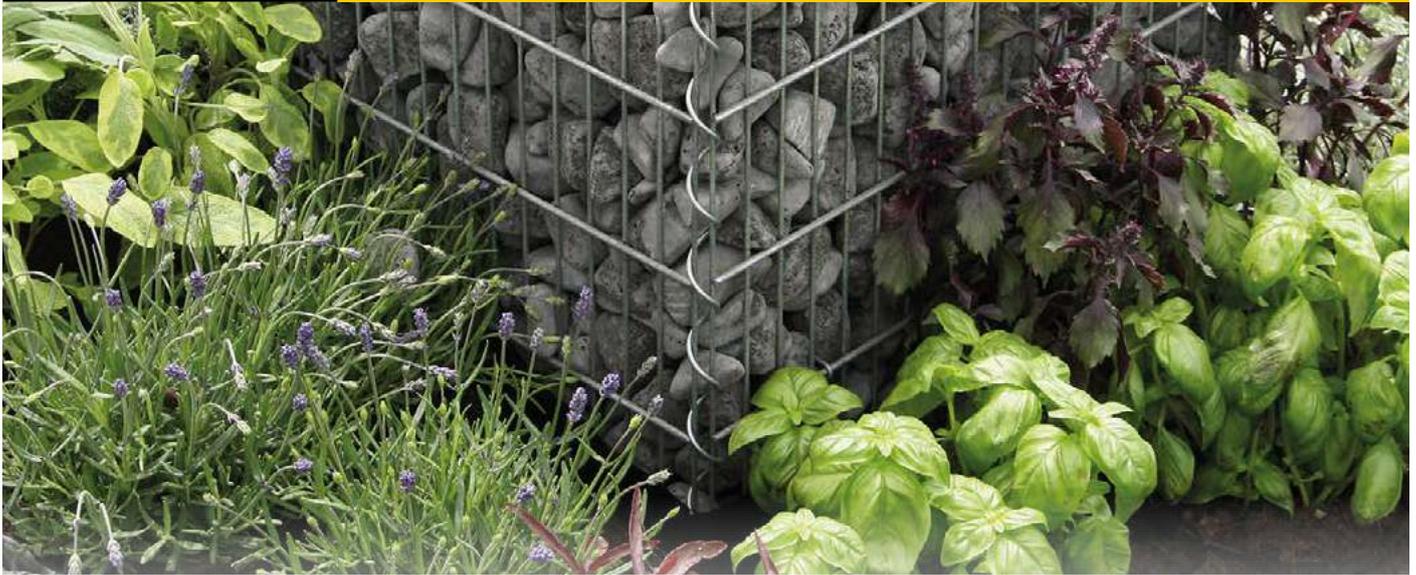


Kräuterschnecken im Gabionendesign

driller



10



Maschenweite
25 x 100 mm



Steinkörnung
25 - 60 mm



Korrosionsschutz
Zink-Aluminium-
beschichtet



Durch den dreidimensionalen und spiralförmigen Aufbau einer Kräuterspirale, (permakulturelle Gestaltungsform) entstehen 4 Klimazonen, welche den Standortansprüchen Ihrer Kräuterpflanzen aus den verschiedenen Klimazonen gerecht werden und diese so auf engstem Raum ideale Wachstumsbedingungen vorfinden werden. Im oberen Teil die Mittelmeerzone, im mittleren Teil die Normalzone, im unteren Teil die Feuchtzone und die Wasserzone im untersten Bereich wird durch einen kleinen Miniteich im unteren und südlichen Teil erreicht, welcher zusätzlich Licht und Wärme gegen die Südwand Ihrer Kräuterspirale reflektieren.

Die Kräuterspiralen werden inkl. Trennfolien geliefert, die das Eindringen der Erde in die Steinschicht verhindert. Sie erhalten jeweils Bausätze zum Zusammenbau vor Ort ohne Steine, Erde und Dekoelemente.

Gartentipp vom Driller-Team

Kräuter lassen sich ideal für kalte Wintertage lagern. Basilikum, Schnittlauch und Petersilie lassen sich gut eingefrieren und Rosmarin, Thymian und Salbei gut an einem dunklen Ort (Dachboden) trocknen.



Bauteile Gabionenelemente

| Bezeichnung | Artikel-Nr. | Breite | Tiefe | Höhe | Wandung | Drahtstärke | Steinbedarf | Bedarf Erde |
|-------------|-------------|------------|-----------|------------|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| "Klein" | 10219 | 1100 mm | 900 mm | 200-600 mm | 80 mm | 2,0 & 2,0 mm | ca. 180 kg | ca. 200 l |
| "Mittel" | 28266 | 1400 mm | 1100 mm | 200-800 mm | 100 mm | 3,0 & 4,0 mm | ca. 340 kg | ca. 450 l |
| "Groß" | 14775 | 2000 mm | 1500 mm | 200-800 mm | 100 mm | 2,5 & 2,0 mm | ca. 700 kg | ca. 1350 l |
| "cantone" | 28265 | 1200 mm | 1100 mm | 200-700 mm | 100 mm | 3,0 & 4,0 mm | ca. 320 kg | ca. 370 l |
| "Turm" | 24858 | 400 mm | 400 mm | 800 mm | 70 mm | 2,5 & 2,0 mm | ca. 100 kg | ca. 50 l |

driller



Kräuterschnecke "Balkon"

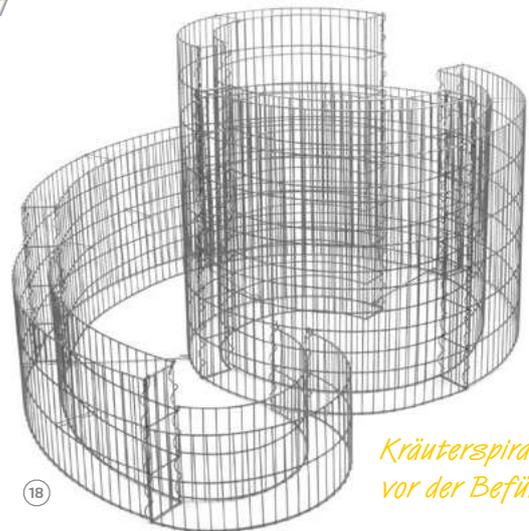
Der kleine Kräutergarten

Kräuterschnecke in einem gefertigt, zur bauseitigen Befüllung.

Abmessungen
570 x 420 x 290 mm

Maschenweite 10x100 mm
Steinbedarf ca. 24 kg
Steinkörnung ca. 15-25 mm
Füllmenge Erde ca. 20 l

Artikel 21549



Kräuterspirale vor der Befüllung

Aufbau einer Kräuterspirale

Beginnen Sie den Aufbau mit dem Minitteich, den Sie in Richtung Süden ausrichten. Achten Sie dabei auf einen sonnigen Standort. Gestalten Sie Ihre Wasserzone so, dass eine Verbindung zur Feuchtzone entsteht. Sie erreichen dies zum Beispiel mit Vlies, einem Jutesack oder altem Wurzelgeflecht. Kennzeichnen Sie danach die gewünschte Spiralforn mit Stöcken. Bauen Sie nun Ihre Mauern aufsteigend und beginnend am äußeren Rand Ihres Minitteiches nach innen. Je nach gewählter Steinart müssen Sie unter Umständen mit Erde bzw. Lehm die Standfestigkeit erhöhen. Vermischen Sie den Füllboden vor dem befüllen mit Sand, um diesen durchlässiger werden zu lassen. Die Feuchtzone befüllen Sie mit humusreichem und komposthaltigem Boden.

Den Übergang zwischen den Zonen Ihrer Kräuterspirale, gestalten Sie fließend mit durchlässigem und humosem Boden. Der Boden für die Trockenzone ist mager, sandig trocken und durchlässig.

| Mittelmeerzone | Normalzone | Feuchtzone | Wasserzone |
|----------------|-----------------|-------------|---------------|
| Lavendel | Liebstöckel | Waldmeister | Wasserminze |
| Rosmarin | Schnittlauch | Petersilie | Bachbunge |
| Thymian | Dill | Kerbel | Brunnenkresse |
| Salbei | Zitronenmelisse | Löffelkraut | |

Rezept Tipp - Kräuterbutter

Zutaten:

500 Gramm Butter
2 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
2 Zweige Basilikum
3 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
Je nach Geschmackswunsch können die Mengen der Kräuter variieren.

Zubereitung:

Die Butter zimmerwarm werden lassen. Die Kräuter waschen und von Hölzern entfernen und diese dann anschließend sehr klein hacken. Die Butter, die Kräuter und die Gewürze in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät gut vermischen.

Mit dem Spritzbeutel kann die Kräuterbutter einfach in kleine Röschen portioniert werden. Im Kühlschrank kalt werden lassen und anschließend im Tiefkühlfach eingefrieren. Die Kräuterbutter hält sich dort einige Monate.