

Agastache aurantiaca Apricot Sprit

Aprikosen-Melisse

Die aromatischen, aprikosenfarbigen Blüten sind essbar (Salat, Tee). Sie ist ein anspruchsloser Dauerblüher (Mai bis Frost) für sonnige Standorte. Sie ist mehrjährig, aber empfehlenswert ist ein Winterschutz aus Reisig.

Mentha spicata v. crispa

Arabische/Marrokanische Minze

Das ist die Teepflanze aus dem Morgenland. Sie hat einen süß kühlenden Geschmack. Sie zählt zu den mentholstarken Minzen. Absolut winterhart.

Arnica chamissonis

Arnika

Heilpflanze, nur äußerlich anwenden bei Verletzungen. Ihre kräftig gelben Korbblüten erscheinen von Juli bis Oktober. Winterhart. Sonnig. Höhe: 50 cm

Lippia dulcis

Aztekisches Süßkraut

Die Blätter enthalten einen pflanzlichen Süßstoff der eine echte Alternative nicht nur für Diabetiker darstellt. Die Anwendung ist einfach - die frischen oder getrockneten Blätter werden zusammen mit anderen Teekräutern überbrüht - Fertig ist der süße, kalorienfreie Tee. Das Süßkraut hat herabhängende Triebe an denen im Spätsommer kleine, weiße, nach Honig duftende Blüten erscheinen. Es muss warm (mind. 10 °C) und hell überwintert werden.

Capsicum anuum Bontempi

Balkonpaprika Bontempi

Diese rote Paprika entwickelt mittelgroße, blockförmige süße Früchte. Sie ist ausgezeichnet für den Balkongarten geeignet. Sie wird 50 cm hoch und ist robust gegen Nässe und Kälte.

Allium ursinum

Bärlauch, weiss

Waldknoblauch. Am schattigen, feuchten Standort breitet sich die einheimische nach Knoblauch duftende Zwiebelpflanze rasch aus. Die frischen Blätter werden von März bis Mai geerntet und kleingeschnitten für Salate, Suppen und Kräuterquark verwendet.

Ocimum basilicum - Basilikum African Blue

Basilikum African Blue

Ein mehrjähriges und zudem herb-aromatisches Basilikum mit purpurroten Blattadern und hellvioletten Blüten. Es möchte im Winter wie Sommer als Primadonna behandelt werden, d.h. hell, warm, feucht und regelmäßige Düngergaben. Für die Überwinterung ist es am besten, wenn sie sich neue Pflanzen aus Stecklingen ziehen.

Capsicum annuum Volante Mild Orange

Ampelpaprika

Es ist eine ideal Paprikasorte für die Blumenampel, denn durch ihren überhängenden Wuchs können die süßen Früchte direkt in Ihren Mund wandern.

Physalis pruinosa

Ananaskirsche

Nahe Verwandte der Andenbeere, aber sie bleibt etwas kleiner (30 cm Höhe). Die Lampionfrüchte haben ihr Ananas-Apfelaroma voll entfaltet, wenn sie vom Strauch gefallen sind. Sie ist nicht winterhart und stellt dieselben Pflegeansprüche wie die Andenbeere, aber sie wird wesentlich früher reif (ab Juni).

Salvia elegans var. rutilans

Ananas-Salbei

Dieser recht seltene Salbei ist ein frischgrüner Halbstrauch, der in milden Gegenden auch bis 100 cm hoch wird. Er hat große, längliche, hellgrüne Blätter, die intensiv nach Ananas duften. Die leuchtend roten, quirlartigen Blüten erscheinen ab dem Spätsommer an den Stielenden. Verwendung finden Blätter und Blüten, zu Salaten, Getränken, Tee und Nachspeisen. Winterschutz empfehlenswert

Physalis peruviana edulis

Andenbeeren

Anderer Name: Kapstachelbeere. Sie ist nicht winterhart. Im hellen kühlen Winterquartier reifen die Früchte gut nach. Im Sommer ein vollsonniger Standort und regelmäßig gießen und düngen nicht vergessen.

Lycopersicon esculentum Andenhorn

Andenhorn

Ihre roten Früchte sind rot und langgezogen wie ein Horn, fast kernlos und sehr süßes Fruchtfleisch. Prima Verwendung für Saucen und Salate.

Pimpinella anisum

Anis

Diese filigrane einjährige Pflanze hat aromatische Samen, welche in der Küche (Bsp. Backwaren) und für Heilzwecke (Hustentee). Zum guten Ausreifen der Samen braucht sie einen warmen Standort mit durchlässiger Erde.

Ocimum basilicum Genoveser

Basilikum Genoveser

Dieses großblättrige Basilikum ist die bekannteste einjährige ital. Sorte. Es entfaltet sein typ. Aroma und enorm viel zarte Blattmasse, wenn es genügend Licht, Wärme und Nahrung im Boden vorfindet. Es ist sehr kälteempfindlich und von daher für die Zimmerkultur besser geeignet als für das Freiland. Wichtig: Sein Geschmack passt nicht nur zu Tomatensalat, sondern auch hervorragend in Kräutertee.

Ocimum selloi - Basilikum Grüner Pfeffer

Basilikum Grüner Pfeffer

Es ist das Würzkräuter mit Heileigenschaften (gegen Magenbeschwerden, entzündungshemmend). Seine Herkunft ist Mexiko und ist dort seit Jahrhunderten in Verwendung. Sein paprikaähnliches Laub hat einen pfeffrig-paprikaähnlichen Geschmack- wobei sein außergewöhnliches Aroma erst beim Garprozess entwickelt.

Mentha sp. Basilikum Minze

Basilikum Minze

Neuheit. Ihr Name ist Programm - ein kräftiger Basilikum Geschmack kennzeichnet diese Minze. Sie ist winterhart und ihr Wuchs ist aufrecht bis zu 30 cm Höhe.

Ocimum basilicum rotblättrig - Basilikum

Basilikum Osmin

Osmin

Auch das rotblättrige Basilikum liebt den warmen Standort, kommt aber besser mit unserem Klima zurecht als das Genoveser Basilikum. Die dunkelroten Blätter sind nicht nur aromatisch (Nelkenduft), sondern auch die dunkelsten unter den vielen Basilikumsorten.

Ocimum basilicum Pesto Perpetuo -

Basilikum, weißbunt

Basilikum, weißbunt

Das ERSTE weiß panaschierte Basilikum. Es ist mehrjährig und blüht selten, deshalb kann es ständig für Pesto geerntet werden. Es ist robust, aber Voraussetzung ist das ausreichend Wärme, Feuchtigkeit und Nahrung zur Verfügung steht.

Ocimum basilicum - Bäumchen- Basilikum

Bäumchen- Basilikum

Das Bäumchen Basilikum hat einen kugelrunden Wuchs auf kleinen Stamm und wird bis zu 30 cm hoch. Überwinterung: warm und hell.

Satureja montana

Bergbohnen- kraut

Mehrjährige Gewürzpflanze mit geringen Ansprüchen. Auf leichteren Böden in vollsonniger Lage, auch für Töpfe und Kübel geeignet. Bei Kahlfrösten Abdeckung ratsam. Junge Triebe je nach Bedarf schneiden, auch zum Trocknen. Zu Bohnengerichten, Fisch, Wurst, Einlegegurken. Pflanzung zu anderen Gewürzstauden und im Steingarten.

Lycopersicon esculentum Indigo Rose

Blaue Tomate Indigo Rose

Neuheit. Mit der Indigo Rose ist die Farbpalette der Tomaten fast komplett. Sie liefert viele blau-schwarze Früchte von normaler Größe. Robust.

Rumex sanguinea

Blutampfer

Seine Blätter sind nicht so schön sauer wie bei den anderen, aber

dafür sind die 'Blutgefüllten' Blattadern sehr apart. Er ist

eine problemlose Pflanze für feuchte Plätze.

Satureja hortensis

Bohnenkraut, einjährig

Es wächst schnell und bleibt zart. Kann auch zu vielen Gerichten

verwendet werden die keine Bohnen enthalten.

Salvia officinalis Tricolor

Bunter Gewürzsalbei

Dekorative dreifarbige Blätter schmücken ihren Kräutergarten und Staudenbeet. Er wächst langsam auf 30 cm Höhe und will einen Platz an der Sonne.

Capsicum frutescens Bolivian Rainbow

Chili Bolivian Rainbow

Die auffälligen Früchte stehen über dem Laub und färben sich wie ein Regenbogen - von Rot über Orange bis Lila. Sehr scharf.

Lycopersicon esculentum Super Sweet

Cocktailtomate

Kirschtomate Früchte wachsen an langen Trauben und reifen früh und gleichmäßig. Super süß.

Lycopersicon esculentum Ildi

Cocktailtomate Ildi

Kleine gelbe Früchte verlocken zum Naschen und bringen Farbe in den Salat. Sie ist für's Küchenbeet genauso geeignet wie für den Kübel. Standort: sonnig und windgeschützt.

Salvia officinalis ssp. major

Dalmatinischer Salbei

Große, runde Blätter, sehr ertragreich, denn die Sorte blüht wenig. Es ist die bevorzugte Sorte für kulinarische Zwecke, denn es geht nicht ins Süßliche. Tee, Pfannkuchen, Kräuterwein.

Anethum graveolens

Dill

Einjährig. Junge Pflanzen eher trocken halten. Blätter zu Salat, Kräutersoßen, Fisch. Samen für Einlegegurken.

Pelargonium graveolens Frensham

Duftgeranie

Die gezackten Blätter duften sehr stark nach Zitrone - momentan bietet sie den kräftigsten Zitronenduft.

Matricaria recutita

Echte Kamille

Heimische Pflanze, sät sich selbst aus. Heilpflanze für Tee, Aufgüsse etc. (Hautreinigung, Magenberuhigung, Verdauungsverbesserung)

Engelwurz *Angelica archangelica*
Heilpflanze des Nordens. Wildstaude Für
Kräutertees, Potpourris
etc. Wird vielfach in Kräuterbittern verarbeitet. Sät
sich selbst
aus. Sehr aromatisch.

Enziansalbei, großblütig *Enziansalbei*

Erdbeere Camara *Fragaria ananassa Camara*
Diese immertragenden Hängeerdbeeren haben
große schmackhafte Früchte, die für Blumenampeln
und Balkonkästen geeignet sind. Die Blüten der
Camara sind rot

Erdbeere 'Elan' *Fragaria ananassa Elan*
Elan ist eine großfrüchtige, immertragende
Erdbeere mit weißen Blüten. Die Früchte hängen an
langen Trieben - ideal als Naschobst im
Balkonkasten oder Pflanzkübel.

Erdbeere Hummi-Aroma *Fragaria ananassa Hummi-Aroma*
Neuheit! Spät reifende, aber dafür reichlich tief
dunkelrote aromatische Früchte.

Erdbeere Rosana *Fragaria ananassa Rosana*
Rosana ist eine großfrüchtige, immertragende
Erdbeere mit rosa Blüten. Die Früchte hängen an
langen Trieben - ideal als Naschobst im
Balkonkasten oder Pflanzkübel.

Erdbeerminze *Mentha sp. Erdbeerminze*
Diese Minze recht niedrige (25 cm) Minze wird zu
den
Mentholarmen Minzen gezählt. Ihre kleinen runden
Blätter erinnern
geschmacklich an Erdbeeren. Sie ist winterhart und
problemlos.

Ewiger Kohl *Brassica oleracea var. ramosa*
Ernten und genießen Sie fast ganzjährig seine
zarten jungen Blätter. Der Ewige Kohl bildet viele
neue Blätter, wenn ausreichend Nährstoffe und
Feuchtigkeit zur Verfügung stehen. Seine
Zubereitung erfolgt wie bei Wirsing oder Spitzkohl.
Er ist winterhart, mehrjährig und robust - also nicht
nur etwas für Kaninchenbesitzer..

Fleischtomate Myrto *Lycopersicon esculentum Myrto*
Myrto ist die erste Fleischtomate mit hoher
Toleranz gegen Kraut- und Braunfäule. Feste
schnittfähige Früchte sind aromatisch. Sehr gut zum
Grillen geeignet. Kappen der Triebspitze entfällt,
weil sie das Längenwachstum von selbst stoppen
und somit die Kraft in das Reifen der Früchte
steckt. Anbau im Freien möglich.

Fleischtomaten Ochsenherz *Lycopersicon esculentum Ochsenherz*
Einfach riesig, diese aromatischen Früchte, nämlich
20 cm
Durchmesser. Ihre Kulturansprüche sind gleich wie
bei den anderen
Tomatensorten.

Französisches Basilikum Marsellais *Ocimum basilicum - Französisches Basilikum Marsellais*
Dieses einjährige Basilikum wächst buschig und hat
mittelgroße Blätter. Es verbindet die Vorteile
versch. Sorten: reiche Ernte, klassisches Aroma und
robust.

Französischer Estragon *Artemisia dracunculus var. sativa*
Bei dieser Art handelt es sich um den besten
Estragon. Im Vergleich zu der handelsüblichen
Form ist er schwachwüchsig und wesentlich
aromatischer in der Verwendung. Er bildet
krautige, verzweigte, dünne Triebe mit
unscheinbaren Blüten fast ohne Samenansatz! Der
Standort sollte geschützt, sonnig aber nicht zu
trocken sein. Die noch weichen Triebspitzen werden
zum Frischverzehr geerntet. Zu Salaten, Rohkost,
Saucen, Geflügelgerichten und für Einlegegurken.

Garten-Thymian *Thymus vulgaris Deutscher Winter*
Der Garten-Thymian ist ein kleiner, aromatischer
Zwergstrauch, der vor allem als Gewürz- und
Heilpflanze bekannt ist. In sonniger und trockener
Lage kann er auch als Steingartenstaude, sowie in
sonniigen Freiflächen und auf Dachgärten
verwendet werden. Als Gewürz findet der Thymian
in Braten, Suppen und in Wurst Verwendung, als
Heilpflanze wirkt er krampflösend, antibakteriell
und wird bei Atemwegserkrankungen eingesetzt.
Verwendet wird ausschließlich das Blatt als Tee,
Aufguss, Bad und öliger Auszug

Gemüsepaprika Pinokkio *Capsicum esculentum Pinokkio*
Dieser Gemüsepaprika wird 1,20 m hoch, deshalb
anbinden und ins Beet pflanzen. Pinokkio ist eine
ertragreiche Sorte mit spitzen, gelb-orangen
Früchten

Foeniculum vulgare

Petroselinum Italianische

Gewürzfenchel

Bekannt sind die Samen, welche als milder Tee für Kleinkinder und

zur Linderung von Blähungen, zur Anwendung kommen. Die

Blattspitzen werden zum Würzen von Fisch, Gemüse und hellen

Saucen genutzt. Er ist Winterhart, samt sich aus.

Tagetes tenuifolia

Gewürztagetes

Diese Tagetes überraschen mit unzähligen gelben Blüten und einen

feinen Duft mit Zitruscharakter. Blätter und Blüten zu Salat.

Capsicum baccatum

Glockenchili

Toll! Chili pur essen ohne sich den Mund zu verbrennen. Die orangefarbenen Bischofsmützen reifen ab August. Die Pflanze ist starkwüchsig (bis 2 m Höhe) mit guter Verzweigung und reichtragend.

Mentha sp. Grapefruit

Grapefruitminze

Sie besticht durch ihren fruchtig herben Geschmack und wird nur 40 cm hoch. Auffallend sind ihre behaarten Blätter. Winterhärte gehört auch zu Ihren positiven Eigenschaften.

Lycopersicon esculentum Tumbling Tom Red

Hängetomate 'Tumbling Tom Red'

'Diese wüchsige Tomate ist eine wahre Freude' - ein Zitat aus dem Erfahrungsbericht unserer Mitarbeiterin. Die aromatischen Früchte sind ideal zum Naschen und durch den hängenden Wuchs passt sie in Ampeln.

Mentha sp. Hemmingway-Minze, Mojito

Hemmingway-Minze, Mojito-Minze

Sie ist die ideale Minze für erfrischende Cocktails wie den Mojito. Es können auch andere verwendet werden, aber nur mentholarme und diese Minze hat nur einen geringen Anteil an Menthol. Warum? Menthol betäubt die Geschmacksnerven.

Lycopersicon esculentum Evita

Herztomate

Die alte Bezeichnung "Liebesapfel" bekommt mit dieser Tomatensorten eine neue Bedeutung. Ihre ca. 5cm großen Früchte sind herzförmig, rot und wohlschmeckend. Die Pflanze wird nur 60 cm hoch und ist somit ideal für die Kultur im Kübel geeignet.

Mentha gentilis variegata

Ingwerminze

Treibt spät aus. Hat ein feines mildes Aroma - für Süßspeisen und Tees. Die Blätter sind zart und gelb grün panaschiert.

Mentha sp. Italienische Minze

Italienische Minze

Wollige Blätter, stark wachsend, mild im Geschmack, deshalb zu Tee und Salat.

Italienische Petersilie

Die mit den großen Blättern und dem ganz großem Aroma!!! Auch die Stiele sind zart und eßbar

Brassica campestris und juncea

Japanische Blattgemüse

Eine Mischung versch. Pflanzen mit gleicher Verwendung: Frische Blätter für den Wok oder Salat. Sie haben einen pfeffrigen, nussigen Geschmack. Brauchen ausreichend Wasser und Nährstoffe. Einjährig.

Gynostemma pentaphyllum

Jiaogulan 'Pflz. d. ewigen Lebens'

Winterharte, schnellwachsende Kletterpflanze. Es wirkt wie Ginseng, aber besser als Ginseng. Tee aus den Blättern wirkt belebend. Geschmack: lakritzähnlich, herb-süß. Sie braucht ein Rankgitter und viele Nährstoffe für ihr ungestümes Wachstum. Beheimatet in Asien in denen die Menschen sehr hohe Lebenserwartungen aufweisen.

Hypericum perforatum

Johanniskraut

Das Johanniskraut beginnt Ende Juni zu blühen. Es ist eine wichtige Heilpflanze. Zur Anwendung kommen die Blüten und Blätter - als Tee, -l. Vorsicht: die Anwendung erhöht die Sensibilität gegenüber Sonnenlicht, d. h. man ist schnell geblendet. Winterhart. Standort: trocken, nährstoffarm, sonnig.

Tropaelum majus Red Wonder

Kapuzinerkresse

Ihre dunkelroten Blüten sind essbar und erscheinen von Mai bis Oktober. Sie wird 30 cm hoch und füllt sich auch im Blumenkasten wohl. Frostempfindlich.

Tropaelum majus

Kapuzinerkresse, rankend

Sie ist eine stark wachsende Schlingpflanze, die sich auch im Blumenkasten wohlfühlt. Frostempfindlich. Blüten und Blätter sind eine prima Salatzut.

Thymus sp. Kaskaden

Kaskaden-Thymian

Er hat einen feinen milden Duft und bildet 'ellenlange' überhängende Triebe. Winterhart. Er blüht früh und typisch rosa. Sieht wunderbar in Ampel und Trockenmauer aus.

Chrysanthemum balsamita

Kaugummipflanze, Marienblatt

Es ist eine Heilpflanze aus den mittelalterlichen Klostergärten, deren Blätter nach Kaugummi duften. Winterhart. Anwendung: Tee gegen Husten, Kopf- und Magenschmerzen u.a.

Fragaria ananassa Hummi

Klettererdbeere 'Hummi'

Ja, diese Erdbeere klettert, wenn ihren kräftigen Ranken an einem Zaun oder Klettergerüst angebunden werden. 'Hummi' ist die beste Klettererdbeerensorte und ist mehrfachtragend.

Koriander

Er ist das meistgeessene Würzkraut (zarte Blätter und Samen). Die Blätter werden wie Petersilie verwendet, die Körner in Backwaren und Gewürzmischungen (Curry). Er ist winterhart.

Wichtig im Sommer ist die gleichm. Bodenfeuchte.

Rosmarinus officinalis Prostratus

Kriechender Rosmarin

Ein holziger, immergrüner Halbstrauch. In milden Lagen winterhart, sonst Laub- oder Reisigdecke als Winterschutz oder Topfkultur. Auf humusreichen, leichten Böden in sonniger, warmer, geschützter Lage. 'Prostratus' wächst mattenförmig -niederliegend. Die Triebspitzen können ganzjährig geerntet werden. In kleinen Mengen zu Fisch, Saucen, Wild und Geflügel. Pflanzung am wärmsten Platz im Garten oder in Gefäßen auf der warmen Terrasse.

Thymus sp. Kümmelthymian

Kümmelthymian

Der Kümmelthymian unterscheidet sich im Aussehen und Geschmack von den anderen Thymianarten. Er wächst ganz flach und kriechend, seine schmalen Blätter schmecken nach Kümmel - verwenden sie ihn wie den gewöhnlichen Thymian zu Fleisch, Gemüse. Wichtig ist der sonnige, trockene Standort, dann ist er winterhart.

Tagetes filifoli

Lakritztages

Diese Tagetes offenbart ihr feines und köstliches Lakritzaroma, wenn man an ihren Blättern reibt. Toll ist das man diese zur Likörherstellung oder zum würzen für Salat und Süßspeisen verwenden kann. Die Pflanze ist einjährig. Sonnig, nährstoffreiche Erde und reichliche Wassergaben lassen sie gedeihen.

Lavandula angustifolia Edelweiß

Lavendel 'Edelweiß'

Dieser Lavendel blüht weiß, sehr ungewöhnlich. Der Standort sollte sonnig und eher trocken sein - wie bei den blau blühenden Sorten.

Lavandula angustifolia Rosea

Lavendel 'Rosea'

Er ist winterhart. Seine rosa Blüten kommen in Gruppenpflanzung mit dem blauen Lavendel besonders gut zur Geltung. Die Blüten verfeinern Marmeladen, der Tee lindert Kopfschmerzen, Trockensträuße ins Fenster gehängt halten Mücken fern.

Liebstöckl, Maggikraut

Ausdauernde, mächtige Staude mit auffallendem Austrieb. Sellerieartiger, aromatischer Duft. Auf tiefgründigen, nährstoffreichen, mäßig feuchten Böden in sonniger bis lichtschtziger Lage. Es werden die jungen Blätter je nach Bedarf frisch gepflückt. Ein Tee wirkt bei Magen- und Darmbeschwerden stärkend. In der Küche sparsam und nur gekocht zu Suppen, Saucen und Kräutermischungen verwenden. Solitärpflanze am Gemüsebeet.

Cochlearia officinalis

Löffelkraut

Die Blätter können auch im Winter bei Frost geerntet werden und schmecken scharf wie Kresse (hoher Vit. C Gehalt). Es ist eine Nordseeküstenpflanze und der Standort sollte im Sommer kühl und feucht sein (Vermehrung durch Selbstaussaat)

Origanum majorana - Majoran, einjährig

Majoran, einjährig

Dieser Majoran ist einjährig, aber sein Geschmack ist von allen anderen Majoranarten am intensivsten. Er wird auch gern als 'Wurstkraut' bezeichnet, aber er passt auch prima zu Kartoffelgerichten. Toll, das Aroma bleibt auch nach dem Trocknen erhalten.

Wichtig ist ein Schutz vor zuviel Nässe und ein sonniges Plätzchen im Kräuterbeet.

Beta vulgaris Bright Lights

Mangold

Dieses schmackhafte und vitaminreiche Blattgemüse bringt Farbe ins Beet und auf ihren Teller. Die Blätter werden wie Spinat gedünstet und die farbigen Stiele wie Spargel gekocht. Die Farbe bleibt beim Kochvorgang erhalten.

Salvia officinalis Nazareth

Marzipan Salbei

Seine schmalen silbrigen Blätter verströmen Marzipanduft und erinnern damit an die gemütliche Weihnachtszeit. Trotz des Marzipanduftes ist er -wie viele andere Salbeiarten- ein grüner Medizinkoffer.

Amaracia rustica

Meerrettich

Einheimische Pflanze für feuchte Standorte. Geerntet werden im Herbst die Wurzeln, die frisch gerieben roh oder gekocht ein scharfes Gewürz ergeben.

Achillea decolorans

Muskatkraut

Es ist ein feines Gewürz (kleingeschnittene Blätter) für Gemüse und Suppen. Winterhart und anspruchslos, aber sie bevorzugt einen feuchten, halbschattigen Platz.

Santolina viridis

Anthemi nobilis

Olivenkraut

Würziger Duft nach reifen Oliven. Frische Triebspitzen zu Fleisch, Tomaten, Soßen. Sonnige Plätze ohne Staunässe. Winterhart.

Salvia Orangensalbei

Orangensalbei

Thymus fragrantissimus

Orangen-Thymian

Der fruchtig, balsamisch duftende Thymian hat graue, nadelartige Blätter. Sein Aroma eignet sich zum Würzen von Süßspeisen und Gemüsegerichten (gibt z. B. Zucchini mehr Aroma!). Für fruchtige Tees.

Thymus fragrantissimus

Orangen-Thymian

Der fruchtig, balsamisch duftende Thymian hat graue, nadelartige Blätter. Sein Aroma eignet sich zum Würzen von Süßspeisen und Gemüsegerichten (gibt z. B. Zucchini mehr Aroma!). Für fruchtige Tees.

Capsicum anuum Ziegenhorn

Pepperoni 'Ziegenhorn'

Die 'Ziegenhorn' Früchte werden ca. 15 cm lang, sind mildwürzig und hervorragend zum Füllen geeignet. Die Ernte kann ab E. Aug. erfolgen.

Petroselinum crispum

Petersilie

Petersilie ist vielseitig in der Küche zu verwenden. Sie ist zwei- bis ehrljährig. Für den Anbau eignet sich am besten ein tiefgründiger, nährhafter, etwas schwerer Boden. Bei Frost müssen die Pflanzen leicht abgedeckt werden. Die Blätter werden bei kleinerem Bedarf gepflückt, größere Mengen geschnitten. Herzblätter nicht verletzen. Petersilie ist gesundheitsfördernd und reich an Vitamin C.

Lycopersicon esculentum Trilly

Pflaumentomate

Viele pflaumenförmige, süße und saftige Früchte können von Juni bis Oktober geerntet werden. Sie ist für's Küchenbeet genauso geeignet wie für den Kübel. Standort: sonnig und windgeschützt.

Eruca sativa

Rauke, Ruccola

Der pikante Erdnuss - Kresse Geschmack der Blätter ist charakteristisch für die einjährige Rauke. Sie wächst schnell und ihre jungen Blätter können laufend geerntet werden. Sie peppen jeden Salat nicht nur geschmacklich sondern auch inhaltlich auf (Senföle, Vit. C).

Römische Kamille

Die Pflanze für Duftstrasen und Steingarten. Flach wachsend (Rasenersatz), sehr schöne Blütenköpfe auch für Potpourris

Monarda fistulosa

Rosenmelisse

Die Blätter dieser mehrjährigen winterharten Staude (70 cm Höhe) duften nach Rosen. Im Gegensatz zu den anderen Monarden ist diese trockenheitsverträglich. Ein Tee aus Blättern hilft bei Übelkeit, Blähungen und Schlaflosigkeit

Rosmarianus officinalis Seven Seas

Rosmarin 'Seven Seas'

Die derzeit dunkelste Blüte an Rosmarin. Sein Wuchs ist aufrecht. Die Triebspitzen eignen sich zum Würzen aller Fleischgerichte. Der Gewürzstrauch benötigt einen sonnigen bis halbschattigen Platz und gleichmäßige Bodenfeuchte.

Rosmarinus officinalis Barbecue

Rosmarin Barbecue

Ein holziger, immergrüner Halbstrauch. Aufrecht wachsend. In milden Lagen winterhart, sonst Laub- oder Reisigdecke als Winterschutz, oder Topfkultur. Die Triebspitzen werden ganzjährig geerntet. Regt Magen- und Darmtätigkeit an. Zur Verfeinerung von Saucen, Suppen, Fleischspeisen, Wild und Geflügel. In kleinen Mengen auch zu Saifaten und Fischgerichten. Pflanzung am wärmsten Platz im Garten oder im Topf an warmen Standorten.

Rosmarinus officinalis Corsican Blue

Rosmarin 'Corsican Blue'

Sein Wuchs ist aufrecht, seine Blätter sind zierlicher als bei den anderen Rosmarinsorten, aber dafür sind sie sehr kräftig im Geschmack

Ocimum basilicum - Rotes Buschbasilikum

Rotes Buschbasilikum

Es ist mehrjährig und hat kleine rötliche Blätter. Es ist kälteempfindlich und gedeiht am besten im 'Zimmerkräutergarten'.

Salvia officinalis Icterina

Salbei, gelbbunt

Der Salbei 'Icterina' hat schöne gelb,grüne Blätter, wird nur 30 cm hoch und liebt sonnige, warme Plätze. Verwendung der Blätter zu Tee, aber er ist auch als Zierpflanze schön.

Allium tuberosum

Schnittknoblauch

Dieser Lauch hat flache, schmale Blätter und kanitige Stiele mit weißen, duftenden Blüten. Die Blätter werden frisch wie Schnittlauch verwendet oder als Gemüse zubereitet. Als zierende Staude kann diese wintergrüne Art in größeren Gruppen auf warmen, sonnigen Plätzen verwendet werden. Zu anderen Zwiebelpflanzen und Wildstauden und auf Kräuter- und Gemüsebeeten.

Mentha sp. Schokominze

Lycopersicon esculentum Baselbieter Röteli

Schokominze

Kennen Sie die Schokolade "After Eight"? Wenn ja, dann kennen Sie auch den Geschmack der Schokominze. Sie ist winterhart und nicht nur für Tee geeignet.

Tomate Baselbieter Röteli

Historische Sorte aus der Schweiz. Die Früchte sind eher klein, hellrot und sehr aromatisch kräftig im Geschmack. Top ist ihre Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten - ein großer Vorteil alter Sorten.

Lavandula lanata

Lycopersicon esculentum Phantasia

Silberlavendel

Die Blätter dieses Lavendels wirken wollig und er hat dunkle Blütenähren. Er benötigt einen eher trockenen Standort. Verwendung wie die anderen Lavendel.

Tomate 'Phantasia'

Toll! Diese Tomatenzüchtung hat eine hohe Toleranz gegen die Kraut- und Braunfäule und zudem aromatische, schnittfeste Früchte.

Stevia, Süßkraut

Lycopersicon esculentum Mexikanische Honigtomate

Stevia, Süßkraut

In ihrer südamerikanischen Heimat werden die Blätter der Pflanze sowohl frisch als auch getrocknet als traditionelles Süßungsmittel verwendet. Die Süßkraft von Stevia übertrifft alle anderen natürlichen Süßstoffquellen. Zwei Blätter reichen z.B. um eine Kanne Tee zu süßen - kalorienfrei! Stevia ist eine subtropische Staude aus Paraguay und muß als Kübelpflanze gehalten werden. Die Pflanze sollte bei 15- 20°C, möglichst hell und bei sparsamem Gießen überwintert werden. Stevia darf nur außerhalb der EU als Süßungsmittel verwendet werden

Tomate: Mexikanische Honigtomate

Die Mexikanische Honigtomate ist eine rote Cocktailtomate mit mittelgroßen Früchten (4 cm Durchm.). Kennzeichnend für diese Sorte ist ihre Widerstandsfähigkeit gegen Trockenheit und das ihre süßen Früchte lange fest bleiben.

Capsicum annum Tomatenpaprika

Teestrauch

Die Blätter des echten Teestrauches sind Grundlage für Schwarztee und auch Grüntee. Dazu die Triebspitzen mit drei Blättern ernten. Frostfrei und hell überwintern. Im Sommer fühlt sie sich an einen schattigen Platz im Freien wohl.

Tomatenpaprika

Diese Paprikafrüchte sehen aus wie Fleischtomaten. Es ist eine milde Paprika, die ab August reift und bis zum ersten Frost trägt, wenn ihr Standort warm und windgeschützt ist.

Camelia sinensis

Cranberry (Moosbeere)

Vaccinium macrocarpon

Kriechender, immergrüner Zwergstrauch. Rote Beeren können fast so groß wie Stachelbeeren werden. Die Ernte erfolgt von Juli bis Oktober. Anbau im Balkonkasten und Kübel ist möglich. Die Pflanzung in Moorbeeterde ist für ein gutes Gedeihen notwendig.

Ocimum b. ssp. Siam Queen - Thai Basilikum

Thai Basilikum 'Siam Queen'

Mit diesem Thai Basilikum fangen sie gleich zwei Fliegen mit einer Klappe - Es ist nicht nur hübsch, sondern auch 'lecker'. Seine auffälligen purpurfarbenen Blütenstände bilden einen tollen Kontrast mit den dunkelgrünen Blättern und sein Aroma (süß-würzig mit einer Note Anis) macht es unentbehrlich in der asiatischen Küche. Es ist frostempfindlich, deshalb nicht vor Mitte Mai ins Freie stellen.

Galium odoratum

Waldmeister

Waldmeister ist eine typische Pflanze unserer heimischen Mischwälder. An nährstoffreichen, humosen, feuchteren Standorten unter Sträuchern und Bäumen fühlt er sich auch im Garten wohl und breitet sich rasch aus. Der typische Geruch entfaltet sich erst, wenn man die Pflanzen anwelken lässt. Für die 'Waldmeisterbowle' wird das Kraut VOR der Blüte geerntet. Angenehm auch als Duftsäckchen im Kleiderschrank. Wird zum Aromatisieren der Maibowle verwendet. Bodendeckende Staude mit reizenden weißen Blüten. Angenehmer Duft.

Mentha piperita Thüringer Minze

Thüringer Minze

Thymus sp. Duftkissen

Thymian 'Duftkissen'

Seine dichten, weichen Polster laden dazu ein, sein Kopf darauf zu legen. Er ist robust und winterhart, besonders an sonnigen und trockenen Standorten.

Wasabia japonica

Mentha piperita citrata

Wasabi, jap. Merrettich

Echter Wasabi ist deutlich schärfer als europäischer Meerrettich. Blätter, Blattstiele (sind milder) und natürlich das Rhizom eignen sich für Salate, Sushi und Soßen. Die Senföle sind verantwortlich für die Schärfe und töten im Darm unerwünschte Bakterien ab, das Gewürz fördert, ebenso wie Meerrettich, die Verdauung.

Wie pflege ich meinen Wasabi? Er gedeiht problemlos an einem leicht schattigen, stets feuchten Platz mit nahrhaften Boden - er verträgt auch mal Frost, aber ist nicht ganz winterhart, deshalb im frostfreien Keller überwintern.

Hyssopus officinalis

Ysop, Essigkraut

Halbstrauch, gedeiht auf leichten, eher trockenen Böden in sonniger Lage. Zum Frischverbrauch erntet man ganzjährig junge Blätter und Triebspitzen. Ysop wirkt magenstärkend, verdauungsfördernd und hustenlösend. In der Küche verwendet man ihn in Fisch- und Fleischgerichten, zu Saucen und Marinaden. Blaublühender Halbstrauch, sollte im Frühjahr zurückgeschnitten werden. Die aromatischen Blättchen eignen sich wunderbar zum Würzen von Bratkartoffeln und Bohnen.

Capsicum Lemon Drop

Zitronen Chili

Seine gelben Früchten schmecken zitronig fruchtig scharf. Es ist ein besonders ertragreicher Chili, der sich auch hervorragend zum trocknen eignet.

Capsicum Lemon Drop

Zitronen Chili

Seine gelben Früchten schmecken zitronig fruchtig scharf. Es ist ein besonders ertragreicher Chili, der sich auch hervorragend zum trocknen eignet.

Cymbopogon flexuosus - Zitronengras, ostindisches

Zitronengras, ostindisches

der zitronenartige Duft und Geschmack mit leichtem Hauch von Pfeffer lässt eine vielfältige Verwendung. Als Tee in Suppen, zu Meerefrüchten, Geflügel. Die Blätter werden gekocht jedoch nicht mit gegessen. Mehr Aroma erreicht man durch leichtes Quetschen der Halmspreite mit einer Gabel o.ä.

Melissa officinalis

Zitronen-Melisse

Die Melisse ist eine ausdauernde Staude mit anisähnlicher Blüte. Das Kraut riecht beim Zerreiben angenehm zitronenähnlich, der Geschmack ist würzig. Geeignet für humusreiche, sandige Böden in nicht zu trockener Lage. Für frühe Ernte Frostschutz ratsam. Für den Frischverbrauch erntet man die jungen Blätter und Triebe. Zu Salaten, Saucen, Gemüse, Fleischspeisen, Tee und zu Dekorationen. Pflanzung zu Gewürzstauden oder als Bienenweide auf Freiflächen.

Zitronenminze

Schwach wachsend. Sie hat ein feines und mildes Zitronenaroma.

Winterhart. Teepflanze.

Aloysia triphylla

Zitronenstrauch / Verveine

In Frankreich wurde die aus Südamerika stammende Pflanze ob ihres intensivsten Zitronenaromas schon im 17. Jahrhundert für Parfüm ('Verveine') genutzt. Das Zitronenaroma macht die Pflanze aber auch als Tee und Würzkraut interessant. Ob zum Backen, zum Würzen von Fisch und Geflügel, oder als fruchtiger Tee, Zitronenverbene ist immer ein Genuss.

Thymus citriodorus

Zitronenthymian

Der aufrecht wachsende Zitronenthymian zeichnet sich durch einen frischen Zitronenduft aus. Auf gut durchlässigen Böden ist die Pflanze winterhart. Zur Sicherheit empfehlen wir zum Winter eine Abdeckung mit Reisig. Ein milder Thymian zum Würzen von Gemüsegerichten und für leichte Tees.

Thymus x citriodorus Aureus

Zitronenthymian

Helichrysum italicum kompakt

Zwerg Currykraut

Seine kurzen, grauen nadelförmigen Blätter haben einen starken Curryduft, aber der Geschmack ist leider bitter, deshalb nicht mitkochen. Es ist winterhart und blüht gelb.

Ocimum species - Zypern Basilikum

Zypern Basilikum

Es ist eine hohe, robuste Sorte mit prima Aroma. Es ist mehrjährig und blüht erst spät im Jahr, weshalb ständige Ernten möglich sind.