

TIPPS & TRICKS GEWÜRZE & KRÄUTER

Frisch, schmackhaft und gesund.

Aus dem eigenen Garten schmeckt es am besten!

NAME	BESCHREIBUNG
AGASTACHE	Atraktive Zier- und Duftpflanze, in verschiedenen Blütenfarben, wichtige Futterpflanze für Schmetterlinge.
ANDENBEERE	Auch unter Physalis von den Nachspeisen bekannt. Orange-gelbe Früchte mit hohem Vitamin-C Gehalt.
ARTISCHOCKE	Bekanntes Gemüse mit schönen großen runden Blütenköpfen, auch als Zierpflanze ein Blickfang.
AZTEKEN SÜSSKRAUT	Hängepflanze mit süßlich duftenden Blättern und interessanten Blütenknöpfen. Enthält einen natürlichen Süßstoff mit entspannender Wirkung. Robuste Alternative zur Stevia.
BASILIKUM	Sehr wärmeliebende einjährige Pflanze. Am besten gedeihen sie in einem Kunststoffopf gepflanzt an einem geschützten warmen Platz - nicht direkt in den Garten setzen!
GRÜNLAUBIG, GROSSBLÄTTRIG:	Klassischer Gewürzbasilikum, mit großen grünen Blättern.
ROTLAUBIG:	Intensiver Geschmack, ideal für warme Speisen da das Laub fester ist.
GRIECHISCHES STRAUCHBASILIKUM:	Mehrjährig als Zimmerpflanze möglich, im Freien sehr robust und stark wüchsig.
MAMUT STRAUCHBASILIKUM:	Baumartiges Basilikum mit einem Stammdurchmesser bis zu 5cm, ein hervorragender pfefferartiger Geschmack.
CORFU STRAUCHBASILIKUM:	Strauchbasilikum mit kleinen Blättern.
STRAUCHBASILIKUM AFRICAN BLUE:	Pflege wie das grüne Strauchbasilikum. Bläulich-violette behaarte Blätter. Nicht nur zum Essen, sondern auch schön anzusehen.
PFEFFERBASILIKUM:	Wildform mit Paprikaähnlichen Blatt. Wenig Duft, dafür viel Blattpfeffergeschmack, der sich speziell beim Garprozess entfaltet. Bestens für die scharfe aber auch asiatische Küche geeignet.
BÄRLAUCH	Bleibter wilder Knoblauch, nur junge Blätter vor der Blüte verwenden!
BERGBOHNENKRAUT	Winterhartes Bohnenkraut, immergrün.
BOHNENKRAUT	Einjährig, gut zu Hülsenfrüchten. Kriechend: zierliche kriechende Form.
CHILI VERSCHIEDENE SORTEN	Scharfe Früchte zum Würzen, Früchte zum Trocknen geeignet.
DILL	Einjähriges Kraut zum Würzen bei Gurkengerichten und als Soße.
EIBISCH	Teepflanze, bewährtes Hustenmittel.
ESTRAGON FRANZÖSISCH	Mehrjährig, zum Würzen von Salaten und Soßen.
GEWÜRZFENCHEL	Mehrjährig, grün und rotlaubig, Schnittgrün für Salate, reife Samen für Tees und als Brotgewürz.
GOLDMELISSE	Indianernessel, zur Aromatisierung von Tees, aus den Blüten lässt sich auch ein Sirup kochen. „Marshall's Delight“: kräftig rosa leuchtende Blüten.



NAME	BESCHREIBUNG
JOHANNISKRAUT NEU! ZITRONEN	Winterharte Pflanze aus deren Blüten man das berühmte Johanniskrautöl gewinnt, Zitronenähnliches Aroma.
KARDAMOM	Die indische Waldpflanze und nahe Verwandte des Ingwers gilt in ihrer Heimat als „Königin der Gewürze“ und ist ein wichtiger Bestandteil der bekannten Curry-Mischung. In Saudi Arabien wird Kaffee mit 50% igen Kardamomzusatz zubereitet und verfeinert, in Mitteleuropa traditionell Süßspeisen und Weihnachtsbäckerei. Auch wenn Kardamom in unseren Breiten kaum zur Blüte kommt, können die stark aromatischen Blätter jederzeit frisch als Gewürz für Desserts, Kompotte oder Teemischungen verwendet werden. TIPP: Versuchen Sie ein paar feingehackte Blätter im Apfelkompott!
KERBEL	Einjährig, für Fischgerichte, Aufstriche, Suppen und Salate.
KORIANDER	Einjährig, Blätter für Salate und Gemüse, Samen als Brotgewürz.
LAUCH AUSDAUERND	Mehrjähriger Schnittporree. Die bleistiftdicken Halme können das ganze Jahr über verwendet werden.
LEMONGRAS/ZITRONENGRAS	Die unteren Teile der Grashalme in Stücke schneiden, frisch oder getrocknet zu verwenden. In heißen Fett angebraten und mitgekocht, entfalten die Blätter das volle Aroma.
LIEBSTOCK	Mehrjährig, Maggikraut, für Suppen, Saucen, ...
MAJORAN	Einjährig, Würze für Kartoffelspeisen und Teezubereitung.
MAJORAN GROSSBLÄTTRIG	Kräftig wachsend, mit deutlich größeren und runderen Blättern mit bestem blumig herben Aroma.
MELONENBIRNE	Anspruchslose Pflanze mit ovalen Früchten. Die dünnwandige Schale ist essbar. Das Fruchtfleisch erinnert im Geschmack an eine Mischung aus Melone und Birne.
MALVEN	Verschieden Sorten.
MINZE	Winterharte Pflanze. Vorsicht wenn Sie im Garten verschieden Minzen zusammensetzen, dann bilden sich die einzelnen Sorten zur Wildform zurück! Wenn sie allerdings die Pflanzen in großen Kunststofföpfen versenken, vermeiden sie die rasante Ausbreitung im Garten durch die Rhizome und vermeiden auch die Rückkreuzung.
ECHTE PFEFFERMINZE:	Starker Mentholgeschmack.
KÄRNTNER MINZE:	Kärntner Kasnudel Minze.
MINZE APFEL:	Nach frischen Äpfeln duftend.
MINZE INGWER:	Grün-gelb gefleckte Blätter, fruchtiges Aroma.
MINZE ORANGEN:	Fruchtig frisches Orangenschalen Aroma.
MINZE MAROKKO:	Traditionelle arabische Teeminze.
MINZE ERDBEER:	Grünekrauste, zierliche Minze mit Erdbeer - Aroma.
MINZE SCHOKO:	Das Aroma erinnert an „After Eight“ Schokolade.
MINZE MOJITO:	Original Cocktail Minze aus Hemingway's Lieblingsbar in Havanna.
MINZE ZITRONE: NEU!	Minzeart mit fruchtig-herben Zitronenaroma, als Tee verwendet, verstärkt sich das Minzaroma durch die Zitrone.
MINZE FRUCHT: NEU!	Die Blätter haben ein wunderbar fruchtiges Minzaroma, ideal für Süßspeisen oder Limonaden.
MINZE FEIGEN: NEU!	Niedrig wachsende Minze mit weichen, silbrigen Blättern.
MINZE BANANE: NEU!	Das süßliche Aroma passt hervorragend zu Desserts.
	Sehr fruchtig duftende Minze, ideal für Obstsalat, Eis, Tee oder indische Currygerichte.



NAME	BESCHREIBUNG
OREGANO	Mehrjährig, als Frisch- und Trockengewürz für italienische Gerichte.
PIZZA OREGANO	Mehrjährig, gedrungener Wuchs, kräftiger Geschmack.
PETERSILIE	Schnittpetersilie, glatt- und krauseblättrig.
PERICON	Mexikanischer Estragon, Tee- und Gewürzkraut, süßes Waldmeister-Anis Aroma.
QUENDEL	Wilder Thymian, winterhart, findet sehr gute Verwendung als Bodendecker.
RHABARBER	Wer kennt ihn nicht, Omas berühmten Rhabarberstrudel oder Kompott?
ROSMARIN	Rosmarin sollte im Sommer an einem sonnigen Platz im Garten oder auf der Terrasse stehen, im Winter unbedingt hell und kühl!
ROSMARIN KRIECHEND: ROSMARIN PINIEN:	mit seinem flach kriechenden Wuchs ist er sehr gut für Ampeln und Balkonkisten geeignet. Rarität! Feinwürziges Pinienaroma.
RIZINUS	Traumhaft schöne Zierpflanze. Schon in der Bibel als „Palm Christi“ erwähnt. Vorsicht! Die ausgereiften Samenhüllen sind sehr giftig.
SALBEI	Eine sehr attraktive Gewürzpflanze für den Kräutergarten, winterhart an warmen und geschützten Lagen.
SALBEI BALSAM:	Sehr weiches, blumiges Salbei Aroma.
SALBEI ANANAS:	Kübelpflanze mit stark fruchtig süßem Laub, intensiv rote Blüten
SALBEI MANDARINEN:	Kübelpflanze mit Zitrusduft, intensiv rote Blüten
SALBEI DUFT:	Grasgrüne herzförmige Blätter im Kontrast zu enzianblauen Lippenblüten.
SALBEI PFIRSICH: NEU!	Diese Sorte hat besonders schöne, leuchtend rosa Blüten und leicht nach Pfirsich duftende Blätter. Für Fruchtsalate oder als Tee.
SALBEI ZITRONE: NEU!	Stark wachsende Sorte mit starken Zitrusaroma, braucht viel Wasser.
SALBEI GOLDEN DELICUS: NEU!	Sorte mit frischem Apfelduft und hellen goldgelben Blättern.
DALMATINISCHER	Im Dalmatinischen Gewürzsalbei findet sich der höchste Gehalt an ätherischen Ölen.
GEWÜRZSALBEI: NEU!	Durch seine großen runden Blätter ist er hervorragend für „Saltimbocca“ geeignet, ergänzt aber auch Pastagerichte, Eierspeisen oder Gemüse.
SALBEI MARZIPAN: NEU!	Leicht süßliches Aroma, passt hervorragend zu Fisch, Fleisch und Gemüse.
SALBEI HONIGMELONE: NEU!	Duftet nach reifer Honigmelone, zu Süßspeisen, Eis oder Tee.
SAUERAMPFER BLUT	Mild säuerlicher Geschmack. Auffällig, blutrot gefüllte Blattadern.
SCHNITTLAUCH	Winterhart, wächst dort am besten wo der Boden sehr „mager“ ist.
SCHOKOLADEN COSMEA	Der ausgeprägte Schokoladenduft erinnert unweigerlich an Vollmilchschokolade und begeistert auch große Kinder.
SPARGEL WILD	Altbewährte robuste, langlebige Pflanze für jeden Boden. Junge grüne Schösslinge im Frühjahr ernten.
STEVIA / ZUCKERBLATT	Blätter enthalten einen Süßstoff der andere Süßstoffquellen bei weitem übertrifft. Ideal für Diabetiker.



NAME	BESCHREIBUNG
THYMIAN	Winterhartes Gewürz- und Heilkraut, für warme und sonnige Plätze im Garten.
THYMIAN ZITRONE:	Grün und goldlaubige Sorten, aromatisch zu Fisch- und Pilzgerichten.
THYMIAN KÜMMEL:	Kriechende Art mit interessantem Kümmel Aroma.
THYMIAN ORANGEN:	Orangenschalen Duft.
THYMIAN STEINPILZ:	Sehr Aromatisch, hängender Wuchs.
THYMIAN ROSENTEPPICH:	Polsterförmiger Wuchs mit einem Duft der an englische Rosen erinnert.
WINTERHECKENZWIEBEL	Bereits im zeitigen Frühjahr stehen eine Menge junger Zwiebelröhren zur Verfügung.
YSOP	Gewürz zu Lammfleisch, Suppen und Pilzgerichten, auch als weißblühende Sorte erhältlich.
ZIMMERKNOBLAUCH	Immergrüne Lauchart, Verwendung wie Schnittknoblauch.
ZITRONENMELISSE	Zum Würzen von Mehlspeisen, Salate, Eis und für Tees.
ZITRONENVERBENA	Tee- oder Gewürzpflanze. Das feine Zitronenaroma bleibt auch beim trocknen erhalten. Frische Blätter kurz vor dem servieren begeben.

