




Kräuter-Palm




Bärlauch
Küche: für Dip-Saucen, Kräuterbutter, Pesto und als Gemüse. altbekannte Heil- und Gewürzpflanze
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: feucht und Humusreich



Basilikum
Küche: Zu Salat, Fleisch und Fisch Pastasaucen und als Pesto in der mediterranen Küche beliebt
Pflege: einjährig nicht froshart
 Boden: wasserdurchlässig



Bergbohnenkraut
Küche: verfeinert Bohnengerichte Salate und Schmorgerichte zu Tomatensaucen und Marinaden
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich



Bohnenkraut
Küche: verfeinert Bohnengerichte Salate und Schmorgerichte zu Tomatensaucen und Marinaden
Pflege: einjährig nicht froshart
 Boden: Humusreich



Blutampfer
Küche: für Salate und Suppen als Dekoration von Buffets
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: feucht und Humusreich



Dill
Küche: zu Fisch und Gemüsegerichten, Salaten und Soßen zur Herstellung von Essig zum einlegen von Gurken
Pflege: einjährig nicht froshart
 Boden: Humusreich



Erdbeer-Minze
Küche: für Tees und Süßspeisen als Duftminze
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich



Estragon
Küche: würzt Soßen Salate und Braten sowie Fischgerichte mit Estragon kann Kräuternessig und -öl angesetzt werden
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich



Kerbel
Küche: Bestandteil von Frühlings- und Kräutersuppen zu Fisch und Eierspeisen, Rohkost und Käse
Pflege: einjährig froshart
 Boden: Humusreich



Koriander
Küche: unverzichtbar in asiatischer Küche, zu Kohlgerichten, Salat sowie Suppen, Fisch und Fleischgerichten
Pflege: einjährig froshart
 Boden: Humusreich



Lavendel
Küche: gibt Eintöpfen, Fleisch und Fischgerichten eine besondere Note
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: sandiger Boden



Liebstock
Küche: Verleiht Suppen und Salaten sowie Fleisch und Gemüsegerichten eine herzhaft Note intensiver "Maggi" Geschmack
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich



Majoran
Küche: passt zu Eintöpfen, Suppen Kartoffeln und Fischgerichten als Pizzagericht, bei der Wurstherstellung unentbehrlich
Pflege: ausdauernd nicht froshart
 Boden: Humusreich



Marokkanische-Minze
Küche: Blätter (frisch oder getrocknet) ergeben einen erfrischenden Tee als essbare Dekoration
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich




Kräuter-Palm




Oregano
Küche: als Pizzagewürz und bei der Wurstherstellung unentbehrlich zu Fischgerichten, Suppen und Eintöpfen
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich



Petersilie
Küche: Zum bestreuen von Kartoffeln, zu Suppen und Gemüsegerichten erst kurz vor dem servieren dazu geben
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich



Pfefferminze
Küche: Blätter geben erfrischenden Tee zum würzen von Salaten Soßen und Suppen
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich



Rosmarin
Küche: zu Fleisch, Geflügel, Fisch zu Gemüseintöpfen zu Kräuteroil und Essig Rosmarinkartoffeln
Pflege: ausdauernd halb froshart
 Boden: Humusreich



Rucola
Küche: als Salat, zum würzen von Kräuterquark und Soßen als Pesto Eintöpfen
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich



Salbei
Küche: vorsichtig dosiert passt zu Fleisch und Fischgerichten nur kurz mitkochen
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: feucht und Humusreich



Salbei-Purpurmantel
Küche: vorsichtig dosiert passt zu Fleisch und Fischgerichten nur kurz mitkochen als Dekoration von Buffets
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: feucht und Humusreich



Schnittlauch
Küche: am besten frisch verwenden zum würzen von Salat, Quark, Butterbrot und Suppen
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: feucht und Humusreich



Knoblauch-Schnittlauch
Küche: mit Knoblauchgeschmack verwenden wie Schnittlauch
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: feucht und Humusreich



Stevia-Süßkraut
Küche: zum Süßen von Getränken und Speisen
Pflege: ausdauernd nicht froshart
 Boden: Humusreich



Thymian
Küche: frisch zu mediterranen Gerichten besonders zu Lammfleisch geeignet
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: sandiger Boden



Zitronengras
Küche: als Gewürz in der asiatischen Küche sehr beliebt zu Obstsalaten oder Kompot als Tee
Pflege: ausdauernd halb froshart
 Boden: Humusreich



Zitronenmelisse
Küche: zu Nachspeisen zu Salaten und Suppen nicht mitkochen als Melissentee
Pflege: ausdauernd froshart
 Boden: Humusreich



Zitronenverbene
Küche: ergibt erfrischenden Tee in Duftsäckchen
Pflege: ausdauernd nicht froshart
 Boden: Humusreich