Unser aktuelles Kräuter Angebot

Dill, Ella

Der Dill fühlt sich am Rand des nährstoffreichen Gemüsebeetes wohl, da er über 1 m hoch wird sollte er an einem Stab befestigt werden!
Das Kraut findet in Dillsoßen, als klassisches Einmachgewürz, in Salaten und Gemüsesuppen vielfältige Verwendung.
Die feinen Blätter und die gelbe Blütendolde geben dem Dill ein elegantes Aussehen.

Schnittsellerie

Die zweijährige Pflanze liebt nährstoffreiche Böden
wird ca. 60 cm hoch und blüht im 2. Jahr von Juli - September.
Die saftigen grünen Blätter und dantigen Stengel sind typisch und besitzen wassertreibende Wirkung.
Er stammt aus den Mittelmeerländern. Dort wird er zum Würzen von Suppen, Salaten und Kräuterquark verwendet.

Estragon, französischer

Dieser winterharte Estragon bevorzugt warme Plätze und nährstoffreiche Böden!
Der charakteristisch würzige, anisartige Geschmack ist kräftig! Sparsam verwenden!
Typisches Gewürz für Eiergerichte, Fisch und Geflügel, sowie Aromaessige und unerläßlicher Bestandteil der "Sauce Bearnaise"

Beifuß, gewöhnlicher

Wächst auf magerstem Boden und sollte am besten in eine sonnige, trockene Gartenecke gepflanzt werden.
Einheimisches, früher häufiger gebrauchtes Küchengewürz mit herbwürzigem Geruch.
Macht fette Speisen bekömmlicher.
Das uralte Heil- und Zaubermittel galt als Marienpflanze. Altem Volksglauben nach soll das Kraut auch böse Geister vertreiben!!!

Marienblatt

minzduftende Heilstaude aus dem Klostergarten
Sonnige, nährstoffreiche Standorte - Bauerngarten!
Sparsam verwenden, es hat einen herb-süßen Minzgeschmack.
eine Heil- und Würzpflanze aus dem Klostergarten des Mittelalters

---

Boretsch, Gurkenkraut

Boretsch ist im Garten leicht zu halten, man muß eher aufpassen, dass er sich nicht zu stark ausbreitet!
Kenner schätzen das feine Aroma des Boretsch, das leicht an Kümmel erinnert und Salatsoßen, Vinaigeretten und der Kräuterbutter einen Hauch der Vollendung zu geben vermag.
Die Blüten sind ebenfalls eßbar, eine sehr dekorative Salatbeigabe!!!

Bergminze, großblütige

Große rosa Blüten zieren die winterharte Staude, die sonnige Orte und durchlässige Böden liebt.
Besonders als Unterpflanzung zu Rosen sehr gut geeignet.
Eine etwas andere Minze! Kein kräftiger Ausbreitungsdrang, dafür ein sehr zartes Minzaroma!

Bergminze, kleinblütige

Im Garten werden sonnige Standorte mit mageren Böden besiedelt!
Wie alle Minzen ist sie zur Teezubereitung geeignet! Ihre Stärke liegt aber vor allem in Ihrer Erscheinung! Hübsche, zierliche kleine Blüten schücken die Staude und ergänzen den Garten!
Ein idealer Partner zwischen Rosen!

Ringelblume

eine der ältesten Gartenpflanzen
sorgt für Farbe im Blumenbeet und wird als Heilpflanze genutzt

---

Gewürzpaprika

Sie eignet sich für den Anbau in Töpfen oder Kübeln auf Balkonen oder einem Südfenster! Die Schoten werden frisch oder getrocknet, zum Einlegen in Öl, oder zum Herstellen von Würzpasten oder -pulver verwendet. Zum Trockenen an einer Schnur auffädeln und anschließend im Mixer oder Mörser zerkleinern!
Gewürzpaparika: speziell für die Herstellung von Paprikapulver! Die spitzen, langen Früchte haben einen hohen Gehalt an Trockensubstanz. Vereinzelt können Pflanzen mit leicht scharfen Kernen auftreten.

Kümmel

gehört zu den ältesten Gewürzen
Das Kraut ist anspruchslos und gedeiht fast in jedem Boden. Im ersten Jahr bildet sich die Blattrosette und im folgenden Jahr kommen die Blüten und anschließend die Samenkörner!
Diese sollten an einem heißen Sommertag geerntet werden.
Wie vor 800 Jahren wird Kümmel als verdauungsanregendes Samengewürz gegen Blähungen geschätzt. In der Küche ist er kaum wegzudenken, als Beigabe zur Sauerkrautherstellung oder als Magentee.

Mutterkraut

Weiße Blüten, wie kleine Margeriten! Anspruchslos!
Blätter und Blüten an sonnigen Tagen!
An alle, die unter Kopfschmerzen leiden! Wissenschaftliche Studien bestätigen bei regelmäßiger Einnahme (als Tee oder jeden Tag ein paar Blätter aufs Brot) eine signifikante Wirkung gegen Migränekospschmerz, die alle bekannten Chemotherapeutika übertreffen soll.

Löffelkraut

Das Löffelkraut ist im Gemüsegarten gut aufgehoben. Ähnllich wie Feldsalat, kann sogarim Winter unter der Schneedecke frisches Grün geerntet werden.
Die dunkelgrünen Blätter sind von Frühjahr bis Sommer als Gewürz zu Salaten und gekochten Speisen zu ernten. Der Geschmack liegt zwischen Meerrettich und Senf.
Es war schon bei den Wikingerinnen als Vitamin-C-Quelle für den Winter bekannnt!

Koreander, blattreicher

Koreander fühlt sich am Rand des nährstoffreichen Gemüsebeetes wohl, da er über 1 m hoch wird sollte er an einem Stab befestigt werden! Ständiges Beernten ist wichtig, damit der Koreander nicht zu schnell in die Blühphase wechselt!
In Asien hat er in der Speisenbereitung eine Bedeutung wie bei uns die Petersilie. Frisch geschnitten und kurz vor dem Servieren der Speisen zugefügt, gibt er jeden Essen einen chinesischen Touch. Man kann ihn auch ein paar Minuten in heißer Butter ziehen lassen und

darin gedünstetes Gemüse schwenken.
Auch in Südamerika wird es als Cilantro gerne in der Küche genutzt.

Zitronengras

Kraut der Unsterblichkeit

Jiaogulan

Currykraut

Liebe die volle Sonne und trockene Orte!
Der silbrige Mittelmeerstrauch verströmt seinen verblüffenden Duft ohne zu Geizen!
Er eignet sich zum Würzen von Reis oder Grillgerichten.
Ein Rückschnitt gleich nach der Blüten erhält die schöne runde Form!

Ysop, Lemon

Bienenweide mit Lakritzaroma, leicht zitronig
Pflanzen Sie den Ysop an sonnige, trockene und nährstoffarme Plätze. Bedingt winterhart.
In der Küche sehr vielseitig verwendbar! Passt zu allem, probieren Sie´s aus! z.B. Eiergerichte oder Fisch!
Stark aromatischer, duftender und blühfreudiger Halbstrauch! Bestandteil der Gewürzmischung "Kräuter der Provende"

Lavendel, rosa

kompakter Lavendel mit rosa Blüten
winterhart und robust

Lavendel, hellblau

In Südfrankreich wird er felderweise kultiviert! Er liebt einen trockenen, geschützten, luftig-warmen Standort.
Kräftiges Zurückschneiden nach der Blüte fördert buschiges Wachstum!
Besonders wüchsige Kreuzung, sehr blühwillig, gesund und schön im Aufbau!

Liebstöckl

Zitronenverbene

Im Frühling langsam ans Licht gewöhnen und im Mai im Garten auspflanzen. So schenkt Sie Ihnen eine Fülle an Blättern für Ihren Wintervorrat.
In Frankreich, dort wird sie "Verveine" genannt, schätzt man sie als beliebten Haustee mit leicht belebender, konzentrationsstärkender Wirkung.
Das Zitronenaroma fesselt jeden, der sie kennt, da nimmt man auch gerne die Überwinterung in Kauf, die sogar in dunklen Kellern funktioniert, da die Verbene im Winter ihre Blätter verliert!

Zitronenmelisse

Im Garten muß es etwas im Zaum gehalten werden, da es gerne wuchert! Es bevorzugt frischen Boden und halbschattige Standorte.
Die Blätter werden am besten frisch verwendet, da beim Trocknen viel vom Duft verloren geht! Hauptverwendung findet die Melisse beim Aufbrühen frischer Sommertees, eifach ein paar Stengel abschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Ziehen lassen und lauwarm mit ein paar Zitronenscheiben genießen!
Bekanntes Heil-, Küchen- und Teekraut mit stark zitronigem Aroma

---

Minze, Türkische-

geschmackvolle Minze mit schönem Blatt
winterhart, für sonnig - halbschattig
für alles geeignet :-)
Alle Minzen eigen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!
Ein Mitbringsel von lieben Freunden aus der Türkei! Weil sie so kräftiges Aroma

besitzt und ein sehr gesundes Wachstum zeigt, vermehre ich sie schon seit Jahren.
Besonders gut zum Trocknen für winterliche Teemischungen geeignet!

Pfefferminze, Echte-

alte Tee- und Heilpflanze
liebt feuchte und nährstoffreiche Böden, winterhart
Alle Minzen eigen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!
Kräftig wachsende, stark ausläuferbildende Art mit besonders intensivem Pfefferminzaroma!

Minze, Spanische

typische, kräftige Minze mit besonders schönem Blatt
besonders schön für Kuchendeko o.ä.
winterhart, für Sonne und Schatten
Alle Minzen eigen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!
Eine stark aufrecht wachsende Sorte mit kräftigen Stielen und leicht behaarten Blättern. Ihr Duft erinnert an den Speermitn-Kaugummi. Gerne für Cocktails und Nachspeisen!

Minze, Schweizer

kräftiges Aroma, super Tee!
auch zum Trocknen geeignet. Winterhart, sehr wüchsig.
Alle Minzen eigen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!
Die Schweizerminze besitzt ein sehr kräftiges Aroma und ist sehr gut zum Trocknen geeignet! Sie besitzt große Blätter und ist besonders wüchsig!

Minze, Marokkanische

kräftige Minze mit hohem Mentholgehalt
geeignet für Coctails und arabischen Tee. Winterhart.
Alle Minzen eigen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!
Sie stammt aus nordafrikanischen Ländern. Auch bei uns ist sie vor allem wegen ihres belebend kühlen Aromas geschätzt. Bekannt unter Barkeepern auch als Nanaminze für Mochito!

Minze, Apfel-

Minzen gehören in die große Familie der Lippenblütler. Sie lieben gut mit Kompost versorgte Böden und suchen sich mit ihren Ausläufern den ihnen zusagenden Platz. In schönen Gefäßen sind sie eher zu bändigen und eine Augenweide obendrein. Gut mit Wasser und Dünger versorgt gedeihen sie auch so prächtig!!!
Alle Minzen eigen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!
Hervorragend für sommerliche Tees geeignet! Frisch aufbrühen! Auch ein Kaltauszug - mit Prosecco verfeinert - schmeckt himmlisch!

Ananasminze

fruchtige, panaschierte Sorte
für Bowlen und Sommertee frisch aufbrühen! winterhart
Alle Minzen eigen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!
Die aufrecht und überhängend wachsende Ananasminze eignet sich gut zum Unterpflanzen von Solitärkräutern! Paßt gut zu sommerlichen Tees, zu Obstsalaten oder zum Eis! Zum Trocknen weniger geeignet!

Schokoladenminze

besonders für Kuchen und Desserts geeignet
für sonnige - schattige Plätze, winterhart, auch für Topfkultur
Alle Minzen eigen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!
Auslese mit feinem Minzgeschmack der vor allem an "After Eignt" erinnert! Passt gut zu schokoladigen Nachspeisen!

Strauchbasilikum "Magic Mountain"

sehr reichblühend, Bienenweide
sehr wüchsig und gesund
passt gut zu Tomaten, Salaten, usw.

Majoran

Im Garten liebt er sonnige, warme Orte. Die Pflanzen werden 20 - 30 cm hoch und können mehrfach beerntet werden - bis zum Frost!
Alte Gewürzpflanze, die in keiner Kartoffelsuppe fehlen darf!
Die einjährige Art ist der winterharten vorzuziehen, da das Aroma deutlich intensiver ist!

Oregano, Pizza-

ein Muss für Pizza und Pasta!
winterharte Staude, buschieger Wuchs für die Sonne, nährstoffreiche, durchlässige Böden
Zum Würzen von griechischen und italienischen Gerichten - frisch und getrocknet - immer ein tolles Aroma!
Das ist deeeer Oregano für die Pizza!!! Eine winterharte grünblättrige Art mit leicht behaarten Blättern!

Oregano, Küchen-

intensives Aroma
winterhart mit rosa Blüten, polsterartiger Wuchs
Zum Würzen von griechischen und italienischen Gerichten - frisch und getrocknet - immer ein tolles Aroma!
Besonders buschig und aromatisch ist dieser Typ. Er entwickelt sich zu einem stattlichem Exemplar und sollte im späten Frähjar kräftig zurückgeschnittten werden. Hübsche weiße und rosa Blüten zieren im Sommer.

Oregano, gelber Polster-

gelber Farbtupfer für den Garten
winterhart, besonders für die italienische Küche geeignet

Oregano, weiß-buntblättrig

liebt den lichten Schatten unter Bäumen und nährstoffreiche, durchlässige Böden,
winterhart

Vietnamesischer Koreander

Andenbeere

Die mehrjährige Pflanze will im Sommer möglichst warm und sonnig stehen.
Leckeres, schon in kurzer Zeit und ganzjährig zu erntendes Obst mit Ananas-Apfel-Sternfrucht-Geschmack. Wie bei der Lampionblume wachsen die gelb-orangen Früchte in einer pergamentähnlichen Hülle!
Gibt eine besonders fruchtige Marmelade!

Rosmarin, reichblühend

Sorte "Blue Lagoon"
An sonnigen Feldhängen im Mittelmeerraum ist der Rosmarin zu Hause. Bei uns ist er leider nicht ganz winterhart! Überwintern Sie in hell und kühl, oder versuchen Sie an geschützter Stelle draußen Ihr Glück...
Rosmarin wird frisch und getrocknet verwendet. Hervorragend zu Lamm oder unwiederstehlich - Rosmarinkartoffeln!!!
Diese Sorte verwöhnt uns mit unzähligen, dunkelblauen Blüten. Sie wächst halb hängend, halb aufrecht!

Rosmarin, flachwachsend

An sonnigen Feldhängen im Mittelmeerraum ist der Rosmarin zu Hause. Bei uns ist er leider nicht ganz winterhart! Überwintern Sie in hell und kühl, oder versuchen Sie an geschützter

Stelle draußen Ihr Glück...
Rosmarin wird frisch und getrocknet verwendet. Hervorragend zu Lamm oder unwiederstehlich - Rosmarinkartoffeln!!!
Diese Sorte besitzt kriechenden bzw. hängenden Wuchs. Besonders schön in Ampeln oder als Unterpflanzung von Solitärkräutern.

Rosmarin, weißblühend

passt gut zwischen Rosen
An sonnigen Feldhängen im Mittelmeerraum ist der Rosmarin zu Hause. Bei uns ist er leider nicht ganz winterhart! Überwintern Sie in hell und kühl, oder versuchen Sie an geschützter Stelle draußen Ihr Glück...
Rosmarin wird frisch und getrocknet verwendet. Hervorragend zu Lamm oder unwiederstehlich - Rosmarinkartoffeln!!!
Eine Züchtung mit weißen Blüten und aufrechtem Wuchs!

Rosmarin, hängend

Rosmarin, starkwachsender

An sonnigen Feldhängen im Mittelmeerraum ist der Rosmarin zu Hause. Bei uns ist er leider nicht ganz winterhart! Überwintern Sie in hell und kühl, oder versuchen Sie an geschützter Stelle draußen Ihr Glück...
Rosmarin wird frisch und getrocknet verwendet. Hervorragend zu Lamm oder unwiederstehlich - Rosmarinkartoffeln!!!
Diese Sorte ist sehr schnellwüchsig, entwickelt große Blätter und kann stark beerntet werden.

Rosmarin, rosablühend

aufrechter Wuchs, rosa Blüten
An sonnigen Feldhängen im Mittelmeerraum ist der Rosmarin zu Hause. Bei uns ist er leider nicht ganz winterhart! Überwintern Sie in hell und kühl, oder versuchen Sie an geschützter Stelle draußen Ihr Glück...
Rosmarin wird frisch und getrocknet verwendet. Hervorragend zu Lamm oder unwiederstehlich - Rosmarinkartoffeln!!!
Eine Züchtung mit rosa Blüten und aufrechtem Wuchs!

Salbei, Peruanischer

Ein schöner Halbstrauch für den Kübel, da die Pflanze nicht winterhart ist! Gerne in der Sonne!
Die Blätter duften mentholig-aromatisch!
Die weißfilzigen Blätter stehen in einem schönen Kontrast zu den tiefviletten, fast schwarzen Blüten. Die Stengel sind recht klebrig! Eine der schönsten Salbeiarten!

Fruchttee Salbei

Die großen, hellgrünen und behaarten Blätter lassen die Herkunft aus den halbschattigen Bereichen der Tropen erahnen.
Bei uns kommt er leider schwer zur Blüte (wäre wundervoll rosa!), weil die lichtarme Winterzeit einfach zu lange ist!
Der herrliche Blattduft entschädigt allemal!!! Die Pflanze will wachsen, also in einen großen Kübel pflanzen und regelmäßig düngen!

Orangensalbei

Die sehr wüchsige Pflanze ist durstig und nicht winterhart! Besser als Kübelpflanze!
Verwendung vor allem in der Nachspeisenküche!
Auch als Honigmelonensalbei bekannter Fruchtsalbei, der uns den ganzen Sommer mit kräftig roten Blüten erfreut!

Salbei, krausblättrig

Der verholzende Strauch liebt warme Orte und durchlässige Böden. Ein Rückschnitt ist im späten Frühjahr möglich.
Die Blätter können jederzeit gepflückt werden, auch im Winter! Trotzdem sollte im Sommer ein Trockenvorrat angelegt werden, für die Küche und den wirksamen Salbei-Tee bei Halsbeschwerden.
Die krausblättrige Art ist gut winterfest und wüchsig!

Ananassalbei

Sehr wüchsige Kübelpflanze, die im Sommer auch ausgepflanzt werden kann!
Die in großen Mengen gebildeten, herrlich fruchtig riechenden Blätter, schmecken

gut in Salaten, auf dem Brot oder der Pizza! Immer frisch verwenden, nie mitkochen!
Auch als sommerlicher Tee wunderbar!

Muskateller-Salbei

herrlicher Muskateller Duft
Sonniger Standort in normalen, kalkhaltigen Böden. Kalkulieren Sie genug Platz, damit sich die Pflanze auch prächtig entfalten kann!
Nach dem Trocknen der Blüten behalten diese lange Zeit ihr Aroma, dass an zitronen und Grapefruits erinnert.
Attraktive, imposante Gartenpflanze von 1,5 m Höhe. Blüte im 2. Jahr!

Pimpernell

kleiner Wiesenknopf
Sie liebt trockene Standorte in der vollen Sonne. Wenn Sie die kleinen Blüten herausschneiden, können Sie länger die zarten Blätter pflücken. Die Ernte dauert bis in den Herbst.
Die hübsch gefiederten Blätter besitzen kühl-würziges Aroma und passen gut zu Salat, Quark und Eiern.
Besonders reich an Vitamin C, Gerbstoffen und Flavone…

Heiligenkraut

Gedeiht in voller Sonne auf durchlässigen, trockenen Böden!
Besonders gut für Einfassungen im Kräutergarten geeignet, da das Heiligenkraut sehr gut schnittverträglich ist und als Hecke oder Kugel gezogen werden kann.
Der Korbblütler aus dem Mittelmeerraum besitzt duftendes Laub dass auch im Winter grün/silbrig bleibt!

Bergbohnenkraut

junge Triebe passen zu Hülsenfrüchten + Suppen
fühlt sich an sonnigen Plätzen am wohlsten, mehrjährig
kräftiger Rückschnitt im Frühjahr

Tripmadam

Triebspitzen und Blätter für Salate
Sie liebt trockene Standorte in der vollen Sonne.
Die fleischigen Blätter bereichern jeden Salat! Die vitaminhaltigen Blätter können sogar im Winter gepflückt werden und helfen Salz zu sparen!
Die zerquetschten Blätter lindern Verbrennungen! Gelbe Blüten im Sommer!

Zuckerblatt, Süßkraut

schon die Guarani- Indianer süßten damit
Liebt halbschattige, warme Standorte, am besten im Tontopf halten. Anfangs sehr vorsichtig gießen, später hoher Wasserbedarf.
Die älteren Blätter besitzen die stärkste Süßkraft auch für Diabetiker geeignet!
Frisch und getrocknet zu verwenden!
Neues Trendkraut mit ungeahnten Möglichkeiten, dass allerdings bei den Indianern schon immer bekannt ist!

Salattagetes

in Gelb, Orange und Rot
Blätter und Blüten lecker im Salat

Kümmelthymian

gut zu Gemüse und Kartoffelgerichten
flachwachsend oder hängend, winterhart

Teppichthymian, rot

Teppichthymian, rosa

Teppichthymian, weiß

Feldthymian

Zitronenthymian, grün

zitronige Aroma
sonnige, magere Standorte, wächst kompakt, hünsche rosa Blüten für Küche und Tee

---

Thymian "Kreeping Red"

Polsterthymian mit dunkellila Blüten
für Duftrasen oder zwischen Steinplatten
sandige Böden, winterhart

Küchenthymian

der Thymian für die Küche mit tollem Aroma!
liebt die Sonne und Trockenheit, winterhart

Kapuzinerkresse, kletternd

essbar, gesund und lecker
Erinnerungen werden wach... umrankte Bauerngartenzäune... Omas's Gemüsegarten...
sonnig - halbschattig, rot, orange, gelb

Basilikum, Zitrus

Basilikum, rot

Basilikum, Genoveser

Basilikum, Thai

Arabisches Bergkraut

Toskanasalbei

hervorragend zum Kochen

Brahmi

ayurvedische Heilpflanze

Waldmeister

Klee, rotblättrig

Blätter und Blüten essbar

Cola-Kraut

duftet nach "Coca Cola"
mehrjärhiger, krautiger Halbstrauch mit gelben Blüten

Duftlavendel

betörender Duft, gezahnte Blätter
wenige blaue Blüten, nicht frosthart, schöne Kübelpflanze

Bergtee, griechischer

niedrige, zimtig schmeckende Teepflanze
zitronenfarbige, Hummeln lockende Blütenkerzen
sonnige, earme Standorte, bedingt winterhart

Argentinischer Minzstrauch

hervorragende Teepflanze
reizvoller Schwester der Zitronenverbene

Kretische Melisse

Limetten-Mandarinen-Aroma
für Kräuterbutter, Salate, Suppen
winterharte, 60-90 cm hohe Staude

Feigenminze

passt wunderbar zu Obstsalaten, Marmeladen und Eis
schwachwachsend, winterhart, rosa Blüten, Schmetterlingsweide

---

Minze, Birnen-

für Tee, Gewürz und Bienen
lila-rosa Blüten, ca. 50cm hoch, mehrjährig

Minze Mojito

original Hemmingway Minze für Coctails
für Obstsalate und Smoothies ein Muss...

Minze, Erdbeer-

zierreiche Minze, die wenig wuchert
beim Berühren der Blätter verströmt sie einen klaren Erdbeerduft
passt besonders zu Desserts

Minze, Zitronen-

stark nach Zitrone duftende Fruchtminze
für halbschattige, sonnige Standorte, winterhart

Minze, Süße Limonen-

Hillary`s Sweet Lemon
zierliche Minze, lila Blüten, ideale Dessertminze

Minze, Beeren-

Berry Cream
fruchtiges Minzaroma, Geschmack von schwarzer Johannisbeere

Minze, Limoncello

orginal Hemmingway Minze
für Coctails und Fruchtiges, fehlt nur noch der italienische Limoncello! winterhart

---

Minze, Thai-

perfekt für die asiatische küche
frischfruchtiges Arome, winterhart

Minze, Basilikum-

schmeckt gut im Salat und zu Tomate-Mozzarella
schwachwüchsige Minze mit sattgrünen Blättern & purpurnen Blüten

---

Thymian, wolliger

flacher, überhängender Wuchs
behaarte Blätter, hübsche Blüten, schön z.B. unter Rosmarin

Salbei, Berggarten-

großblättriger Salbei
für die Sonne, kräftiger Rückschnitt im Frühjahr erhält die Form, winterhart

---

Bohnenkraut

nicht nur für Bohnengerichte!
winterharter kleinstrauch mit weißen Blüten
passt gut zu allem Gemüse, Fleisch und Fisch

Majoran, Italienischer

für Eintöpfe und Gemüsegerichte
aufrecht wachsender Bruder

Oregano, Echter

winterhart, liebt den lichten Schatten unter Bäumen und nährstoffreiche, durchlässige Böden

Brunnenkresse

für Suppen und Salate
winterhart, liebt Schatten und Feuchtigkeit

Majoran, Italienischer

für Eintöpfe und Gemüsegerichte
aufrechtwachsender Bruder

Zitronenpolsterthymian

Bienenweide
flacher, winterharter Thymian mit lila Blüten
für Duftrasen und Steinfugen

Salbei, Berggarten-

großblättriger Salbei für die Sonne
kräftiger Rückschnitt im Frühjahr erhält die Form, winterhart

---

Die Mühlbachgärtnerei
Fam. Josef und Marianne Beubl
Gärtnerstrasse 2a
85368 Moosburg / Germany
Tel.: ++49 - 8761 - 2390
Fax: ++49 - 8761 - 729142
Email: info(at)die-muehlbachgaertnerei.de

© 2024 Die Mühlbachgärtnerei Beubl - Letzte Änderung: Do, 21.04.2022 um 13:23 Uhr