

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 42 (1987)

Heft: 2

Artikel: Wissenswertes über Kräuter als Hausmittel und als Mischkultur im Garten

Autor: Ganitzer, Martin

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892171>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wissenswertes über Kräuter als Hausmittel und als Mischkultur im Garten

Basilikum: Frostempfindlich. Wird als Königin der Gewürze bezeichnet. Wachstumsfördernd zu Gurken, Zucchini und Fenchel. Gurken bleiben lange gesund, bekommen keinen Mehltau, ergeben reichen Ertrag, da Bienen angelockt werden; Gurken benötigen Insekten zur Befruchtung.

– Im Glashaus oder Folienzelt sollen Gurken in der Mittagszeit zur besseren Bestäubung geschüttelt werden.

Baldrian: Als Auszug oder Jauche fördert die Phosphorbakterien. Jauche wirkt wachstumsfördernd bei Bohnen, Erbsen, Tomaten, Gurken und Zucchini.

– Gilt für alle Jauchen: *Nicht zu Zwiebeln, Karotten, Radieschen und Rettichen.*

Brennessel: Im biologischen Gartenbau ein nicht wegzudenkendes Wildkraut. Im Frühjahr als Spinat, die zarten Blätter zu Salaten, frisch und getrocknet als Tee, regen den Stoffwechsel an, wirken schleimlösend, auswurfördernd, blut- und hautreinigend.

Inhaltsstoffe: Gerbstoff, Nesselgift, Histamin, Ameisensäure, Vitamine und Mineralsalze.

Verwendung im Garten: Ausgezeichnetes *Mulch- und Kompostmaterial.*

Als Jauche mit Urgesteinsmehl und Tonmineralien 1 : 10 verdünnt für alle Kohlgewächse, Tomaten, Gurken, Salate.

Bei Eisenmangel an Sträuchern, wie Johannisbeeren, Stachelbeeren und Bäumen.

Keine Brennesseljauche bekommen Karotten, Zwiebeln, Rettiche und Radieschen.

Als Spritzmittel gegen Läuse 1 kg frische Brennessel auf 10 Liter Wasser 24 Stunden einweichen und ziehen lassen, abseihen und unverdünnt mehrmals an hintereinanderfolgenden Tagen spritzen; dezimiert diese Plagegeister erheblich.

– Pfauenaugen und Fuchs brauchen Brennessel als Nistplätze.

Beinwell (Comfrey): Beinwurz, *Symphytum peregrinum*. Im Garten als Mulch und Pflanzenjauche, besonders bei kalibedürftigen Pflanzen wie Kartoffeln, Sellerie und anderen Pflanzen.

Inhaltsstoffe: Ätherische Öle, Gerbstoff, Cholin, Asparagin und Allan-

toin. Allantoin fördert die Zellbildung, daher eine gute Wundheilung.

Die zarten Blätter werden gerne zu Salat oder als Gemüse gedünstet.

Frisch und getrocknet wirkt Beinwell innerlich gegen Rheuma, Magenkatarrh und Darmgeschwüre.

Wurzeln haben stärkste Heilkraft. Es werden davon Salben gemacht. Frischer Brei wird aufgelegt bei Quetschungen, Wunden und rheumatischen Beschwerden.

Borretsch: Ist nervenstärkend und blutreinigend. Schädlingsabwehrend bei allen Kohlgewächsen. Schnecken gehen wegen der haarigen Blätter nicht an ihn heran. Schwere Böden werden auch in der Tiefe durchwurzelt. Er soll aber in den Gemüsereihen nicht zur Blüte kommen.

Dill: Zu Karotten und Möhren mitgesät läuft der Same besser auf und fördert gesünderes Wachstum, muss aber vor der Blüte geerntet werden.

Wachstumsfördernd auch bei Gurken, allen Kohlarten, Roten Rüben und Schnittlauch.

Dill ist ausserdem sehr vitaminreich, rangiert sogar vor Petersilie.

Bohnen-, auch Pfefferkraut genannt: Schützt Bohnen, in der Reihe mitgesät, vor Läusen – auch schwarze Bohnenlaus. Das Kraut ist frostempfindlich. Die Wurzeln sollen bei der Ernte im Boden bleiben.

Kerbel: Schützt Salat usw., in der Reihe mitgesät, vor Läusen, Mehltau und Schnecken. Vertreibt auch Ameisen.

Kerbel ist sehr reich an Vitamin C, wirkt blutreinigend und ent-schlackend.

Senf: Bei Erdbeeren, Kartoffeln und Tomaten, verhindert Nematodenbefall. Wirkt allgemein desinfizierend.

Junge Pflanzen sind der Kresse ähnlich, jedoch milder.

Geerntet wird der Senf, wenn er so hoch ist wie die Gartenkresse. Als Gründüngung nicht vor oder nach Kohlgewächsen und Rettichen. Soll knapp vor der Blüte geschnitten werden.

Ringelblume: Wirkt ebenfalls nematodenhemmend bei Erdbeeren, Kartoffeln und Tomaten als Untersaat – wachstumsfördernd.

Aus der Ringelblume wird eine Salbe gemacht. Wird auch als Tee verwendet.

Kresse: Ist ein sehr stark wirkendes Heilkraut. Ist sehr reich an Vitamin C und enthält Jod. Als Nebenpflanze soll sie nicht im Gemüseteil stehen, sie ist zu aggressiv. Nicht vor Gurken. Kresse wird zur Ab-

wehr von Blatt- und Blutläusen in Verbindung mit Kapuzinerkresse, Ringelblume und Senf als Baumscheibenbepflanzung verwendet.

Petersilie Ist unentbehrlich in der Küche, hat einen hohen Anteil an Vitaminen und anderen Wirkstoffen. Im Garten ist sie eine gute Nebenpflanze zu Zwiebelgewächsen, Tomaten und Thymian. Fördert das Aroma zu Tomaten. Unverträglich mit Salat.

Kamille: Ist ein guter Nachbar für Kohlpflanzen, wirkt auch fördernd bei Kartoffeln, Sellerie und Lauch.

Kamillentee dient im Garten zur Kräftigung der Kulturen und als Samenbeize. Die Blütenköpfchen werden von Mai bis August gepflückt.

Hausmittel bei Entzündungen und Erkältungen, wirkt krampflösend und entzündungshemmend.

Inhaltsstoffe: Ätherische Öle, Flavonglycoside und Cumarine.

Lavendel: *Standort:* Leichter kalkhaltiger Boden, günstig im Steingarten und auch neben Rosen.

Im Garten *vertreibt er Ameisen und Läuse.*

Getrocknete Sträusschen vertreiben Motten im Kleiderkasten.

Als Würze zu Fisch, Schaffleisch und Sossen. Lavendel schmeckt herb und bitter, ähnlich Rosmaringewürz.

Inhaltsstoffe: Ätherische Öle, Harz, Gerbstoff und Saponin. Wirkt beruhigend, krampflösend und nervenstärkend.

Pfefferminze: *Gute Nachbarn sind Tomaten, Salat, Möhren, Karotten.* Neben Kohl hält er den Kohlweissling fern.

Schlechter Nachbar zu Pfefferminze ist *Kamille.*

Bei Pfefferminzrost hilft radikaler Rückschnitt.

In der Nähe von Brennessel entwickelt die Minze mehr ätherisches Öl.

Frische Minzblätter können den ganzen Sommer gepflückt werden. Haupternte im Juni, gebündelt zum Trocknen aufhängen.

Als Tee wirkt Pfefferminze krampflösend, beeinflusst vor allem den Magen-Darm-Bereich, bei Übelkeit, Blähungen und Krämpfen. – Nicht zu oft trinken, da er Gliederzittern bewirken kann.

Inhaltsstoffe: Bis zu 2,5 Prozent ätherisches Öl, Menthol, Gerb- und Bitterstoffe.

Wermuth: Verhindert unter Johannisbeersträuchern den Säulchenrost. Ist ein schlechter Nachbar unserer Gemüsepflanzen, daher abseits dieser halten. Wirkt wachstumshemmend. Darf auch nicht in den Kompost gegeben werden.

Die Blätter enthalten ätherisches Öl, Absinthin, Gerb- und Bitterstoffe, Harz, verschiedene Säuren und Vitamine.

Als Tee bei Magenbeschwerden, Völlegefühl und Stauungen im Le-

ber-Gallenbereich, kreislauffördernd, blutverbessernd und bei Fettsucht.

Hollunderblätter: In Maus- oder Maulwurfgänge gesteckt, vertreibt diese. Als Mulch wirken diese Blätter gegen Erdflöhe. Als Jauche in die Gänge von Mäusen und Maulwurf, wirken vertreibend.

Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Schnittlauch sind wertvolle Heil- und Würzpflanzen.

Im Garten: Zu Erdbeeren gegen Schimmelkrankheiten und gegen Erdbeermilben. *Knoblauch* unter Pfirsichbäume gegen *Kräuselkrankheit*. Etwas Schutz gegen Mäuse bei Jungpflanzen wie Äpfel, Birnen, Lilien und Rosen.

Aufwertungspflanzen sind: Brennessel, Beinwell, Gundelrebe, Taubnessel – sie wächst unter Bäumen und Beerensträuchern.

Unkräuter als Wirtspflanzen: Auf Brennessel Fuchs und Pfauenauge.

Auf Senf die Schwebefliege.

Klee und Phazelia sind Bienenweiden.

Martin Ganitzer

Der Garten im Sommer

Der kalte, nasse Frühling und der Mai haben es verhindert, dass wir empfindliche Pflanzen wie Gurken, Paprika, Tomaten, Bohnen, frühzeitig ins Freiland aussäen bzw. aussetzen konnten. Eine besondere Hilfe war neben den üblichen Folien und mitwachsenden Folien das seit einigen Jahren im Handel befindliche Gartenvlies. Es hat den Vorteil, dass es sehr leicht ist, direkt ohne Bögen aufgelegt werden kann, den Regen durchlässt, Frost abhält und der Lichtdurchlass etwa 85 Prozent beträgt.

Nach dem 24. Juni sollen Rhabarber nicht mehr geerntet werden, weil sie nach dieser Zeit zuviel Oxalsäure enthalten.

Ende Juni bis Anfang Juli legt man die Wurzel des Meerrettich frei. Man schneidet die sich neu bildenden Wurzeln und Triebe ab und reibt mit einem rauhen Lappen nach. So nur wird das Verwildern der Wurzeln verhindert. Danach bedeckt man die Wurzelstange wieder mit Erde.

Spätkohlrabi können im Juni noch ins Freiland für die Herbsternte ausgesät werden.

Karotten für den Winterbedarf sollen ebenfalls im Juni gesät sein. Im Juni/Juli soll der Rosenkohl ausgesetzt sein. Das Entgipfeln soll nur dann geschehen, wenn sich bis zum September/Oktober keine