



Küchenkräuter

3 Was ist ein
Küchenkraut?

4 Angebot

5 Geschichte der Gewürz-
und Heilkräuter

6 Standort

8 Pflege und Unterhalt

10 Verwendung

12 Sortiment



GartenHaus

Pflanze deinen Traum.



Wyss GartenHaus für Sie in: Aarau, Bern, Buttisholz (bis 30.06.2011),
MuttENZ, Oberwil, Volketswil, Zuchwil – www.wyss-blumen.ch

*Würziges Trio: Basilikum Genoveser,
Rosmarin, Krause Petersilie*



Das Wyss-Kräuterangebot

Laut Lexikon sind Küchenkräuter im Garten angebaute Gewürzpflanzen. Die Kräuter im Garten oder auf dem Balkon erfreuen unsere Augen mit ihren Blüten und unsere Nase mit ihrem anregenden Duft. In der Küche spielen sie einen weiteren Trumpf aus, indem sie unseren Gaumen verwöhnen und das Essen geschmacklich bereichern. Ausserdem enthalten die Kräuter wertvolle Vitamine, Mineralstoffe, Bitterstoffe und ätherische Öle, die das Essen bekömmlicher machen und so zu unserer Gesundheit beitragen.

Das Wyss GartenHaus sorgt mit einem Kräuterangebot von über 80 Sorten dafür, dass Sie diese Freuden immer wieder auskosten können.

Frische und Qualität

Nebst einer vielfältigen Auswahl an Kräuterpflanzen, die sofort verwendet werden können, bietet Ihnen Wyss auch ein breites Sortiment an Küchenkräutersamen für die eigenhändige Anzucht.

Die Kräuterpflanzen in unserem Sortiment stammen vorwiegend aus Schweizer Produktion. Wir beziehen die verkaufsfertigen Küchenkräuter von unserem Lieferanten im Wallis wie auch von unserer eigenen Baumschule in Heinrichswil. Aufgrund dieser kurzen Transportwege bieten wir beste Frische und Qualität. Die Pflanzen aus Italien sind aufgrund des mediterranen Klimas während der Wachstumsphase früher verkaufsfertig. Die Pflanzen aus Schweizer Produktion hingegen sind optimal an unser Klima angepasst. So finden Sie im Wyss GartenHaus über eine lange Zeit beste Kräuter für Ihre Küche.

*Buntblättriger Zitronenthymian –
sorgt für erfrischendes Aroma*

In der Frühlingssaison erhalten Sie ausgewählte Kräuter auch als prächtige Solitärpflanzen oder sogar als Sonderformen wie Pyramiden oder Stämmchen. Biologisch angebaute Kräuter, die nach den BIO-Knospen-Richtlinien produziert werden, runden unser Angebot ab. Bei der Herstellung von Knospe-Produkten wird auf höchste Qualität und die Erhaltung der wertvollen Inhaltsstoffe geachtet. Knospe-Produkte sind landwirtschaftliche Erzeugnisse mit echten Vorzügen: höchste Qualität und voller Geschmack mit dem guten Gefühl, die Natur geschont zu haben.

Eine Zeitreise über Jahrtausende

Kräuter werden schon seit Menschengedenken verwendet. Früher war sicher das Bewusstsein der besonderen Wirkungen der Kräuter um einiges grösser als heute. Man würzte nicht einfach eine Speise des Geschmackes wegen, sondern vor allem auch wegen der wohltuenden, verdauungsfördernden Wirkung.

So soll es bei den Ägyptern vor ca. 4000 Jahren v. Ch. bereits Kräutergärten gegeben haben. Kamille war unter anderem ein Hauptbestandteil des Öles, das für die Einbalsamierung der Leichname der Pharaonen benutzt wurde.

In den Resten von jungsteinzeitlichen Seeufersiedlungen der Schweiz, die 3000 Jahre v. Ch. bestanden, fand man Kümmel und Angelika. Kümmel wurde auch andernorts oft vorgefunden. Es scheint in Europa eines der ältesten nachweisbaren Gewürze zu sein.

Einen grossen Anteil am Kräuteraanbau hatten später die Klöster. In unzähligen Schriften aus dem Mittelalter werden die Kräuter und deren Anbau beschrieben. Während der Kreuzzüge, im 11. Jahrhundert, fanden durch Mönche und Pilger viele fremdländische Kräuter den Weg in die Klostergärten. In den folgenden Jahrhunderten verdankten einige Städte wie Venedig, Lissabon und Amsterdam ihren Reichtum unter anderem dem Handel mit Gewürzen (Pfeffer, Safran, Ingwer, Zimt, Vanille, etc.).

Während der Renaissance (14./15. Jahrhundert) kamen neben den Klöstern auch erste bürgerliche Universitäten auf. Doch erst ab dem 16. Jahrhundert fingen diese Universitäten an, Kräuter in Gärten zu ziehen und deren Heilwirkungen wissenschaftlich zu untersuchen.

.....
Anzeige



Maag
wirkt zuverlässig

**Natürlich düngen,
gesund ernten.
Mit Wuxal® Bio.**

Mit Wuxal® Bio, dem vollorganischen Flüssigdünger, erhalten Ihre Pflanzen alle Haupt- und Spurenelemente, die sie brauchen. Wuxal® Bio stärkt die Wachstums- und Abwehrkräfte, insbesondere das Wurzelwachstum und die Bodenfruchtbarkeit. Für all Ihre Nutz- und Zierpflanzen sowie für Ihren Gemüse-, Kräuter- und Beerengarten. Während der Wachstumsphase alle 8-14 Tage dem Giesswasser beigegeben. Keine Wartezeit nach der Anwendung.

Alle biologische Produkte von Maag
www.maag-garden.ch/bio

Maag Hotline
0900 800 009 (49 Rp./Min.)
www.maag-garden.ch

Wuxal® Bio Universaldünger, 1 l Flüssigdünger für 200 l Giesswasser.

Der Kräutergarten

Die bei uns heute angebauten Heil- und Küchenkräuter stammen aus den verschiedensten Klimazonen und wachsen an den unterschiedlichsten Standorten. Deshalb sind auch die Ansprüche an Temperatur, Bodenfeuchtigkeit und -struktur, Licht und Nährstoffe sehr unterschiedlich.

Kräuter können in speziell angelegten Kräuter-Rabatten, integriert in Sommerblumen- und Staudenbeeten, in einer Kräuterspirale, oder in den verschiedensten Töpfen, Kisten und Gefäßen kultiviert werden. Verschiedene Kräuter gedeihen in einem Topf am besten alleine, da sie sehr wüchsig sind und die andern Kräuter verdrängen würden, so zum Beispiel Liebstöckel oder Minze. Ganz allgemein gilt: keine kleinen Gefäße verwenden, um ein zu rasches Austrocknen zu verhindern.

Für die Verwendung in der Küche ist ein Standort möglichst nahe von Haus und Küche ideal, um jederzeit «trockenen» Fusses zu den Kräutern zu gelangen: auf der Fensterbank vor der Küche, beim Sitzplatz oder auf der Terrasse.

Allgemein bevorzugen die Küchenkräuter einen eher nährstoffarmen, durchlässigen Boden. Ausnahmen gibt es jedoch auch hier wie zum Beispiel Schnittlauch, Petersilie, Basilikum oder das Maggikraut. Sobald diese Pflanzen gelblich im Laub werden, muss nachgedüngt werden. Für Kräuter in Gefäßen verwenden wir normale Blumenerde, vorzugsweise mit etwas Sand angereichert.

Kräuter für sonnige Standorte haben in der Regel eher kleine, harte Blättchen und sind oft auch behaart und graulaubig. Diese Besonderheiten im Wuchs schützen vor der Sonne und verhindern das Austrocknen. Solche Kräuter brauchen nebst der Sonne auch einen warmen, trockenen und geschützten Standort. Ideal ist die Verbindung dieser sonnenhungrigen Pflanzen mit Steinen. Indem die Steine Wärme speichern und auch wieder abgeben, lassen sie ein ideales Mikroklima für diese Kräuter entstehen.

Wer Kräuter auf engstem Raum entsprechend ihren Bedürfnissen anpflanzen möchte, legt am besten eine Kräuterspirale an. Diese bietet ideale Wachstumsbedingungen für die unterschiedlichsten Kräuterpflanzen und ist ein attraktiver Blickfang. Durch den dreidimensionalen Aufbau und das durchdachte Befüllen mit Kies, Schotter, Sand, Kompost und Gartenerde entstehen im Hinblick auf Nährstoffe, Wasserversorgung und Licht sehr differenzierte Standortverhältnisse. Es wird kein nährhafter Humus verwendet. Die nährstoffhungrigeren Kräuter pflanzt man am Fusse der Spirale, eventuell sogar in Verbindung mit einem kleinen Teich für Brunnenkresse und Wassermintze.



Bilder: Siegfried Stein

Eine Kräuterspirale braucht nicht viel Platz. In der Nähe eines Sitzplatzes erfreut der praktische Kräutervorrat zudem als originelle Zierbepflanzung.



Für ein gesundes Wachstum

Je standortgerechter wir eine Pflanze setzen, desto weniger braucht sie unsere zusätzliche Pflege.

Zur Veranschaulichung drei Beispiele:

- Ein Maggikraut liebt einen eher sonnigen Standort mit nahrhaftem Boden und benötigt relativ viel Wasser. Pflanzen wir nun dieses Kraut in eine Kräuterpyramide, wo kaum Nährstoffe zur Verfügung stehen und der Boden durch seine Struktur sehr trocken ist, so gedeiht das Maggikraut nur, wenn wir ihm zusätzlich entsprechend viel Dünger und Wasser geben.
- Salbei liebt einen trockenen, warmen und sonnigen Standort. Setzen wir diese Pflanze in eine Ecke des Gartens, wo es nur kurz am Morgen etwas Sonne hat und der Boden meist feucht ist, so bildet die Salbeipflanze nur weiche, neue Triebe. Sie hat kaum Geschmack und bekommt sehr schnell Mehltau (Pilzkrankheit). Wir müssen also etwas gegen die Krankheit spritzen. Ansonsten können wir mit zusätzlicher Pflege den schwachen Wuchs kaum verbessern.
- Eine Pfefferminze in einem kleinen Topf auf einem Fenstersims auf der Südseite des Hauses wird auch nicht viel Freude machen. Sie hat zu heiss. Es muss sicher zweimal pro Tag Wasser gegeben und regelmässig gedüngt werden, um die Pflanze einigermaßen am Leben zu erhalten.

.....
Anzeige

Kräutererde 5l

Für die Saat und die Pflanzung von Kräutern, Gemüse und Blumen.
Speziell geeignet für den Kräutergarten und Ihre Küchenkräuter im Topf.



RICOTER

Wasserbedarf

Da es unter den Küchenkräutern sehr unterschiedliche Arten gibt, kann der Wasserbedarf nicht im Allgemeinen erklärt werden. Viele Kräuter wie Thymian, Salbei, Lavendel, Ysop oder Rosmarin mögen es eher trocken. Andere wie Minze, Maggikraut oder Brunnenkresse brauchen wieder mehr Wasser.

Düngung

Wie schon bei den Standortansprüchen erwähnt, kommen die meisten Küchenkräuter mit wenig Dünger aus. Werden die Kräuter zu stark gedüngt, machen sie viel Kraut und bilden weniger Aromastoffe. Kräuter in Töpfen brauchen etwas mehr Pflege diesbezüglich, da das Erdvolumen relativ gering ist und die Nährstoffe deshalb rascher verbraucht sind. Eine flüssige Düngergabe alle 3 bis 4 Wochen mit einem Volldünger fördert das Wachstum. Als Dünger im Freiland verwendet man am besten einen organischen Dünger, der im Frühling

ausgebracht wird. Mehrjährige Kräuter nach Möglichkeit nicht nach August düngen, sie überwintern sonst schlechter.

Schnitt während der Vegetation

Durch die regelmässige Ernte von Trieben und Blättern werden die Pflanzen zu einem buschigen Wachstum angeregt. Schnittlauch, Minze oder Zitronenmelisse können zwischendurch auch einmal ganz zurück geschnitten werden (5 bis 10 cm über dem Boden). Dadurch bleiben die Pflanzen kompakter und bilden wieder schöne neue Triebe aus. Bilden die Kräuter Blüten aus, so entfernt man diese in der Regel, um die Pflanze zum Wachstum von neuen Blättern anzuregen, die wir dann wieder ernten können. Man bringt sich so jedoch um die Freude an einer wunderschön blühenden Pflanze. Gerade Salbei, Ysop oder auch Oregano bezaubern uns mit ihren Blüten und werden gerne von vielen Insekten aufgesucht.

Rückschnitt im Herbst/Winter

Stauden (mehrjährig)

Je nach Zeit und Ordnungsliebe des Gartenbesitzers werden alle oberirdischen Teile im Herbst oder auch erst im Frühjahr, vor dem neuen Austrieb, 2 bis 3 cm über dem Boden abgeschnitten.

Halbsträucher (mehrjährig)

Der erste Schnitt erfolgt in der Regel kurz nach der Blüte, etwa im August/September. Hier werden nur die Blütenstiele mit etwas Laubansatz abgeschnitten. Der zweite Schnitt sollte im folgenden Frühjahr (März/April), wenn die Pflanze zu wachsen beginnt, geschehen. Dann wird das Küchenkraut bis zu $\frac{2}{3}$ zurück geschnitten. So erhalten wir uns über viele Jahre ein Küchenkraut, das schön kompakt bleibt und sich durch den jährlichen Neuaustrieb wieder selber verjüngt.

Winterschutz

Die meisten Kräuter benötigen keinen speziellen Winterschutz, wenn sie ausgepflanzt sind. Kräuter in Töpfen sind empfindlicher. Die Gefässe zügelt man am besten an einen geschützten Ort am Haus. Da die Wurzeln meist schneller erfrieren als die oberirdischen Triebe, empfehlen wir, das Gefäss gut einzupacken. Nicht winterharte Kräuter wie Rosmarin oder Currykraut sollten an einem hellen, frostfreien Ort überwintert werden. In milden Wintern kann Rosmarin aber auch im Freien an sehr geschützten Standorten am Haus überwintern. Eine Abdeckung aus Tann-Ästen ist hier zu empfehlen.

.....
Anzeige



HAUERT
BIORGA

HAUERT BIORGA Kräuterdünger
Natürliche Pflanzennahrung für aromatische Küchenkräuter.

HILFSSTOFFE

Dekorativ und wohlschmeckend

Als Zierpflanze im Garten

Viele Küchenkräuter eignen sich auch als hübsche Zierpflanzen und lassen sich wunderbar in Blumenrabatten integrieren. So wirkt Lavendel mit seinen blauen Blüten sehr dekorativ mit Rosen. Aber auch einfach in einer Blumenrabatte an sonniger Lage ist Lavendel eine dankbare, attraktive Pflanze.

Weitere schöne Blütenpflanzen sind Ysop, Salbei, Oregano, Estragon-Tagetes, Parakresse oder Borretsch. Das Maggikraut mit seinem mächtigen Wuchs wirkt schon alleine durch seine Grösse sehr dekorativ.

Nebst diesen blühenden Arten gibt es verschiedenste Kräuter, die mit ihrem bunten Laub schöne Akzente setzen können. Zu dieser Gruppe gehören die buntlaubigen Salbei-Sorten, das Currykraut mit seinem silbrig-grünen Laub, gelb-grün panachierter Zitronenthymian oder rotblättrige Kräuter wie Basilikum Opal oder Perilla.



Oregano

Anzeige

Bio-Line

Balkon- und Kräutelerde

Die torffreie Alternative für die Saat und die Pflanzung von Kräutern, Gemüse und Blumen.

Dank geringer CO₂-Emission zusätzlich ausgezeichnet mit dem Label:

In der Küche

Frisch geerntet schmecken Kräuter am besten. Meistens sind es die jungen Triebspitzen oder Blättchen, die verwendet werden. Selbst im Winter bei frostfreiem Wetter können bei immergrünen Kräutern wie Thymian, Salbei oder Bohnenkraut einzelne Blättchen geerntet werden. Werden die ganzen Triebe verwendet, so ist der richtige Zeitpunkt normalerweise kurz vor der Blüte, am späten Morgen, wenn die Kräuter vom Morgentau gut abgetrocknet sind.



Neben dem Frischgebrauch lassen sich viele Kräuter auch trocknen. Die Triebe an einem luftigen, schattigen Ort aufhängen. Nach dem Trocknen sorgfältig Blätter und Blüten ablesen und in gut schliessbare Gläser oder Dosen abfüllen.

Tiefgefrieren ist eine weitere Variante für die Konservierung der Kräuter: Blätter gehackt, je nach Geschmack mit etwas Salz vermischt, in kleinen Portionen einfrieren. Einige Kräuter eignen sich auch hervorragend, um ganz oder gehackt in Öl eingelegt zu werden. Diese aromatisierten Öle sind ideal zum Würzen von Salaten, als Marinade oder als Beigabe zu Saucen.

.....

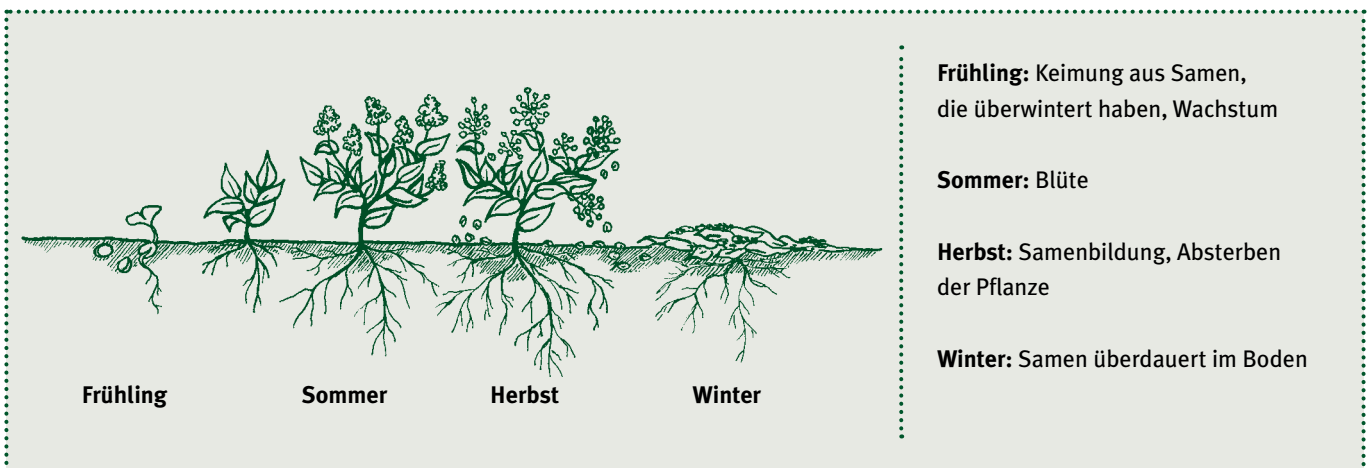
Einjährige Küchenkräuter

*Basilikum – der appetit-
anregende Sommerklassiker*

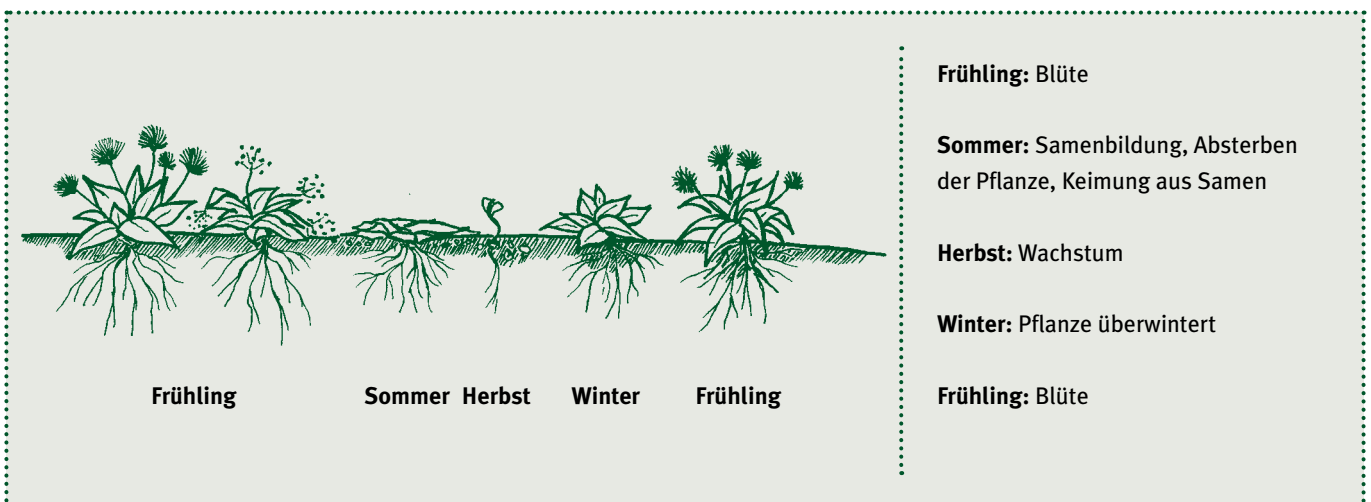
Entwicklung

Wir unterscheiden bei den Küchenkräutern zwischen ein- und mehrjährigen Pflanzen. Zu den einjährigen Küchenkräutern gehören unter anderem Basilikum, Dill und Sommerbohnenkraut.

Lebenszyklus einjährige Pflanze



Lebenszyklus zweijährige Pflanze





Basilikum Genoveser
Ocimum basilicum

Verwendung: Blätter frisch oder gehackt in Öl eingelegt. Im Salat, zu Tomaten, Auberginen, Peperoni, Fisch, Fleisch und Nudelgerichten, in Kräutersaucen, Kräuterbutter, Pestosauce. Wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd, mildert Blähungen.
Blüten: Weiss.
Blütezeit: Juli bis September.
Wuchs: 30 bis 40 cm, grossblättrig.
Standort: Sonnig, warm, nährstoffreich, da sehr Kälte empfindlich erst Ende Mai ins Freie stellen.
Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich.



Basilikum Griechischer
Ocimum basilicum

Verwendung: Blätter frisch oder gehackt in Öl eingelegt. Im Salat, zu Tomaten, Auberginen, Peperoni, Fisch, Fleisch und Nudelgerichten, in Kräutersaucen, Kräuterbutter, Pestosauce. Wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd, mildert Blähungen.
Blüten: Weiss.
Blütezeit: Juli bis September.
Wuchs: 30 cm, kleinblättrig, sehr aromatisch.
Standort: Sonnig, warm, nährstoffreich, da sehr Kälte empfindlich erst Ende Mai ins Freie stellen.



Basilikum Roter 'Opal'
Ocimum basilicum

Verwendung: Blätter frisch oder gehackt in Öl eingelegt. Im Salat, zu Tomaten, Auberginen, Peperoni, Fisch, Fleisch und Nudelgerichten, in Kräutersaucen, Kräuterbutter, Pestosauce. Wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd, mildert Blähungen.
Blüten: Rosa.
Blütezeit: Juli bis September.
Wuchs: 50 cm, rotlaubig, eher pfefferiges Aroma.
Standort: Sonnig, warm, nährstoffreich, da sehr Kälte empfindlich erst Ende Mai ins Freie stellen.
Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich.



Basilikum 'Thai', Süsser Basilikum
Ocimum basilicum/Thailändische Bezeichnung: Horapa

Verwendung: Frische Blätter zu diversen asiatischen Gerichten.
Blüten: Rosa.
Blütezeit: Juli bis September.
Wuchs: 50 cm, Blätter mit süsssem, anisartigem Geschmack.
Standort: Sonnig, warm, nährstoffreich, da sehr Kälte empfindlich erst Ende Mai ins Freie stellen.

Verwendung: Blätter frisch oder gehackt in Öl eingelegt. Im Salat, zu Tomaten, Auberginen, Peperoni, Fisch, Fleisch und Nudelgerichten, in Kräutersaucen, Kräuterbutter, Pestosauce. Wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd.

Blüten: Weiss.

Blütezeit: Juli bis September.

Wuchs: Bis 80 cm hoch, mit feinem aromatischem, fernöstlichem Duft und Geschmack.

Standort: Sonnig, warm, nährstoffreich, da sehr Kälte empfindlich erst Ende Mai ins Freie stellen.



Basilikum Weiss

Ocimum basilicum

Verwendung: Blätter frisch oder gehackt in Öl eingelegt. Im Salat, zu Tomaten, Auberginen, Peperoni, Fisch, Fleisch und Nudelgerichten, in Kräutersaucen, Kräuterbutter, Pestosauce. Wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd, mildert Blähungen.

Blüten: Weiss.

Blütezeit: Juli bis September.

Wuchs: 30 cm, kleinblättrig, mit zitronigem Aroma.

Standort: Sonnig, warm, nährstoffreich, da sehr Kälte empfindlich erst Ende Mai ins Freie stellen.



Basilikum Zitronen

Ocimum basilicum

Verwendung: Blätter, Blütenstände und Samen frisch, getrocknet oder eingefroren im Salat, zu Gurken, in Saucen, Kartoffelsalat, Eierspeisen, zu Lamm, Fisch und Krabben, zum Einmachen von Essiggurken. Wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd, mildert Blähungen.

Blüten: Grosse gelbe Dolden.

Blütezeit: August bis September.

Wuchs: 30 bis 60 cm, ganze Pflanze aromatisch duftend.

Standort: Sonnig, warm, windgeschützt.

Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich.



Dill

Anethum graveolens

Verwendung: Blütenköpfe am 3. bis 5. Tag nach dem Aufblühen, wenn Blütenblätter nach unten geklappt sind. Frisch und getrocknet. Wirkt entzündungshemmend und krampflösend sowie bei Hautunreinheiten und Nervosität.

Blüten: Weiss.

Blütezeit: Mai bis Juli.

Wuchs: 40 cm.

Standort: Sonnig.

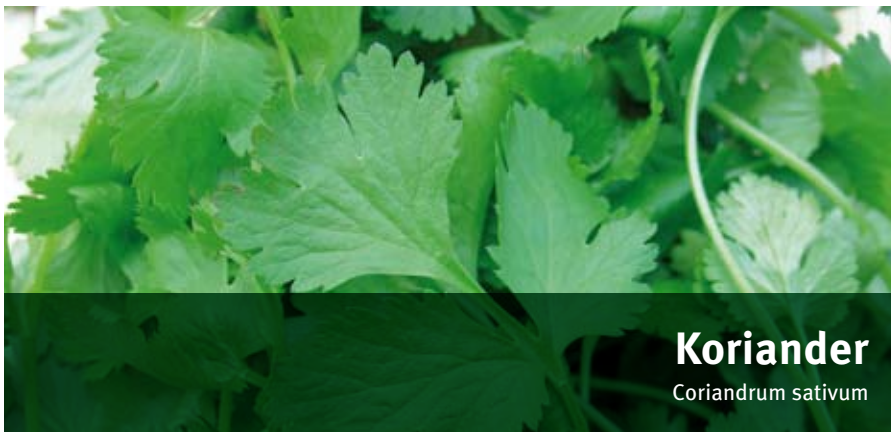


Kamille Echte

Matricaria recutita



Verwendung: Junge frische Blätter in Kerbelsuppe, zu Gemüse, im Salat, in Saucen, Kräuterbutter, Käse-, Quark- und Eierspeisen, zu Tomaten, Kartoffeln, Fischgerichten, Lamm, Huhn.
Wirkt verdauungsanregend.
Blüten: Weiss.
Blütezeit: Mai bis August.
Wuchs: 60 cm, Laub mit Anisaroma.
Standort: Sonnig bis halbschattig.



Verwendung: Frische Blätter und Samen in der asiatischen Küche, Samen in Kohlgerichten, zu Hülsenfrüchten, Kürbis, in Kompott, Marinaden, Weihnachtsgebäck.
Blüten: Weiss bis rosa.
Blütezeit: Mai bis Juni.
Wuchs: 60 cm, Laub mit scharf-bitterem anisartigem Geschmack.
Standort: Sonnig.



Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder eingefroren zu Hülsenfrüchten, Kartoffeln, in Zwiebelsuppe, Minestrone, zu Hackfleisch, Rinds- und Schweinebraten, Wurst, Geflügel, Leber, Tomaten, Zucchini, Pizza, Pilzen.
Wirkt verdauungsfördernd, löst Darmkrämpfe.
Blüten: Lila bis rosa.
Blütezeit: Juli bis Oktober.
Wuchs: 30 cm, Laub aromatisch duftend.
Standort: Sonnig, warm.
Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich. Ein- bis zweijährig.



Verwendung: Blätter frisch, getrocknet, gefroren. Verstärkt das Aroma anderer Lebensmittel. Sehr vielseitig einsetzbar, in Suppen, zu Fisch, Kartoffeln, Gemüse, Salat, in Mayonnaise, Omeletten, Eintöpfen.
Wuchs: 40 cm, die italienische Petersilie ist im Aroma kräftiger als die krause Petersilie.
Standort: Sonnig.
Besonderes: Ein- bis zweijährig.



Verwendung: Blätter frisch, getrocknet, gefroren. Verstärkt das Aroma anderer Lebensmittel. Sehr vielseitig einsetzbar, in Suppen, zu Fisch, Kartoffeln, Gemüse, Salat, in Mayonnaise, Omeletten, Eintöpfen.
Wuchs: 30 cm, Laub aromatisch duftend.
Standort: Sonnig.
Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich. Ein- bis zweijährig.



Petersilie Krause

Petroselinum crispum

Verwendung: Blätter frisch oder getrocknet in Suppen, Saucen, zu Gemüse, Fleischgerichten.
Blüten: Gelblich-weiss.
Blütezeit: Juni bis September.
Wuchs: 40 bis 80 cm, Laub mit feinem Selleriearoma.
Standort: Sonnig, feucht.
Besonderes: In milden Gegenden winterhart. Zweijährig.



Schnittsellerie

Apium graveolens

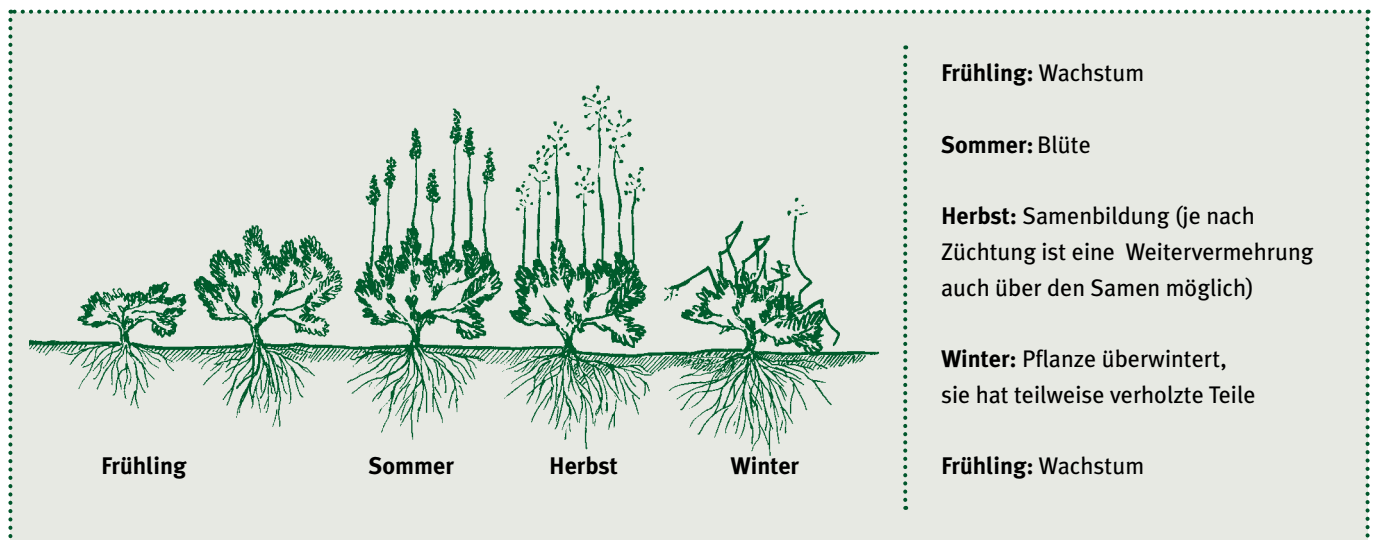
Mehrjährige Küchenkräuter

*Im Salat oder an Teigwaren –
Rucola brilliert mit leicht scharfem,
nussigem Geschmack.*

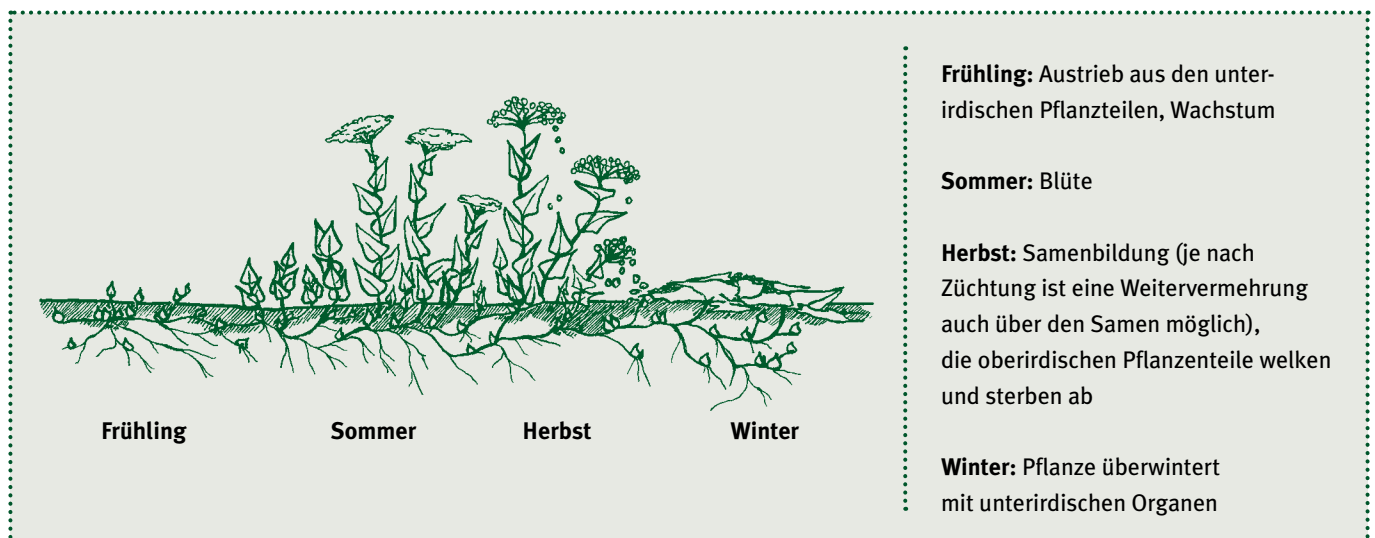
Wuchsformen

Bei den mehrjährigen Kräutern können wir zwei Wuchsformen unterscheiden. Einerseits die zu den Stauden gehörenden Kräuter wie Minze, Zitronenmelisse, Schnittlauch oder Maggikraut, andererseits die Halbsträucher. Dazu zählen unter anderem Thymian, Lavendel, Bergbohnenkraut und Salbei.

Lebenszyklus mehrjährige Pflanze – Halbstrauch



Lebenszyklus mehrjährige Pflanze – Staude





Artischocke 'Concerto'

Cynara scolymus

Verwendung: Blüte als Gemüse, Blätter und Wurzeln in der Medizin und Homöopathie. Eine Gemüsepflanze, die schon im Altertum in Kultur war. Aperitiv (Cynar). Wirkt verdauungsfördernd, leberstärkend.
Blüten: Blau-violett.
Blütezeit: August bis Oktober.
Wuchs: 140 cm, diese Sorte blüht schon im ersten Jahr, Ernte Juli bis August.
Standort: Sonnig, warm, trocken, braucht in rauen Lagen Winterschutz.



Baldrian

Valeriana officinalis

Verwendung: Wurzel frisch oder getrocknet in Suppen, Farcen (Füllungen) in Fleisch, Fisch. Wirkt beruhigend, bei Schlafstörungen.
Blüten: Hellrosa, süß duftend.
Blütezeit: Juni bis August.
Wuchs: 150 cm.
Standort: Sonnig.



Bärlauch

Allium ursinum

Verwendung: Frische junge Blätter in Salat, Quark, Bouillon, Nudelgerichten, Eierspeisen, als Knoblauchersatz.
Blüten: Weiss.
Blütezeit: Mai.
Wuchs: 25 cm, Laub mit Knoblaucharoma.
Standort: Sonnig bis halbschattig, Pflanze zieht im Sommer ein. Ideal unter Laubgehölzen.



Bergbohnenkraut

Satureja montana

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren zu Fisch, Hülsenfrüchten, in Kartoffelsuppe, zu Lamm, Rind, Schwein, Wild, Wurst, Fleischpastete, Gemüseintöpfen, Pilzen, Sauerkraut, Zucchini, eingemachtem Gemüse, in Salat, Kräuterbutter, Kräutersaucen, Bestandteil von «Herbes de Provinces». Wirkt magenstärkend.
Blüten: Lila-rosa.
Blütezeit: August bis Oktober.
Wuchs: 40 cm, wintergrüner Halbstrauch.
Standort: Sonnig, warm.
Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich.

Verwendung: Die Spitzen eignen sich frisch oder getrocknet zum Würzen von Quarkspeisen und Salaten, passen auch zu Fisch und in Saucen.

Blüten: Gelb.

Blütezeit: Juli bis Oktober.

Wuchs: 30 bis 60 cm breit, bis 100 cm hoch. Blätter schmecken tatsächlich nach «Coca Cola».

Standort: Sonnig.

Besonderes: Bedingt winterhart.

Kann im Herbst zurückgeschnitten werden, um Breite und Höhe einzudämmen.



Cola-Strauch

Artemisia abrotanum

Verwendung: Blätter und junge Triebe frisch und getrocknet in Suppen, Schmorgerichten, zu gegrilltem Fleisch.

Blüten: Gelb.

Blütezeit: Juli bis September.

Wuchs: 30 cm.

Standort: Sonnig, geschützt, in rauen Lagen Winterschutz.

Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich.



Currykraut

Helichrysum italicum

Verwendung: Blätter frisch oder getrocknet, als Tee bei Schlaflosigkeit, wirkt appetitanregend und harntreibend.

Blüten: Lila-blau.

Blütezeit: Juli bis September.

Wuchs: 60 cm, meist zweijährig, vermehrt sich durch Selbstausaat.

Standort: Sonnig.



Eisenkraut

Verbena officinalis

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder in Essig. Zu Geflügel, Krabben, Kalbs- und Lammbraten, Wild, Fisch, Spargel, Tomaten, in Eierspeisen, Kräutersaucen, Kräuterbutter, Essig, Senf, zu Gurken. Wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd und magenstärkend.

Blüten: Gelblich-weiss.

Blütezeit: Juli bis September.

Wuchs: 100 cm.

Standort: Sonnig.



Estragon Französischer

Artemisia dracunculoides



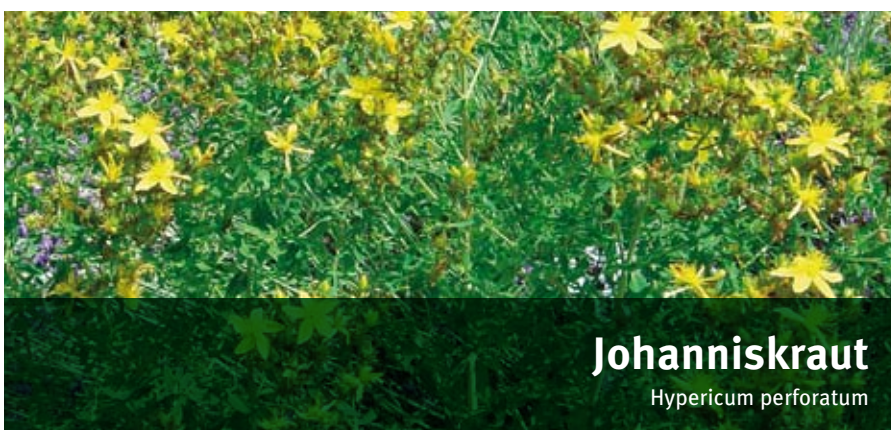
Verwendung: Blätter frisch oder getrocknet in Currygerichten, indischen Gerichten, zu Huhn, in Brot. Samen als Tee. Wirkt bei Verdauungsstörungen, Blähungen und Husten.
Blüten: Gelbe Dolden.
Blütezeit: Juli bis August.
Wuchs: 150 cm, Samen mit anisartigem Geschmack.
Standort: Sonnig.



Verwendung: Blätter frisch oder getrocknet zu Fisch, Fleisch, Geflügel, in Tomaten- und Gemüsesuppe, zu Auberginen, Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Renden, Rot- und Weisskohl, Sauerkraut, in Beizen, Marinaden, Aspik, zu eingelegten Gurken, indischer Küche.
Blüten: Hellgelb.
Blütezeit: März.
Wuchs: Immergrüner Strauch.
Standort: Sonnig, geschützt.
Besonderes: Nicht winterhart, hell bei 0 bis 15°C überwintern.



Verwendung: Blätter und Blüten frisch oder getrocknet, in Salaten, Desserts oder als Tee. Wirkt beruhigend.
Blüten: Rot.
Blütezeit: Juli bis September.
Wuchs: 100 cm, Laub aromatisch duftend.



Verwendung: Johannisöl aus den Blüten als Wundheilmittel, bei Verbrennungen, Verdauungsbeschwerden. Kraut mit Blüten frisch oder getrocknet als Tee bei Schlafstörungen.
Blüten: Gelb.
Blütezeit: Mai bis August.
Wuchs: 100 cm.
Standort: Sonnig.

Verwendung: Junge Blätter frisch und Samen zu Borschtsch, Hülsenfrüchten, Gulasch, Kartoffeln, Lamm, Schwein, Gurken, Randen, Sauerkraut, Rot- und Weisskohl, Pilzen, in Käsegerichten, Quark, Zwiebelkuchen.
Blüten: Weiss.
Blütezeit: Juni bis Juli.
Wuchs: 60 cm.
Standort: Sonnig.



Kümmel

Carum carvi

Verwendung: Blätter frisch oder getrocknet in Kräuterbutter, Fischsuppe, Salat, zu Lamm, Gemüse. Blüten getrocknet in Duftbeutel, Lavendelöl.
Blüten: Lila-blau.
Blütezeit: Juni bis August.
Wuchs: 40 cm, immergrüner Halbstrauch, stark duftend.
Standort: Sonnig, trocken.



Lavendel

Lavandula officinalis

Verwendung: Blätter frisch oder eingefroren in Gemüsesuppe, zu Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Fisch, Geflügel, Leber, Ragout, Schweinebraten, Reis, in grünem Salat, Kräuterquark, Kräutersaucen. Samen frisch oder getrocknet zu Käsebrot oder zu Salat. Wirkt verdauungsfördernd, mildert Blähungen.
Blüten: Hellgelb.
Blütezeit: Juli bis August.
Wuchs: 120 bis 150 cm, Laub stark nach Maggi duftend.
Standort: Sonnig bis halbschattig.
Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich.



Liebstockel, Maggikraut

Levisticum officinale

Verwendung: Blätter oder Blüten getrocknet. Wirkt reizlindernd bei Husten und Heiserkeit, entzündungshemmend.
Blüten: Rosarot.
Blütezeit: Mai bis September.
Wuchs: 100 cm.
Standort: Sonnig, warm, trocken.



Malve, Käslikraut

Malva sylvestris



Meerrettich
Armoraceae rusticana

Verwendung: Wurzeln frisch und getrocknet zu Kartoffelsuppe, als Sauce mit Crème Fraîche zu Rindfleisch- und Fischgerichten, in Quark, zu eingelegten Gurken.
Wirkt entzündungshemmend, mildert Hustenreiz.

Blüten: Weiss.

Blütezeit: Mai bis Juli.

Wuchs: 150 cm.

Standort: Sonnig, braucht genügend Platz, treibt aus einzelnen Wurzelstückchen wieder aus.



Minze, Ananasminze
Mentha rotundifolia var. Bowles

Verwendung: Blätter frisch zu Desserts, Bowlen, Getränken, Geflügel.

Blüten: Rosa-lila.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 70 cm, Laub mit fruchtig minzigem Ananasaroma.

Standort: Sonnig bis halbschattig.



Minze, Anisminze
Agastache foeniculum

Verwendung: Blätter frisch als Tee und zu Süßspeisen.

Blüten: Lila.

Blütezeit: Juli bis September.

Wuchs: 50 bis 70 cm, Laub mit Anis-Fenchel-aroma.

Standort: Sonnig bis halbschattig.

Besonderes: Gute Bienenpflanze.



Minze, Apfelminze
Mentha suaveolens

Verwendung: Blätter frisch zu Desserts, Bowlen, Getränken, Geflügel.

Blüten: Rosa-lila.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 70 cm, Laub fein behaart mit zartem Duft nach Frucht und Minze.

Standort: Sonnig bis halbschattig.

Verwendung: Blätter frisch als Tee, zu Desserts, Bowlen, Gebäck, in Likör, Eiscrème, Vanillesauce, frischen Bananen.
Blüten: Weiss-rosa.
Blütezeit: Juli bis September.
Wuchs: 30 bis 40 cm hoch, Laub nach Bananen duftend.
Standort: Sonnig bis halbschattig.
Besonderes: Gute Bienenpflanze.



Minze, Bananenminze

Mentha arvensis 'Banana'

Verwendung: Blätter frisch zum Dekorieren von Desserts, Kuchen und Torten, in Cocktails, Bowlen, als Tee, zu Erdbeereis oder in Erdbeerkonfitüre.
Blüten: Klein, lila.
Blütezeit: Juni bis September.
Wuchs: 30 bis 50 cm hoch, Laub mit fruchtig-feinem Erdbeeraroma ohne dominanten Minzgeschmack.
Standort: Sonnig bis halbschattig.
Besonderes: Gute Bienenpflanze.



Minze, Erdbeerminze

Mentha species

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder eingefroren. Enthält wenig bis kein Menthol, daher bekömmlicher. Zu Erbsensuppe, Gazpacho, Hackfleisch, Lamm, Bohnen, Karotten, Tomaten, Salat, Fruchtsaft, als Tee, in Salatsaucen, Likören, indischer und englischer Küche.
Blüten: Lila.
Blütezeit: Juli bis September.
Wuchs: 80 cm, Laub mit feinem minzigem Duft, sehr wüchsig.
Standort: Sonnig bis halbschattig.



Minze, Englische Grüne Minze

Mentha spicata

Verwendung: Blätter frisch in Salaten, Limonaden, Longdrinks, zu Fleisch (nicht mitkochen!) und als Tee.
Blüten: Weiss-lila.
Blütezeit: August bis September.
Wuchs: 30 cm, Laub mit erfrischendem Grapefruitgeschmack.
Standort: Sonnig bis halbschattig.
Besonderes: Starker Duft. Gute Bienenpflanze.



Minze, Grapefruitminze

Mentha suaveolens x peperita



Minze, Ingwerminze

Mentha gracilis

Verwendung: Blätter frisch in Bowlen, Cocktails, zu Fruchtdesserts, zur Dekoration von Süß- und Quarkspeisen.

Blüten: Rötlich bis lila.

Blütezeit: August bis September.

Wuchs: 30 bis 50 cm hoch, Laub mit Menthol-Aroma.

Standort: Sonnig bis halbschattig.

Besonderes: Der Name bezieht sich nicht auf den Geschmack, sondern auf die ingwerfarbene Zeichnung der Blätter.

Gute Bienenpflanze.



Minze, Japanische Minze

Mentha arvensis var. *haplocalyx*

Verwendung: Blätter frisch oder getrocknet als Tee.

Blüten: Weiss bis lila.

Blütezeit: Juli bis September.

Wuchs: Bis 80 cm, Laub mit Mentholaroma.

Standort: Sonnig bis halbschattig.

Besonderes: Gute Bienenpflanze.



Minze, Krause Minze

Mentha spicata *crispa*

Verwendung: Blätter frisch zu Nuss- und Vanillegebäck, Marzipan.

Blüten: Lila.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 70 cm Laub mit frischem minzig-kühlem Aroma.

Standort: Sonnig bis halbschattig.



Minze, Lavendelminze

Mentha species «*Lavandula*»

Verwendung: Blätter frisch als Tee.

Blüten: Lila.

Blütezeit: Juli bis September.

Wuchs: 40 bis 70 cm hoch, Laub duftet fruchtig-blumig (nicht spezifisch nach Lavendel).

Standort: Sonnig bis halbschattig.

Besonderes: Gute Bienenpflanze.

Verwendung: Blätter frisch als Tee.
Blüten: Rosa-lila.
Blütezeit: Juli bis August.
Wuchs: 70 cm, Laub nach Orangenschalen duftend.
Standort: Sonnig bis halbschattig.



Minze, Orangenminze

Mentha citrata

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren in Erbsensuppe, zu Gazpacho, Hackfleisch, Lamm, Bohnen, Karotten, Tomaten, in Salat, Fruchtsaft, Tee, Salatsoaucen, Likören, indischer und englischer Küche. Wirkt bei Blähungen und Magenverstimmungen.
Blüten: Rosa-lila.
Blütezeit: Juli bis August.
Wuchs: 70 cm. Laub mit intensiv minzigem Duft.
Standort: Sonnig bis halbschattig.



Minze, Pfefferminze 'Multimentha'

Mentha piperita

Verwendung: Blätter frisch zu Desserts, Bowlen, Getränken, Geflügel.
Blüten: Rosa-lila.
Blütezeit: Juli bis August.
Wuchs: 60 cm, Laub mit frischem After-Eight-Schokoladenaroma.
Standort: Sonnig bis halbschattig.



Minze, Schokoladenminze 'Chocolate'

Mentha piperita

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren zu Lamm, Hackfleisch oder als Tee.
Blüten: Rosa-lila.
Blütezeit: Juli bis August.
Wuchs: 80 cm, Laub mit starkem Minze Aroma.
Standort: Sonnig bis halbschattig.
Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich.



Minze, Schweizer Minze 'Swiss'

Mentha spicata



Minze, Thai-Minze

Mentha species 'Thai'

Verwendung: Blätter frisch in asiatischen Gerichten, Suppen, Salaten, als Tee.

Blüten: Rosa bis violett.

Blütezeit: Juli bis September.

Wuchs: Ca. 35 cm hoch, Laub mit sehr würzigem Aroma.

Standort: Sonnig bis halbschattig.

Besonderes: Gute Bienenpflanze.



Oregano, Dost

Origanum vulgare

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren in Öl, zu Fisch, Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Tomaten, in Zwiebelsuppe, Minestrone, zu Hackfleisch, Lamm, Rinds- und Schweinebraten, Auberginen, Mais, Pilzen, Peperoni, Zucchini.

Blüten: Lila-rosa.

Blütezeit: Juli bis Oktober.

Wuchs: 30 cm, Laub aromatisch duftend.

Standort: Sonnig, auch schön am Gehölzrand.

Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich. Gute Bienenpflanze.



Oregano Grün

Origanum vulgare

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren in Öl, zu Fisch, Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Tomaten, in Zwiebelsuppe, Minestrone, zu Hackfleisch, Lamm, Rinds- und Schweinebraten, Auberginen, Mais, Pilzen, Peperoni, Zucchini.

Blüten: Lila.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 60 cm, Laub aromatisch duftend.

Standort: Sonnig.



Oregano Scharfer 'Hot & Spicy'

Origanum vulgare

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren in Öl, zu Fisch, Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Tomaten, in Zwiebelsuppe, Minestrone, zu Hackfleisch, Lamm, Rinds- und Schweinebraten, Auberginen, Mais, Pilzen, Peperoni, Zucchini.

Blüten: Lila-rosa.

Blütezeit: Juli bis Oktober.

Wuchs: 30 cm, Laub intensiv aromatisch duftend.

Standort: Sonnig, auch schön am Gehölzrand.

Besonderes: Gute Bienenpflanze.

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren, in Öl oder Essig. Zu Gemüse, Pilzen, in Zwiebelsuppe, Gulasch, Minestrone, zu Hackfleisch, Geflügel, Lamm, Schweinebraten, Fisch, Hülsenfrüchten, in Salat, Kräutersaucen. Wirkt magenstärkend, durchblutungsfördernd, nervenanregend.

Blüten: Lila-blau.

Blütezeit: Mai.

Wuchs: Bis 1 m, Kleingehölz, Laub immergrün, aromatisch duftend.

Standort: Sonnig, warm.

Besonderes: Nur an sehr geschützter Lage winterhart.



Rosmarin

Rosmarinus officinalis

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren in Öl oder Essig. Zu Gemüse, Pilzen, in Zwiebelsuppe, Gulasch, Minestrone, zu Hackfleisch, Geflügel, Lamm, Schweinebraten, Fisch, Hülsenfrüchten, in Salat, Kräutersaucen. Wirkt magenstärkend, durchblutungsfördernd, nervenanregend.

Blüten: Lila-blau.

Blütezeit: Februar bis April.

Wuchs: Bis 1 m, Kleingehölz, Laub immergrün, aromatisch duftend.

Standort: Sonnig.

Besonderes: Nur an sehr geschützter Lage winterhart.



Rosmarin Kriechender 'Prostratus'

Rosmarinus lavandulaceus

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren für die mediterrane Küche, zu Kartoffeln, Pilzen, Gemüse, in Minestrone, zu Hackfleisch, Geflügel, Lamm, Schweinebraten, Fisch, in Kräutersaucen. Wirkt magenstärkend, durchblutungsfördernd, nervenanregend.

Blüten: Blau.

Blütezeit: April bis Juni.

Wuchs: Bis 100 cm, schnell verholzend.

Laub duftet harzig aromatisch.

Standort: Sonnig, warm, vorzugsweise an geschützter Lage.



Rosmarin 'Pin'

Rosmarinus officinalis

Verwendung: Blätter frisch als Salat oder Salatbeigabe, zu Tomaten, in Saucen, Quark, Teigwaren.

Blüten: Gelb.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 30 bis 40 cm, Laub mit scharfem nussigem Geschmack.

Standort: Sonnig.



Rucola, Salatrauke

Diplotaxis tenuifolia



Salbei

Salvia officinalis

Verwendung: Blätter und Blüten frisch, bedingt getrocknet, gefroren. Zu Fisch, Geflügel, Schwein, Kalbfleisch, Wild, Lamm, in Minestrone, Wurstwaren, Auberginen, Kartoffeln, Tomaten, Teigwaren. Wirkt bei Blähungen, Halsschmerzen.

Blüten: Lila-blau.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 40 cm, Halbstrauch, Laub graugrün, wintergrün.

Standort: Sonnig, warm.

Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich. Gute Bienenpflanze.



Salbei Ananas 'Pineapple Scarlet'

Salvia elegans

Verwendung: Frische Blätter zu Schweinefleisch, Geflügel, in Getränken, Fruchtsalaten, Desserts, Quark, Saucen.

Blüten: Feuerrot.

Blütezeit: Oktober bis Februar.

Wuchs: 60 bis 80 cm, Laub immergrün, nach Ananas duftend.

Standort: Sonnig.

Besonderes: Nicht winterhart.



Salbei, Buntblättrige

1 *Salvia officinalis* «Tricolor», 2 «Variegatis», 3 «Purpurascens»

Verwendung: Blätter und Blüten frisch, bedingt getrocknet, gefroren. Zu Fisch, Geflügel, Schwein, Kalbfleisch, Wild, Lamm, in Minestrone, zu Aal, Wurstwaren, Auberginen, Kartoffeln, Tomaten, Teigwaren. Wirkt bei Blähungen, Halsschmerzen.

Blüten: Lila-blau.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 40 cm, Halbstrauch, Laub bunt je nach Sorte, wintergrün.

Standort: Sonnig, warm.

Besonderes: Gute Bienenpflanze.



Schnittknoblauch

Allium tuberosum

Verwendung: Blätter und Blüten frisch, Blätter auch gefroren. In Salat, zu Frisch- und Weichkäse, in Omeletten, zu Tomaten. Als Knoblauchersatz. Gebleichte Blätter in der Chinaküche zu Reis und Schweinefleisch.

Blüten: Weiße Blütendolden.

Blütezeit: August bis September.

Wuchs: 40 cm.

Standort: Sonnig bis halbschattig.

Verwendung: Blätter und Blüten frisch, Blätter auch gefroren. In Eierspeisen, Omeletten, Salat, Saucen, zu Rohkost, Gemüse und Kartoffelgerichten.
Wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd.
Blüten: Violette Blütenkugeln.
Blütezeit: Juni bis Juli.
Wuchs: 30 cm.
Standort: Sonnig bis halbschattig.
Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich.



Schnittlauch

Allium schoenoprasum

Verwendung: Blätter als Süßmittel für Tee, Kuchen, Desserts.
Blüten: Weiss.
Blütezeit: Juni bis Juli.
Wuchs: 50 bis 100 cm, Laub mit starkem süßem Aroma.
Standort: Sonnig, warm.
Besonderes: Nicht winterhart.



Süßkraut

Stevia rebaudiana

Verwendung: Blätter oder Blüten frisch oder getrocknet zu Fleisch, in Suppen, Salaten oder als Tee.
Blüten: Goldgelb.
Blütezeit: Juni bis Oktober.
Wuchs: 40 cm, Laub mit scharfem anisartigem Estragon-Geschmack.
Standort: Sonnig.
Besonderes: Bedingt winterhart.



Tagetes Estragon 'Sweet Mace'

Tagetes lucida

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren in Essig oder Öl, zu Gemüse, Geflügel, Lamm, Rind, Schwein, Hackfleisch, Wild, Tomaten, Auberginen, Kartoffeln, Peperoni, Pilzen, Rohkost, Hülsenfrüchten, Eiern.
Wirkt bei Husten, krampf- und schleimlösend.
Blüten: Rosa-lila.
Blütezeit: Juni bis Juli.
Wuchs: Halbstrauch. 30 bis 40 cm, wintergrün.
Standort: Sonnig, eher trocken.
Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich. Gute Bienenpflanze.



Thymian

Thymus vulgaris



Thymian 'Compactus'

Thymus vulgaris

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren, in Essig oder Öl, zu Gemüse, Geflügel, Lamm, Rind, Schwein, Hackfleisch, Wild, Tomaten, Auberginen, Kartoffeln, Peperoni, Pilzen, Rohkost, Hülsenfrüchten, Eiern. Wirkt bei Husten, krampf- und schleimlösend.

Blüten: Rosa-lila.

Blütezeit: Juni bis Juli.

Wuchs: Halbstrauch. 20 cm, wintergrün.

Standort: Sonnig, eher trocken.

Besonderes: Gute Bienenpflanze.



Thymian, Orangenthymian

Thymus fragrantissimus

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren, in Essig oder Öl, zu Gemüse, Kartoffeln, in Süßspeisen, zu mediterranen Gerichten. Wirkt bei Husten, krampf- und schleimlösend.

Blüten: Blassrosa.

Blütezeit: Mai bis Juli.

Wuchs: 20 cm +, Laub mit kräftigem, orangeherbem Geschmack.

Standort: Sonnig.



Thymian, Weissbunter Zitronenthymian 'Silver King'

Thymus citriodorus

Verwendung: Blätter frisch, getrocknet oder gefroren, in Essig oder Öl, zu Gemüse, Kartoffeln, in Kartoffelsalat, zu mediterranen Gerichten. Wirkt bei Husten, krampf- und schleimlösend.

Blüten: Blassrosa.

Blütezeit: Mai bis Juli.

Wuchs: 15 bis 20 cm, Laub silbergrün-weiss, mit frischem zitronigem Aroma.

Standort: Sonnig.



Thymian, Zitronenthymian

Thymus citriodorus

Verwendung: Blätter frisch, bedingt getrocknet, gefroren. Als Tee, zu Fisch, Geflügel, in Salat, Kartoffelsalat und -suppe, Desserts, Sorbets, Sirup. Wirkt entspannend.

Blüten: Rosa-lila.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 20 cm, Laub mit frischem zitronigem Aroma.

Standort: Sonnig, warm, eher trocken.

Verwendung: Blätter frisch, bedingt getrocknet, gefroren. Als Tee, zu Fisch, Geflügel, in Salat, Kartoffelsalat und -suppe, Desserts, Sorbets, Sirup. Wirkt entspannend.

Blüten: Rosa-lila.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 20 cm, Laub gelb-grün, mit frischem zitronigem Aroma.

Standort: Sonnig, warm, eher trocken.



Thymian, Zitronenthymian 'Doone Valley'

Thymus citriodorus

Verwendung: Blätter frisch, bedingt getrocknet, gefroren. Als Tee, zu Fisch, Geflügel, in Salat, Kartoffelsalat und -suppe, Desserts, Sorbets, Sirup. Wirkt entspannend.

Blüten: Rosa-lila.

Blütezeit: Juli bis August.

Wuchs: 20 cm, Laub gelb, mit frischem zitronigem Aroma.

Standort: Sonnig, warm, eher trocken.



Thymian, Zitronenthymian Gelber 'Aureus'

Thymus citriodorus

Verwendung: Blätter frisch oder getrocknet als Tee, zu Fisch, Geflügel, Salat, Desserts. Wirkt beruhigend.

Blüten: Lila.

Blütezeit: Juli bis September.

Standort: Sonnig.

Besonderes: Nicht winterhart, bei 0 bis 15 °C überwintern.



Verveine, Zitronelle

Lippia citriodora/Aloysia triphylla

Verwendung: Blätter vor Beginn der Blüte, leicht angetrocknet oder getrocknet. Für süsse Crèmes, Sorbets, Bowlen, Obstsalate, Sirup oder zu Räucherfleisch, Wurst.

Blüten: Weiss, nach Honig duftend.

Blütezeit: April bis Mai.

Wuchs: 20 cm.

Standort: Halbschattig bis schattig.



Waldmeister

Galium odoratum



Wermut

Artemisia absinthium

Verwendung: Blätter frisch und getrocknet, nur in kleinen Mengen! Bestandteil des legendären Absinth. Wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd.

Blüten: Gelb.

Blütezeit: August bis September.

Wuchs: 100 cm.

Standort: Sonnig.



Ysop

Hyssopus officinalis

Verwendung: Blätter und Blüten frisch, Blätter auch getrocknet, gefroren. Zu Kräuter- und Gemüsesuppen, Kalbsbraten, Wild, Kaninchen, Kartoffeln, Bohnen, in Tomaten- und Gurkensalat, Kräuterquark, Kräuterbowlen. Wirkt verdauungsfördernd.

Blüten: Blau-violett.

Blütezeit: Juni bis Juli.

Wuchs: 40 cm, wintergrün.

Besonderes: Gute Bienenpflanze.



Zitronengras

Cymbopogon citratus

Verwendung: Frische Blätter zu vielen indonesischen und vietnamesischen Gerichten, Geflügel, in Suppen, zu Fisch und Meeresfrüchten. Auch als Duftöl mit abschreckender Wirkung gegen Insekten.

Wuchs: 80 bis 100 cm.

Standort: Sonnig bis halbschattig, im Sommer im Freien, im Winter im Zimmer an einem hellen Standort.

Besonderes: Nicht winterhart.



Zitronenmelisse

Melissa officinalis

Verwendung: Blätter frisch oder getrocknet in Gemüse- und Kräutersuppen, zu Geflügel, Kalb, Wild, Karotten, Pilzen, Peperoni, Zucchini, in Salat, Fruchtsalat, Sorbets, süßen Crèmes, Kräuterbutter, Quark, Sauce, Mayonnaise. Zum Aromatisieren von Likören. Wirkt beruhigend, entzündungshemmend.

Blüten: Gelblich-weiss.

Blütezeit: Juni bis August.

Wuchs: 70 cm, Laub mit zitronigem Aroma.

Standort: Sonnig bis halbschattig.

Besonderes: Auch als Bio-Pflanze erhältlich. Sehr robust.

Die Profi-Erde für Hobbygärtner

Hochwertige Erde von Wyss für gutes Gedeihen! In Ihrem Wyss GartenHaus finden Sie die Qualitätserde zu günstigen Preisen für: Balkonpflanzen, Moorbeetpflanzen, Rosen, Orchideen, Kakteen, Kräuter- und Gemüse, Zimmerpflanzen, Kübelpflanzen, Tomaten, Rasen.



Wyss GartenHaus Aarau

Neumattstrasse 7
5000 Aarau
Telefon 062 824 09 30
Fax 062 824 09 32
ghaarau@wyss-blumen.ch
Mo-Fr 09.00 bis 18.30 Uhr
Sa 08.00 bis 16.00 Uhr

Wyss GartenHaus Bern

Schosshaldenstrasse 61
3006 Bern
Telefon 031 352 31 31
Fax 031 351 04 87
ghbern@wyss-blumen.ch
Mo-Fr 09.00 bis 18.30 Uhr
Sa 08.00 bis 16.00 Uhr

Wyss GartenHaus Buttisholz

(bis 30.06.2011)
Guglern 34
6018 Buttisholz
Telefon 041 928 15 50
Fax 041 928 10 80
ghbuttisholz@wyss-blumen.ch
Mo-Fr 09.00 bis 12.00 Uhr
13.30 bis 18.30 Uhr
Sa 08.00 bis 16.00 Uhr

Wyss GartenHaus MuttENZ

St. Jakobs-Strasse 76
4132 MuttENZ
Telefon 061 461 74 24
Fax 061 461 74 95
ghmuttENZ@wyss-blumen.ch
Mo-Fr 09.00 bis 18.30 Uhr
Sa 08.00 bis 16.00 Uhr

Wyss GartenHaus Oberwil

Mühlemattstrasse 8
4104 Oberwil
Telefon 061 401 40 52
Fax 061 401 53 86
ghoberwil@wyss-blumen.ch
Mo-Fr 09.00 bis 18.30 Uhr
Sa 08.00 bis 16.00 Uhr

Wyss GartenHaus Volketswil

VOLK-LAND
8604 Volketswil
Telefon 044 945 31 09
Fax 044 945 20 58
ghvolketswil@wyss-blumen.ch
Mo-Fr 09.00 bis 20.00 Uhr
Sa 09.00 bis 20.00 Uhr

Wyss GartenHaus Zuchwil

Gartenstrasse 32
4528 Zuchwil
Telefon 032 686 69 69
Fax 032 686 69 00
ghzuchwil@wyss-blumen.ch
Mo-Fr 09.00 bis 18.30 Uhr
Sa 08.00 bis 17.00 Uhr

