



Gärtner Pötschke

Pflanz- und Pflegeanleitung

Olivenkraut

Santolina viridis (Synonym *Santolina rosmarinifolia*)

Familie: Korbblütler (*Asteraceae*)

Herkunft: Das Grüne Heiligenkraut, wie das Olivenkraut auch genannt wird, ist auf der Iberischen Halbinsel (Spanien, Portugal) und Marokko beheimatet. Dort wächst es als buschiger Strauch.

Eigenschaften: Das Olivenkraut wird etwa 30-50 cm hoch und ähnlich breit. Es bildet frischgrüne, feingliedrige, fast nadelartige Blätter. Von Ende Juni bis in den August gesellen sich kleine gelbe Knöpfchenblüten dazu. Diese sind nicht nur im Garten eine Zierde, sondern auch als Tischdekoration gut geeignet. Für den Verzehr sind die Blüten etwas fest. Die grünen, weichen Blätter werden den Speisen entweder ganz oder kleingeschnitten zugegeben. Der aromatische Geschmack erinnert stark an eingelegte Oliven. Vorzugsweise eignet sich Olivenkraut zu mediterranen Nudelgerichten und für selbsthergestellte Kräuter-Öl-Mischungen (Pestos). Es passt auch hervorragend zu Salatmarinaden für Blattsalate und zu Tomaten, zu würzigen Fisch- und Fleischgerichten, in Soßen und zu Käse, also zu allen Gelegenheiten, bei denen auch Oliven gerne gegessen werden.

Standort: Wie alle mediterranen Pflanzen steht auch das Olivenkraut gerne so sonnig und warm wie möglich. Es mag durchlässige, trockene bis mäßig trockene Böden. Damit es in unseren Breiten sicher über den Winter kommt, ist ein wind- und regengeschützter Platz zu empfehlen.

Pflege: Das Olivenkraut kann Trockenzeiten gut vertragen, doch sollten besonders Kübelpflanzen während der Wachstumszeit regelmäßig gegossen werden. Staunässe darf dabei allerdings nicht entstehen. Im Winter wird nur wenig gegossen. Vom Frühjahr bis etwa Ende September kann man dem Olivenkraut wöchentlich mit einem Flüssigdünger wie Gärtner Pötschkes Pflanzenfutter flüssig (Art. 270 303) verabreichen. Bei ausgepflanzten Exemplaren reicht eine Düngergabe im Frühjahr, z.B. Gärtner Pötschkes Pflanzenfutter für den Ziergarten (Art. 270 306).

Schnitt: Damit sich junge Pflanzen von Grund auf gut verzweigen, stutzt man sie am besten mehrmals. Wird er regelmäßig beerntet, bleibt der Strauch in der Regel ganz von selbst in Form.

Überwinterung: Bezüglich der Winterhärte kann man das Olivenkraut mit Rosmarin vergleichen. Zu empfehlen ist, die Pflanzen mit Tannenreisig, Vlies o.ä. abzudecken. Dies gilt besonders für junge Pflanzen und raue Gegenden.