

Andorn

Geniesst einen hohen Stellenwert in der Naturheilkunde. Die Bitter- und Gerbstoffe des Krauts, als Tee genossen, wirken vor allem bei Magenbeschwerden, Verdauungsproblemen und hartnäckigem Husten.



Englische Minze

Heilpflanze mit intensivem Minze-Aroma und dunkelgrünen Blättern. Zum Verfeinern von Desserts, als Tee oder zu pikanten Gerichten wie Couscous und Curry. Zum Trocknen die Blätter vor der Blüte ernten.



Olivenkraut

Ist vor allem aufgrund seines intensiv nach eingelegten Oliven schmeckendem Aroma in der mediterranen Küche beliebt. Wegen vielen wertvollen Inhaltsstoffen ist es auch in der Heilkunde sehr beliebt.



Griechischer Bergtee

Mehrjähriger und winterharter, bis 50 cm hoher Kleinstrauch. Dient mitsamt seinen Blättern und Blütenstängeln der Herstellung eines entzündungshemmenden und stärkenden Tees.



Erdbeerminze

Bereichert mit dem fruchtig-feinen Aroma jeden Kräutergarten. Sie enthält keinen dominanten Minzgeschmack wie viele andere Minzensorten. Somit kommt das süße Erdbeeraroma voll zur Geltung.



Ringelblume

Wird als Heilpflanze heute vor allem bei Hautbeschwerden oder zur Wundbehandlung genutzt. Als Gründüngung und Zierpflanze hat sie ebenfalls eine grosse Bedeutung. Gute Bienenweide.



Goldmelisse

Eine ausgesprochene Schönheit im Kräuterbeet. Ihre quirligen scharlachroten Blüten sind kleine Kunstwerke der Natur. Blätter und Blüten sind essbar. Leicht minziger Geschmack, als Tee, Sirup oder zum Würzen.



Oregano

Frosthartes Würzkräut mit hervorragendem Aroma. Ein Muss für Gerichte der mediterranen Küche.



Zitronenverveine

Die Blätter riechen intensiv nach Zitrone und können frisch oder getrocknet verwendet werden, vor allem als Tee oder als Gewürz in der Küche.



Liebstöckel (Maggikraut)

Verleiht Suppen, Eintöpfen, Braten, Pilzen und Eierspeisen Würze. Die Wurzel schmeckt auch prima als Gemüse.



Schnittlauch

Verfeinert mit seinem zarten zwiebelartigen Geschmack vor allem Eierspeisen, Salate und zahlreiche Milchprodukte. Beinhaltet zahlreiche Vitamine und gesunde, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe.



Wermut

Silbrig graues Erscheinungsbild und ein würziger Geruch sind typisch. Wirkt positiv auf den gesamten Verdauungsapparat. Liebt trockenen Boden an sonniger bis halbschattiger Lage.



Marokkanische Minze

Sehr aromatische Teeminze, wird gerne pur mit heißem Wasser aufgegossen und als heißer oder kalter Minzetea genossen. Passt auch sehr gut in Cocktails, frische Salate und in Schokomousse.



Thymian

Hat einen dichten, kugeligen Wuchs und die Blätter verströmen einen würzigen Duft. Unverzichtbar in der italienischen Küche.



Vietnamesischer Koriander

Lässt sich wunderbar zum Würzen von pikanten und asiatischen Speisen verwenden, etwa für Gemüsesuppen, Salate oder Fleischgerichte. Das Aroma erinnert an eine Mischung aus Koriander, Zitrone und Pfeffer.



Etagezwiebel

Es sind alle Teile essbar. Sowohl die Luftzwiebeln, das Grün der Stängel als auch die Zwiebeln im Boden. Zu Kartoffeln, Paprika, Tomaten und anderem Gemüse passen die gebratenen Zwiebeln ausgezeichnet.



Fruchtsalbei

Eignet sich hervorragend für Tees und Desserts. Die Blätter lassen sich in frisch aufgegossene Früchtetees einbeziehen, ob heiß oder kalt. Passt zudem sehr gut in jede Art von Obstsalat.



Basilikum grossblättrig

Das bekannteste italienische Basilikum. Grosse, dunkelgrüne, gewölbte Blätter mit dem typischen Aroma. Bei genügend Wärme raschwüchsig und relativ unempfindlich.



Winterheckenzwiebel

In der Küche kann man sie wie Schnittlauch oder Porree verwenden. Sie ist roh im Salat, in Dipps oder auf einem Tomatenbrot genauso lecker wie in einer Suppe oder im Ratatouille.



Katzenminze

Steht bei Insekten hoch im Kurs. Über Wochen bleibt der Flor erhalten. Eignen sich ausgesprochen gut, um trockene Standorte zu begrünen.



Blutampfer

Meistens wird er als Salatbeigabe verwendet. Dort kommt die rote Äderung der grünen Blätter bestens zur Geltung. Auch gut als Suppeneinlage, roh in die fertig gekochte Suppe geben.



Salbei

Bekanntes und beliebtes Gewürzkraut der mediterranen Küche, wird u.a. für Saltimbocca, Entrecote oder Antipasti verwendet. Universelles Heilkraut und unverzichtbar in der Naturheilkunde.



Meerrettich

Nicht nur zu geräuchertem Lachs und Forellenfilets, Rauchaal oder Thunfisch-Carpaccio ist er unverzichtbar; Auch ein Rindsfilet bekommt mit frisch geraspeltem Meerrettich den besonderen Kick.



Griechisches Basilikum

Kleinblättriger, kompakter Wuchs. Wärmebedürftige Würzpflanze für allerlei Gerichte. Besonders geeignet für Töpfe und Balkonkästen.



Schnittknoblauch

Sein Geschmack ist milder als der von Knoblauch aber kräftiger und intensiver als der von Schnittlauch.



Teefenchel

Tee- und Heilpflanze. Verwendet werden die reifen Samen, die ab dem zweiten Standjahr reifen. Hat ein gutes Nektar- und Pollenangebot, besonders positiv für Insekten aller Art.



Basilikum rotblättrig

Dunkelrotes, dekoratives Basilikum, sehr aromatisch. Langsamer wachsend als das grüne Basilikum, ansonsten identisch.



Rosmarin

In der mediterranen Küche wichtiges Gewürz und Bestandteil der Provence-Kräutermischung. Ausserdem ein klassisches Grillgewürz.



Borretsch (Gurkenkraut)

Vielseitig verwendbares, raschwüchsiges Küchenkraut. Verwendung der Blätter und blauen Blüten in Salaten. Ausgezeichnete Bienenpflanze, die bis zum Frost blüht.



Zitronen-Duftgeranie

Duften intensiv nach Zitrone, Rosen oder Minze und sind die ideale sommerliche Bepflanzung für Balkon und Terrasse. Je sonniger ihr Standort, desto üppiger blühen sie.



Rucola

Der würzig-intensive Geschmack erinnert an Kresse und Walnüsse. Die enthaltenen Senföle sind für den scharf-aromatischen Geschmack verantwortlich und sollen heilende Wirkung haben.



Zitronenverveine

Besticht durch ihren zitronenartigen Duft. Das wohl-schmeckende Aroma findet in vielen Rezepten Verwendung. Als Heilpflanze in Form von Tee bei Erkältungen oder in der Stillzeit.



Schabzigerklee

Klee mit hellblauen Blüten.
Verwendung der Blätter bei
der Käseherstellung oder in
der Küche als Curry-Ersatz.
Im Garten als Gründüngung,
zudem eine hervorragende
Insektenweide.



Koriander

Die Pflanze ist nicht nur ein
hervorragendes Gewürz für
zahlreiche Gerichte, sondern
macht auch als Heilkraut eine
gute Figur. Verwendung
finden die Blätter sowie die
Koriandersamen.



Petersilie Krause

Beliebtes Küchengewürz mit
krausem Blatt. Sie würzt fast
alle herzhaften Gerichte und
ist auch als Heilpflanze sehr
bedeutend. Krause Petersilie
enthält große Mengen an
Vitamin C.



Kapuzinerkresse

Die intensiv gelb, orange bis
roten Blüten sind wie die
Blätter essbar und als
Würzmittel vielseitig zu
verwenden. Sie schmeckt
ähnlich wie Brunnenkresse
leicht scharf.



Wildes Basilikum

Wildes Basilikum besticht mit einer unnachahmlichen Aromakomposition aus Zimt, Anis, Pfeffer und Nelke, abgerundet durch eine feine Süße. Verleiht frischem Salat und asiatischen Speisen einen besonderen Pfiff.



Dill

Es findet Verwendung in der Küche, als Naturheilmittel, in der Schädlingsbekämpfung und sogar als adrettes Grün in Blumensträußen.



Rotlaubiger Teefenchel

Dieser Fenchel hat ein wunderschönes, fein gefiedertes, rotbronze-farbenes Laub, welches einen herrlichen Kontrast zu den gelben Blüten bildet. Für Fisch, Gemüse, Käse, Salate und Suppen.



Glatte Petersilie

Die glatte Petersilie ist kräftiger im Wuchs, im Geschmack und in der Würze. Sie ist in der südeuropäischen Küche weit geläufiger als hierzulande.



Muskatellersalbei

Rosaviolette Blüten entfalten einen phantastischen Duft und erscheinen von Juni bis August. Kann als Gewürz oder als Beet- und Kübelpflanze verwendet werden.



Brennnessel

Das verkannte Superkraut schlechthin! Die Brennnessel enthält mehr Vitamin C als Zitrusfrüchte und ist zudem reich an Mineralien wie Eisen, Kalium und Magnesium.

