

PFLANZENLIEBE ZUM NACHLESEN

Santolina viridis (auch Santolina virens)

Dein Pflanzenporträt mit Pflegewissen, Bildern und praktischer Tabelle.



KI-gestaltete Garten- bzw. Terrassenszene nach der Original-Shopaufnahme. Topf und Dekoration gehören nicht zum Lieferumfang; Pflanzen sind Naturprodukte und können im Wuchs abweichen.

Mit Wissen wachsen.

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

Ausgabe Oktober 2026 · www.exotenherz.de

Santolina viridis (auch Santolina virens)

Olivenkraut: feines grünes Laub mit würzigem Charakter

Olivenkraut bildet ein fein verzweigtes grünes Polster, dessen schmale geteilte Blättchen schon beim nahen Betrachten auffallen. Ihr würziger Duft erinnert an Oliven, ohne dass die Pflanze ein kleiner Olivenbaum wäre.



KI-gestaltete Garten- bzw. Terrassenszene nach der Original-Shopaufnahme. Topf und Dekoration gehören nicht zum Lieferumfang; Pflanzen sind Naturprodukte und können im Wuchs abweichen.

Botanischer Name	Santolina viridis (auch Santolina virens)
Shopgröße	Topf 12 cm · Lieferhöhe nicht ausgewiesen
Lebensdauer	Mehrjähriger immergrüner Halbstrauch
Spätere Höhe	Etwa 40–50 cm nach Kulturangabe; standortabhängig
Blüten	Gelbe kleine Köpfe im Sommer
Standort	Sonnig, warm und gut entwässert
Pflanzzeit	Am besten im Frühjahr in erwärmten Boden
Abstand	Etwa 40–50 cm als Ausgangspunkt; Wuchs und Gestaltung beachten

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
Sonne	Einen offenen sonnigen Platz im Garten wählen.	Die mediterrane Kräuterform entwickelt sich im Licht gut.
Gießen	Nach dem Anwachsen nach Bedarf, Topf häufiger prüfen.	Ein kleiner Kübel trocknet anders als ein eingewachsener Gartenboden.
Abfluss	Staunässe zuverlässig vermeiden.	Winterliche Dauernässe belastet den Halbstrauch.
Boden	Durchlässig und nicht übermäßig nährstoffreich.	Eine lockere Grundlage unterstützt den kompakten Wuchs.
Nahrung	Im Topf maßvoll nach Wachstum und Substrat versorgen.	Starke häufige Gaben sind kein Ersatz für Sonne.
Schnitt	Nach der Blüte behutsam in belaubten Bereichen formen.	Ein starker Schnitt in kahles altes Holz ist riskanter.
Ernte	Wenige junge gesunde Blättchen oder Spitzen nutzen.	Die Pflanze braucht genügend Laub für ihre Entwicklung.
Winter	Drainage sichern, exponierte Töpfe und Jungpflanzen schützen.	Mehrjährigkeit ist keine Garantie für jeden nassen Froststandort.

Wissen, das mitwächst

Feines Laub bringt Würze in das Kräuterbeet

Olivenkraut bildet ein fein verzweigtes grünes Polster, dessen schmale geteilte Blättchen schon beim nahen Betrachten auffallen. Ihr würziger Duft erinnert an Oliven, ohne dass die Pflanze ein kleiner Olivenbaum wäre. Das Angebot nennt einen zwölf Zentimeter großen Topf, jedoch keine verlässlich ausgewiesene Lieferhöhe. Ich halte diese junge Topfgröße von der späteren Entwicklung getrennt. Am sonnigen Rand eines Kräuterbeetes oder in einem gut entwässerten Terrassentopf kann sie einen eigenen Platz bekommen. Ihre feine Textur passt neben Pflanzen mit größeren Blättern. Die Szene zeigt die junge Form im Garten und verspricht weder eine große fertige Hecke noch eine üppige sofortige Ernte.

Ein mehrjähriger Halbstrauch mit mehreren Namen

Im Shop wird das Olivenkraut als *Santolina viridis* geführt. In botanischen und gärtnerischen Quellen begegnet auch der Name *Santolina virens*. Die Pflanze gehört zu den Korbbblütlern und entwickelt mit der Zeit verholzende untere Teile. Ihr Laub bleibt bei geeigneten Bedingungen auch außerhalb der Hauptwachstumszeit grün. Die Kulturangabe nennt etwa vierzig bis fünfzig Zentimeter spätere Höhe; Standort und Schnitt beeinflussen den tatsächlichen Aufbau. Im Sommer können kleine gelbe Blütenköpfe über dem Laub stehen. Ich lasse diese Entwicklung zu, wenn sie zur Gestaltung passt. Blüte und erwachsene Höhe sind Merkmale der weiteren Kultur und kein garantierter Zustand der gelieferten Jungpflanze.

Sonne und ein trocknender Boden gehören zusammen

Ein offener sonniger Platz ist für Olivenkraut günstig. Wärme allein auf einer dunklen Innenfensterbank erfüllt diesen Wunsch nicht. Ich plane die Pflanze draußen im Kräuterbereich oder in einem passenden Kübel. Der Boden muss überschüssiges Wasser gut abgeben, besonders in den nassen Monaten. Schwerer dauerhaft feuchter Gartenboden wird vor der Pflanzung nicht einfach mit einem kleinen Loch voller lockerer Erde überspielt; die Entwässerung des gesamten Platzes zählt. Ein leicht erhöhter trocknender Bereich kann besser passen. Im Kübel sorgen Abzugslöcher und eine durchlässige Mischung dafür, dass ein kräftiger Regenguss nicht dauerhaft am Wurzelhals stehen bleibt.

Pflanzen mit Platz für den späteren Wuchs

Das Frühjahr mit erwärmtem Boden ist ein guter Zeitpunkt für die Pflanzung. Der Ballen wird vorher gleichmäßig durchfeuchtet und ungefähr so tief gesetzt, wie er im Topf stand. Für eine lockere Gruppe können vierzig bis fünfzig Zentimeter Abstand als Ausgangspunkt dienen. Ich passe das an die gewünschte Gestaltung und die Entwicklung am Standort an, statt aus dem Abstand eine starre Vorschrift für jeden Garten zu machen. Frisch gepflanztes Olivenkraut wird beim Anwachsen zuverlässig versorgt. Erst ein etablierter Wurzelbereich kann mit trockeneren Phasen besser umgehen. Eine kleine Jungpflanze im Topf braucht deshalb andere Aufmerksamkeit als ein eingewachsener Halbstrauch im Beet.

Wasser und Nahrung ohne unnötige Überversorgung

Vor dem Gießen prüfe ich die Erde. Im Kübel kann sie an sonnigen Tagen rasch trocknen; im Beet hält der Boden seine Feuchte oft länger. Nach Bedarf wird gründlich gewässert, anschließend soll der Überschuss ablaufen. Ein ständig gefüllter Untersetzer ist ungünstig. Nährstoffe werden im Topf maßvoll nach Wachstum und vorhandener Erde gegeben. Der Boden muss nicht besonders fett werden, um würziges Laub zu tragen. Zu wenig Licht oder nasse Wurzeln lassen sich durch mehr Dünger nicht ausgleichen. Ich schaue auf gesunden kompakten Austrieb und auf die vorhandenen Verzweigungen. Dieser Aufbau zeigt mehr über die Kultur als eine feste Zahl zusätzlicher Düngergaben im Kalender.

Ernten und schneiden mit Respekt vor dem Laub

Für die Küche lassen sich wenige junge gesunde Blättchen oder Triebspitzen nutzen. Ihr würziger Charakter passt beispielsweise in eine kleine frische Kräutermischung zu Tomaten oder in einen selbst zubereiteten Dip. Ich beginne mit wenig, damit das Aroma zum Gericht passt und die Pflanze genügend Blattfläche behält. Eine Ernte ist keine radikale Schur des ganzen jungen Strauches. Nach der Blüte kann die Form behutsam in noch belaubten Bereichen geschnitten werden. Tiefes Schneiden in kahles altes Holz wird vermieden. Abgestorbene Teile werden sauber entfernt. So bleiben Verzweigung, künftige Ernte und der schöne feine Aufbau miteinander im Gleichgewicht.

Mehrjährigkeit braucht einen passenden Winterplatz

Olivenkraut kann im geeigneten Garten mehrjährig wachsen. Entscheidend sind aber Standort, Einwurzelung und besonders die winterliche Bodenfeuchte. Eine ungeschützte kleine Topfpflanze auf kaltem nassem Untergrund ist nicht mit einem etablierten Beetstrauch gleichzusetzen. Ich stelle Kübel geschützt, lasse den Abfluss frei und schütze junge oder stark exponierte Pflanzen bei Bedarf vor ungünstigen Frostphasen. Im Winter wird nur nach tatsächlicher Feuchte gegossen. Die Sonne darf den Standort weiterhin erreichen. Mit dieser Aufmerksamkeit bleibt das Olivenkraut eine Kräuterpflanze, deren Duft und feines Grün sich über mehrere Jahreszeiten entdecken lassen, statt jedes Jahr durch eine unpassende nasse Ecke neu ersetzt werden zu müssen.

Bilder & Details

Hier kannst du die oben gekennzeichnete KI-Gartenszene groß betrachten. Topf und Dekoration gehören nicht zum Lieferumfang.



KI-gestaltete Gartenszene nach der Original-Shopaufnahme. Gezeigt ist die junge Pflanze; Dekoration nicht enthalten.

Gut zu wissen

Ist Olivenkraut ein Olivenbaum?

Nein. Es ist ein aromatischer Santolina-Halbstrauch; der Name beschreibt den würzigen Charakter.

Wie hoch kann es später werden?

Die Kulturangabe nennt etwa 40–50 cm. Standort und Schnitt beeinflussen die tatsächliche Höhe.

Welche Farbe haben die Blüten?

Kleine gelbe Blütenköpfe können im Sommer über dem Laub erscheinen.

Wann pflanze ich es ins Beet?

Am besten im Frühjahr in erwärmten gut entwässerten Boden; den jungen Ballen beim Anwachsen versorgen.

Welcher Abstand ist sinnvoll?

Etwa 40–50 cm ist ein Ausgangspunkt für lockere Gruppen. Passe ihn an Gestaltung und erwarteten Wuchs an.

Kann ich das Laub in der Küche nutzen?

Das angebotene Olivenkraut wird als Würzkräut kultiviert. Nutze kleine Mengen gesunder junger Blättchen und lasse genügend Laub an der Pflanze.

Ist es ohne Schutz überall winterhart?

Nein. Einwurzelung, Frostlage und besonders Drainage zählen. Kleine exponierte Kübel und junge Pflanzen brauchen gegebenenfalls Schutz.

Aktuell ist kein passendes Shopangebot verknüpft. Das Pflegeporträt bleibt als Pflanzenwissen verfügbar.

[Zum vollständigen Pflanzenbeitrag](#)



Pflegebeitrag