



Franz X. Hebenstreit, Pressesprecher  
Tel.: 0043 676 848 790 737  
franz.hebenstreit@naturimgarten.at

## Kräuter überwintern

**Kräuter zählen zu den beliebten Allroundern unserer Gärten und Balkone. Sie können über das Jahr mehrmals frisch als Gewürz-, Heil- oder Teekräuter geerntet werden, lassen sich gut trocknen oder konservieren und bieten dazu in der Blütezeit auch noch Nahrung für Insekten. Damit die Freude an Gartenkräutern lange hält, ist es wichtig zu wissen, welche Bedingungen die unterschiedlichen Kräuter im Winter brauchen. Die frische Würzvielfalt aus der lebendigen Speisekammer Garten und Balkon bringt so auch nächstes Jahr wieder das „gewisse Etwas“ in die Küche.**

„Schneiden Sie Ihre Kräuter erst im Frühjahr, wenn sich der junge Austrieb zeigt und keine strengen Fröste mehr zu erwarten sind, zurück. So haben die Pflanzen mehr Kraft, um gut über den Winter zu kommen.“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Bewegung „Natur im Garten“.

### Winterzeit im Kräutergarten

**Einjährige Kräuter:** Basilikum, Majoran, Dill, Kerbel, Anis, Koriander, Borretsch, Sommer-Bohnenkraut oder Kapuzinerkresse brauchen keinen Winterschutz. Sie sterben im Winter ab und werden jedes Jahr neu angebaut oder säen sich teils auch bereitwillig von selbst wieder aus, weshalb sie manchmal irrtümlicherweise nicht als einjährige Pflanzen wahrgenommen werden.

**Winterhart:** Im Garten überwintern können z.B. Schnittlauch, Petersilie, Minzen, Liebstöckel, Sauer-/Blutampfer, Estragon, Zitronenmelisse, Echter Lavendel, Colakraut/Eberraute, Ysop, Oregano oder Berg-Bohnenkraut. Petersilie ist ebenso frosthart, wird aber in der Praxis meist einjährig gezogen. Für viele überraschend, wurde die Petersilie zur Giftpflanze des Jahres 2023 gekürt. Im zweiten Jahr bildet die Petersilie Blüten und der Gehalt des Giftstoffes Apiol steigt in der gesamten Pflanze an. Ab der Blüte sollte das beliebte Küchenkraut deshalb nicht mehr verzehrt werden.

**Mediterrane Kräuter:** In milden Regionen können Kräuterschätze des Südens wie Thymiane, Echter Salbei, Muskatellersalbei, Griechischer Salbei, Rosmarin, Olivenkraut, Heiligenkraut oder Currykraut den Winter auch im Freien überstehen. Unbedingt notwendig ist dabei jedoch ein durchlässiges Substrat, damit sich keine Staunässe bildet. Eine Packung Laub und das zusätzliche Abdecken mit Reisig oder

mit lichtdurchlässigem Öko-Vlies für Immergrüne bietet Schutz vor der Kälte. Wenn Sie unsicher bezüglich der Gegebenheiten in Ihrer Region sind, empfiehlt sich die Kultivierung empfindlicher Kräuter im Topf. Sie werden dann am besten in einem unbeheizten, frostfreien und hellen Quartier überwintert.

**Nicht winterhart:** Zitronenverbene, Strauchbasilikum, Ananas-Salbei, Zitronengras, Jiaogulan (Kraut der Unsterblichkeit), Stevia/Süßkraut oder Gewürz-Lorbeer benötigen ein geschütztes, helles Winterquartier mit einer Temperatur von etwa 5 bis 10 °C, zum Beispiel im Gewächshaus, Wintergarten oder Treppenhaus.

Nahrung brauchen die Pflanzen im Winter nicht - gedüngt wird um diese Jahreszeit also keinesfalls. Denken Sie aber den Winter über daran, immergrüne Pflanzen draußen im Garten an frostfreien Tagen zu gießen. Im Haus überwinterte Pflanzen sollten regelmäßig auf Wasserbedarf und Schädlingsbefall kontrolliert werden.

