologischen Blumenerde auf der Grundlage von Reifekompost gemacht.

### **Jedes Kraut hat seine Wirkung**

Doch was sind eigentlich Kräuter? Gibt es eine Definition? In der Botanik ist die Bezeichnung unspezifisch. Vielmehr werden Kräuter über ihren Nutzwert definiert: Als Gewürz-, Küchen-, Heil- und Duftkräuter. Fachlich gesehen sind sie entweder Stauden, Zwerggehölze oder einjährige Pflanzen; die meisten stammen aus dem Mittelmeerraum. Stauden und Kleingehölze wie Thymian, Oregano, Rosmarin, Lavendel oder Minzen sind mehrjährige, Basilikum, Dill, Borretsch oder Kresse hingegen einjährige Pflanzen, die sich versamen. Vor allem die mehrjährigen Kräuter wie Salbei, Thymian oder Minzen haben eine grosse Verwandtschaft und eine weite Aromen-Landschaft. Allein bei Minzen gibt es rund dreissig verschiedene Arten. Von der Apfel-, Ananas-, Bananen, Orangen- bis hin zur Pfeffer- und Schokolademinze, um nur einige zu nennen.

Madlen Neubauer sieht es so: «Kräuter sind Pflanzen, die den Menschen guttun. Oft wird vergessen, dass Kräuter nicht nur unsere Speisen würzen, sondern jedes Kraut seine Wirkung hat». Auch geschmacklich würden sie unterschiedlich wahrgenommen. Ein Kind beispielsweise spucke ein bitteres Kraut aus. «Der 50-Jährige aber merkt, dass Bitterstoffe der Verdauung förderlich sind und lernt sie zu schätzen». So hat auch das «Küchenkraut» Basilikum wenig bekannte Seiten: Es enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Die «Heilpflanze» Basilikum stärkt die Verdauungsorgane, beruhigt die Nerven und lindert Entzündungen. Sie hat zudem eine aphrodisierende Wirkung und fördert die Milchbildung bei stillenden Müttern.

«Auch in getrocknetem Zustand sind Gartenkräuter und Wildpflanzen reich an

# Inserat Biomed



In der Bio-Gärtnerei von Madlen und Markus Neubauer wachsen rund 200 Arten von Kräutern heran, darunter etliche Spezialitäten und Raritäten.

Düften und Wirkungen», betont Madlen Neubauer. Vor einigen Jahren habe sie die alte Praxis des Räucherns entdeckt: ein Geschenk für die Seele, gerade in der heutigen Zeit. «Mit Räuchern kann man sich Gutes tun – fürs Wohlbefinden und die Gesundheit. Oder im ganz praktischen Einsatz, zum Neutralisieren von üblen Gerüchen». Die ehemalige Primarlehrerin hat sich ein grosses Wissen rund um Kräuter und ihre Wirkungen angeeignet, das sie in Kursen weitergibt.

### Anbautipps für Einsteiger

Noch vor nicht allzu langer Zeit verstand man unter Küchenkräutern hauptsächlich Petersilie und Schnittlauch. Diese beiden sind auch heute noch sehr beliebt.

Wer erstmals Kräuter pflanzt, sollte einige Tipps beachten: Für ein optimales Wachstum sind der Standort und die Erde, respektive das Substrat, besonders wichtig. Rosmarin, Salbei, Thymian oder Lavendel haben ganz andere Bedürfnisse als Basilikum, Schnittlauch, Koriander oder Kresse.

Bei wenig Platz schlägt Madlen Neubauer ein simples Gefäss vor – ein Topf, eine Kiste, eine Büchse oder was immer gefällt. Hauptsache, die Pflanzen haben genügend Platz darin, um sich zu entwickeln und das Wasser kann abfließen. Als grobe Faustregel gilt: pro Pflanze mindestens das doppelte Volumen des Topfes, in dem sie gekauft

wurde. «Wichtig ist, dass die Pflanzen ihrem Typ entsprechend kombiniert werden», sagt die Kräuterspezialistin. Und ebenfalls ganz wichtig: «Man sollte experimentieren können». Nachfolgend ein paar Beispiele.

### Die Mediterranen

Rosmarian, Salbei, Zitronen-Thymian, Oregano, Ysop, Lavendel

Sie lieben direkte Sonne und Trockenheit. Zuviel Feuchtigkeit oder gar Staunässe bekommt den Südländern nicht gut. Darum ist es wichtig, dass das Wasser gut abfließen kann. Dies erreicht man mit einer Schicht Kies oder Lavakügelchen zuunterst im Pflanzgefäss. Darauf kommt ein Vlies, das verhindert, dass die darüber liegende Erde ausgeschwemmt wird. Für die Mediterranen wird eine Bio-Kräutererde verwendet, die viel Mineralien und Sand enthält. Regelmässig, aber nicht zu viel giessen.

### Die Würzigen

Schnittlauch, Petersilie, Koriander, Minze, Ruccola, Dill, Kapuzinerkresse, Boretsch

Sie ziehen den Halbschatten vor und schätzen die Nachmittagssonne nicht. Sie brauchen ein grundlegend anderes Substrat als die Mediterranen. Das Abzug-Loch des Topfes wird mit einer Tonscherbe oder einem Stein bedeckt. Da sie es lieber feucht und nährstoffreich mögen, brauchen sie

ein reichhaltiges Substrat, in das zusätzlich noch etwas Schafwolldünger eingearbeitet wird. Optisch ansprechend ist die Kombination mit Gemüse, beispielsweise Mangold mit farbigen Stielen.

### Die Königlichen – Basiliken:

Einige Sorten: Zitronen-, Genoveser-, Griechischer-, «African Blue»-, «Green Pepper»-, Thai-, Indischer-Basilikum

Basilikum könnte – muss aber nicht – unter sich bleiben. Seine Aromen und Düfte, Blüten und Blattformen und -farben sind derart verschieden, dass eine Pflanzung ausschliesslich mit Basilikum optisch viel hergibt. Die Pflanzen lieben einen warmen, sonnigen bis halbschattigen Platz, der Schutz vor Wind und Wetter bietet. Das Substrat sollte nahrhaft sein, entsprechend der «Würzigen», die Pflanzen müssen regelmässig gegossen werden. Staunässe ist auch hier zu verhindern.

### Die Duftenden

Lemon Agastache, Honigmelonen-Salbei, Apfelminze, Goldmelisse, Verveine

Jede einzelne dieser Stauden ist ein Duft- und Tee-Erlebnis. Alle diese Pflanzen lieben die direkte Sonne. Diese Arten eignen sich besonders gut zum Trocknen und für feine Teemischungen. Gepflanzt werden sie ins gleiche Substrat wie die Basilikum.



**Erholung und Naturerlebnis**

Kräuter und ihre Kombinationsmöglichkeiten präsentieren sich den Besuchenden der Gärtnerei in den Rabatten, die die Wege des Schaugartens säumen. Die Beschaulichkeit und Ruhe inmitten von Kräuterdüften, Wildrosen, Wildstauden, der grosse Weiher und der markante Weidenpavillon lassen ein Feriengefühl aufkommen. Im idyllischen, naturnah angelegten Schaugarten ist der Alltag weit weg. Das Einkaufen bei Neubauers ist erholsam – ja sogar ein Naturerlebnis. Auf dem Kiesplatz unter einer Kastanie gibt ein kleines, charmantes Selbstbedienungs-Bistro, wo Gäste den Durst löschen und den kleinen Hunger stillen können. Dabei fällt der Blick über den Weiher hinweg in die unverbaute Landschaft hinaus. Gleich nebenan gurgelt der Tobelbach vorbei und aus Wipfeln der Bäume und Sträucher zwitschern die Vögel.

[www.neubauer.ch](http://www.neubauer.ch)

**Leserangebot: 10% Rabatt**

«Bestellen Sie jetzt – wir liefern zur Pflanzzeit!» Wir versenden die bestellten Pflanzen aus dem Online-shop, sobald sie pflanzbereit sind und benachrichtigen Sie. Bestellungen unter [www.neubauer.ch/webshop/](http://www.neubauer.ch/webshop/) bis 30. Juni 2017 mit folgendem Aktionscode: `menue_neubauer2017`

**Basiliken – für Geschmack und Auge**

**Sorte**

**Geschmack/Verwendung**

**Aussehen**

**Basilikum**  
 <Grüner Genoveser>

beliebtes, aromatisches Würzkräuter; italienische Küche, Salate etc.

grossblättrig, sattgrün, weisse Blüten

**Griechisches Basilikum**

kräftiges Aroma, vielseitig verwendbar, ähnlich <Grüner Genoveser>

kleinblättrig, kugelig Wuchs

**Basilikum**  
 <Green Pepper>

scharf, nach grünem Paprika schmeckend; zu Frischkäse, Saucen, Suppen etc.

dunkelgrün, grossblättrig

**Basilikum**  
 <African Blue>

kampferartiger Geschmack macht ihn zur Geschmacksache; Salate, Mozarella etc.

dekorativ; dunkelgrüne Blätter, purpurne Blattachsen, rosa Blüten

**Indischer Basilikum**

leicht nach Gewürznelken duftend/schmeckend

grüne bis rötliche Blätter, rosa Blüten

**Roter Basilikum**  
 <Red Rubin>

feiner Geschmack und sehr dekorativ in Salaten

intensiv purpurrote Blätter und lila Blüten

**Salat-Basilikum**  
 <Mammoth>

kräftiges Aroma; italienische Küche, Salate

gewellte, ungewöhnlich grosse Blätter

**Thai Basilikum**  
 <Siam Queen>

asiatische Küche

grün-rötliche Blätter mit violetten Blüten

**Zitronenbasilikum**  
 <Lemon>

intensiv nach Zitrone duftend; Salat, Fisch, Süssspeisen, Tee

mattgrüne Blätter und weisse Blüten

**Zimtbasilikum**

intensives, warmes Zimtaroma, Süssspeisen, Tees

dekorativ, mit roten Blattachsen, Stängeln und rosa Blüten