

<b>Anden Chilli oder Parakresse</b>	Parakresse prickelt auf der Zunge, lindert (Zahn-)schmerzen, hemmt Entzündungen und sorgt für Anti-Falten- und Anti-Aging-Effekt, schöne gelb-rote Knopfblüten, Blätter und Blüten würzen Speisen	
<b>Aztekisches Süßkraut</b>	minzigsüßes Aroma, frostfrei überwintern, viel süßer und gesünder als Zucker, allerdings nicht in größeren Mengen verwenden, wegen des Kampfergehaltes, leichter zu kultivieren als Stevia	
<b>Basilikum Genoveser (normales Basilikum)</b>	zum weiter kultivieren bitte auseinander setzen (max 2-3 Pflanzen), bereits Temperaturen unter 10°C werden nach kurzer Zeit übel genommen!	
<b>Basilikum griechisches Busch-</b>	kleinblättrig, kugelförmiger kompakter Wuchs, "normales" Basilikumaroma	
<b>Basilikum Strauch-African Blue</b>	rotgrüne Blätter, robuster als normales Basilikum, ausdauernd, frostfrei überwintern, hübsche rosaviolette Blütenähren, die eine essbare Dekoration für Salate und andere Gerichte abgeben	
<b>Basilikum Strauch African White</b>	kleinblättriges, robustes Strauchbasilikum, Aroma ähnlich dem Genoveser, ausdauernd, frostfrei überwintern	
<b>Basilikum Strauch-Madeira</b>	robuste Basilikumart mit starkem Anisaroma, auch für Tee geeignet	
<b>Basilikum Strauch panaschiert</b>	grün weiße Blätter, gutes Aroma, frostfrei überwintern	
<b>Basilikum Zitronen-</b>	einjährig, braucht Wärme, die zitronige Würze passt gut zu Salaten, Fisch und Gegrilltem	
<b>Beifuß</b>	eine Sorte mit hübschen, gelb-grün panaschierten Blättern, fördert die Fettverdauung, also typisches Gewürz für Gänsebraten und andere Fleischgerichte, ein Tee hilft bei Galle- und Leberleiden und Magenbeschwerden	
<b>Bohnenkraut einjährig</b>	für Bohnengerichte, Eintöpfe, blühendes Bohnenkraut zieht ähnlich wie Borretsch viele nützliche Insekten an	
<b>Bohnenkraut mehrj.</b>	auch Bergbohnenkraut oder Winterbohnenkraut, verwendbar wie das einjährige Bohnenkraut, wächst etwas langsamer – ist dafür fast aromatischer, nicht nur zu Bohnen, sondern auch zu Fleisch, auf die Pizza und zu Kräuterquark, winterhart	
<b>Borretsch, Gurkenkraut</b>	leichtes Gurkenaroma, für Salate, Kräuterquark, die eßbaren Blüten ergeben eine sehr schöne Dekoration, zieht Insekten an, wir verwenden Borretsch gerne im Tomatenhaus, damit nützliche Insekten zur Blattlausbekämpfung angelockt werden	
<b>Brahmi, Gedächtnispflanze, Fettkraut</b>	Die Pflanze wird aufgrund der verbesserten Blutzirkulation im Hirn, der Steigerung der Konzentration und der geistigen Aufnahmefähigkeit und Gedächtnisleistung konsumiert; daneben zeigt es aber auch bei zahllosen anderen Krankheiten eine heilende Wirkung, frostfrei überwintern	
<b>Brunnenkresse</b>	wächst normalerweise in fließendem Wasser, kann aber auch in Erde kultiviert werden, eher feucht halten, Blüten ausknipsen	

<b>Cola Strauch</b>	als Küchenkraut zu Tee, Salaten, Soßen und Braten, Heil- und Duftkraut, verdauungsfördernd, magenstärkend, Linderung bei rheumatischen Beschwerden, winterhart, verträgt keine Staunässe	
<b>Currykraut</b>	Zier - und Gewürzstrauch, würzt wie Curry ohne die gelbe Farbe, nur kurz mitkochen, sonst ev. bitter, Heilkraut bei Husten und Hautproblemen, winterhart bis -10°C, also Winterschutz nötig	
<b>Currykraut italienisches</b>	kleinere, schwachwüchsiger Variante mit den gleichen Wirkungen wie ihr großer Verwandter, auch sehr schön in Steingärten, Duftpflanze	
<b>Dill</b>		
<b>Eiskraut</b>	Blätter wie Blüten werden besonders in Südfrankreich als Salatbeilage (Cordifole-Salat) genutzt, geschmacklich erinnert es an Zuckerschoten; aber auch als Pfannen- oder Wokgemüse zu verwenden; frostfrei überwintern	
<b>Estragon deutscher</b>	anisartiger, bittersüßer Geschmack, robuster als der französische Estragon und stärker im Wachstum, stecklingsvermehrt, deutlich aromatischer als der gesäte, russische Estragon, winterhart	
<b>Estragon französischer</b>	im Geschmack anisartig und feiner als die anderen Estragonsorten, wird in der franz. Küche sehr viel eingesetzt, passt zu Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Salaten und Quarkspeisen, schwachwüchsig, winterhart, mag aber keine Staunässe, stecklingsvermehrt	
<b>Fruchtsalbei</b>	herrlich frischer, fruchtiger Duft, passt zu asiatischen Gerichten, Salat (z.B. Chicoree), Süßspeisen und Teemischungen, starkes Wachstum, frostfrei überwintern	
<b>Gotu Kola</b>	Anti-Ageing Pflanze, regelmäßig 1-2 Blätter am Tag sollen sich gedächtnisverjüngend und gegen Stress auswirken, frostfrei überwintern	
<b>Hirschhornwegerich</b>	alte Gemüse-, Salat-, und Heilpflanze, in Italien weit verbreitet, eine pikante Salatbeigabe, leicht bitter und säuerlicher Geschmack, die fleischigen Blätter eignen sich gedünstet auch als Gemüsebeilage, winterhart	
<b>Jioagulan, "Kraut der Unsterblichkeit"</b> <i>günstiger Preis, damit mir möglichst viele meiner Kunden erhalten bleiben!</i>	altes chinesisches Heilkraut, ähnliche, sogar noch bessere Wirkstoffe als bei Ginseng, soll Schlaganfall, Herzinfarkt, Bluthochdruck, Krebs, Diabetes und hohem Cholesterin vorbeugen, verdient also seinen 2. Namen wohl zurecht! Im Haus immergrün, im Freien treibt es im Frühjahr wieder aus	
<b>Kapuzinerkresse</b>	hoher Vitamin C Gehalt, starke Wirkung gegen Candida und Darmpilze, junge Blätter und Blüten für Salate und zur Dekoration	
<b>Kerbel</b>	sein feines Aroma schmeckt wie eine Mischung aus Anis und Petersilie, für Salate und Kräuterquark, auch bekannt für Kerbelsuppe, kann 2-3 mal geschnitten werden	

	<b>Koriander</b>	Blattkoriander ist stark aromatisch und wird viel in der indischen und asiatischen Küche eingesetzt, muss ähnlich wie Dill nach 2-3 maligem Schneiden neu ausgesät werden, alternativ bitte vietnamesischen Koriander oder Quillquina probieren!	
	<b>Koriander vietnamesischer</b>	"liebliches Korianderaroma" (tatsächlich bestehen leichte Unterschiede) Sehr beliebt in Asien u.a. zu sauer eingelegtem Gemüse, Suppen, Fisch, Fleisch und Sandwiches, kann beruhigend auf Nerven wirken, frostfrei überwintern, ansonsten eine viel ergiebigere Pflanze als der normale Koriander, leicht feucht halten, kann immer wieder geschnitten werden	
	<b>Kretische Melisse</b>	eine Unterart der Zitronenmelisse, etwas herber, kräftiger Geschmack, für Tee, Salate, Kräutersoßen und Süßspeisen, kräftiger Wuchs, winterhart	
	<b>Lavendel</b>	unter anderem Bestandteil vieler Kräuter der Provence-Mischungen, würzt Fischsuppen, Fleischgerichte und Eintöpfe, wichtiges Heilkraut, winterhart	
	<b>Liebstockel, Maggikraut</b>	junge Blätter vorzüglich für Kräuterquark oder Eierspeisen, prima Suppenwürze, vorsichtig dosieren, würzt stark	
	<b>Majoran mehrjähriger</b>	verwendbar wie der einjährige Majoran aber winterhart	
	<b>Majoran syrischer Zatar</b>	ausgesprochen intensives, gutes Aroma, zu Füllungen, Geflügel, Pilzen, zu deftigen Speisen, frostfrei überwintern	
	<b>Minze Ananas</b>	Duft erinnert eher an Bitterlemon als an Ananas, gut zum Mitbraten oder für Bowle, grün-weiße, panaschierte Blätter, winterhart	
	<b>Minze Basilikum</b>	eine tolle Bereicherung des Minzensortiments! eine Mischung aus Minz- und Basilikumaroma, manche ziehen den Geschmack sogar dem des Basilikums vor; auf jeden Fall ist diese Minze weitaus robuster als jedes Basilikum – vor allem bei niedrigen Temperaturen im Frühjahr und Herbst, winterhart	
	<b>Minze Beris&amp;Cream</b>	fruchtig-sahniges mildes Minzaroma, für Saucen, Suppen und Rohkostgerichte, idealer Tee zum Durstlöschen (süß und fruchtig)	
	<b>Minze Black Spearmint</b>	ähnlich der Spearmint Minze mit dunklen und glatteren Blättern, starkwüchsig, vor allem für aromatischen Tee, winterhart	
	<b>Minze Erdbeer-</b>	ein erstaunliches Duft- und Geschmackserlebnis! je nachdem ob man nur riecht oder die Blätter zerreibt wandelt sich der Geruch von minzig bis deutlich nach Erdbeeren duftend, für Kindertees, Obstsalat oder Süßspeisen, winterhart	
	<b>Minze Feigen-</b>	würziges Aroma nach Melonen, Feigen, Pfirsichen, eine Dessertminze mit wenig Menthol, passt zu Obstsalat, Eis und süßen Quarkspeisen, winterhart	
	<b>Minze Grapefruit-</b>	nicht bitteres Grapefruitaroma mit Minznote, aromatische Teepflanze, auch gut für die asiatische Küche	
	<b>Minze griechische</b>	klares Minzaroma, für griechische Gerichte, Joghurtsaucen oder Ayran	

<b>Minze Hugo</b>	sehr intensiv duftende Minze speziell für das Modegetränk Hugo, schmeckt aber auch als Tee oder zu Gerichten, die ein kräftiges Minzaroma vertragen
<b>Minze Ingwer</b>	erfrischendes fruchtiges Aroma, winterhart, braucht im Frühjahr etwas länger zum Austreiben als die anderen Minzen
<b>Minze Marokko</b>	für warmen oder kalten Tee, zum aromatisieren von schwarzem Tee oder als Zutat für das Modegetränk Hugo, eine unserer meist verkauften Minzen
<b>Minze Mentuccia-</b>	eine mentholarme Sorte mit einem sehr würzigen Charakter; sie eignet sich als Gewürz zu warmen Speisen und Minzsoßen; passt ausgezeichnet zu Bohnen mit Knoblauch in Tomatensoße, winterhart
<b>Minze Mojito</b>	auch Hemingway-Minze genannt; durch ihren milden Mentholgehalt wohl am besten für den gleichnamigen Cocktail geeignet, eher schwachwüchsig
<b>Minze Orangen-</b>	die ideale Dessertminze, auch für fruchtige Tee-mischungen geeignet
<b>Minze Riccola</b>	riecht tatsächlich wie die bekannten Bonbons, ergibt einen aromatischen Tee
<b>Minze Schoko</b>	erinnert tatsächlich sehr an „After-Eight-Schokolade“; eine Dessertminze, die besonders gut zu Eis, Süßspeisen und Kuchen passt, winterhart
<b>Minze spanische</b>	starkwüchsige Sorte mit kräftigem Minzaroma
<b>Minze Spearmint</b>	die „Kaugummiminze“ mit dem Doublemint-Geschmack, gut für Tee
<b>Minze süße Sweet Lemon</b>	eine sehr milde, süße Minze, die sich gut für Desserts eignet, kann aber auch für Drinks oder Frucht-Shakes verwendet werden
<b>Minze thailändische</b>	durch ihr würziges Aroma ist sie besonders gut für scharfe asiatische Gerichte geeignet, ebenso für aromatische Tees, winterhart
<b>Minze türkische</b>	auch Nane-Minze, eine Minze, die auf Grund des geringen Mentholgehalts gut für Salate oder Fleischgerichte verwendet werden kann; aber auch für Ayran oder Tee eine sehr beliebte Sorte!
<b>Monarda Oswegokraut, Pizzakraut</b>	aromatischer, scharfer, oreganoähnlicher Geschmack, passt gut zu Fleisch, Bohnen, zu mexikanischen Gerichten oder auf die Pizza, lässt sich gut trocknen, winterhart
<b>Olivenkraut</b>	angenehm kräftiges Olivenaroma, passt zu Fisch, Fleisch- und Pastagerichten, zu Salaten – eigentlich zu allem wo Olivenaroma gefragt ist, winterhart, eher trocken halten
<b>Oregano griechischer</b>	intensiver Geschmack, winterhart
<b>Oregano hot&amp;spicy, scharf</b>	besonders kräftiger Geschmack mit tollem Aroma, passt gut zu Pizza und Spaghetti, winterhart
<b>Petersilie glatt</b>	
<b>Petersilie kraus</b>	

<b>Pfefferpflanze Hoja Santa</b>	In der mexikanischen Küche, besonders in Süd Mexiko, werden häufig Fleischstücke oder gefüllte MaismehlklöÙe (tamales) in die Blätter eingewickelt und geschmort bzw. gedämpft. Dabei geben die Blätter ihr Aroma an das Gargut ab. In Oaxaca bereitet man auch SoÙen aus pürierten Pfefferblättern zu (mole verde). Ausdauernd, aber bei mind. 10°C überwintern	
<b>Pilzkraut</b>	die Blätter können roh und gekocht verwendet werden; wenn Sie die Blätter nur kurz mitkochen, wird das Pilzaroma noch verstärkt - schmeckt gut in Salaten, auf Sandwich, oder zu Gemüse- und Fleischgerichten, frostfrei überwintern	
<b>Pimpinelle</b>	ein heimisches Würzkraut, das mit seinem feinen Aroma gut zu Salaten oder Kräuterquark passt, gurkenähnlich, eine der Kräuter der „Frankfurter Grüne Sauce“, nicht mitkochen, winterhart	
<b>Quillquina</b>	intensives Korianderaroma ohne den "mausigen" Beigeschmack, kann bis Oktober geerntet werden, da keine Folgeaussaaten wie bei Blattkoriander nötig sind, einjährig	
<b>Rosmarin</b>	nur bedingt winterhart, vor allem junge Pflanzen sind empfindlicher	
<b>Rosmarin Arp</b>	eine relativ winterharte Sorte, soll bis -20°C überstehen, aber nur, wenn über Sommer gut angewachsen, frisch gepflanzter Rosmarin ist empfindlicher, schwache Pflanzen würde ich im 1. Winter trotzdem etwas schützen	
<b>Rucca</b>	leicht feucht halten, kann 2-3 mal geerntet werden	
<b>Salbei</b>	als Tee entzündungshemmend vor allem im Mund- und Rachenbereich, für Fleischgerichte, Gemüse, Fisch und SoÙen, winterhart	
<b>Salbei "Growers Friend"</b>	Hauptsorte mit dem besten Aroma, ohne Sommerblüten, winterhart	
<b>Salbei Ananas</b>	starker Duft nach Ananas, vor allem für SüÙspeisen und süÙsaure Gerichte, Tee, die herrlichen roten Blüten erscheinen meist erst im Herbst und geben eine eÙbare, schöne Deko ab, frostfrei überwintern	
<b>Salbei Honigmelonen</b>	ebenso schöne Blüten wie der Ananassalbei, blüht aber schon im August, Verwendung wie Ananassalbei, nur mit deutlichem Duft nach Melone, frostfrei überwintern	
<b>Sauerampfer Blut-</b>	sehr schönes, dekoratives Küchenkraut, lässt sich wie der normale Sauerampfer verwenden – ist ein wenig milder, was bei manchen Gerichten kein Fehler ist, passt zu Salaten, Kräuterquark und Suppe, winterhart	
<b>Schnittknoblauch</b>	kräftiger Knoblauchgeschmack ohne die körperliche Ausdünstung, winterhart	
<b>Schnittlauch</b>	grobröhrige Sorte, wenn er zu dünn wird, teilen, düngen und gieÙen	

	<b>Stevia, Süßkraut</b>	Wie der Name schon sagt – eine Pflanze mit sehr süßen Blättern – und das praktisch ohne Kalorien und ohne die vielen Nachteile von Zucker, nach jahrelangem Boykott jetzt endlich auch bei uns erlaubt, die Blätter können getrocknet werden, die Pflanze nie austrocknen lassen aber auch nicht zu feucht halten, frostfrei überwintern	
	<b>Tagetes süßer (lucida), Winterestragon</b>	angenehm kräftiges Aroma nach Anis und Waldmeister, zu Geflügel, Kräuterbutter, Tee und Essig, verträgt nur leichten Frost, im Zimmer ganzjährig erntbar	
	<b>Thymian</b>	für Kartoffel- und Fleischgerichte, Suppen und Eintöpfe, winterhart, Bienenweide	
	<b>Thymian Orangen</b>	Verwendbar wie der normale Thymian mit fruchtiger Orangennote, zusätzlich auch für Süßspeisen und fruchtige Teemischungen, sollte bei starkem Frost etwas Schutz bekommen	
	<b>Thymian Rosenduft-</b>	ein Thymian mit deutlichem Rosenduft, lässt sich gut statt Rosenwasser verwenden, passt ebenso zu Lamnbraten wie zu Himbeersorbet, aromatisiert Fruchttees, winterhart	
	<b>Thymian Zitronen gelbgrün</b>	wie vorher nur mit schönen, gelb-grünen Blättern, winterhart	
	<b>Thymian Zitronen grün</b>	ein Thymian mit starkem Duft nach Zitrone, gut geeignet für Fisch, Suppen, Quarkspeisen, Tee, durch den niedrigen Wuchs und die relativ trittfesten Zweige auch gut für Duftrasen geeignet, winterhart	
	<b>Ysop blauer</b>	für Kartoffel-, Fisch- und Fleischgerichte, für Bohnen und Suppen, Bienenweide	
	<b>Zitronengras</b>	vor allem für asiatische Gerichte, für Fisch, Gemüse, Geflügel und Suppen, leicht feucht halten, keine Staunässe!, bei mind. 15°C überwintern	
	<b>Zitronenmelisse</b>	riecht intensiv nach Zitrone, für Fisch, Suppen, Salate, Kräuterquark, aber auch zu Süßspeisen, winterhart	
	<b>Zitronenverbene</b>	für asiatische Gerichte, für Tee, Smoothies, als Badezusatz, hat meiner Meinung nach mit den angenehmsten Duft nach Zitrone, frostfrei überwintern	