

# Gegen alles ist ein Kraut gewachsen!



Kardy



Krause Petersilie



Boretsch



Basilikum 'Magical Michael'



Salbei



Schnittlauch

## Anis, mehrjährig

Samen verwendbar zum Backen, für Likör und Tee. Tee gegen Blähungen.

## Baldrian, mehrjährig

Die Wurzel als Medizin bei Magenstörungen, Kopfschmerzen und zur Beruhigung.

## Bärlauch, mehrjährig

Man riecht dem Bärlauch an, dass gewaltige Heilkräfte in ihm stecken. Sehr vielseitig wirkendes Heilmittel bei Darm-, Herz- und Lungenleiden. Blutreinigend.

## Basilikum 'Magical Michael', einjährig

Das **wetterfeste** Basilikum für den Sommer – auf Rabatten als Zierpflanze verwendbar.

## Basilikum 'Genever', einjährig

Das Königskraut für Küche und Medizin, siehe Kräuterbuch.

## Beifuss, mehrjährig

Zum Würzen von Fleischspeisen (Hammel). Tee allgemein. Gesundheitsfördernd.

## Beinwell, mehrjährig

Ein wichtiges Heilkraut gegen Schmerzen.

## Bohnenkraut, einjährig

Hat eine stärkere Würzkraft als das ausdauernde.

## Bohnenkraut, mehrjährig

Neben Gewürzpflanze auch Heilpflanze.

## Borretsch / Gurkenkraut, einjährig

Blätter haarig, deshalb schädlingsabweisend, z. B. bei Schneckenbekämpfung. Blüte essbar.

## Currykraut, mehrjährig

An den mehrjährigen Pflanzen bilden sich im September gelbe Blütendolden. Verwendung der aromatischen Blätter in Suppen, zu gegrilltem Fleisch und in Currysaucen.

## Kardy 'Plein Blanc Ameliore', mehrjährig

Blattrippen werden in Stücke geschnitten und gedünstet. Winterschutz nötig.

## Dill, einjährig

Bis zu 100 cm hoch werdende Gewürzpflanze. Aussaat am besten an Ort und Stelle.

## Eberraute, mehrjährig

Heilpflanze: ham-, schweiss- und gallensafttreibend, gegen Magenbeschwerden.

## Einfache, italienische Petersilie

Im Aroma ist die einfache Petersilie kräftiger als die gekraute. Die frischen Blätter finden vielseitigen Einsatz. In Suppen, Quark, Mayonaise etc.

## Estragon, mehrjährig

Küchen- und Heilkraut. Getrocknet und auch frisch verwendbar.

## Englische Pfefferminze

Beim Kochen werden die Blätter und Triebspitzen nur kurz mitgekocht, da der kräftige Minzduft ansonsten überragt. Frisch verwenden. Getrocknet auch für Tee verwendbar.

## Feinblättriger Basilikum, einjährig

Die frischen Blätter und Endtriebe finden ihre Verwendung in Salaten, zu Tomaten oder für Fleisch- und Nudelgerichte. Der 'Feine' braucht einen sehr warmen Standort.

## Fenchel, einjährig

Die gelben Blütendolden haben einen Durchmesser von ca. 15 cm. Höhe 150 cm. Samen vorzugsweise zur Teeaufbereitung, aber auch als Würze zu Gurken und beim Backen.

## Honigkraut / Süßkraut, einjährig

Vielseitige Heil- und Genusspflanze. Süsst 15-mal stärker als Zucker, hat keine Kalorien, hoher Gehalt an Vitaminen.

## Kamille echte, einjährig

Bekanntes Heilpflanze, auch als Randbepflanzung von Kohl und Zwiebeln gegen die Fliege.

## Kerbel, einjährig

Gewürzkraut, Suppen, Salat, Kräutersaucen, Fleisch, Reis. Wehrt Läuse, Schnecken, Ameisen und Mehltau am Salat ab.

## Koriander, einjährig

Besonders aromatisch duftend. Die Samen und Blätter wirken beruhigend und fördern die Verdauung.

## Kümmel, mehrjährig

Für Backwaren, Fleischgerichte, Käse, Gumpengewürz, Likör, wirkt beruhigend und gegen Magenverstimmungen und Blähungen.

## Lavendel, mehrjährig

Beliebtes Heil- und Duftkraut, immergrünes Blatt, tiefviolette Blüte. Ab Ende August nicht mehr ernten, nach der Blüte stark zurückschneiden.

## Liebstockel, mehrjährig

Maggikraut ist nicht nur ein gutes Würzkraut, sondern auch als Heilmittel beliebt. Die Wurzel wird als Arznei benützt, die Blätter und Samen für die Küche.

## Majoran, zweijährig

Zeichnet sich durch eine stärkere Würzkraft aus.

## Orangenminze

Zum Kochen von Saucen, zu Salaten und Käse



Honigkraut



**Wermut**

werden Blätter und Triebspitzen frisch verwendet. Als Tee auch getrocknet geeignet. Duftet nach Orangenschalen.

**Petersilie, krause, zweijährig**

Beliebtes Küchenkraut zum Würzen und Dekorieren.

**Pfefferminze, mehrjährig**

Blätter: bekannter Tee, auch kalt sehr erfrischend mit Zitronenmelisse.

**Pimpinelle, einjährig**

Blätter zu Salaten, Kräuterbutter und Fischgerichten.

**Ringelblume, einjährig**

Einfach blühende Naturform. Für Salben, Tees, Dekoration und Speisen. Höhe ca. 50 cm. Schon Hildegard von Bingen empfahl die Pflanze bei Verletzungen der Haut.

**Rosmarin, mehrjährig**

Als Würz-, Heil- und Duftpflanze – sollte in keinem Haus fehlen.

**Roter Basilikum**

Bekannte Heilpflanze, auch als Randbepflanzung gegen Kohl- und Zwiebelfliegen.

**Salbei, mehrjährig**

Jetzt auch mit verschiedenfarbigen Blättern für den Ziergarten. Wertvolle Pflanze als Gewürz für

Fisch und Geflügel, als Tee für Halsschmerzen und Entzündungen in der Mundhöhle.

**Sauerampfer, mehrjährig**

Blätter zu Salaten, Suppen, Saucen oder als Spinat, reich an Vitamin C.

**Schnittlauch fein, mehrjährig**

Beliebtes Küchenkraut, auch zum Treiben geeignet.

**Schnittlauch, grob, mehrjährig**

Besonders grobröhrig, deshalb gute Eigenschaften im Freiland und für die Wintertreiberei (Fensterbank).

**Schnitt-Knoblauch, einjährig**

Breites, lauchähnliches Laub, keine Knollen. 'Kobold' schmeckt und riecht wie Knoblauch, es fehlt der sonst übliche Nachgeruch. Kultur ähnlich dem Schnittlauch. 30 cm hoch.

**Schokominze, mehrjährig**

Zum Kochen Blätter und Triebspitzen frisch verwenden, zu Geflügel, in Desserts und Bowlen. Dem Tee gibt sie einen frischen After-Eight-Schokoladenduft.

**Thymian/Quendel, mehrjährig**

Bei Magenbeschwerden und Husten mehrmals täglich einige Tropfen von der Urtinktur nehmen.



**Basilikum**



**Rotblättriger Basilikum**



**Zitronengras**

**Waldmeister, mehrjährig**

Dabei denkt man an die Maibowle. Doch er ist vielseitig verwendbar, blutreinigend oder als getrocknete Sträuße gegen Motten.

**Weinraute, mehrjährig**

Duft und Gewürzkraut sowie hübsche Staude mit intensivem Duft.

**Wermut, mehrjährig**

Heil-, Duft- und Gewürzpflanze, dekorativ, Tee, Liköre, Wermutwein.

**Zitronengras, mehrjährig**

Mehrjährig, aber nicht winterhart, Überwinterung nicht unter 15 °C. Verdauungsfördernd, desinfizierend, antibakteriell, schlaffördernd, Umschläge mit gequetschtem Laub.

**Zitronenmelisse, mehrjährig**

Blätter zu allen Salaten, Fleisch- und Fischgerichten, Zusatz zu verschiedenen Tees und zu erfrischenden Bädern.



**Zitronenmelisse**



**Ringelblume**



**Englische Pfefferminze**



**Orangenminze**