

Robert Koch, Heike Sauer, Barbara Degen

Topfkräuter in Baden-Württemberg: regional produziert & bio sollten sie sein

Die Nachfrage nach Topfkräutern steigt immer noch an. Ein Ende ist nicht in Sicht, schließlich stehen mediterrane Kräuter in Kochshows und -magazinen nach wie vor voll im Focus. Und welche Anforderung stellt der Handel? Regional produziert sollten sie sein, am besten auch in Bio-Qualität.

Basilikum ist vielseitig:
Typ Genoveser, kleinblättriger
Typ 'Bubikopf' und rotblättrige
Sorte im Vergleich

Derzeit pendelt das Marktvolumen von ökologisch produzierten Topfkräutern in Deutschland zwischen 30 und 40 Prozent. Ob sich diese Zahlen eher nach oben oder wieder nach unten verschieben werden, ist schwierig abzuschätzen. Zwar möchte der Markt seine Kräuterregale am liebsten mit regionaler Bio-Ware bestücken, doch diese Ware muss auch produziert sein. Denn im Bio-Anbau stellen einige Pflanzenschutzprobleme gepaart mit den strengen Anforderungen der Öko-Richtlinien die Produzenten vor große Herausforderungen.

Die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau (LVG) Heidelberg unterstützt die Gärtner durch praxisnahe Versuchsarbeit, die im Folgenden am Beispiel des Topfbasilikums näher erläutert werden soll. Fragen zur organischen Düngung, zu Bio-Kräutersubstraten, zur Pflanzengesundheit und auch Sortenversuche stehen dabei im Mittelpunkt.

Basilikum – die Nr. 1

Mit einem Anteil von etwa 50 bis 60% der Gesamtproduktion von Topfkräutern nimmt Basilikum unangefochten die klare Spitzenposition ein und gilt auch als „Zugpferd“ für andere Kräuter. Als wichtiger Bestandteil der Mittelmeerküche verbinden wir mit Basilikum herkömmlich einen angenehmen süß aromatischen Geruch. Die einjährigen Sorten vom Typ 'Genoveser' (*Ocimum basilicum*) verkörpern dieses Aroma und werden in Deutschland als kompakt wachsende, großlaubige Sorten am häufigsten angebaut. Eine Vielzahl von Sonderformen ermöglicht eine interessante Sortimentserweiterung. Kleinblättrige Typen werden je nach Sorte unter anderem als französisches, provenzalisches oder griechisches Basilikum bzw. Bubikopf

bezeichnet. Neben grünblättrigen gibt es auch eine Vielzahl von rotblättrigen Sorten. Doch Basilikum besitzt nicht nur im Hinblick auf Blattform und Blattfarbe ein weites Spektrum, auch das Aroma kann von anisartig, Lakritz, zimtartig bis zitronig reichen. Im Anbau befinden sich auch mehrjährige Sorten bzw. Arten mit strauchförmigem Aufbau. Sie sind allerdings aufgrund ihres herberen, pfeffrigen Geschmacks eher für Tees oder zum Braten geeignet als für den Frischverzehr.

Düngeverfahren und Substrat je nach Betriebsstruktur

Allgemein lässt sich sagen, dass standardisierte Bio-Kräutersubstrate in guter Qualität auf dem Markt erhältlich sind. Eine mögliche N-Immobilisierung durch Torfersatzstoffe haben die Substrathersteller zunehmend besser im Griff. Was alle Basilikumarten und -sorten gemeinsam haben, ist ihr hoher Nährstoffbedarf. Die optimale Nährstoffversorgung mit organischen Düngemitteln ist vor allem im Bioanbau immer wieder eine wichtige Anbaufrage, da organische Dünger ein anderes Verhalten in der Nährstofffreisetzung und damit in der Nährstoffverfügbarkeit haben als mineralische Dünger. Im Bioanbau von Topfkräutern geht die Tendenz weg von der Vollbevorratung im Substrat hin zu einer reduzierten Grundbevorratung mit einer anschließenden flüssigen Nachdüngung. Die hierfür verwendeten organischen Flüssigdünger sind zunehmend **vinassefrei**, um mögliche Herbizidrückstände im Kraut zu vermeiden.

Trauermücken - ein Problem

Durch die geringere Grundbevorratung im Biosubstrat treten auch weniger Probleme



Ökologisch produzierter Basilikum im Biotopf





mit Trauermücken auf. Denn die Pilzfliege orientiert sich an Ammoniakdämpfen und Pilzgeruch. Hohe Substratbevorratungen mit organischen Stickstoffdüngern und der Zusatz von unreifen Komposten sind zu vermeiden, da die hieraus freiwerdenden Ammoniakdämpfe von den Trauermücken zur Ortung von Nahrung genutzt werden können. Wenn es möglich ist, sollten keine verkaufsfertigen Kräutertöpfe neben neuen Aussaaten kultiviert werden. Alle überständige Ware ist zu entfernen. Wenn im Betrieb ein starker Trauermückenbefall auftritt, ist eine konsequente und kombinierte Anwendung von *Steinernema feltiae*, *Hypoaspis miles* (bei länger stehenden Kulturen) und Gelbtafeln/Gelbbänder sinnvoll.

Pflanzengesundheit vorbeugend erhalten

Im biologischen Anbau ist die Pflanzengesundheit in erster Linie durch vorbeugende

Maßnahmen zu erhalten. Dazu zählen Auswahl geeigneter Arten und Sorten, Schaffung günstiger klimatischer Bedingungen im Gewächshaus, Stärkung der Widerstandsfähigkeit der Pflanzen sowie Einsatz und Förderung von Nützlingen. Auch mechanische Maßnahmen kommen zum Einsatz. Besteht eine unmittelbare Bedrohung der Kultur, dürfen auch Pflanzenschutzmittel zur direkten Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten angewendet werden, wenn sie im Anhang II aufgeführt sind, wie beispielsweise Neudosan Neu gegen Blattläuse. Synthetische Pflanzenschutzmittel sind im ökologischen Pflanzenschutz nicht zugelassen.

Falscher Mehltau oft mit explosionsartigem Befallsverlauf

Zu feuchte und zu kalte Kulturführung fördert den Befall mit *Pythium* und *Fusarium*. Bei empfohlener Temperatureinstellung und einem moderaten Gießverhalten sollten diese Pilzkrankheiten aber kein Thema darstellen. Falscher Mehltau tritt dagegen an Topfbasilikum zunehmend häufiger auf. Der Befallsverlauf ist oft explosionsartig und kaum zu bekämpfen. Vorbeugend sollte der Bestand unbedingt trocken gehalten werden. Eine chemische Saatgutbeizung mit Metalaxyl ist nur im konventionellen Anbau möglich und verhindert den Ausbruch. Als tierische Hauptschädlinge gelten Blattläuse, die aber mit dem Einsatz einer „Offenen Blattlauszucht“ und zusätzlich ausgebrachten Schlupfwespen gut zu regulieren sind. ■



Falscher Mehltau an Topfbasilikum stellt ein Problem dar

Exotische Kräuter sind im Kommen

Neben Basilikum gehören auch Topfpetersilie und Schnittlauch zu den beliebten und gefragten Küchenkräutern im Sortiment. Ihr Anteil an der gesamten Topfkräuterproduktion wird auf etwa 15 % bzw. 10 % geschätzt. Immer mehr gefragt sind auch exotische Kräuter und ihre Sortenvielfalt, denn mexikanische und asiatische Gerichte sind in Mode. Damit ist auch frischer Koriander gesucht, denn gerade die lateinamerikanische und asiatische Küche kennt die Verwendung des Koriandergrüns. Und dies war auch Anlass für die LVG Heidelberg, den Anbau von Topfkoriander näher zu beleuchten. Als Fragestellungen standen die Eignung des aktuellen Sortiments, die Pflanzengesundheit, die Schosneigung und der kompakter Wuchs im Vordergrund. Ausführliche Versuchsergebnisse zu diesen und auch anderen Topfkräutern sind unter <http://lvg-heidelberg.de/pb/,Lde/Versuchsberichte> abrufbar.



Robert Koch
LVG Heidelberg
Tel. 06221/ 7484-35
Robert.Koch@lvg.bwl.de