

Kräuter pflanzen auf Balkon und Terrasse



KRÄUTER PFLANZEN AUF BALKON UND TERRASSE

Auch in Töpfen, Blumenkästen und Pflanzkübeln gedeihen Kräuter üppig, bereichern unsere Küche und erfreuen die Sinne mit schönen Blüten und wunderbaren Düften. Dieser Ratgeber hilft bei der Wahl passender Kräuter für Sonne und Schatten, informiert über mögliche Kombinationen und gibt Tipps zur Gestaltung des eigenen Kräutergartens auf Balkon und Terrasse.

Inhalt:

- [Intro: Ein eigener Kräutergarten macht glücklich](#)
- [Kräuter für den Sonnenbalkon und sonnige Terrassen](#)
- [Kräuter für den Schatten und Halbschatten](#)
- [Welche Kräuter passen zusammen und welche nicht?](#)
- [Pflanzgefäße für den Kräutergarten auf Balkon und Terrasse](#)
- [Gestaltungstipps: Mehr Ebenen, mehr Vielfalt](#)

Ein eigener Kräutergarten macht glücklich

Es müssen nicht immer die typischen Balkonpflanzen sein, auch mit Kräutern lässt sich auf kleinem Raum viel erreichen. Viele verschiedene Kräuter können genauso gut aussehen wie eine Bepflanzung mit Stauden oder Blumen. Es macht Freude, immer frische Kräuter für die Küche vom eigenen Balkon oder von der Terrasse zu ernten, doch verzaubern sie uns auch mit ihren Düften. Was in der Küche nicht gebraucht wird, darf zum Blühen kommen. Sie werden staunen, wie hübsch "ganz normale Kräuter" wie etwa Schnittlauch in voller Blüte aussehen!

Damit die Kräuter auch üppig gedeihen, müssen sie allerdings zum Standort passen. Auf einem ganztags besonnten Balkon wachsen andere Kräuter als im Schatten oder Halbschatten. Im Folgenden geben wir Tipps für passende Kräuter für die unterschiedlichen Standorte. Ganz zwingend ist die Liste allerdings nicht, denn wie die Erfahrung zeigt: Im Halbschatten gedeiht fast alles.

Kräuter für den Sonnenbalkon und sonnige Terrassen

Es wundert nicht, dass Kräuter, die ganztags pralle Sonne gut vertragen, meist zu den mediterranen Kräutern gehören, die wir z.B. aus der italienischen Küche schätzen. Sie sind aber nicht nur eine Bereicherung für die Küche, sondern erfreuen auch das Auge mit ihren Blättern und Blüten, hinzu kommt ihr aromatischer Duft, der sich umso besser entwickelt, je mehr Sonne sie bekommen.

1. **Basilikum (*Ocimum basilicum*)**: Mag es warm und hell in immer leicht feuchter Erde. Beim Beernten den oberen Teil ganzer Triebe abzwicken, nicht nur einzelne Blättchen! Basilikum gedeiht draußen wesentlich besser als auf der Fensterbank. Es ist allerdings nicht frosthart und wird meist als einjährige Pflanze kultiviert. Für die italienische Küche ist das Kraut unverzichtbar, z.B. im Pesto, zu Tomaten und Antipasti.
2. **Bergbohnenkraut (*Satureja montana*)**: immergrüner Halbstrauch, winterhart, zwei bis mehrjährig, guter Bodendecker, der auch im Balkonkasten gedeiht. Im Kübel als Unterpflanzung geeignet. Anspruchsloses Kraut, von Juli bis September mit vielen kleinen rosa-violetten Blüten, verträgt Trockenheit und entwickelt nur in voller Sonne seine ätherischen Öle. In der Küche zu Bohnen, zu anderen Hülsenfrüchten und Eintöpfen.
3. **Garten-Salbei (*Salvia officinalis*)**: mehrjährig, im Kübel mag es der Salbei sonnig, aber nicht sehr heiß - also nicht an eine Südwand stellen. Spärlich gießen, nährstoffarmes Substrat verwenden. Wird in der italienischen Küche zu Fleisch und Soßen verwendet. Daneben gibt es viele Ziersorten mit verschiedenen Blütenfarben, deren Ansprüche jedoch abweichen können. Beim Kauf also genau erkundigen, was die Pflanze braucht.
4. **Kapuzinerkresse (*Tropaeolum*)**: Sie fällt vor allem durch ihre hübschen roten, rot-gelben oder gelben Blüten auf, jedoch sind sowohl die Blüten als auch Blätter und Früchte der

Kapuzinerkresse essbar. Als frische Zutat zum Salat wird sie immer beliebter. Geschlossene Knospen und junge Samen sind in Essig eingelegt ein guter Kapernersatz. Als idealer Standort gilt ein vollsonniger bis halbschattiger Platz, im Schatten wird sie auch wachsen, jedoch deutlich weniger blühen. Es gibt aufrecht stehende und rankende Arten, man kann sie also auch an einer Rankhilfe kultivieren und als saisonalen Sichtschutz nutzen. Wichtig: Sie benötigt mageren Boden, also am besten eine Mischung mit Sand, um ausgiebig zu blühen.

5. **Lavendel (*Lavandula angustifolia*)**: der blau und violett blühende Halbstrauch bringt besonders viel mediterranes Flair auf die Terrasse, da er stark duftet. Je nach Sorte winterhart bis - 15 Grad Celsius. Aufgrund seines intensiven Aromas wird er in der Küche nur sparsam verwendet. In der Mischung „Kräuter der Provence“ ist Lavendel enthalten, auch passen die blauen Blüten zu selbstgemachter Kräuterbutter und als Deko zu Salaten.
6. **Oregano (*Citrus aurantium*)**: Wie alle mediterranen Kräuter benötigt er einen sonnigen, warmen Standplatz und eher nährstoffarmes Substrat. Wenig gießen, aber nicht in zu kleinen Töpfen halten, um Trockenstress zu vermeiden. Mehrjährig, in warmen Gegenden reicht Winterschutz, ansonsten im kühlen und frostfreien Raum überwintern. Oregano würzt Pizza und Pasta, Tomatensoße und Salat.
7. **Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)**: Buschiger Halbstrauch, der es gerne warm und sonnig hat! Direkte Sonne auf der Südterrasse ist sehr willkommen. Staunässe im Topf unbedingt vermeiden! Als winterhart gelten z.B. die Sorten Arp, Salem oder Hill Harry, doch benötigt Rosmarin in kalten Regionen Winterschutz. In der Küche zu Kartoffeln, Gemüse und Fleisch, gelegentlich zu kreativen Desserts.
8. **Thymian (*Thymus vulgaris*)**: mehrjähriger Halbstrauch, der als Tiefwurzler einen großen und tiefen Pflanzkübel benötigt. Das mediterrane Würzkräuter mag direkte Sonne und würde im Schatten nur vor sich hinkümmern. Auf keinen Fall zu oft gießen! Mittlerweile gelten viele Thymian-Sorten als bedingt winterhart, doch im Kübel benötigen sie Schutz vor Frost und Regen. Alternativ kann Thymian im Keller, Garage oder Gewächshaus überwintern, sofern etwas Licht vorhanden ist. In der Küche passt er zu Pizza und Fleisch, zu Hülsenfrüchten, Auberginen und Tomaten.
9. **Zitronenmelisse (*Melissa*)**: die krautig wachsende Heil- und Duftpflanze schmeckt als Tee und peppt mit ihrem zitronigen Aroma Salate auf. Sie ist mehrjährig und benötigt aufgrund ihrer Wüchsigkeit einen großen Topf oder Kübel. Der optimale Standort ist vollsonnig, aber auch im Halbschatten gedeiht die Pflanze gut. Mit einem leichten Winterschutz ist die mehrjährige Zitronenmelisse am geschützten Platz auf Balkon und Terrasse winterhart.

Tipps:

- Mediterrane Kräuter sind an kargere Böden angepasst, dürfen also nicht zu häufig gedüngt werden. Am besten pflanzt man sie in spezielle Kräuternerde oder Dachgartensubstrat, die der Handel anbietet.
- Wer die Möglichkeit hat, kann Kräuternerde auch selber mischen, nämlich aus einem Teil Gartenerde, einem Teil Kompost und einem Teil Sand.
- Staunässe muss unbedingt vermieden werden: mit einer guten Drainage und Abflusslöchern im Pflanzgefäß ist das kein Problem!



Kräuter für den Schatten und Halbschatten

Es liegt auf der Hand: Für den sonnenhungrigen Rosmarin, für Oregano und andere mediterrane Kräuter ist ein Schattenbalkon nicht der richtige Ort - es sei denn, er ist "halbschattig" und man stellt die Töpfe mit den Kräutern an die Stelle, die die meiste Sonne abbekommt. Liegt der Balkon ganz im Schatten, gibt es zum Glück einige Kräuter, die sich auch dort entwickeln, wenn auch nicht so üppig und schnell wie an Orten mit mehr Licht:

- **Kerbel (*Anthriscus cerefolium*):** der Echte Kerbel ist ein interessantes Würzkräut für Suppen und Soßen mit einem süßlich-pikanten Aroma. Er wird zur Verfeinerung von Milchprodukten wie Kräuterbutter, Quark und Frischkäse verwendet und spielt auch in der "Frankfurter Grünen Soße" eine prominente Rolle. Kerbel ist einjährig, muss also jedes Jahr neu aus Samen gezogen werden. Der Anbau in Töpfen und Balkonkästen ist gut möglich, als optimal gilt ein halbschattiger Standort, doch wächst er durchaus auch gut im Schatten.
- **Minze (*Mentha*):** heimisches Kraut mit erfrischendem Minzgeschmack, das den Schattenstandort sogar bevorzugt. Für die Balkonkultur werden insbesondere Pfefferminze, Polei-Minze und Wasserminze empfohlen. Sie aus Samen selbst vorzuziehen oder mit Stecklingen zu vermehren spart Kosten, doch werden im Frühjahr Jungpflanzen der Minze auch im Handel angeboten.
- **Petersilie (*Petroselinum crispum*):** ob kraus oder glatt, die Petersilie ist ein Klassiker und aus unserer Küche nicht wegzudenken! Sie ist mehrjährig und gedeiht verlässlich auch im großen Balkonkasten oder Pflanzkübel, allerdings eher im lichten / hellen Schatten oder Halbschatten. Petersilie benötigt nahrhafte Erde und im Winter einen Frostschutz um den Pflanztopf. Sie kann mit Schnittlauch zusammen gepflanzt werden, da die Ansprüche ähnlich sind.
- **Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*):** das beliebte Kraut wird häufig im Balkonkasten und Pflanztopf gezogen und gedeiht hervorragend. Allerdings darf man nicht den Fehler machen, die Schnittlauchtöpfe aus dem Supermarkt einfach nach draußen zu stellen. Die Pflanzen stehen im Topf viel zu eng und sind in dieser Form nur für die kurzzeitige Nutzung auf der Fensterbank gedacht. Sollen sie auf Balkon und Terrasse länger Freude machen, ist sofortiges Umtopfen in gute Erde und größere Töpfe zwingend nötig. Dabei muss der Busch auch - am besten mehrfach - geteilt werden, damit die Wurzeln mehr Platz bekommen. In der Regel wachsen sie gut an, müssen aber stets feucht gehalten werden. Die kugeligen lila Blüten des Schnittlauchs sind einerseits dekorativ, andererseits eine Freude für die Bienen!
- **Waldmeister (*Galium odoratum*):** ein mehrjähriges, 10-30 cm hoch wachsendes Kraut mit kleinen weißen Blüten und intensivem Duft. Wird in kleinen Mengen für Obstsalate, Süßspeisen und für Waldmeisterbowle verwendet, aber auch getrocknet als Duftquelle im Kleiderschrank. Achtung: enthält Kumarin, das in größeren Mengen Kopfschmerzen verursacht. Nur vor der Blüte ernten!
- **Bärlauch (*Allium ursinum*):** der leckere "Waldknoblauch" wird in der Küche als frische

Zutat zum Salat verwendet. Im Topf am schattigen Standort muss er stets feucht gehalten werden. Er benötigt einen tiefen Topf! Ernte nur vor der Blüte, danach werden die Blätter faserig. Der Anbau im Topf ist nur sinnvoll in Kombination mit anderen Pflanzen, macht aber nur Sinn, wenn man ihn mit anderen Pflanzen kombiniert. Ansonsten schaut man für ca. neun Monate auf ein mit Erde gefülltes Gefäß!

- **Wasabi (*Eutrema japonicum*):** der Verwandte des Meerrettichs wird ca. 60 cm hoch, hat hübsche runde Blätter und ist winterhart. Wasabi lässt sich zwar am voll schattigen Standort im Pflanzkübel kultivieren, braucht jedoch zwei Jahre bis zur Entwicklung einer essbaren Wurzel. Empfehlenswerter ist es daher, es mit der Wasabi-Rauke zu versuchen, deren Blätter mit dem bekannten Wasabi-Geschmack den Gaumen erfreut!

Tipp: Ergänzend lassen sich in sehr schattigen Lagen auch Gemüse- und Salatsprossen in flachen Pflanzschalen ziehen, die als gesunde Ergänzung für Salate und aufs Brot geschätzt werden.



Welche Kräuter passen zusammen und welche nicht?

Im Kräutergarten auf Balkon und Terrasse ist - genau wie im Freiland - darauf zu achten, dass nur Kräuter, die auch zusammen passen, als Nachbarn in denselben Topf, Kasten oder Kübel gepflanzt werden. Mischkulturen sind grundsätzlich gut, da sie für Schädlinge und Krankheiten weniger anfällig sind. Es gibt sogar Kräuter, die sich gegenseitig im Wachstum fördern und solche, die einander schaden, wenn sie zusammen gepflanzt werden.

Zusammen passen:

- Kräuter, die dieselben Ansprüche an Standort, Nährstoffe und Feuchtigkeit haben.
- Kräuter, die sich gegenseitig unterstützen: etwa indem das eine Kraut Substanzen produziert, die Schädlinge von der anderen Pflanze vertreiben (Schutzfunktion) oder auch Substanzen absondert, die die andere Pflanze benötigt (Förderfunktion).

Nicht zusammen passen:

- einjährige mit mehrjährigen Kräutern: zu den "Einjährigen" zählen hier auch Kräuter (wie etwa Rosmarin), die im Freiland mehrjährig wachsen, im Topf aber in der Regel kaum zu überwintern sind.
- Kräuter, die einander schaden: etwa indem die eine Pflanze die andere überwuchert oder Substanzen absondert, die die andere schlecht verträgt.

Harmonisierende Kräuter:

- Boretsch, Dill, Gartenkresse, Kerbel, Majoran, und Petersilie harmonisieren als Einjährige so gut miteinander, dass man sie in denselben Balkonkasten oder Pflanzkübel pflanzen kann.
- Estragon, Melisse, Salbei, Schnittlauch und Thymian passen ebenfalls sehr gut zueinander, sie sind alle mehrjährig und leben im Kübel gut zusammen.
- Auch Oregano, Salbei und Winter-Bohnenkraut harmonisieren im gemeinsamen Pflanzgefäß.
- Zitronenmelisse verträgt sich mit allen und unterstützt ihre Nachbarn sogar.

Nicht harmonisierende Kräuter:

- Dill/Estragon, Fenchel/Koriander, Kamille/Pfefferminze, Thymian/Majoran sollten auf keinen Fall zusammen gepflanzt werden. Ihre Ansprüche sind zu unterschiedlich, zudem sind es Kombinationen aus ein- und mehrjährigen Gewächsen, die sowieso vermieden werden sollten.

Kräuter, die alleine stehen sollten:

- alle raumgreifenden Kräuter wie z.B. Lavendel, Liebstöckel, Ysop und Zitronengras sollten einen eigenen Pflanzkübel bekommen, in dem sie sich ausbreiten können. Mit anderen zusammen gesetzt, würden die Nachbarn dem Wurzeldruck nicht lange standhalten!

Da die Kräuterkunde ein zu weites Feld ist, um alle Verträglichkeiten und Unverträglichkeiten an dieser Stelle zu besprechen, verweisen wir auf das Fachportal Plantopedia, das ausführlicher zum Thema informiert und eine [Verträglichkeitstabelle zum Download](#) zur Verfügung stellt.

Auf Balkon und Terrasse ist es immerhin ein Leichtes, allen unterschiedlichen Bedürfnissen der Kräuter gerecht zu werden.

- Harmonisierende Kräuter kommen zusammen in Balkonkästen oder Pflanzkübel
- Jede Gruppe kann so gepflegt werden, wie sie es braucht (Substrat, Düngung, Gießbedarf)
- Die "Divas" bekommen einen eigenen Topf oder Kübel.

Fazit: Das Anlegen eines Kräutergartens ist nicht schwer, braucht jedoch ein wenig Planung bzw. das Recherchieren und Berücksichtigen der pflanzlichen Bedürfnisse. Der Lohn der Mühe ist ein üppig gedeihender Kräutergarten, der nicht nur die Küche bereichert, sondern auch blühend und duftend den Aufenthalt auf Balkon und Terrasse verschönt.



Pflanzgefäße für den Kräutergarten auf Balkon und Terrasse

In der Gestaltung eines Kräuterparadieses auf Balkon und Terrasse sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Für das Gedeihen der Kräuter wesentlich ist vor allem das richtige Pflanzgefäß. Nach dem Kauf von Jungpflanzen oder bereits größeren Kräutertöpfen sollten die Pflanzen zügig in größere Töpfe, Kästen und Kübel gesetzt werden, denn die Liefertöpfe sind meist zu klein. Die Wurzeln füllen den Topf meist schon voll aus. Um zu wachsen brauchen die Kräuter deutlich mehr Platz. Aber wieviel Platz eigentlich?

- **Kleinere Kräuter** sollten einen Blumentopf mit mindestens 20 cm Durchmesser bekommen - im Balkonkasten und Blumenkasten gedeihen sie ebenfalls, da sie ihre Wurzeln auch seitlich ausbreiten können.
- **Größer wachsende Kräuter** (wie z.B. Rosmarin, Lavendel, Zitronenmelisse...) benötigen Pflanzkübel mit 30 bis 40 cm Durchmesser bzw. Kantenlänge.

Pflanzt man harmonisierende Kräuter zusammen, benötigen sie natürlich entsprechend größere Pflanzkübel. So lassen sich im 35cm Kübel durchaus zwei bis drei groß wachsende Kräuterstauden nebeneinander pflanzen. Pflanzkästen, Balkonkästen und Pflanzregale beherbergen auch mehrere kleinwüchsige Kräuter in Reihe gepflanzt.

Ansonsten sollte das gewählte Pflanzgefäß

- **für den Außeneinsatz geeignet sein:** Materialien wie Fiberglas, Sandstein, hochwertiger Kunststoff, imprägniertes Holz und der trendige Beton/Fiberzement eignen sich hervorragend. Gefäße aus klassischem Terracotta sind ebenfalls sehr gut verwendbar.
- **den guten Wasserabfluss garantieren:** Löcher im Boden und eine gute Drainage sind Pflicht, um Staunässe zu vermeiden, die kein Kraut gut verträgt. Auch **Pflanzkübel und Balkonkästen mit Bewässerungssystem** sind geeignet, sofern der Überlauf bei Regen gesichert ist.



Gestaltungstipps: Mehr Ebenen, mehr Vielfalt

Ein Kräutergarten auf Balkon und Terrasse wirkt umso attraktiver, je vielfältiger er angelegt ist. Das gilt sowohl für die Auswahl der Kräuter als auch für das Arrangement der Pflanzgefäße. Hier ein paar Tipps für die Gestaltung:

- Je mehr verschiedene Kräuter Sie versammeln, desto üppiger wirkt der Kräutergarten. Machen Sie aber nicht den Fehler, die Kräuter zum Start zu eng zu pflanzen, weil es noch nicht so wirkt. Binnen weniger Wochen werden die Kräuter wachsen und die Lücken füllen - und so den gewünschten Eindruck üppiger Fülle erzeugen.
- Unterschiedliche Pflanzgefäße sehen dann gut aus, wenn der Unterschied eine Funktion hat: verschiedene Topfgrößen, farblich harmonisierende, unterschiedlich große Pflanzkübel, vielleicht ein Blumenregal, um auch die Vertikale zu nutzen.
- Einzelne Akzente mittels "besonderer" Pflanzgefäße, die die Blicke auf sich ziehen, können zum Gesamteindruck beitragen. Das können auch DIY-Gefäße sein, zweckentfremdete Gefäße aus dem Haushalt (Recycling, Upcycling) - eine "witzige" Komponente kann durchaus gefallen, ist aber natürlich Geschmacksache.
- Auf der Terrasse kommen auch Kräuterspiralen aus Kunststoff in Betracht, die der Handel für Balkone und Terrassen mit wenig Platz anbietet.

Um einen ästhetischen Gesamteindruck zu bekommen, ist die Schaffung mehrerer Ebenen sehr sinnvoll. Eine Ansammlung fast gleich hoher Töpfe und Kübel auf dem Boden sieht nie wirklich gut aus!

- Auf dem Balkon lässt sich neben der üblichen Bepflanzung der Balkonkästen eine zweite Ebene durch Pflanztröge und Pflanzkübel schaffen, die vor der Balustrade aufgestellt wird.

Die Wand kann für ein Pflanzenregal genutzt werden oder für die direkte Anbringung von Wandgefäßen. Gibt es eine Überdachung, sind auch Pflanzenampeln eine gute Wahl, allerdings nur dann, wenn der Balkon einigermaßen windgeschützt liegt!

- Auf der Terrasse könnten Raumteiler mit Kräutern bepflanzt werden, die die Terrasse oder nur einen Sitzbereich von der Umgebung abtrennen. Hat man Platz dafür, macht sich ein Arrangement aus verschieden hohen Pflanzkübeln und Töpfen gut: Hohe Kübel in der Mitte, halbhohe davor und bodennah weitere Blumentöpfe.
- Blumentöpfe mit Gestell heben die Bepflanzung in bequeme Pflegehöhe, auch Pflanzkübel auf Ständern erschaffen eine zweite oder dritte Ebene neben niederen Kübeln und Pflanzkästen.