Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Welche Gartenkräuter schmecken auch den Bienen?

Mon, 05/22/2023 - 11:09

Am 22. Mai wird jedes Jahr der Internationale Tag der biologischen Vielfalt gefeiert. Laut UNESCO ist die biologische Vielfalt die Grundlage für das Wohlergehen des Menschen, sowohl in der Gegenwart als auch in der Zukunft. Ihr rapider Rückgang bedroht Natur und Menschen gleichermaßen.

Zur Förderung der biologischen Vielfalt im Kleinen können Gärten, Balkongärten und Kräuterkisten beitragen – denn bienenfreundliche Kräuter wie Pfefferminze, Origano, Thymian, Liebstöckel und Borretsch bieten Bienen und anderen Insekten Nektar und Pollen in ihren Blüten. „Selbstverständlich kann ein Teil der Kräuter vor der Blüte für die Verwendung in der Küche geerntet werden. Einen Teil der Pflanzen sollte man jedoch für die Insekten reservieren und blühen lassen“, empfiehlt Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol.

Die **Pfefferminze** (*Mentha piperita*) bietet erfrischend duftende Blätter für die Zubereitung von Tee und zum Würzen und Dekorieren von Soßen, Salaten, Obstsalaten und Getränken. Ihre weißen, rosaroten oder lilafarbenen Blüten werden von Bienen, Schmetterlingen und anderen Insekten auf Nahrungssuche umschwärmt. Im Anbau braucht die Pfefferminze eine nährstoffreiche Erde, sie mag es leicht feucht und wächst am besten im Halbschatten. Eine Besonderheit der Pfefferminze sind ihre zahlreichen Wurzelausläufer. Wer eine unkontrollierte Ausbreitung der Pflanze vermeiden möchte, sollte sie daher lieber in Töpfen ziehen.

Origano (*Origanum vulgare*), auch Dost genannt, ist als Pizza- und Pastagewürz unverzichtbar. Auch Bienen, Schmetterlinge und andere Insekten lieben Origano, dank seiner rosa- bis lilafarbenen nahrhaften Blüten. Im Unterschied zur Pfefferminze mag Origano es sonnig und warm. Die Erde sollte eher mager und luftdurchlässig sein.

Thymian (*Thymus vulgaris*) wird als Gewürz für mediterrane Speisen verwendet, Thymiantee wirkt wohltuend bei Erkältungen. Seine weißen und rosafarbenen Blüten bieten Bienen und Schmetterlingen reichlich Nektar. Wie Origano bevorzugt auch der Thymian einen warmen und sonnigen Standort sowie eine nährstoffarme, gut durchlässige Erde.

Liebstöckel (*Levisticum officinale*), auch als Maggi-Kraut bekannt, gibt Suppen und Eintöpfen Würze. Seine gelben Blüten mögen viele Bienenarten. Liebstöckel braucht eine nährstoffreiche Erde und mag es eher feucht, an sonnigen bis halbschattigen Standorten. Liebstöckel wächst stark in die Höhe und benötigt ausreichend Platz.

Pfefferminze, Origano, Thymian und Liebstöckel sind mehrjährige Pflanzen und brauchen nicht jährlich neu gesetzt zu werden.

Borretsch (*Borago officinalis*) oder Gurkenkraut eignet sich für die Zubereitung von Salaten, Suppen und grünen Soßen. Die auffällig schönen, sternförmigen blauen Blüten bieten Bienen und Hummeln nahrhaften Pollen. Borretsch bevorzugt ein sonniges bis halbschattiges Plätzchen, nährstoffreiche Erde und braucht ausreichend Platz. Borretsch ist einjährig.