

TSV Schulenburg sucht Kickerinnen

PATTENSEN. Der TSV Schulenburg sucht für seine Frauenmannschaft weitere Spielerinnen. Die Mannschaft spielt als Elfer-Mannschaft in der Kreisliga. Die Trainingseinheiten auf der Anlage an der Adenser Straße 2 finden dienstags und donnerstags von 19 bis 20.30 Uhr statt.

Wer Interesse hat, kann einfach mittrainieren oder sich vorab unter Telefon 0176 / 76499103 näher informieren. Weitere Infos gibt es bei Instagram unter dem Account @tsvschulenburg.

Symbolfoto: Franco Monsalvo / Pexels

Kraut vergeht nicht

Basilikum und Co. aus dem Supermarkt gelten oft als kurzlebig. Doch mit den richtigen Handgriffen lassen sich viele Kräuter **ERFOLGREICH WEITERKULTIVIEREN** – wenn man ihre Bedürfnisse kennt.

Ein Topf Basilikum für das Pesto, etwas Petersilie für die Kartoffeln oder Schnittlauch fürs Rührei: Frische Kräuter gehören für viele Menschen zum regelmäßigen Einkauf dazu. Wer die Pflanzen anschließend weiterziehen möchte, stellt je-

doch oft fest, dass sie im Garten oder auf dem Balkon deutlich schlechter wachsen als erhofft. Dabei müssen Supermarkt-Kräuter nicht zwangsläufig eingehen. Nach Erfahrung von Nadja Krause, Leiterin der Niedersäch-

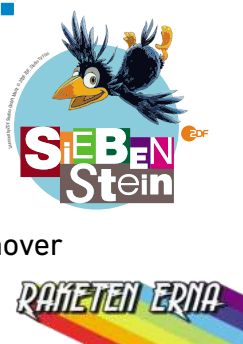


Weiterkultivieren: Basilikum aus dem Supermarkt geht zu Hause oft schnell ein – aber das muss nicht sein. Foto: Pixabay/Mondgesicht



Komm zum HAZ-Familienfest!

- „Rabe Rudi“ Show
- Live-Musik „Raketen Erna“
- Hiphop-Tanz „Lil'People“ der Tanzschule Bothe
- Präventionspuppenbühne der Polizeidirektion Hannover
- Feuerwehrmodenschau
- Reiter- und Hundestaffel der Polizei
- Sicherheitsübungen für Groß und Klein und vieles mehr ...



Hannoversche Allgemeine HAZ

schen Gartenakademie bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, lassen sich viele Kräuter durchaus erfolgreich weiterkultivieren. Häufig liege das Problem demnach nicht an den Pflanzen selbst, sondern daran, dass viele Verbraucherinnen und Verbraucher die Bedingungen unterschätzen, unter denen die Kräuter produziert werden.

„Das, was für den Supermarkt produziert wird, steht im Gewächshaus, da ist alles optimiert“, sagt Krause. Temperatur, Nährstoffversorgung und Wassergaben seien genau auf die Bedürfnisse der Pflanzen abgestimmt, damit sie möglichst schnell wachsen. Die Pflanzen werden dabei mit Blick auf eine schnelle Vermarktung produziert. Das bedeutet jedoch nicht, dass sie nach dem Kauf nicht weiterwachsen können.

Viele Käuferinnen und Käufer übersehen häufig ein wichtiges Detail: „In diesen Töpfchen sind wahnsinnig viele Pflanzen drin“, so Krause. Das habe einen einfachen Grund. Wer einen Topf Basilikum kauft, möchte möglichst viel Ernte auf einmal erhalten – etwa für Pesto oder einen Salat. Deshalb werden die Kräuter vergleichsweise dicht ausgesät.

Für die Pflanzen selbst bedeutet die Enge jedoch Konkurrenz um Licht, Wasser und Nährstoffe. Deshalb würde die Expertin einen Kräutertopf niemals komplett so einpflanzen, wie er verkauft wird. „Aus einer Topfpflanze mache ich tatsächlich drei oder sogar vier Pflanzen.“ Dazu nimmt sie den Wurzelballen vorsichtig auseinander und setzt die einzelnen Pflanzenteile getrennt wieder ein. So haben die Kräuter deutlich mehr Platz zum Wachsen.

Ein weiterer wichtiger Punkt: Wer die Kräuter auspflanzen möchte, sollte Krause zufolge schon vor dem Einpflanzen einen Teil der Blätter nutzen. Der Grund: Nach dem Umsetzen muss die Pflanze zunächst neue Wurzeln bilden. Befindet sich gleichzeitig sehr viel Blattmasse

an der Pflanze, muss sie diese weiterhin versorgen. Deshalb empfiehlt Krause, einen Teil der Blätter bereits zu verwenden. Anschließend werden die Pflanzen geteilt, eingepflanzt und in der Anwuchsphase regelmäßig gegossen.

Aber nicht alle Kräuter verhalten sich beim Auspflanzen gleich. Während Petersilie oder Schnittlauch vergleichsweise robust sind, gilt vor allem Basilikum als empfindlich. Das liegt Krause zufolge vor allem an seinen Ansprüchen an Temperatur und Standort.

„Wenn man den einfach raus ins Beet pflanzt, vielleicht auch noch auf die Westseite, wo richtig schön der Wind pfeift, das mag der gar nicht“, sagt Krause. Die beliebte Supermarkt-Sorte Genoveser-Basilikum sei etwa sehr wärmeliebend. Besonders wohl fühle sie sich an geschützten, sonnigen Standorten. Krause pflanzt Basilikum gern zusammen mit Tomaten aus. Dort profitierten beide Pflanzen von ähnlichen Ansprüchen an Wasser und Nährstoffe.

Wer keinen geschützten Platz anbieten kann, sollte laut Krause eher auf robustere Strauchbasilikum-Sorten zurückgreifen. Diese kämen mit Wind und niedrigeren Temperaturen deutlich besser zurecht. Ob Supermarkt-Kräuter langfristig wachsen, hängt der Expertin zufolge vor allem davon ab, wie sie nach dem Kauf behandelt werden. Neben dem Teilen der Pflanzen spielt dabei auch die richtige Ernte eine wichtige Rolle. Beim Basilikum etwa sollten immer die Triebspitzen geerntet werden, statt einzelne Blätter abzuzupfen. „Man muss wissen, wie Basilikum weiter wächst“, sagt sie. Wer die

Triebspitzen erntet, regt die Bildung neuer Triebe an.

Wer richtig ernte, könne Basilikum außerdem oft über Monate nutzen, betont Krause. Ihren eigenen Basilikum erntet sie regelmäßig bis in den Herbst hinein. Erst wenn die Temperaturen dauerhaft unter etwa 10 Grad fallen, werde das Wachstum deutlich langsamer, so die Expertin.

Ihre Ratschläge gelten aber nicht nur für Basilikum. Auch Petersilie und Schnittlauch lassen sich laut Krause gut weiterkultivieren. Wie beim Basilikum empfiehlt sie auch hier, dicht besetzte Töpfe nach dem Kauf zu teilen. Vor allem Petersilie müsse sich nach dem Auspflanzen oft erst neu etablieren. Die Pflanze bilde normalerweise eine vergleichsweise lange Wurzel, die sich im engen Ver-

kaufstopf nur begrenzt entwickeln könne. Nach dem Umsetzen müsse sie deshalb zunächst Energie in das Wurzelwachstum investieren. „Auch da würde ich den Topf immer teilen, wenn der sehr voll ist“, sagt Krause. Zudem empfiehlt sie, vor dem Auspflanzen einen Teil der Blattmasse zu entfernen. „Die Wurzelbildung soll natürlich angeregt werden – und dies wird schwer, wenn oben viel Blattmasse drauf ist, die versorgt werden muss.“

Zudem haben nicht alle Kräuter dieselben Ansprüche. Während Basilikum, Petersilie und Schnittlauch vergleichsweise viele Nährstoffe benötigen, bevorzugen mediterrane Kräuter wie Rosmarin oder Thymian eher magere und trockene Bedingungen.

Wer alle Kräuter gemeinsam in einen Balkonkasten setzt, schafft deshalb nicht für jede Pflanze ideale Bedingungen.

„Die Kräuter, die mehr Dünger brauchen und die gerne auch ein bisschen mehr Wasser hätten, würde ich extra pflanzen“, rät die Expertin.

Rosmarin und Thymian sollten deshalb möglichst nicht gemeinsam mit Basilikum, Petersilie oder Schnittlauch kultiviert werden. Die mediterranen Kräuter kämen mit deutlich weniger Wasser und Dünger aus. „Die wachsen tatsächlich mit weniger deutlich besser“, betont Krause.

Ob die Kräuter später gut anwachsen, entscheidet sich mitunter schon beim Kauf. Die Akademie-Leiterin empfiehlt, die Pflanzen vor dem Griff ins Regal genau anzuschauen und auf Schimmel unter der Transportfolie, braune Flecken oder andere Schäden zu achten.

Vor allem Basilikum könne zusätzlich besonders empfindlich auf Kälte reagieren. Werde die Pflanze im Winter oder zeitigen Frühjahr zu niedrigen Temperaturen ausgesetzt, zeige sich das häufig später durch braune Flecken oder Wachstumsprobleme. Das könne Krause zufolge auch schon beim Transport vom Supermarkt nach Hause passieren. Auch die Erde sollte weder völlig ausgetrocknet noch dauerhaft nass sein. „Trocknet der Wurzelballen zu stark aus, kann die Pflanze schnell Schaden nehmen – umgekehrt kann dauerhaft nasse Erde Pilzprobleme begünstigen“, so Krause.

Ihr wichtigster Rat lautet deshalb: Nach dem Kauf die Kräuter möglichst schnell aus der Folie nehmen, teilen und nicht dauerhaft im Verkaufstopf belassen. Dass Basilikum, Petersilie oder Schnittlauch aus dem Supermarkt nach kurzer Zeit eingehen, sei der Expertin zufolge keineswegs zwangsläufig. Entscheidend sei weniger, wo die Kräuter gekauft wurden, sondern wie sie anschließend gepflegt werden. Mit dem richtigen Standort, ausreichend Platz und einer passenden Ernte lassen sich viele Pflanzen noch über Monate weiterkultivieren.

Ihr persönlicher Ticketservice der HAZ & NP

Alle Stars. Alle Tickets. Ein Shop.

Danke SUBKULTUR!

22. August 2026: Subkultur

Cousines like Shit

27. August 2026: Cafe Glocksee

Souly - Moth Fest 2026

28. August 2026: Gilde Parkbühne

Nina Chuba - Sommershow

29. August 2026: EXPO Plaza

Festkonzert

29. August 2026: Staatsoper

Deine Freunde

30. August 2026: Gilde Parkbühne

DESIMOs spezial Club Mix-Show

31. August 2026: Apollokino

Dana Vowinkel »Anton und Alma«

03. September 2026: Literaturhaus

Vor Ort für Sie da:

In den HAZ & NP Geschäftsstellen

Hannover, Lange Laube 10

Theater am Aegi, Aegidientorplatz 2

Burgdorf, Marktstraße 16



THE JETLAGS
MIT DEN HITS AUS 40 JAHREN
Diverse Termine | Capitol



tickets.haz.de | Barrierefreier Schwerbehinderten-Service unter: service@haz-ticketshop.de