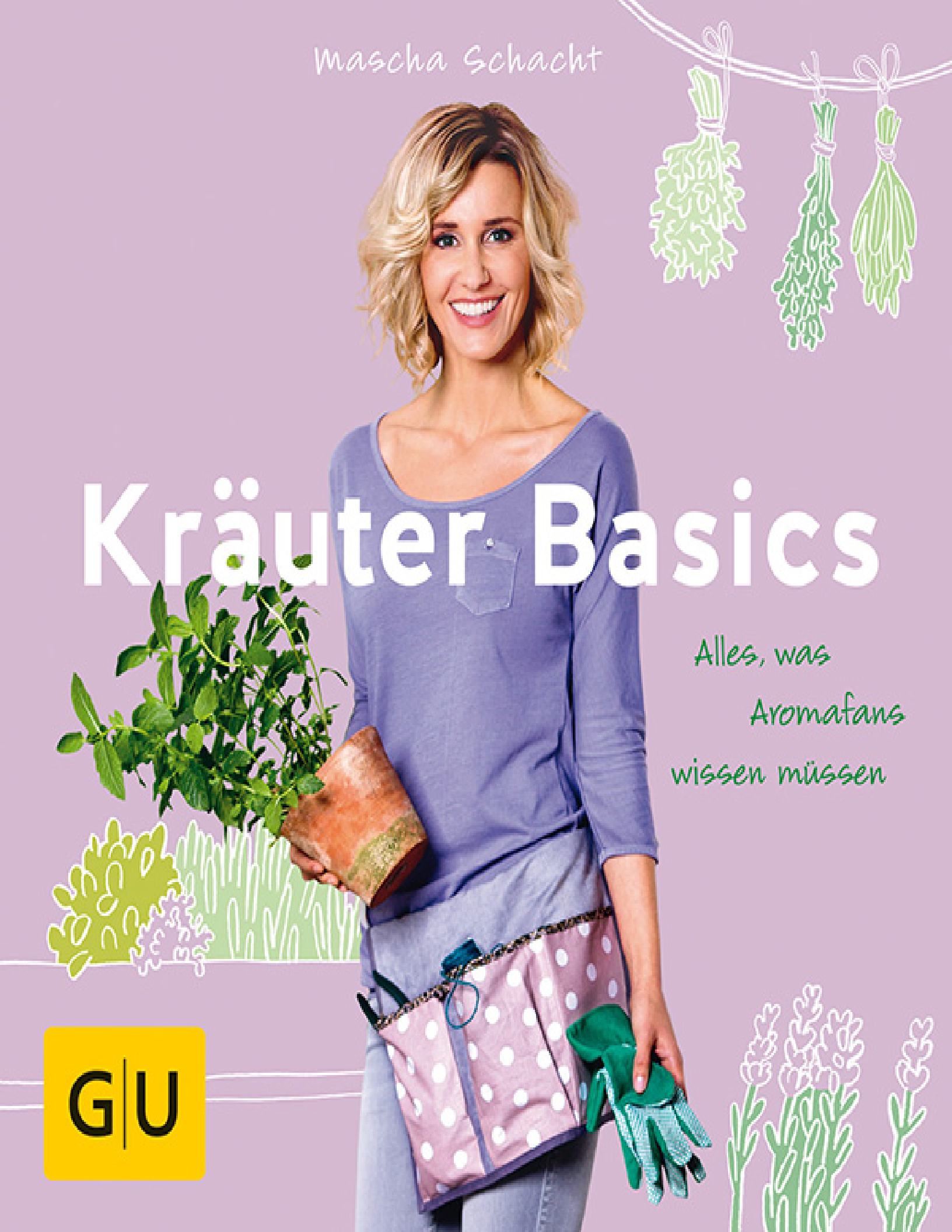
Mascha Schacht

Kräuter Basics

Alles, was Aromafans wissen müssen



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

GENUSS VORAUS!

IN LAVENDELBLAUEN BALKONTRÄUMEN SCHWELGEN. DIE **KOCHKÜNSTE**IN BISHER UNGEAHNTE HÖHEN KATAPULTIEREN. EXOTISCHES WIE STEVIA, PILZKRAUT UND WASABI AUSPROBIEREN. SIND **KRÄUTER** NICHT EINFACH ETWAS WUNDERBARES? SCHAREN SIE DIE **MULTITALENTE** IM TOPF ODER IM BEET UM SICH. EIN **KRÄUTERFLÜSTERER** STECKT BESTIMMT AUCH IN IHNEN!

Glücksfaktor Basilikum: Duftende Kräuter sorgen im Nu für gute Laune.

Für jeden ist ein Kraut gewachsen

Egal für welche Verwendung oder welchen Einsatz – unter den aromatischen Tausendsassas sind bestimmt viele dabei, die Ihren Garten, Ihre Terrasse oder Ihren Balkon bereichern!

Man erkennt sie an ihrem Gesichtsausdruck: die Augen in stiller Verzückung geschlossen, die Lippen entspannt und die Mundwinkel klar aufwärts orientiert. Vor allem aber achte man auf die Nasenflügel: sanft erzitternd beim Versuch, möglichst viel des köstlichen Aromas in sich aufzunehmen und seine Zusammensetzung in Sekundenbruchteilen direkt zum limbischen System im Gehirn durchzufunken (>) – Start der Glückshormonausschüttung, genau jetzt!
Kräuterfans sind Genussmenschen durch und durch, es wäre vergebliche Liebesmüh, das verbergen zu wollen. Für das perfekte Pesto würden sie fast alles tun, die Aussicht auf eine Massage mit anregendem Rosmarinöl oder auf ein Lavendelbad bei Kerzenschein versetzt sie in Hochstimmung, ihre Balkone und Gärten sind natürlich ein Paradies der Düfte – oder etwa nicht?

Legen Sie einen Gärtnereibesuch am besten auf die Mittagszeit. Dann duften die Pflanzen besonders intensiv und Sie können die Aromen gut miteinander vergleichen.

Grüne Allroundtalente

Mit Kräutern ist das so eine Sache. Denn mal im Ernst: Pflanzen, die über einen solchen Reichtum an wertvollen Inhaltsstoffen verfügen, dass sie seit Jahrhunderten als Nahrungs- und Heilpflanzen Verwendung finden; deren ätherische Öle schon beim Einatmen das Wohlbefinden

heben und innerhalb von Momenten Erinnerungen an die Kindheit – Omas Lavendelkissen! – hervorrufen; deren Geschmack ein schnödes Butterbrot, die 08/15-Soße am Salat oder eine Karaffe mit Leitungswasser in delikate Köstlichkeiten verwandeln kann – müssen die nicht unheimlich schwierig zu ziehen sein?
Die Antwort ist ganz eindeutig: Nein! Kräuter machen wirklich rundum glücklich, denn die allermeisten Arten sind absolut simpel anzubauen. Mit einem Minimum an Grundwissen sind selbst bislang notorische Basilikumkiller im Nu in der Lage, sich kräutertechnisch selbst zu versorgen – Misserfolge beruhen häufig auf einfach zu bereinigenden Unklarheiten. Sind die aus dem Weg geräumt, überlebt nicht nur das Basilikum die scheinbar in Stein gemeißelte Drei-Wochen-nach-Einkauf-Wegwerf-Grenze, sondern es erwacht auch die Lust auf mehr: mehr Kräuter, mehr Gärtnern, mehr Genuss für alle Sinne.
Die Kräuterwelt ist riesig und wer einmal mit der Entdeckungstour begonnen hat, findet sich schon bald inmitten einer illustren Schar unterschiedlichster Garten- oder Topfbewohner wieder. Und das Repertoire ist mit den üblichen Verdächtigen aus dem mitteleuropäischen und mediterranen Klima längst nicht ausgeschöpft!
Praktischerweise sind Kräuter nicht nur Meister der inneren Werte, sondern oft auch äußerlich ausgesprochen attraktiv. Dadurch finden sie überall im Garten ihren Platz oder werden in eigenständigen Kräutergärten arrangiert zum Blickfang.
Damit sich Einsteiger in Sachen Kräuter gut zurechtfinden, ist das Buch in drei Teile gegliedert. Im ersten Kapitel geht es um grundlegende Anbau-Basics und wir machen einen Exkurs ins Thema Pflanzenschutz, schließlich sind Kräuter zwar robust, aber nicht gegen alles gefeit.
Es folgt das Kräuterjahr vom Frühling bis zum Winter mit einem Überblick über die anfallenden Pflegearbeiten und zur Jahreszeit passenden Rezepttipps. Zu guter Letzt

schließt sich ein Kapitel zum Thema »Gestalten mit Kräutern« an. Und eingestreut finden sich neben vielen kleinen Projekten für das schnelle Erfolgserlebnis zwischendurch natürlich jede Menge toller Kräuter, die zu testen sich definitiv lohnt. In diesem Sinne: genuss- und erkenntnisreichen Lesespaß!

Kräutergärtnereien laden zu spannenden Streifzügen ein, auf denen man immer wieder neue Arten und Sorten entdecken kann.

Im Frühling bringt Bärlauch schattige Ecken zum Leuchten – und Duften.

Lichtgestalten und Schattenwandler

Der Balkon macht einen auf Freilandtoaster, während der Hinterhof die Sonne nur vom Hörensagen kennt? Lassen Sie sich nicht schrecken: Für jeden Platz gibt es die passenden Kräuter!

Wer keine Sonne gewöhnt ist, bekommt schnell einen Sonnenbrand, Sonnenanbeter räkeln sich dagegen

hingebungsvoll in der Mittagshitze. Wärme und Kälte sind bekanntlich relativ – das zeigt auch der winterliche Kampf der Geschlechter ums Thermostat sowie manche kuriose Urlaubsbegegnung zwischen T-Shirt- und Vliesjackenträgern.

Info

Kübelpflanzen gewöhnt man nach dem Winter langsam an die Sonne. Dafür stellt man die Töpfe zunächst für einige Tage in den Halbschatten.

Jeder, wie er’s mag

Den Pflanzen geht es nicht anders als den Menschen: Sie haben bestimmte Ansprüche an Licht und Temperatur, bei denen sie sich optimal entwickeln, einen gewissen Toleranzbereich, in dem sie zwar weniger üppig wachsen und blühen, aber noch gedeihen, und schließlich eine Grenze, unter oder über der sie streiken, das heißt dahinkümmern und kränkeln. Einen grundlegenden Unterschied gibt es allerdings: Wir Menschen können uns jederzeit selbstständig unter den Sonnenschirm verziehen oder ins beheizte Haus verschwinden, die Pflanzen nicht. Falls man es also nicht als seine Lebensaufgabe betrachtet, eingetopfte Pflanzen je nach Wetterlage von A nach B und wieder zurückzuräumen oder im Garten ständig mit Sonnensegel oder Wärmevlies zu hantieren, sollte man von Anfang an Kräuter auswählen, die zum jeweiligen Standort passen.

Ihr Garten oder Balkon ist sonnig oder halbschattig? Dann haben Sie die große Auswahl, denn viele Kräuter stammen aus südlichen Gefilden. Andere Arten, die Halbschatten bevorzugen, sind flexibel: Sie kommen bei ausreichender Bodenfeuchte oft auch mit praller Sonne klar.

Echte Sonnenanbeter sind meist schon optisch leicht zu erkennen, da sie sich mit cleveren Strategien gegen die

intensive Strahlung wappnen. Bei Thymian, Rosmarin und Berg-Bohnenkraut ist die Blattoberfläche extrem verkleinert, um die Verdunstung zu senken. Zudem besitzen sie, wie auch der Lorbeer, eine besonders feste Außenhaut. Lavendel, Currystrauch und Königskerze schützen sich mit einer silbrig-grau bereiften Oberfläche oder einem silbrigen, das Sonnenlicht reflektierenden Flaum. Tipp: Auf sonnigen Balkonen schützen große Kübelpflanzen oder ein gespanntes Bettlaken als Sonnensegel vor zu viel Strahlung, im Garten spendet ein Obstbaum mittlerer Größe oder eine Blüten- und Wildobsthecke Schatten und erweitert die Palette infrage kommender Kräuterarten.

Urlaubsflair garantiert: Volle Sonne treibt Rosmarin zu Höchstleistungen.

Schnittlauch verträgt Sonne und Halbschatten, wichtiger ist für ihn die Bodenfeuchte.

Du hast’nen Schatten!

Was die wenigsten wissen: Viele Kräuter führen ausgesprochen gerne ein Schattendasein und sind oft besonders pflegeleicht, schon weil abseits der prallen Sonne meist weniger gegossen werden muss. Waldmeister, Stevia, Anis, Kerbel, Bergminze und Zitronenmelisse etwa sind mit Halbschatten mehr als nur zufrieden. Bärlauch, Petersilie, Lorbeer, Gartenkresse, Wasabi, Jiaogulan sowie viele Wildkräuter kommen ganz ohne direktes Sonnenlicht gut klar. Übrigens, wer sich schon immer gefragt hat, was dieser »Halbschatten« überhaupt sein soll: Er bezeichnet Plätze, die täglich vier bis fünf Stunden Sonne abbekommen.

Bei Hochbeeten können Sie die Erdmischung optimal auf die jeweiligen Kräuter abstimmen.

Einmal rund um die Erde

Ein gutes Substrat bildet wortwörtlich die Grundlage für erfolgreiches Pflanzenwachstum. Egal ob gekauft oder selbst gemischt, im Mittelpunkt stehen immer die Ansprüche der Kräuter.

Erde ist weit mehr als nützlicher »Dreck«, der den Pflanzenwurzeln Halt gibt. Sie ist der Stoff, aus dem die Gärtnerträume sind – oder auch Albträume. Gute Pflanzenerde ist auf der einen Seite in der Lage, Nährstoffe und Wasser zu speichern und bei Bedarf wieder an die Pflanzen abzugeben. Gleichzeitig muss sie aber auch genügend Luft an die Wurzeln lassen, damit diese nicht faulen – Strukturstabilität heißt das Zauberwort, die Erde darf also nicht in sich zusammensacken, sondern sollte das gewünschte Porenvolumen auf Dauer behalten. Darüber

hinaus interessiert den Gärtner der pH-Wert der Erde, also ob sie eher kalkhaltig, neutral oder aber im sauren Bereich angesiedelt ist, was beispielsweise auf die meisten Moorböden zutrifft. Je nach pH-Wert fühlen sich unterschiedliche Pflanzen in der Erde wohl. Die meisten Kräuter bevorzugen einen pH-Wert im leicht sauren bis neutralen Bereich (5,5–6,5), entsprechend werden meist auch im Handel Kultursubstrate aus diesem Bereich angeboten. Daneben gibt’s auch Spezialsubstrate wie Moorbeeterde.

Torffreie Substrate sind aus ökologischen Gründen beliebt, neigen allerdings manchmal extrem zum Verdichten. In diesem Fall einfach noch eine große Portion Sand untermengen.

Bestandsaufnahme

Im eigenen Garten muss man in der Regel mit dem vorhandenen Boden vorliebnehmen. Die Mehrzahl der Kräuter wird einen eher sandigen, gut durchlässigen Boden einem schweren Boden mit hohem Tonanteil vorziehen, da Letzterer zum Verdichten und damit zu Staunässe neigt: Das Wasser läuft nur teilweise ab und die Pflanzen haben dauerhaft nasse Füße, was viele Arten gar nicht mögen. Schweren Boden erkennt man leicht – er klebt einem nach einem Regenguss wie frischer Zement an den Schuhen. Lässt sich die leicht feuchte Erde hingegen kaum zu einer Rolle formen und fällt leicht auseinander, handelt es sich um einen Boden mit hohem Sandanteil.

Allrounder Kompost

Jetzt die gute Nachricht: Auch für schwere Böden finden sich geeignete Kräuter. Minze oder Baldrian etwa gedeihen optimal auf frischen bis feuchten Böden, die nur bei lang anhaltender Trockenheit beziehungsweise selbst dann nicht ganz austrocknen. Alternativ lassen sich schwere Böden verbessern, indem man reichlich Sand und Kompost einarbeitet. Kompost erweist sich in fast allen Fällen als Allheilmittel: Sehr sandiger Boden kann durch eingearbeiteten Kompost Wasser und Nährstoffe besser speichern und auch bereits gute Böden (worunter aus Gärtnersicht meist sandiger Lehm oder lehmiger Sand verstanden wird) profitieren von regelmäßigen Kompostgaben im Frühjahr, denn Kompost verbessert die Krümelstruktur, regt das Bodenleben an und liefert Nährstoffe nach. Als Substrat für die Topfkultur eignet sich reiner Kompost leider nicht, insbesondere nicht für die zahlreichen mediterranen Kräuter, die magere Böden gewohnt sind. Ein Zuviel an Nährsalzen würde den Wurzeln zu viel Feuchtigkeit entziehen und die Pflanzen vertrocknen lassen. Er kann jedoch als Beimischung dienen (≥). Gut geeignet sind spezielle Kräuter- oder Anzuchterden. Grundsätzlich gilt beim Substratkauf: Nicht am falschen Ende sparen, hier lohnt sich die Investition in hochwertige Produkte, erkennbar am RAL-Gütezeichen.

Schnell gemacht

KRÄUTERERDE SELBST MISCHEN

Anstatt Kräutererde fertig zu kaufen, kann man sie natürlich auch einfach selbst zusammenmixen.

- Einen Teil Gartenerde mit ein bis zwei Teilen Sand und einem Teil Kompost mischen. Das Verhältnis ist von der Bodenart abhängig. Bei schweren Böden sollte man tendenziell mehr Sand verwenden. Beim Kauf ausdrücklich nach »gewaschenem Sand« fragen, bei dem die Feinanteile bereits ausgespült wurden.

- Wer die Mischung als Aussaaterde verwenden möchte, kann es wie die Profis machen und das Substrat sterilisieren, um insbesondere Pilzkrankheiten vorzubeugen, deren Sporen durch Hitze abgetötet werden. Dazu das Substrat einfach für 30 Minuten bei 200°C in den Backofen schieben.

Kräuter hängen gerne einfach mal ab. Je größer die Pflanztasche, desto besser.

Pflanzgefäße in Top(f)form

Kübel, Kästen, Kunststofftaschen und viele weitere Behältnisse warten nur darauf, mit köstlichen Kräutern bestückt zu werden. Also an die Schaufel, fertig, los!

Glücklich, wer einen Garten hat – nicht minder glücklich, wer einen Balkon sein Eigen nennt, schließlich gibt es gleich eine ganze Reihe dufter Bewerber, die auch in Pflanzgefäßen gut gedeihen. Besonders groß ist die Auswahl

für die oft als schwierig geltenden Südbalkone, auf denen Sonne und Hitze viele Sommerblüher an ihre Grenzen stoßen lassen: Zahlreiche mediterrane Kräuter bringen eine ausgeprägte Hitze- und Trockenheitstoleranz mit.
Was dennoch allen Topfbewohnern gemein ist: Sie wachsen unter verschärften Bedingungen auf. Im Beet dürfen sie ihre Wurzeln auf der Suche nach ausreichend Halt und Nährstoffen ungehindert nach allen Seiten ausstrecken und können bei Trockenheit in der Tiefe nach verbliebenen Wasserreservoirs forschen und diese erschließen. Pflanzgefäße hingegen bieten noch weniger Ausweichmöglichkeiten als der Big-Brother-Container, entsprechend hoch liegt das Stressniveau der Teilnehmer. Um solche Situationen zu entschärfen, wählen Sie robuste Individuen aus, die mit der Container-, Pardon, Kübelhaltung relativ gut klarkommen, und versüßen ihnen die Zwangslage durch eine optimale Wasser- und Nährstoffversorgung.
Kompakt bleibende Kräuter sind für Pflanzgefäße besser geeignet als schnell- und hochwüchsige Arten. Kräuter mit hohem Wasserbedarf benötigen tendenziell größere Pflanzgefäße, da die Erde in kleinen Behältnissen weniger Wasser speichern kann – was generell für größere Kübel spricht. Achtung bei schlanken hohen Pflanzgefäßen, sie sind oft sehr instabil, vor allem wenn sich im unteren Bereich ein Hohlraum befindet. Falls möglich, ein paar Steine hineinlegen, ehe Erde aufgefüllt wird, oder die Gefäße am Balkongitter anbinden.

Preiswerte Alternative zur Kräuteramphore: ein Reissack mit Schlitzen.

Wer freundlich nachfragt, bekommt Wein- oder Obstkisten oft sogar kostenlos.

Überlegungen vorab

Grundsätzlich sollten alle Pflanzgefäße über Wasserabzugslöcher im Boden verfügen, damit die Kräuter nicht wortwörtlich ins Schwimmen kommen. Bei Kunststoffgefäßen müssen die Löcher oft erst noch gebohrt werden – lästig, aber unverzichtbar! Lediglich wenn sich ein Dach genau über den Töpfen befindet, kann eine ein Fünftel bis ein Drittel der Topfhöhe starke Dränageschicht aus Kies oder Blähton eine Alternative sein. Ebenfalls wichtig: Die Gefäße sollten sich in der Sonne nicht zu stark aufheizen, was bei schwarzen oder sehr dünnwandigen Kunststofftöpfen schnell passieren kann. Diese sollten Sie daher mit Stoffbändern oder einer zurechtgeschnittenen Bastmatte ummanteln. Ansonsten sind Farbe und auch Materialwahl in erster Linie Geschmackssache. Die Bandbreite reicht von Balkonkästen, Hochbeeten und Pflanztaschen für die Hauswand über Möbelhaustaschen und Reissäcke bis zur ausrangierten Holzschublade oder einem Turm aus mit einer Stange verbundenen Tontöpfen. Ein Wort zum Ton: Er saugt Wasser aus der Erde und verdunstet das wertvolle Nass über die poröse Oberfläche, gerade bei kleineren Töpfen ist daher Kunststoff oft die bessere Wahl. Nicht frostfeste Keramik muss im Winter ins Haus geräumt werden, sonst steht man im Frühjahr womöglich vor einem Scherbenhaufen. Und schließlich ist für Nutzer von Balkonen und Dachterrassen das Gewicht der Pflanzgefäße samt Befüllung von Interesse. Nicht nur wegen des Hochschleppens, sondern vor allem im Hinblick auf die maximale Traglast.

Geschlossene Gefäße müssen seltener gegossen werden, brauchen aber eine Dränage.

Löschtrupp aktiv: Tipps zum Bewässern

Ohne Wasser geht nix im Garten, auf dem Balkon und der Terrasse. Zu viel Feuchtigkeit ist aber auch nicht sinnvoll, weder für den Rücken des Gießbeauftragten noch für die Pflanzen.

Wie oft und wie viel man gießen muss, hängt in erster Linie von der Kräuterart ab. Baldrian etwa ist ein durstiger Zeitgenosse, dessen Substrat nie ganz austrocknen sollte. Vielen mediterranen Kräutern hingegen reicht gelegentliches Nippen am Gänsewein völlig aus. Bei ihnen darf die Erde erst gut durchtrocknen, ehe wieder gegossen wird. Bei Pflanzen mit mittlerem Wasserbedarf wie Petersilie und Schnittlauch wässert man, wenn das Substrat bis in 3

cm Tiefe abgetrocknet ist. Zur Kontrolle einfach den Zeigefinger in die Erde stecken. Geradezu perfekte Bedingungen bietet eine Kräuterspirale (>), da sie verschiedene Substratmischungen beinhaltet, die entsprechend unterschiedlich gut das Wasser speichern. Der beste Zeitpunkt zum Wässern ist der frühe Morgen oder der späte Abend. Dann sind Luft und Boden noch nicht beziehungsweise nicht mehr so aufgeheizt wie mitten am Tag, wodurch das Wasser auch wirklich an den Pflanzenwurzeln ankommt, anstatt schon auf dem Weg dorthin zu verdunsten. Verwenden Sie – wenn möglich – Regenwasser. Leitungswasser schon ein paar Stunden vor dem Gießen in die Kannen zu füllen, damit sich »Kalk absetzen« kann, ist auf Dauer unrealistisch und zudem vergebliche Liebesmüh, da die wenigsten Stadtwässer im kalten Zustand Kalk abscheiden. Und den »Kälteschock« durch Wasser direkt aus der Leitung verkraften Pflanzen problemlos, wenn nicht gerade in der (ohnehin ungünstigen) Mittagshitze gegossen wird.

Ist die Kanne schon halb leer, lassen sich höher stehende Pflanzen leichter gießen.

Mit Bewässerungshilfen kommen durstige Pflanzen gut übers Wochenende.

Gießhilfe gesucht

Die Nerven bewahren, das gilt vor allem beim Topfgärtnern in Südlage, denn die Erde trocknet gefühlt schneller aus, als man »es ist viel zu heiß« sagen kann. Im Sommer muss man

oft sogar morgens und abends mit der Gießkanne ausrücken. Die Faustregel für die Wassermenge lautet: Bringen Sie etwa ein Fünftel des Topfvolumens aus. Spätestens wenn die Stirn vom vielen Kannenschleppen nasser ist als die gegossene Erde, sollte man über Arbeitserleichterungen nachdenken. Etwa über einen Gartenschlauchadapter für Indoorwasserhähne. Oder über Gefäße mit integriertem Wasserspeicher. Das Reservoir wird meist über einen separaten Gießstutzen befüllt. Optimal funktionieren die Systeme oft erst, wenn die Pflanzen richtig eingewurzelt sind. Kontrollieren Sie die Substratfeuchte daher in den ersten Wochen nach dem Bepflanzen regelmäßig und wässern Sie gegebenenfalls zusätzlich direkt die Erde. Auch normale Kunststoffgefäße können Sie aufrüsten, indem Sie eine Dränageschicht aus Kies oder Blähton einfüllen und erst oberhalb dieser Schicht Wasserabzugslöcher in die Gefäßwand bohren. Ein wasserdurchlässiges Vlies trennt die Dränage von der Erdschicht. Weitere bewährte Helfer: Wasserspeichermatten, die passend zum Gefäß zurechtgeschnitten und auf den Boden gelegt werden. Wasserspeichergranulat, das einfach in die Blumenerde gemischt wird, etwa die von Pflanztaschen. Und natürlich die Deluxe-Variante: eine automatische Bewässerung, bei der sich die Uhrzeit und die auszubringende Wassermenge einstellen lassen oder sogar automatisch die Erdfeuchte gemessen und nach Bedarf gewässert wird.

Mitunter sind nicht nur die Kräuter sehr dekorativ, sondern auch die Gärtner.

Grundausstattung für Kräutergärtner

Schaufeln gezückt, Gießkannen bereitgestellt – es kann losgehen! Was man als Kräuterflüsterer wirklich braucht und wie man sich gegebenenfalls auch anderweitig behelfen kann.

Es gibt nur wenige Gartengeräte, die unersetzlich sind. Dazu zählt zuallererst eine gute Gartenschere und/oder Haushaltsschere. Während Letztere für alle besonders »frisch« aussehenden Kräuter mit eher dünnen Trieben perfekt ist, beispielsweise für Schnittlauch, Petersilie und Basilikum, knipst die Gartenschere auch dickere oder bereits verholzte Triebe spielend leicht ab. Für Kräutergärtner ist eine sogenannte Bypass-Schere am besten geeignet, bei der ähnlich wie bei der Haushaltsschere zwei Klingen aneinander vorbeigleiten. Auch Gartenhandschuhe sind eine nützliche Sache, so man denn gerne »angezogen« gärtnert. Die Gewöhnung daran lohnt sich, da man dann eher schnell zwischendurch etwas erledigt und hinterher nicht zwingend auf die Nagelbürste angewiesen ist. Nahezu alle anderen Gartengeräte sind ersetzbar: Die meisten Kräuter sind so kompakt, dass man sie ohne Spaten in die und aus der Erde bringen kann. Töpfe lassen sich problemlos mit den Händen befüllen. Für die Vor- und die Topfkultur kann man sich mit Küchenutensilien behelfen: Anstelle eines Pikierholzes kommen Asia-Stäbchen zum Einsatz, eine Gabel lockert die Erde im Pflanzkübel, anstelle von Puderzucker wird Erde durch das Sieb gekippt, damit sie schön fein ist. Alte Zeitungen verhindern, dass später gekehrt werden muss. Eine Gießkanne gehört zur Standardausrüstung für Gärtner und erleichtert auch Balkon- und Zimmergärtnern die Arbeit, wenngleich eine leere Wasserflasche oder ein Messbecher es natürlich auch tun würden. Die Sprühflasche für die