

Artemisia (Handelsname A. caucasica, Gyroskraut)

Dein Pflanzenporträt mit Pflegewissen, Bildern und praktischer Tabelle.



KI-gestaltete Szene nach dem Original-Shopbild. Größenbezug: Topf 12 cm · Lieferhöhe nicht angegeben. Dekoration nicht enthalten; keine maßstäbliche Produktaufnahme.

Mit Wissen wachsen.

Eine Sammlung zum Beobachten und Nachschlagen. Ausführlich erklärt, damit du Pflegeentscheidungen passend zu deiner Pflanze und deinem Standort treffen kannst.

Ausgabe September 2026 · www.exotenherz.de

Artemisia (Handelsname A. caucasica, Gyroskraut)

Gyroskraut: fein geteiltes Laub und herzhafte Würze aus dem Kübel

Gyroskraut überrascht mit einem kräftigen herzhaften Blataroma und feinem graugrünem Laub. Als Gewürzpflanze passt es auf einen sonnigen Balkon oder einen geschützten Gartenplatz. Bei der Überwinterung braucht es mehr Aufmerksamkeit als der kurze Hinweis „winterhart“ vermuten lässt.



KI-gestaltete Szene nach dem Original-Shopbild. Größenbezug: Topf 12 cm · Lieferhöhe nicht angegeben. Dekoration nicht enthalten; keine maßstäbliche Produktaufnahme.

Botanische Einordnung	Artemisia (Handelsname A. caucasica, Gyroskraut)
Familie	Asteraceae
Herkunft	Gärtnerisch angebotenes Artemisia-Kraut unter dem Handelsnamen A. caucasica; die genaue botanische Zuordnung des Angebots ist nicht abschließend abgesichert
Liefergröße	Topf 12 cm · Lieferhöhe nicht angegeben
Wuchs & Besonderheit	Aromatisches kompaktes Kraut mit fein geteiltem graugrünem Laub; laut Anbieter etwa 30–40 cm Wuchshöhe

Die Pflege auf einen Blick

Beobachten, prüfen und an Standort sowie Jahreszeit anpassen. Die Tabelle ist eine Orientierung für die tägliche Praxis.

Bereich	So gehst du vor	Darum ist es sinnvoll
Licht	Sonnig und geschützt aufstellen.	Das feine aromatische Laub braucht ausreichend Licht.
Wasser	Nach Antrocknen bedarfsgerecht gießen.	Kleine Ballen trocknen rascher als eingewachsene Beete.
Abfluss	Topfloch freihalten und Stauwasser vermeiden.	Anhaltende Nässe belastet den Wurzelbereich.
Ernte	Junge gesunde Spitzen verteilt schneiden.	Genügend Laub bleibt für den weiteren Austrieb.
Küche	Frisch oder getrocknet sparsam nach Geschmack verwenden.	Das herzhaftes Aroma kann deutlich ausfallen.
Dünger	Bei Wachstum zurückhaltend nach Etikett.	Hohe Gaben sind nicht Voraussetzung für Würzkraft.
Winter	Im Kübel bevorzugt hell und frostfrei überwintern.	Die genannte Frosthärte ist begrenzt.
Kontrolle	Innere Triebe lüften und abgestorbenes Material entfernen.	Dichte feuchte Bereiche erschweren gesunden Austrieb.

Wissen, das mitwächst

Feines Laub mit einer kräftigen Würznote

Das Gyroskraut fällt mit seinen schmalen fein geteilten graugrünen Blättern auf. Sein herzhaftes Aroma wird vor allem als Küchenwürze verwendet. Es gehört zur Gattung *Artemisia* und damit zu den Korbblütlern, nicht zu Thymian oder Rosmarin. Shop und Erzeuger führen den Namen *Artemisia caucasica*. Da botanische Namensverzeichnisse diesen Namen anders einordnen, übertragen wir daraus keine ungesicherte Herkunft oder besonders starke Winterhärte auf die angebotene Pflanze. Für die Kultur bleiben die konkreten Erzeugerhinweise maßgeblich.

Ein kleiner Topf für einen geschützten Sonnenplatz

Geliefert wird im 12-cm-Topf. Die angegebene Höhe von 30 bis 40 cm beschreibt den Wuchs und ist keine bestätigte Lieferhöhe. Das Bild zeigt deshalb ein junges kompaktes Exemplar. Ein sonniger Kübelplatz lässt sich gut kontrollieren und bei Wintereinbruch leichter schützen. Im Beet eignet sich nur ein entsprechend geschützter, gut ablaufender Bereich. Für eine dauerhaft schöne Form rundum etwas Luft lassen. Zwischen dicht bedrängenden Nachbarn geht das feine Laub nicht nur optisch unter, sondern trocknet nach Regen auch schlechter ab.

Viel Licht und ein luftiger Wurzelbereich

Der Anbieter empfiehlt einen sonnigen Standort. Nach dem Versand die Pflanze an intensive Sonne gewöhnen, besonders wenn sie vorher geschützt stand. Im Gefäß eine gut durchlässige Kräuter- oder Pflanzmischung verwenden und für freien Wasserabzug sorgen. Der Ballen darf zwischen den Gaben antrocknen, soll im kleinen Topf während des Wachstums aber nicht ständig bis zur Schädigung austrocknen. Ein feuchter schwerer Untergrund ist ungünstig. Bei Regenperioden hilft ein geschützter Platz, an dem überschüssiges Wasser nicht immer wieder nachkommt.

Mit kleinen Mengen das Aroma kennenlernen

Gesunde junge Triebspitzen werden mit sauberem Werkzeug geschnitten; anschließend lassen sich die feinen Blätter von festeren Stielen lösen. Verwende zunächst kleine Mengen und taste dich an die Würzkraft heran. Das Kraut passt laut Anbieter sowohl frisch als auch getrocknet zu herzhaften Speisen. Es kann beispielsweise Gemüse, Kartoffeln oder eine pikante Sauce begleiten. Wasche frisches Erntegut und nutze nur sicher zugeordnete, für die Küche angebotene Pflanzen. Aus dem Gewürzporträt werden keine Heilwirkung oder Einnahmekuren abgeleitet.

Regelmäßige Pflege erhält einen dichten Bestand

Ernte verteilt an mehreren Trieben und lasse genügend gesundes Laub stehen. Ein einmaliger radikaler Kahlschnitt schwächt eine kleine Pflanze unnötig. Umtopfen wird sinnvoll, sobald die Wurzeln den Verkaufstopf gut durchzogen haben; der neue Topf wird nur maßvoll größer gewählt. Bei aktivem Wachstum in verbrauchter Erde zurückhaltend nach Düngeretikett versorgen. Zu hohe Gaben sind für eine kompakte aromatische Kräuterkultur nicht nötig. Kontrolliere eng stehende Triebspitzen auf Läuse und entferne abgestorbenes Material aus dem Inneren.

Überwinterung rechtzeitig planen

Der Erzeuger bezeichnet das Gyroskraut als nur bedingt frosthart und nennt ungefähr minus 5 °C. Das ist keine Garantie für einen nassen kleinen Topf in einem längeren Winter. Für die Kübelkultur ist ein heller kühler frostfreier Platz die verlässlichere Wahl. Im Winter weniger gießen, den Ballen jedoch weiter beobachten und nicht völlig vergessen. Schutzmaterial im Freien darf Luftaustausch und Wasserabzug nicht blockieren. Im Frühjahr abgestorbene Spitzen gezielt entfernen und die Pflanze langsam wieder an den sonnigen Außenplatz gewöhnen.

Bilder & Details

Shopbilder ergänzen das Pflanzenporträt. Bei Szenen- und Fruchtmotiven gilt: Dekoration und dargestellte Fruchtbildung sind keine Zusage zum Lieferumfang.



Original-Shopbild: Gyroskraut. Topf 12 cm · Lieferhöhe nicht angegeben. Natürliche Abweichungen sind möglich.



Original-Shopbild: Gyroskraut. Topf 12 cm · Lieferhöhe nicht angegeben. Natürliche Abweichungen sind möglich.

Gut zu wissen

Ist Gyroskraut zuverlässig winterhart?

Der Anbieter nennt nur begrenzte Frosthärte. Ein kleiner Kübel sollte bevorzugt hell und frostfrei überwintern.

Kann ich es auch für vegetarische Gerichte verwenden?

Ja. Die herzhafte Würze kann beispielsweise Gemüse, Kartoffeln oder pikante Saucen begleiten.

Sind 30 bis 40 cm die Lieferhöhe?

Nein. Das ist die angegebene Wuchshöhe; eine konkrete Lieferhöhe wird beim 12-cm-Topf nicht zugesichert.

Kann ich mit dem Kraut eine Behandlung durchführen?

Dieses Porträt beschreibt die Verwendung als Küchengewürz und enthält keine Empfehlung für Heilbehandlungen oder Einnahmekuren.

Zum passenden Angebot

[Pflanze im Exotenherz-Shop ansehen](#)

Aktuelle Preise, Verfügbarkeit und Lieferumfang findest du im Shop. Bei lebenden Pflanzen können Wuchs und Erscheinungsbild abweichen.

[Zum vollständigen Pflanzenbeitrag](#)



Pflegebeitrag



Pflanze im Shop