



Küchenkräuter



Genoveser, grün Basilikum

Sortenbeschreibung: Großblättrig; einjährig. Basilikum ist ein Lichtkeimer, der viel Sonne liebt und sehr gut auch in Töpfen, auf der Fensterbank oder in Balkonkästen gedeiht. Das Aroma passt sehr gut zu Paradeiser und Salaten sowie zu Fleisch und Fisch und ist Hauptbestandteil des italienischen Pesto.



Bohnenkraut

Sortenbeschreibung: Die einjährige Pflanze ist ein Lichtkeimer – das Saatgut daher nur leicht andrücken. Bei Blühbeginn hat es die stärkste Würzkraft. Frisch und getrocknet zum Würzen von Bohnen-, Pilz- und Kohlgerichten, Eintöpfen, Fischen, Salz- und Essigurken, Soßen, Salaten und Bratkartoffeln. Im Garten optimaler Beetnachbar von Bohnen!



Gurkenkraut Borretsch

Sortenbeschreibung: Einjährig; von dieser ca. 80 cm hohen Gewürzpflanze sind sowohl die Blätter als auch die Blüten essbar. Junge Blätter vor der Blüte ernten und frisch verwenden oder einfrieren. Klein geschnitten zu Blatt- und Gurkensalaten, Soßen und zum Einlegen von Gewürzgurken verwenden. Die Blüten können auch getrocknet werden. Altes Hausmittel zur Schneckenabwehr. Hervorragende Bienenweide!



Blattreicher Dill

Sortenbeschreibung: Einjährig; Dillspitzen werden bis zur beginnenden Blüte mit einer Länge von 15-25 cm geerntet. Das Kraut frisch, getrocknet oder tiefgefroren zum Würzen von Gurken, Tomaten, Rohkost und Fischgerichten, die Samenkörner für Essigfrüchte verwenden. Dill ist zudem beliebt bei Bienen und Nützlingen.



Küchenkräuter



**Türkische Melisse
Drachenkopf**
Sortenbeschreibung: Einjährige, aromatische Teepflanze mit großen blauvioletten Blüten. Verwendet wird das blühende Kraut. Drachenkopf hat ein ausgeprägt zitroniges Aroma – ähnlich wie die Zitronenmelisse und kann daher auch für Erfrischungsgetränke und Desserts verwendet werden.



Gartenkresse
Sortenbeschreibung: Großblättrig, einjährig; anspruchsloses Küchenkraut, das hervorragend zu Suppen, Saucen, Salaten oder auf ein Butterbrot passt, Kresse immer frisch verwenden!



Fijne Krul Kerbel
Sortenbeschreibung: Einjährig; Kerbelblätter besitzen einen würzig-süßen Geschmack, der an Anis erinnert. Sein Geschmack harmonisiert ausgezeichnet mit Lamm- und Fischgerichten und verfeinert Salate, Suppen und Soßen (nicht mitkochen!). Anbau in Folgesaaten empfehlenswert, da Kerbel schnell in Blüte geht und dann an Würzkraft verliert. Auch für Topfkultur geeignet.



Koriander
Sortenbeschreibung: Einjährig; die Blätter können laufend geerntet werden, jedoch nie alle Blätter pflücken, da Koriander sonst nicht mehr weiterwächst. Koriander wie Petersilie verwenden – jedoch in geringeren Mengen. Auch die Früchte und Samen lassen sich in der Küche verwenden. Koriander nicht mitkochen! Koriander ist zudem beliebt bei Bienen und Nützlingen.



Küchenkräuter



NEU

Liebstock Maggikraut

Sortenbeschreibung: Mehrjährig; sehr anspruchsloses Gewürzkräuter mit starker Würzkraft – deshalb nur sparsam verwenden und am besten mitkochen! Die jungen Blätter können frisch, getrocknet oder tiefgefroren zum Würzen von Suppen, Eintöpfen, Soßen und Fleischgerichten verwendet werden. Nach 2-3 Jahren kann man auch die Wurzeln verwenden. Liebstock ist zudem beliebt bei Bienen und Nützlingen.



Gigante d'Italia Petersilie

Sortenbeschreibung: Sehr aromatisches und weit verbreitetes Küchenkraut. Die Aussaat soll jedes Jahr an einem anderen Standort erfolgen, da dieses Küchenkraut mit sich unverträglich ist. Petersilie kann auch im Topf sehr gut angebaut werden.



NEU

Twiggy Schnittlauch

Sortenbeschreibung: Feinröhrig, auch für Topf und Balkon, mehrjährig; Schnittlauch-Sorte mit tiefgrünen Röhren und feinwürzigem Zwiebelgeschmack. Aufgrund der vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten unentbehrlich in jeder Küche. Schnittlauch kann frisch, getrocknet oder tiefgefroren verwendet werden. Nicht mitkochen! Für den Winterbedarf kann man Schnittlauch im Herbst in Töpfe umpflanzen.



Sommer-Portulak

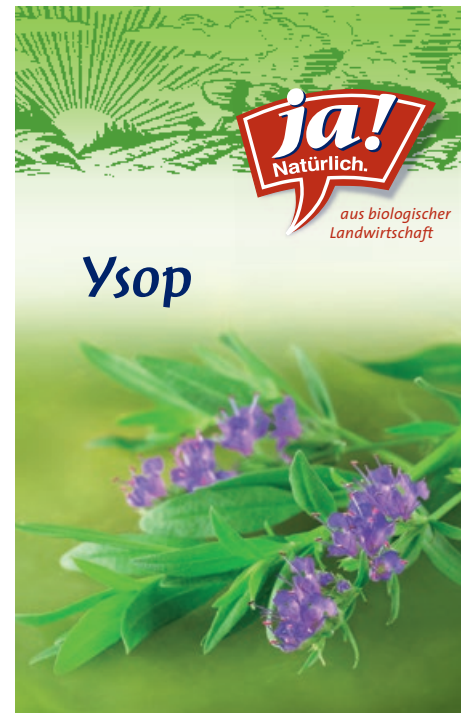
Sortenbeschreibung: Einjährig; junge Blätter können vor der Blüte mehrmals geerntet werden. Aussaat auch im Topf für Balkon und Terrasse möglich. Beigabe zu Sommersalaten, in Aufstriche oder Suppen. 5 Pflanzen pro Pflanzstelle!



Küchenkräuter



Thymian
Sortenbeschreibung: Mehrjährig; Thymian ist ein Lichtkeimer – das Saatgut daher nur leicht andrücken. Frisch und getrocknet (höhere Würzkraft!) zum Würzen von Fleisch, Soßen, Gemüsesuppen, Kartoffelgerichten, Rohkost, Tomaten und Salaten.



Ysop
Sortenbeschreibung: Der mehrjährige Ysop ist ein anspruchsloses, sehr aromatisches Würzkräuter, das in geringen Mengen frisch oder getrocknet für Suppen, Soßen, Braten, Gemüsegerichte, Salate, zu rohen Tomaten, Kartoffeln und als Tee verwendet wird. Aufgrund der schönen blauvioletter Blüten sehr dekorative Rabattenstaude und eine wichtige Pflanze für Bienen.



Zimtbasilikum
Sortenbeschreibung: Einjährig, Lichtkeimer. Diese ursprünglich aus Mexiko stammende Basilikumvariante besticht durch intensiven Duft und angenehmes Zimt-Aroma. Tribspitzen regelmäßig bis kurz vor der Blüte ernten. Später können auch die großen Blätter geerntet werden. Die Blüten werden gerne von Bienen besucht. Frisch oder getrocknet zum Verfeinern von Süßspeisen, Salaten und Kräutertees verwenden.



Zitronenmelisse
Sortenbeschreibung: Mehrjährig; Zitronenmelisse ist ein Lichtkeimer – das Saatgut daher nur leicht andrücken. Sehr robust und pflegeleicht. Junge Triebe 2–3 mal jährlich schneiden. Am besten frisch für Salate, Soßen, Kräuterbutter, Wildbret, Geflügel, Rohkost und Bowle verwenden.