

KRÄUTERBEET MIT WEINBERGKLIMA ANLEGEN

Das besondere Klima der Winzerer Höhen machen sich die Regensburger Weinbauern zunutze. Häufig sieht man den Kalkstein, da die Bodenschicht oft nur sehr dünn ist. Das sorgt für trockene Verhältnisse und gute Wärmespeicherung. So entsteht ein fast mediterranes Klima. Das ist ideal für Kräuter des Südens.

In einem Beet mit Weinbergklima gedeihen mediterrane Gewürze wunderbar und brauchen außer gelegentlichem Schnitt kaum Pflege oder viel Gießwasser. Am besten geeignet dafür ist das sonnigste Plätzchen im Garten oder eine nach Süden geneigte Fläche.

Das braucht man

- * Natur und Lesesteine
z. B. von Feldrändern mindesten 15 × 15 cm
- * Spaten, Schaufel
- * Kalkschotter Körnung 0/32
- * mediterrane trockenheitsverträgliche Kräuter: Rosmarin, Thymian, Oregano, Majoran, Bohnenkraut, Salbei, Echtes Eisenkraut, Lavendel ...

SO WIRD'S GEMACHT

- Bewuchs oder die Grasnarbe entfernen und ca. 20 – 30 cm tief ausheben
- Zuerst halb mit Kalkschotter auffüllen und dann Steine als Umrandung möglichst stabil auf dem Schotter platzieren.
- Danach ganz auffüllen und Kräuter direkt in Schotter pflanzen, dabei nach Wuchshöhen zusammen gruppieren.
- Hat man mehr Steine oder einen nach Süden gerichteten Hang, kann man die Steine auch gestuft übereinander stapeln und so in die Höhe bauen.
- Die verschiedenen Thymiansorten können auch mit sehr wenig Substrat in Steinritzen wachsen.

