

Bohnenkraut und verschiedene Kräuter

Bergbohnenkraut, Winterhartes Bohnenkraut, Satureja montana

Wintergrüner Halbstrauch der Bohnengerichten den letzten Pfiff gibt, auch gut in der mediterranen und mexikanischen Küche zu verwenden. Für sonnige und trockene Gartenbereiche, kann auch im Winter geerntet werden.

Preisgruppe blau im 9cm Topf

Zitronenbohnenkraut, Satureja montana var citriodora

Das Aroma hat mit dem bekannten Bohnenkraut nicht mehr viel gemeinsam, ist bei Berührung deutlich zitronig, so ähnlich wie beim Zitronenthymian. Der Standort sollte auch hier sonnig und trocken sein. Verwendung in der Küche als Tee, zu Fisch, Gemüse etc.

Preisgruppe grün im 9cm Topf

Kriechendes Bohnenkraut, Satureja spicigera

Flachwachsende winterharte Form des Bohnenkrauts, sehr hübsch in Steingärten, durch die späte weiße Blüte sehr attraktiv.

Preisgruppe grün im 9cm Topf

Eibisch, Althaea officinalis

Eine hübsche Solitärstaude, im Hochsommer mit lilarosa Blüten und einer Höhe von 150-200cm. Der Standort sollte nährstoffreich und nicht zu trocken sein. Vor allem die Wurzeln werden gegen Entzündungen verwendet.

Preisgruppe grün, im 11cm Topf

Engelwurz, Angelica archangelica

Sehr groß werdende Solitärstaude, geeignet für nährstoffreiche, frische Böden. Hat grün-weiße Blütendolden im Sommer und kann sich stark durch Selbstausaat vermehren. Wurde früher als Mittel gegen Hexenzauber verwendet, ist heute auch noch ein guter Sichtschutz gegen unliebsame Nachbarn! Die aromatischen Pflanzenteile werden zur Nervenstärkung in Kräuterlikören verwendet, die Stängel können kandiert genossen werden und die Blätter finden Verwendung in Kräutertee's.

Preisgruppe grün im 11cm Topf

Barbarakraut, Barbarea vulgaris

Eher eine etwas kurzlebige Staude für feuchte Gartenbereiche. Die Vitamin C Bombe im Winter mit senfig kressigem Geschmack. Verwendung im Salat, Quark oder aufs Brot.

Preisgruppe rot im 9cm Topf

Französischer Estragon, Artemisia dracuculus var. sativus

Ist die viel aromatischere Estragon-Variante, mit einem leichten Anis Aroma. Bleibt im Gegensatz zum Russischen Estragon niedriger und wuchert nicht so stark. Die Staude wünscht vollsonnige Standorte und nährstoffreiche, nicht zu trockene Böden. Wird als Appetitanreger und Verdauungsförderer in der Küche verwendet. Lecker in Salat, zu Fisch und Geflügel, kann auch in Essig eingelegt werden.

Preisgruppe grün im 11cm Topf

Yssop, Essigkraut, Hyssopus officinalis

Halbstrauch aus dem Mittelmeerraum, wenn der Boden durchlässig genug ist, ist er auch bei uns sehr gut winterhart. Jedes Jahr im Frühling um ein Drittel zurück schneiden. Eignet sich auch sehr gut als Dufthecke ums Kräuterbeet. Die im Sommer erscheinenden stahlblauen Blüten sind eine super Insektenweide oder sie werden als Duftsträußchen verwendet. Jungen Triebe verwendet man in der Küche im Salat oder im Kräuterquark.

Verschiedene Yssop Sorten:

- **Hyssopus officinalis Albus**
Wie die Art aber mit weißen Blüten
- **Hyssopus officinalis Roseus**
Wie die Art, aber mit rosa Blüten
- **Hyssopus officinalis ssp. aristatus**
Felsenyssope, eine kompakte Form die nur 25 cm hoch wird und sich sehr gut für Steingärten eignet.

Alle Yssop Sorten: [Preisgruppe blau im 9cm Topf](#)

Waldmeister, Gallium odoratum

Die Staude, aus der die Maibowle und Berliner Weiße zubereitet werden. Das Kraut wird vor der Blüte verwendet. Zur Blütezeit überströmte die Staude einen intensiven Kumarinduft. Sie steht am liebsten ungestört im Laubstreu von Laubgehölzen.

[Preisgruppe blau im 9cm Topf](#)

Herzgespann, Leonurus cardiaca

groß werdende, imposante Heilpflanze und Hummelweide. Sie wünscht humose Gartenböden und wird bis zu 100cm hoch. Die lila-rosa Blütenkerzen erscheinen von Juni bis September

[Preisgruppe grün im 11cm Topf](#)

Liebstock, Maggikraut, Levisticum officinalis

Wurde bereits im Mittelalter in den Klostersgärten angebaut und in der Medizin z.B. gegen Blähungen eingesetzt. In der Küche gibt er Eintöpfen und Suppen den letzten Pfiff. Probieren Sie ihn auch einmal zu Quark und Salat. Zur Blütezeit im Sommer ist die Staude ein Insektenmagnet. Der Boden sollte nicht zu trocken, tiefgründig und nährstoffreich sein.

[Preisgruppe blau im 11cm Topf](#)

Sauerampfer, Rumex acetosa

Die Blätter des Ampfers werden für Salat Frühlingsquark oder aber auch Frankfurter grüne Sauce verwendet. Pflanze immer wieder ganz runterschneiden um die Blütenbildung zu vermeiden. Die Staude möchte im Garten in normalem nicht zu trockenem Boden stehen.

[Preisgruppe rot im 9cm Topf](#)

Blutampfer, Rumex sanguineus var. sanguineus

Sauerampferart mit roten Stielen und rot geäderten Blättern. Geschmacklich nicht so sauer wie Rumex acetosa.

[Preisgruppe grün im 9cm Topf](#)

Weinraute, Ruta graveolens

Sehr stark aromatisches mediterranes Gewürz, Verwendung nur in kleinen Mengen, z.B. zu Fischgerichten, ist das typische italienische Grappa Gewürz. Wurde im Mittelalter sogar zur Teufelsaustreibung verwendet. Vorsicht bei Berührung der Staude bei Sonnenschein, durch Herabsetzung des UV Schutzes der Haut, kann es zu Verbrennungen kommen. Der Standort im Garten sollte eher trocken und steinig durchlässig sein, etwas Schutz vor der Wintersonne.

[Preisgruppe grün im 9cm Topf](#)

Kleiner Wiesenknopf, Sanguisorba minor Pimpinelle

Die Pimpinelle ist ein Bestandteil der Frankfurter Grünen Sauce, sie kann aber auch im Frühlingsalat oder Quark verwendet werden. Der Standort sollte sonnig bis halbschattig und nicht zu trocken sein.

[Preisgruppe rot im 9cm Topf](#)