



Lavendel - *Lavandula angustifolia*

Lavendel sollte wegen seines feinen Duftes und der schönen blauen Blüten in keinem Garten fehlen. Oft mit Rosen kombiniert, vertreibt der immergrüne mehrjährige Halbstrauch durch seinen Duft Ameisen und Läuse. Für Schmetterlinge, Hummeln, Bienen & Co. ist er ein Magnet.

Der aus dem Mittelmeerraum stammende Halbstrauch eignet sich sowohl für Einfassungen und niedrige Hecken als auch für flächige Pflanzungen. Ausserdem als Einzelpflanze oder in kleinen Gruppen für Steingarten und Steinbeet. Auch für die Terrasse am Haus, für Krone und Fuss von Trockenmauern und natürlich nicht zuletzt als Einfassung im Gewürz- und Gemüsegarten.

Blüte: Die langgestielten blauen Ähren blühen im Juni bis Juli. Nach der Blüte wird der gesamte Blütenstängel sowie das Kraut um 2 cm zurückgeschnitten. Manchmal gibt es so noch eine zweite Blütezeit.

Die beliebteste Sorte ist ‚Hidcote Blue‘ welche bis 60 cm hoch wird und tief violettblaue Blüten zeigt. Es gibt aber auch etliche Zuchtsorten in Rosa, Weiß und Purpur-Tönen. Die durch Aussaat vermehrten Lavendel können unterschiedliche Blautöne aufweisen.

Standort: Vollsonniger, windgeschützter Standort. Kalkhaltiger, durchlässiger Boden, er verträgt keine Staunässe.

Pflege: Lavendel ist pflegeleicht: Nach der Anwachszeit braucht er im Sommer nicht gegossen zu werden und wird im allgemeinen nicht angerührt von Schnecken. Im Frühling zurückhaltend düngen, zum Beispiel mit 80g/m² Hato Blumendünger von Hauert. Für kompakteren Wuchs und zur Vermeidung von Verkahlung muss man etwa im März, kurz vor dem Austrieb, auf 1/2 - 1/3 zurückschneiden. Nicht in altes Holz schneiden, der Lavendel treibt daraus meist nicht mehr aus. Lavendel kann so 10 Jahre und älter werden.

Überwinterung: Ausgepflanzter Lavendel an geschützter Lage braucht keinen Winterschutz, in rauen Lagen Winterschutz mit Tannenzweigen. Man kann Lavendel im Topf überwintern, indem man ihn geschützt vor Sonneneinstrahlung an die Hausmauer stellt. Allenfalls im Winter bei offenem Boden gießen, damit er nicht bei Bodenfrost mit Sonnenschein vertrocknet.

Verwendung in Haus und Küche: Lavendelblüten für Duftsäckchen: Kurz vor dem vollständigen Aufblühen Blüten und Blätter schneiden. Die Blüten enthalten kurz vor dem Aufgehen die höchste Konzentration an ätherischen Ölen und sind im knospigen Zustand am aromatischsten und auch für Saucen, Süßspeisen und Kräutertees verwendbar. Sträuße zum Trocknen werden mit samt Stängel abgeschnitten, wenn die untersten Blüten sich öffnen. Mit Bindfaden festbinden und mit den Blüten nach unten zeigend an einem dunklen und trockenen Ort aufhängen. Die jungen Triebspitzen können den ganzen Sommer über geschnitten und als Gewürzkraut verwendet werden.

Weitere Pflegetipps unter www.huplant.ch