

# So halten frische Kräuter aus dem Topf länger

Petersilie, Basilikum, Rosmarin oder Thymian machen ein Gericht oft erst so richtig rund. Wer die Kräuter als Topfpflanzen im Laden kauft, sollte ihnen die richtige Pflege schenken, um möglichst lange Freude daran zu haben. Worauf genau kommt es an?

## 1. Umzug in einen neuen Topf

Damit die Topfpflanzen nicht so schnell eingehen, sollte man die Kräuter nicht direkt nach dem Kauf ernten. Besser ist es, die Pflanzen erst umzutopfen - entweder in einen größeren Topf oder auf mehrere Töpfe verteilt. Dazu rät Marina Knust von der Verbraucherzentrale NRW. Der Grund: Dann bekommen die Wurzeln mehr Platz zum Wachsen.

Übrigens: Staunässe vertragen Kräuter - genauso wie viele andere Pflanzen - nicht so gut. Um sie zu vermeiden, sollte der neue Topf also Abflusslöcher haben.

## 2. Wasser, Licht und Dünger richtig dosieren

Wasser, Licht und Nährstoffe - all das brauchen Kräuter, um üppig zu wachsen. Zu wenig davon ist schlecht, zu viel aber mitunter auch.

- Um Wurzelfäule zu vermeiden, sollte man die Kräuter am besten immer erst gießen, wenn die obere Erdschicht trocken ist. Einfach mit dem Finger fühlen. Die Erde sollte Knust zufolge immer leicht feucht, aber nicht nass sein.
- Zu wenig Licht lässt ihre Blätter blass werden. Zu viel davon kann zu braunen oder verwelkten Blättern führen. Oft ist daher ein Platz mit indirektem Licht - etwa auf der Fensterbank oder dem Balkon ideal.
- Kräuter, die einen leicht sauren Boden mögen, kann man mit etwas Kaffeesatz düngen - etwa Petersilie, Basilikum oder Minze. Den Kaffeesatz kann man direkt auf die Topferde geben. Da dieser seine Nährstoffe nur langsam frei gibt, ist laut Nabu Bremen ein Überdüngen kaum möglich. Der Kaffeesatz muss



Kräuter brauchen zum Wachsen ausreichend Wasser, Licht und Nährstoffe.

FOTO: ZACHARIE SCHEURER/DPA-MAG

vorher aber gut trocknen, um Schimmel zu vermeiden. Vorsicht: Kalkliebende, mediterrane

Kräuter wie Bohnenkraut, Salbei und Lavendel vertragen keinen Kaffeesatz.

## 3. Richtig ernten

Wer Kräuter erntet, sollte Knust zufolge eine Schere oder ein Messer verwenden. Um Verletzungen zu vermeiden, also niemals ein Pflanzenteil mit den Fingern abknipsen.

Bei vielen Kräutern fördert ein gut platzierter Schnitt übrigens das Wachstum:

- Damit Basilikum buschig wächst, kann man etwa die Triebspitzen oberhalb der Blattpaare abschneiden.
- Bei Petersilie immer erst die äußeren Stiele ernten.
- Beim Thymian unbedingt nur die jungen, unverholzten Triebe abschneiden.
- Bei Minze kann man eine Handbreit über der Erde ganze Stängel abschneiden.
- Bei Schnittlauch sollte man die Halme etwa zwei bis drei Zentimeter über der Erde abschneiden.
- Beim Koriander kann man einzelne Blätter ernten oder ganze Triebe bodennah entfernen. (dpa)

- ANZEIGE -

## FIRMA HELMUT HANNIG MACHT GEBÄUDE ZUKUNFTSSICHER

**Erfolg durch Engagement: Laurenz Assmann wird Klassenbester Salzgitter**

**Großer Erfolg für den Nachwuchs im Handwerk: Laurenz Assmann aus Salzgitter hat seine Ausbildung zum Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik als Klassenbester abgeschlossen. Mit hervorragenden Leistungen setzte er sich an die Spitze seines Jahrgangs und wurde dafür besonders ausgezeichnet.**

Der junge Handwerker absolvierte seine Ausbildung bei der Firma Helmut Hannig, ein Fachbetrieb, der seit vielen Jahren für Qualität, Zuverlässigkeit und innovative Lösungen im Bereich der Heizungs- und Sanitärtechnik steht. Besonders der Einbau moderner Wärmepumpen zählt zu den Kernkompetenzen des Betriebs – ein Bereich, der angesichts der Energiewende zunehmend an Bedeutung gewinnt.

„Wir sind sehr stolz auf Laurenz“, betont Inhaber Bernd Lücke. „Sein Engagement, seine Lernbereitschaft und sein handwerkliches Geschick haben sich von Anfang an gezeigt. Dass er als Klassenbester abgeschlossen hat, ist die verdiente Anerkennung seiner Leistung.“

Nach bestandener Prüfung ist der 20-Jährige nun als fest angestellter Anlagenmechaniker im Unternehmen tätig. Sein Arbeitsalltag besteht überwiegend in der Neuinstallation von Wärmepumpen und Klimaanlage. Zudem hat er bereits seinen ersten Lehrgang im Bereich Klimatechnik absolviert und erweitert kontinuierlich sein Fachwissen.

### FIRMENFAHRZEUG ALS BELOHNUMG

Nach seiner Freisprechung im Februar erhielt er als sichtbares Zeichen für den gelungenen Einstieg ins Berufsleben ein neues Firmenfahrzeug mit neuem Hannig-Logo. Denn junge Fachkräfte liegen dem Unternehmen am Herzen. „Gut ausgebildete Nachwuchskräfte sind entscheidend – gerade in Zeiten des Fachkräftemangels“, betont Lücke. Für Laurenz ist der erfolgreiche Abschluss erst der Anfang: Zukünftig möchte er seinen Meister machen und sich weiter spezialisieren.

### GANZHEITLICHE LÖSUNGEN FÜR DEN KLIMASCHUTZ

Und da ist Laurenz Assmann bei der Firma Hannig bestens aufgehoben. Schließlich stellt sich das Unternehmen den Herausforderungen des Klimawandels und bietet ganzheitliche Lösungen. Ziel des Fachbetriebes ist es, Gebäude effizienter, nach-



haltiger und zukunftssicher zu machen – ohne dabei den Komfort der Nutzer zu vernachlässigen. Im Mittelpunkt des Konzepts steht ein integrierter Ansatz: Heizen, Kühlen und Energieversorgung werden nicht mehr getrennt betrachtet, sondern als zusammenhängendes System geplant. Durch den Einsatz moderner Technologien wie Wärmepumpen, intelligenter Steuerungssysteme und optimal abgestimmter Dämmmaßnahmen kann der Energieverbrauch deutlich reduziert werden. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Nutzung erneuerbarer Energien. Solarenergie, Umweltwärme und innovative Speichersysteme spielen eine zentrale Rolle, um fossile Brennstoffe langfristig zu ersetzen. Dabei wird jedes Projekt in-

dividuell analysiert, um die bestmögliche Lösung für das jeweilige Gebäude oder Wohnhaus zu entwickeln – als Baustein für Umweltbewusstsein, Wirtschaftlichkeit und Lebensqualität.

**HELMUT HANNIG.**  
HEIZUNG UND SANITÄRTECHNIK

**HELMUT HANNIG GmbH & Co. KG**

Lange Wanne 10 • 38259 Salzgitter  
Tel. 05341 310 46

bernd.luecke@helmuthannig.de  
Internet: www.helmuthannig.de