

Deutscher Name	Botanischer Name	Verwendung	Verfügbar ab KW
Afrikanischer Räuchersalbei	Eriocephalus africanus	Zu Fleisch, Gemüse, Heilpflanze	16
Aloe	Aloe vera	Heil-und Kosmetikpflanze	16
Anis	Pimpinelle anisum	Süßspeisen, Backen	13
Arabisches Bergkraut	Micromeria fruticosa	Suppen, Soßen, Gemüse, Fleisch	16
Arnika	Arnica chamissonis	Heilpflanze	13
Äztekisches Süßkraut	Lippia dulcis	Kalorienfreie Pflanze mit minzigem Aroma	14
Austernpflanze	Mertensia maritima	Gemüse, Salat, Kräutersoßen	16
Baldrian	Valeriana officinalis	Heilpflanze mit beruhigender Wirkung	13
Baldrian	Valeriana officinalis	Heilpflanze mit beruhigender Wirkung	13
Barbarakraut	Barbarea vulgaris	Winterkresse, zu Salat	13
Bärlauch	Allium ursinum	Blätter zu Salat, Suppe, Gemüse etc.	16
Basilikum „Ararat“	Ocimum basilicum	Stärker wachsend, panaschierte Blätter	13
Basilikum „Magic Blue“	Ocimum x Hybrida	Rotes Strauchbasilikum, Bienenpflanze	16
Basilikum „Magic White“	Ocimum x Hybrida	Weißes Strauchbasilikum, Bienenpflanze	16
Basilikum „Tauris“	Ocimum x basilicum	Aufrecht wachsend (Krim Basilikum)	16
Basilikum Duo	Ocimum basilicum	Mischung aus Genoveser u. Rosso	13
Basilikum Genoveser	Ocimum basilicum	Bekannteste Sorte	13
Basilikum Green Pepper	Ocimum selloi	Geschmack erinnert an grüne Paprika	16
Basilikum Heiliges (Tulsi)	Ocimum tenuifolium	Indische Küche	16
Basilikum kleinblättrig	Ocimum basilicum	Bildet kurze buschige Pflanzen	13
Basilikum Rot	Ocimum basilicum	Rosso, bringt Farbe in die Salate	13
Basilikum Salatblättrig	Ocimum basilicum	Handtellergröße Blätter	13
Basilikum Strauch	Ocimum basilicum	Exzellenter Geschmack	16
Basilikum Thai	Ocimum basilicum	Intensiver anisartiger Geschmack	13
Basilikum Zimt	Ocimum basilicum	Kleinblättrig, Salat, Süßspeisen	16
Basilikum Zitrone	Ocimum americanum	Mit kräftigem Zitronengeschmack	13
Beifuß	Artemesia vulgaris	Zu Fleisch, Heilpflanze	13
Bergbohnenkraut	Satureja montana	Winterhart, zu Bohnen, Gemüse	13
Blutampfer	Rumex sanguineus	Salat, Suppe, Soße, Fisch, Gemüse	13
Bohnenkraut einjährig	Satureja hortensis	Bohnen und anderem Gemüse	13
Boretsch	Borago officinalis	Salat, Kräutersoßen (Grüne Soße)	14
Brahmi Gedächtnispflanze	Bacopa monnieri	Fördert das geistige Leistungsvermögen	16
Bronzefenchel	Foeniculum vulgare	Gemüse, Salat, Kräutersoßen, Tee	14
Brunnenkresse	Nasturtium microphyllum	Fisch, Gemüse, Salat, Kräutersoßen	15
Cola Strauch	Artemisia abrotanum	Blätter riechen wirklich nach Cola	15
Currykraut Zwerg	Helichrysum italicum	Gemüse, Reis, Duft- und Zierpflanze	14
Dill	Anethum graveolens	Fisch, Gemüse, Kräutersoßen	13
Duftgeranie „Apfel“	Pelargonium fragrans	Duft- und Zierpflanze mit Apfelduft	16
Duftgeranie „Haselnuss“	Pelargonium Hybriden	Duft- und Zierpflanze mit Haselnussduft	16
Duftgeranie „Zitrone“	Pelargonium crispum	Duft- und Zierpflanze mit Zitronenduft	16
Duftgeranie „Rosen“	Pelargonium graveolens	Duft- und Zierpflanze mit Rosenduft	16
Eiskraut	Aptenia cordifolia	Zu Salat und Kräutersoßen	16
Erdbeerspinat	Chenopodium capitatum	Blätter als Spinatgemüse	16
Erdmandel	Cyperus esculentus	Knollengemüse	16
Erdnuß	Arachis hypogaea	Nüsse zum knabbern und kochen	16
Estragon	Artemesia dranunculus	Salat, Suppe, Gemüse, Fleisch etc.	13

Estragon franz.	Artemesia dranunculus	Intensiverer Geschmack	13
Etagen- Zwiebel	Allium cepa var. vivi.	Salat, Suppe, Fisch etc.	16
Feigenbaum	Ficus carica	Süßspeisen, Soßen	13
Fenchel	Foenicum vulgare	Gemüse, Aufläufe, Soßen	13
Flower Sprout	Brassica campestris	Kreuzung v. Grünkohl mit Rosenkohl	16
Galgant	Alpinia galganga	Wurzelrhizome zu asiatischen Gerichten	16
Gelbwurz Kurkuma	Curcuma longa	Zu asiatischen Gerichten und Currygerichten	16
Gojibeere	Lycium barbarum	Reife Früchte frisch als Obst, oder getrockne	16
Gotu Kola	Centella asiatica	Pflanze der Langlebigkeit „Heilpflanze“	16
Granatapfel	Punica granatum nana	Mediterraner Baum, Obst, Heilpflanze	16
Griechischer Bergtee	Sideritis syriaca	Heilpflanze, zu Tee	16
Gummibärchenblume	Cephalophora aromatica	Blüten riechen genau wie Fruchtgummis	16
Haferwurzel	Tragopogon porrifolius	Altes Wurzelgemüse	16
Hirschhornwegerich	Plantago coronopus	Salatbeigabe	13
Japanischer Wasserpfeffer	Polygonum hydropiper	Pfeffrig scharf, zu Fleisch, Fisch, Gemüse etc.	16
Jiagulan	Gynostemma pentaphyllum	Pflanze des ewigen Lebens	16
Kamille Rasen	Chamaemelum nobile	Anspruchslose Heilpflanze und Bodendecker	16
Kapland-Heilpelargonie	Pelargonium sidoides	Südafrikanische Heilpflanze „Umckaloabo“	16
Kapuzinerkresse	Tropaeolum majus	Blätter u. Blüten zu Salat und Kräutersoßen	14
Kardamom	Elettaria cardamomum	Blätter als Tee, Samenkapseln zu Gebäck	16
Katzen- Gamander	Teucrium marum	Der Duft wirkt auf Katzen anziehend	16
Kerbel	Anthriscus cerefolius	Suppen, Gemüse, Salat, grüne Soße	13
Knollenziest	Stachys siebodii	Knollen als Gemüse	17
Koriander	Coriandrum sativum	Für asiatische u. mediterrane Gerichte	13
Koriander Lemon	Coriandrum sativum	Mit Zitronenaroma	13
Koriander Mexikanischer	Porophyllum ruderale	Wächst streng aufrecht, asiatische Gerichte	16
Koriander Vietnamesischer	Polygonum oderatum	Wächst kriechend, asiatische Küche	16
Kümmel	Carum carvi	Samen zu Gemüse, Fleisch, Soße	16
La Mo Long „ Käse-Blatt „	Paederia lanuginosa	Blätter mit Käsegeschmack zu Gemüse Heil.	16
Lakritztagetes	Tagetes filifolia	Salat, Kräutersoßen, Zierpflanze	14
Liebstockel Maggikraut	Levisticum officinalis	Bis zu 1,5m hoch werdend, zu Suppen Soßen	13
Löffelkraut	Cochleria officinalis	Salzliebende Pflanze, Salat, Suppen, Gemüse	13
Lorbeer	Laurus nobilis	Blätter zu Fleisch, Fisch, Suppen, Soße	13
Mädesüß	Fillipendula ulmaria	Staude, Duft und Heilpflanze	16
Majoran	Majoranum hortensis	Zu Fleisch, Gemüse, Pizza, Soßen	13
Malabar-Spinat	Basella alba	Kletterpflanze, dekoratives Spinatgemüse	16
Mangold	Beta vulgaris	Blätter als Gemüse	13
Meerrettich	Armoracia rustica	Wurzeln gerieben zu Fleisch, Soße, Fisch	16
Minze „ Mojito „	Mentha spicata	Beste Minze für den beliebten Cocktail	14
Minze Beris & Cream	Mentha species	Einzigartiges, fruchtiges Aroma	14
Minze Erdbeer	Mentha species	Zierliche flache Duftminze mit Erdbeeraroma	14
Minze Marokkanische	Mentha spicata var. crispa	Kräftig, süßlich-kühles Aroma	13
Murdannia	Murdannia loriformis	Schnell wachsende Grünpflanze, Heilpflanze	16
Nachtphlox (Sternbalsam)	Zaluzianskya capensis	Duft und Zierpflanze	15
Nachtviole	Hesperis matronalis	Winterhart, Duft und Zierpflanze	16
Neem- Baum	Azadirachta indica	Blattextrakt als natürliches Insektizid	16
Okra	Abelmoschus esculentus	Mit dem Hibiscus verwandte Gemüsepflanze	16
Olivenkraut	Santolina viridis	Der Geschmack erinnert an grüne Oliven	15

Oregano	Origano vulgare	Wichtiges Küchenkraut, Pizza, Pasta, Suppen	13
Oregano Kubanischer	Plectranthus amboinicus	Tropische Heil- Gewürzpflanze, Tee	14
Perilla „ Purpur „	Perilla frutescens	(Shiso) zu Gemüse, Fisch, Asiatische Gerichte	16
Petersilie glatt	Petroselinum crispum	Glatte, ertragreiche Sorte	13
Petersilie Japanische	Cryptotaenia japonica	Staude, verwenden wie normale Petersilie	13
Petersilie krause	Petroselinum crispum	Typ Mooskrause	13
Pfeffer schwarz	Piper nigrum	Samen als universelles Gewürz	16
Pfefferblatt	Piper auritum	Zartes Fleisch in ganzen Blätter einwickeln	16
Pfefferkraut	Lepidium latifolium	Wird auch ausdauernde Kresse genannt	16
Pfefferminze	Mentha x piperita	Klassiker für Tee, Salate	13
Pflücksalat „ Bloody „	Brassica	Mischung aus verschiedenen Blattsalaten	13
Pflücksalat „ Frizzy „	Brassica	Mischung aus verschiedenen Blattsalaten	13
Pimpinelle	Sanguisorba minor	Zu Salat und Kräutersoßen (Einheimisch)	13
Portulac	Portulaca oleracea	Einjährige Gewürzpflanze zu Salaten u. Soße	13
Queller	Salicornia europea	Roh in Salaten oder gedünstet	13
Rauke „ Teufelszunge „	Diplotaxis tenuifolia	Rotblättrige Variante zur wilden Rauke	15
Rauke wilde	Eruca sativa	Zu Salat, Gemüse, Carpaccio	13
Rizinus	Ricinus comunis	Heilpflanze, Zierpflanze	16
Rosmarin	Rosmarinum officinalis	Klassiker in der mediterranen Küche	13
Rosmarin Afrikanischer	Eriocephalus africanus	Zu Fleisch und Gemüse, Heilpflanze	16
Rosmarin hängend	Rosmarinum prostratus	Hängender Wuchs, gleiche Verwendung	13
Salbei Maxima	Salvia officinalis	Grüner Salbei mit silbrigen großen Blättern	15
Salbei Silber	Salvia officinalis	Sehr aromatisch	15
Salzkraut „ Agretti „	Salsola soda	Neues Trendgemüse aus Italien	13
Sauerampfer	Rumex acetosa	Salat, Suppe, Soße, Gemüse, (grüne Soße)	13
Schabzigerklee	Trigonella caerulea	Verwenden wie Bockshornkleesamen	13
Schildampfer	Rumex scutatus	Wird auch römischer Sauerampfer genannt	13
Schnittknoblauch	Allium tuberosum	Verwendung wie Schnittlauch	13
Schnittlauch	Allium schoenoprasum	Klassiker in der deutschen Küche	13
Schnittsellerie	Apium graveolens	Suppengrün pur bildet keine Knolle	13
Schoko – Cosmea	Cosmos atrosanguineus	Blüten duften nach Zartbitterschokolade	16
Schöllkraut	Chellidonium majus	Gelber Milchsaft zur Behandlung v. Warzen	16
Schwarzwurzel	Scorzonera hispanica	Wurzelgemüse im Winter	16
Sedanina	Apium nodiflorum	(Wassersellerie) Gemüse, Salate , Soßen	16
Spitzwegerich	Plantago lanceolata	Junge Blätter zu Salat, Heilpfl. bei Erkältung	13
Stevia			16
Süßkartoffel	Ipomea batatas	Verwendung wie Kartoffeln	16
Szechuan – Pfeffer	Zanthoxium piperitum	Reife Samen zu Fleisch, Gemüse, Suppen	16
Teestrauch Echter	Camellia sinensis	Knospen und Blätter zu Tee	16
Thymian „ Wine & Roses „	Thymus vulgaris	Besonders flacher Wuchs	15
Thymian „Foxley „	Thymus vulgaris	Weiß- dunkelgrün panaschiert	15
Thymian „Tim„	Thymus vulgaris	Unser gewöhnlicher Thymian	13
Thymian „Faustinoi„	Thymus vulgaris	Kugelförmiger Aufbau, hocharomatisch	15
Thymian „ Rosen „	Thymus vulgaris	Süßer fruchtiger Duft nach frischen Rosen	15
Thymian Zitrone	Thymus citrodorus	Goldgelber Thymian mit kräftigem Aroma	13
Topinambur	Helianthus tuberosus	Knollen als Gemüse	16
Tripmadam	Sedum reflexum	Zu Salaten und Kräutersoßen	16
Verpiss-Dich-Pflanze	Coleus canina	Vertreibt Hunde und Katzen	16

