



DO IT YOURSELF: KRÄUTERGARTEN

Ein Projekt von Philipp Weiler

Eine ganz besondere Note verleiht man seinen Gerichten am Besten mit Kräutern, die man selbst gezogen hat. Wer keinen Garten oder nur begrenzt Platz auf seiner Terrasse zur Verfügung hat, muss jedoch nicht zwangsweise auf das frische Aroma aus eigenem Anbau verzichten. Der vertikale Kräutergarten bietet eine platzsparende und optisch ansprechende Alternative zum herkömmlichen Gemüsebeet.

WERKZEUG UND MATERIAL

WERKZEUG

- Kapp-Gehrungssäge
- Meterstab und Stift
- Akkuschauber und Bohrer
- Multischleifer
- Rahmenspanner

MATERIAL

- 3 Stück Kunststoff Blumenkästen
- Holzbretter gehobelt (ca. 5 Laufmeter) mindestens 17,5 cm breit (Höhe der Blumenkästen)
- 2 Stück Kanthölzer 5*5*120 cm
- Holzlack + Malerutensilien
- Schrauben
- Erde und Kräuter

BAU DES KRÄUTERGARTENS

SCHRITT 1: DIE GRUNDFORM

Als Erstes schneiden wir unsere Bretter für die Einfassungen unserer Blumenkästen auf die richtige Länge zu. Um eine ansprechende Optik zu erhalten, führen wir die Gehrungsschnitte in einem 45° Winkel aus. Die Innenmaße unserer Einfassungen entsprechen denen des Korpus der Blumenkästen ohne die überstehenden Ränder (diese liegen dann an der Holzeinfassung auf und tragen das Gewicht des Blumenkastens). Ein scharfes Sägeblatt verhindert unsaubere, faserige Schnittkanten.



Da wir drei Etagen verbauen, benötigen wir jeweils 6 Längsstücke und 6 Querstücke. Mit dem Multischleifer beseitigen wir letzte optische Mängel und glätten die Oberflächen.



SCHRITT 2: VERBINDEN DER HOLZSTÜCKE

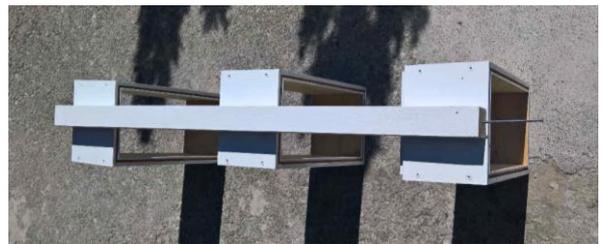
Im nächsten Schritt werden die Holzstücke miteinander verbunden. Ich habe mich für eine Verschraubung entschieden, da eine Verleimung, welche konstant den Wettereinflüssen ausgesetzt ist, unter Umständen irgendwann nachgibt. Hierfür benötigen wir den sogenannten Rahmenspanner, welcher unsere Konstruktion temporär in Form hält, damit wir die Löcher für die Schrauben vorbohren können.



Dies ist notwendig, da wir durch unsere Gehrungsschnitte die Schrauben recht nah am Brettrand setzen müssen und die Gefahr, dass etwas absplittert sonst zu hoch ist.



Damit die Schrauben nicht zum Blickfang werden, setzen wir sie an die schmale Seite der Einfassung und versenken ihre Köpfe, sodass sie bündig mit der Holzoberfläche abschließen.



SCHRITT 3: LACKIERUNG DES HOLZES

Nun folgt die Lackierung. Grundsätzlich empfiehlt es sich, eine dunklere Farbe zu wählen, um mögliche Schlammgespritzer (die beim Gießen oft vorkommen) zu kaschieren. Ich habe mich dennoch für Weiß entschieden, weil es besser zu meinen restlichen Gartenmöbeln passt. Ein doppelter Anstrich mit einer Schaumstoff-Malerrolle bringt nicht nur das gleichmäßigste Ergebnis, sondern schützt das Holz auch optimal vor Feuchtigkeit und Verwitterung.

SCHRITT 4: VERSCHRAUBUNG DER KANTHÖLZER

Sobald die Farbe getrocknet ist, können wir die einzelnen Etagen mit den Kanthölzern verschrauben. Soll der Kräutergarten später auf einer ebenen Fläche wie zum Beispiel einer Terrasse stehen, so bildet die unterste Etage den Standfuß (wie in dieser Bauanleitung). Wenn Sie die Kanthölzer per Erdspieße im Boden verankern möchten, dann montieren Sie die erste Einfassung 5-10 cm höher.



SCHRITT 5: BEPFLANZEN

Damit wäre der technische Teil erledigt und wir können uns jetzt mit dem Bepflanzen der Blumenkästen beschäftigen. Mediterrane Kräuter, welche viel Sonne brauchen und auch mal kurze Trockenphasen überstehen kommen ins oberste Fach. Für Kräuter, die dauerhaft feuchte Erde lieben oder Teilschatten bevorzugen eignen sich die unteren Ebenen besser.

Vergessen Sie nicht, Löcher in die Unterseite der Blumenkästen zu bohren, um Staunässe zu vermeiden.



ZUM ABSCHLUSS NOCH EINE KLEINE AUSWAHL AN MÖGLICHEN KRÄUTERN FÜR DEN VERTIKALEN KRÄUTERGARTEN

Name	Verwendung	Erde/Standort	Gießen
Basilikum	Salat, Pesto, Suppen	Nährstoffreich, sonnig	Feucht halten
Minze	Süßspeisen, Tee	Locker, sandig, schattig	Wenig-mittel
Salbei	Fleisch, Gemüse	Warm, trocken	Wenig-mittel
Zitronenmelisse	Tee, Desserts	Teilschatten	Mittel-feucht halten
Oregano	Pasta, Suppen, Fleisch	Sonnig	Mittel
Thymian	Fisch, Fleisch, Gemüse	Warm, sonnig	Wenig-mittel
Rosmarin	Fisch, Fleisch, Pasta	Sandig, warm, sonnig	Mittel
Estragon	Fisch, Salat, Soßen	Gartenerde, sonnig	Mittel