

# KRÄUTER

Einleitung .....	1
Buchempfehlungen:.....	1
Zu den Preisen.....	1
Sortenliste, sortiert nach lateinischem Namen:.....	1
Sortenbeschreibungen und Preise.....	5

## Einleitung

Unter dem Oberbegriff **'Kräuter'** sind alle Pflanzen zusammengefasst, die dem Menschen in irgendeiner Form zum Nutzen gereichen, was auch den umgangssprachlichen Gepflogenheiten am ehesten entspricht. Kräuter wurden und werden zum **Essen, Würzen, Heilen, Pflegen, Färben, Waschen, zur Schädlingsbekämpfung oder auch einfach nur zum Duften** verwendet. Unser Angebot umfasst inzwischen rund 350 Arten und Sorten ausdauernder und einjähriger Pflanzen, die aus aller Welt stammen. Einige Überschneidungen mit der Kübelpflanzenliste liegen in der Natur der Sache, z.T. wurde versucht dies durch Querverweise zu umgehen.

Wir ziehen unsere Kräuter zum überwiegenden Teil aus selbstgewonnenen Stecklingen heran; ein- oder zweijährige Arten werden ihrem natürlichen Rhythmus entsprechend ausgesät - soweit möglich ebenfalls aus selbstgesammeltem Saatgut. Bei einigen Pflanzen sammeln wir auch die bei uns fast immer erlaubte Selbstaussaat ein und topfen diese 'wilden' Pflanzenkinder wieder ordentlich in Töpfe. Überwintert wird fast alles im kalten Kasten - unsere Gewächshausplätze sind den schutzbedürftigsten Pflanzen vorbehalten. Deswegen ist kaum etwas vorzeitig angetrieben und deswegen können wir leider oft relativ spät im Frühjahr neue Stecklinge machen.

Eine Bemerkung in dieser Hinsicht zur **Kräuterkultur in Töpfen**: die meisten ausgepflanzt als winterhart geltenden Arten müssen bei Kübelkultur im Winter geschützt werden. Nur wenige Ausnahmen vertragen das völlige Durchfrieren frei stehender Pflanzgefäße! Oft hilft allerdings schon ein Schutz der Töpfe durch das Heranrücken an Hauswände (z.B. auch Blumenkästen auf dem Balkon abnehmen!). Im Garten 'senkt' man alternativ die Töpfe ein, d.h. man gräbt sie in der Erde ein und simuliert so gewachsenen Boden.

Die Hinweise zu An- und Verwendungsmöglichkeiten der Arten wurden zumeist aus der Literatur entnommen, da wir selbst bisher kaum Zeit zu größeren Kochexperimenten (mal abgesehen von unseren Einmachrezepten, siehe Chilis) und glücklicherweise auch kaum Grund zu **medizinischer Selbsthilfe** hatten. Selbstverständlich ist gerade letzteres auch **nur unter fachkundiger Anleitung** auszuprobieren! Zu weiterführenden Studien hier einige Bücher aus der immer umfangreicher werdenden Fachliteratur, die uns als empfehlenswert erscheinen:

## Buchempfehlungen:

- Dumont's Grosse Kräuterenzyklopädie; von Deni Brown Dt. Sonderausgabe - Köln: DuMont, 1998 ISBN 3-7701-4607-7
- Das große Buch der Heilpflanzen; von Manfred Pahlow München: Gräfe und Unzer Verlag GmbH ISBN 3-7742-3848-0
- Der große Kräuterführer; von Jekka McVicar Erlangen; Karl Müller Verlag ; 1997 ISBN 3-86070-684-5

## Zu den Preisen

Die Preisangaben in dieser Liste beziehen sich auf die kleinste, in der Regel vorhandene, Topfgröße. Multitopfware z.B. wird bei Bedarf immer wieder mal nachgesät, es kann aber vorkommen, dass wir Ihre Wunschpflanze gerade nicht in der passenden Größe parat haben. Pflanzen, die sich aktuell in der Vermehrung befinden stehen hier ohne Preisangabe, falls Interesse besteht bitte nachfragen! Die Preisangaben finden Sie rechts unter jeder Beschreibung. R09 beschreibt die Topfgröße (runder 9er Topf, e09 entsprechend: eckiger 9er Topf, Mt=Multitopf usw.).

## Sortenliste, sortiert nach lateinischem Namen:

ALLIUM	Liliaceae.....	5
Allium cepa var. ‚Prolifera‘	Ewige oder Luft-Zwiebel .....	5
Allium fistulosum	Winterhecken - Zwiebel .....	5
Allium odorum	Chinesischer (Schnittknob-)Lauch.....	5
Allium schoenoprasum	Schnittlauch.....	5
Allium tuberosum	Schnittknoblauch.....	5
Allium ursinum	Bärlauch .....	5
Althaea officinalis	Eibisch Malvaceae.....	5
Anethum graveolens	Dill Umbelliferae.....	5
ANTHEMIS nobilis	Römische Kamille Compositae.....	6

Anthemis nobilis 'Plena'	Römische Kamille , gefülltblühend .....	6
Anthemis tinctoria	Färberkamille .....	6
Anthriscus cerefolium	Kerbel Umbelliferae .....	6
ARTEMISIA	Compositae .....	6
Artemisia abrotanum var. Coca-Cola	Ccoa-Cola-Raute .....	6
Artemisia absinthium	Wermut , Absinth .....	6
Artemisia arborescens	Baumwermut .....	6
Artemisia camphorata	Kampferberraute .....	6
Artemisia dracunculus	Estragon .....	6
Artemisia dracunculus var. Aromatisch	Deutscher Estragon .....	6
Artemisia ludoviciana 'Silver Queen'	Weißfilzige Edelraute , Estafiate .....	7
Artemisia pontica	Römischer Wermut .....	7
Artemisia procera	Wohlrriechende Eberaute .....	7
Artemisia vulgaris	Beifuß .....	7
Artemisia ‚Limelight‘	gelbbunter Beifuß .....	7
BORAGO laxiflora	Ausdauernder Borretsch Boraginaceae .....	7
Borago officinalis	Borretsch , Gurkenkraut .....	7
CALAMINTHA	Bergminze Labiatae .....	7
Calamintha grandiflora 'Variegata'	Weißbunte Gartenbergminze .....	7
Calamintha nepeta	Kleine Bergminze , Steinquendel .....	7
Calamintha nepeta 'Blue Cloud'	.....	7
CAPSICUM	Paprika , Peperoni , Chili Solanaceae .....	7
Cedronella triphylla	Balsamstrauch Labiatae .....	8
CHENOPODIUM	Chenopodiaceae .....	8
Chenopodium bonus-henricus	Guter Heinrich .....	8
Chenopodium giganteum ‚Magentaspreen‘	Baumspinat .....	8
Chrysanthemum	Compositae .....	8
Chrysanthemum balsamita	Marienblatt .....	8
Chrysanthemum parthenium	Mutterkraut .....	8
COLEUS	Labiatae .....	8
Coleus amboinicus 'Variegatus'	Weißbunter Jamaicathymian .....	8
Coleus aromaticus	.....	8
Coleus spec.	Mentholpflanze .....	8
CORIANDRUM	Koriander Umbelliferae .....	8
Cryptotaenia japonica ‚Rubra	Japanische Petersilie .....	9
Elsholtzia stauntonii	Chinesischer Gewürzstrauch Labiatae .....	9
Eupatorium aromaticum	Wasserdost Compositae .....	9
FOENICULUM	Fenchel Umbelliferae .....	9
Foeniculum vulgare	Gewürzfenchel .....	9
Foeniculum vulgare 'Red Form'	Bronzefenchel .....	9
Glechoma hederacea	Gundermann , Gundelrebe Labiatae .....	9
Helichrysum italicum	Currykraut Compositae .....	9
Hesperis matronalis	Nachtviole Brassicaceae .....	9
Houttuynia cordata 'Variegata'	Vap Ca Saururaceae .....	9
Hypericum androsaemum	Amberkraut , Tutsan Guttiferae .....	10
Hypericum perforatum '	Johanniskraut .....	10
HYSSOPUS	Ysop Labiatae .....	10
Hyssopus officinalis 'Albus'	.....	10
Iris graminea	Pflaumeniris Iridaceae .....	10
Isatis tinctoria	Färberwaid Cruciferae .....	10
Laurus nobilis	Lorbeer Lauraceae .....	10
Lavandula dentata	Zahnlavendel .....	10
Leonurus cardiaca	Herzgespann Labiatae .....	10
Levisticum officinale	Liebstöckel , Maggikraut Umbelliferae .....	10
LIPPIA	Verbenaceae .....	11
Lippia citriodora	Zitronenverbene Verveine .....	11
Lippia citriodora var minzig	Minz-Verbene .....	11
Lippia chamaedrifolia	.....	11
MAJORANA	Majoran Labiatae .....	11
Majorana hortensis	Einjähriger Majoran .....	11
Marrubium vulgare	Andorn Labiatae .....	11

MELISSA	Melisse	Labiatae	.....	11
	Melissa altissima	Limonen - Melisse	.....	11
	Melissa officinalis	Zitronenmelisse	.....	11
MENTHA	Minzen	Labiatae	.....	11
	Mentha aquatica var. crispa	Krausemünze	.....	11
	Mentha arvensis var. piperascens	Japanische Minze	.....	12
	Mentha gentilis var. citrata 'Zitrone'	Zitronen - Minze	.....	12
	Mentha gentilis 'Variegata'	Ingwer - Minze	.....	12
	Mentha piperita var. citrata 'Orange'	Orangen - Minze	.....	12
	Mentha pulegium	Poleiminze , kriechend	.....	12
	Mentha requienii	Korsische Minze , Streichelminze	.....	12
	Mentha spec. 'Johannisfeld'	Rumänische Pfefferminze	.....	12
	Mentha spec. 'Lavendel'	Lavendel - Minze	.....	12
	Mentha spicata	Englische Grüne Minze	.....	12
	Mentha spicata var. crispa	Marokkanische Minze	.....	12
	Mentha spec. ‚Büttje Büll‘		.....	12
	Mentha spec. ‚Cervinia‘		.....	12
	Mentha spec. ‚Apfel‘		.....	12
	Mentha spec. ‚Banane‘		.....	12
	Mentha spec. ‚Dionysos‘		.....	12
	Mentha spec. ‚Erdbeer‘		.....	12
	Mentha spec. ‚Feige‘		.....	12
	Mentha spec. ‚Sibirische‘		.....	12
	Mentha spec. ‚Persische‘		.....	12
MONARDA	Indianernessel	Labiatae	.....	12
	Monarda didyma	Goldmelisse ‚Oswego-Tee‘	.....	13
	Monarda fistulosa	Wildes Bergamot	.....	13
	Monarda x fistulosa tetraploid	Rosenmelisse	.....	13
Myrrhis odorata	Myrrhenkerbel , Süßdolde	Umbelliferae	.....	14
MYRTUS	Myrte	Myrtaceae	.....	14
	Myrtus communis	Griechische Myrte	.....	14
	Myrtus communis 'Microphylla Variegata'		.....	14
	Myrtus communis 'Variegata'	Römische Myrte	.....	14
NEPETA	Katzenminze	Labiatae	.....	14
	Nepeta cataria ssp. citriodora	Weiße Melisse	.....	14
	Nepeta fassenii	Blauminze	.....	14
OCIMUM	Basilikum	Labiatae	.....	14
	Ocimum basilicum 'Bubikopf'	Kleinblättriges Basilikum	.....	15
	Ocimum basilicum rotblättrig		.....	15
	Ocimum basilicum var. citriodorum	Großblättriges Zitronenbasilikum	.....	15
	Ocimum x kilimandscharicum basilicum 'Purpurascens'	'African Blue' Basilikum	.....	15
	Ocimum spec.	Russisches Basilikum	.....	15
Oenanthe peucedaniifolia	Haarstrang-Erdkastanie		.....	15
Oenothera biennis	Rhapontikawurzel, Schinkenkraut	Onagraceae	.....	15
Ophiopogon japonicus 'Minor'	Schlangenbart	Liliaceae	.....	15
ORIGANUM	Oregano, Wilder Majoran	Labiatae	.....	15
	Origanum Hybride 'Aromatico'	Blumen - Oregano	.....	15
	Origanum vulgare	Dost	.....	15
	Origanum vulgare 'Compactum'		.....	15
	Origanum vulgare 'Variegatum'	Weißbunter Oregano	.....	15
	Origanum x majoricum	Winterfester Majoran , Sizilianischer Oregano	.....	16
Perovskia abrotanoides	Blauraute	Labiatae	.....	16
PETROSILENUM	Petersilie	Umbelliferae	.....	16
	Petrosilenum crispum 'Mooskrause 2'	Krause Petersilie	.....	16
	Petrosilenum crispum 'Gigante d'Italia'	Glatte Petersilie	.....	16
Phytolacca acinosa	Kermesbeere	Phytolaccaceae	.....	16
PLANTAGO	Wegerich	Plantaginaceae	.....	16
	Plantago coronopus	Hirschhornwegerich	.....	16
	Plantago media 'Rubrifolia'	Roter Wegerich	.....	16
PLECTRANTHUS	Harfenstrauch	Labiatae	.....	16
	Plectranthus spec.	Puerto Rico Oregano	.....	16

Plectranthus spec.	Zulu-Tee'	.....	17	
Polygonum hydropiper 'Fastigiata'	Jap. Wasserpfeffer	Polygonaceae	.....	17
Polygonum multiflorum	Fo-Tieng	.....	17	
Polygonum odoratum	Vietnamesischer Koriander	.....	17	
Punica granatum	Granatapfel	Punicaceae	.....	17
Pycnanthemum pilosum	Amerikanische Bergminze	Labiatae	.....	17
RESEDA	Resede, Wau	Resedaceae	.....	17
Reseda luteola	Färberwau	.....	17	
Reseda odorata	Duftreseda	Resedaceae	.....	17
Rosmarin	.....	.....	17	
Rosmarinus officinalis 'Arp'	.....	.....	18	
Rosmarinus officinalis 'Corsican Blue'	.....	.....	18	
Rosmarin 'Majorca Pink'	.....	.....	18	
Rosmarinus officinalis 'Irish Eyes'	.....	.....	18	
Rosmarinus officinalis schmalblättrig, überhängend	.....	.....	18	
Rosmarinus officinalis 'Veitshöchheim'	.....	.....	18	
Rucola selvatica	Italienische Rauke	Brassicaceae	.....	18
Rucola coltivata	.....	.....	18	
Rumex	Ampfer	Polygonaceae	.....	18
Rumex patientia	Gemüseampfer	.....	18	
Rumex sanguineus	Blutampfer	.....	18	
Rumex scutatus silber	Römischer Silberampfer	.....	18	
Ruta graveolens	Weinraute	Rutaceae	.....	18
SALVIA	Salbei	Labiatae	.....	19
Salvia azurea 'Grandiflora'	Prairie-Savage	.....	19	
Salvia dorisiana	Frucht - Salbei	.....	19	
Salvia elegans	Honigmelonen - Salbei	.....	19	
Salvia lavandulifolia	Spanischer Salbei	.....	19	
Salvia nevadensis	.....	.....	19	
Salvia officinalis	.....	.....	19	
Salvia rutilans	Ananas - Salbei	.....	19	
Salvia sclarea	Muskatellersalbei	.....	19	
Salvia uliginosa	Sumpf- oder Pfeffer - Salbei	.....	20	
Sanguisorba minor	Kleiner Wiesenknopf, Pimpinelle	Rosaceae	.....	20
Sanguisorba officinalis	Großer Wiesenknopf	.....	20	
SANTOLINA	Heiligenkraut	Compositae	.....	20
Santolina chamaecyparissus	Zypressenkraut	.....	20	
Santolina chamaecyparissus ssp. tomentosum	.....	.....	20	
Santolina ericoides	Olivenkraut	.....	20	
Santolina rosmarinifolia	.....	.....	20	
Saponaria officinalis	Seifenkraut	Caryophyllaceae	.....	20
Saponaria officinalis 'Plena'	Gefülltblühendes Seifenkraut	.....	20	
SATUREJA	Bohnenkraut	Labiatae	.....	20
Satureja montana	Bergbohnenkraut	.....	21	
Satureja montana ssp. citriodora	Slowenisches Zitronenkraut	.....	21	
Sedum reflexum	Tripmadam	Crassulaceae	.....	21
Sium sisarum	Zuckerwurzel	Umbelliferae	.....	21
Stachys officinalis	Heilziest, Betonie	Labiatae	.....	21
Stachys sieboldii	Knollenziest, Crosne	.....	21	
Symphytum officinale	Beinwell	Boraginaceae	.....	21
TAGETES	Studentenblume	Compositae	.....	21
Tagetes lucida	Yauhtli, Winterstragon	.....	21	
Tagetes tenuifolia	Gewürz-Tagetes	.....	22	
Tanacetum vulgare	Rainfarn	Compositae	.....	22
Tanacetum vulgare 'Crispum'	Krauser Rainfarn	.....	22	
TEUCRIUM	Gamander	Labiatae	.....	22
Teucrium chamaedrys	Edelgamander	.....	22	
Teucrium marum	Katzengamander	.....	22	
Teucrium scorodonia	Salbeigamander	.....	22	
THYMUS	Thymian	Labiatae	.....	22
Thymus herba-barona	Kümmelthymian	.....	23	

Thymus herba-barona var. var. citriodorus	Kriechender Zitronenthymian .....	23
Thymus longicaulis	Kaskaden-Thymian.....	23
Thymus serpyllum	Feldthymian , Quendel.....	23
Thymus vulgaris	Gartenthymian .....	23
Thymus vulgaris 'Compactus'	.....	23
Thymus vulgaris 'Deutsche Auslese'	.....	23
Thymus vulgaris 'Deutscher Winter '	.....	23
Thymus x citriodorus	Zitronenthymian.....	23
Thymus spec. 'Orange'	aufrechter Orangenthymian.....	23
Thymus spec. 'Tabor'	.....	23
TROPAEOLUM	Kapuzinerkresse Tropaeolaceae.....	23
Tropaeolum majus	Rankende Kapuzinerkresse.....	23
Tropaeolum spec.	niedrige Kapuzinerkresse .....	23
Tulbaghia violacea	Zimmerknoblauch Liliaceae .....	23
Valeriana officinalis	Baldrian Valerianaceae.....	23
VITEX	Mönchspfeffer Verbenaceae.....	24

## Sortenbeschreibungen und Preise

### ALLIUM

### Liliaceae

Die Zwiebel- oder Lauchgewächse lassen sich mit fast allen ihren Pflanzenteilen für die Küche nutzen und sind durch hohe Vitamingehalte oder bakterizide Wirkung gleichzeitig gesundheitlich wertvoll - oft auch für Nachbarpflanzen! Insgesamt sind sie recht anspruchslos, verlangen aber während der Vegetationszeit genügend Feuchtigkeit und Nährstoffe. In den unterschiedlich ausgeprägten Ruhezeiten ist dagegen Trockenheit geboten.

#### Allium cepa var. 'Prolifera'      Ewige oder Luft-Zwiebel

Diese Variante bildet anstatt Blüten sog. Kindel, mit denen sie sich weitervermehren läßt.

**p+h / / So-HS / VII-VIII / 60 /**

**r09 3,50€**

#### Allium fistulosum      Winterhecken - Zwiebel

Von der ausdauernden, immergrünen Zwiebelpflanze können im ganzen Jahr die grünen, hohlen 'Schlotten' geerntet werden. Sie wächst in Büscheln, die sich selbst vermehren und stellt kaum Ansprüche.

**p+h / / So-HS / VII-VIII / 60 /**

**r09 3,00€**

#### Allium odorum      Chinesischer (Schnittknob-)Lauch

Die chinesische Form des Schnittknoblauches ist in allen Teilen größer und noch aromatischer als Allium tuberosum. Hier sind sogar die noch grünen Samenkapseln zart und ergiebig!

**p+h / / So / VI-IX / weiß / 50 /**

**e09 4,00€**

#### Allium schoenoprasum      Schnittlauch

Vom bekannten Schnittlauch können nicht nur die frischen Blätter verwendet werden (möglichst nicht mitkochen!), sondern auch die jungen Blüten sind schmackhaft und dekorativ zugleich. Überwinterte Pflanzen kann man nach Frosteinwirkung im Warmen und Hellen antreiben und später wieder auspflanzen. Wir säen außerdem jedes Jahr neu aus und bemühen uns um gute Sorten/Züchtungen aus dem aktuellen Samenangebot!

**p+h / / VII-VIII / lila / 30 /**

**r09 2,5€**

#### Allium tuberosum      Schnittknoblauch

Wie schon der Name sagt steht Schnittknoblauch bei der Verwendung zwischen normalem Schnittlauch und den im Geschmack schärferen Knoblauchzehen. Gegessen werden Blätter, Blüten und Stengel, roh oder gedünstet. Im Wuchs schwächer als Schnittlauch, wie dieser sommergrün, aber mit weißen Blütenständen und lockerer Gestalt.

**p+h / / So / VII-IX / weiß / 40 /**

**r09 3,50€**

#### Allium ursinum      Bärlauch

In letzter Zeit wird der Bärlauch als aromatisches, gesundes Wildgemüse zur Frühjahrskur propagiert (wirksam zur Reinigung von Blut, Magen und Darm). Er verlangt humosen, ausreichend feuchten Boden und einen halbschattigen, ungestörten Pflanzplatz. Bei uns gibt es einen alten Park in dem dieser nach der Blüte im Mai einziehende Bodendecker flächendeckend intensiv (Knob)Lauchgeruch verbreitet! Also aufpassen - einmal etabliert gibt es kein Zurück aber reiche Ernte!

**p+h / / HS / V-VI / weiß / 30 /**

**e09 3,00€**

### Althaea officinalis

### Eibisch

### Malvaceae

Diese altbekannte Heilpflanze mit graugrünen, behaarten Blättern kann auf gutem Boden bis zu 200 cm hohe Büsche bilden, die im Sommer mit weißlich-rosa, ziemlich unscheinbaren Blüten besetzt sind. Die meisten Inhaltsstoffe sind in der schleimhaltigen zweijährigen Wurzel enthalten (Kaltauszug empfohlen). Aber auch der Tee aus Blättern und Blüten wirkt bei äußerlichen Entzündungen, Magen-und Darmstörungen sowie gegen Husten.

**p+h / / VII-IX / weißlich / 200 /**

**e13 5,00 €**

### Anethum graveolens

### Dill

### Umbelliferae

Dill liebt leichten, warmen Boden, dann sät er sich auch gerne selbst aus. Bei eigener kontrollierter Nachzucht: Samen nicht abdecken, da Lichtkeimer! Wir säen direkt in Multitopfplatten aus um kleine Ballen zu erzeugen, da sich der Pfahlwurzler sonst nicht verpflanzen ließe. Frische grüne Blätter schmecken roh in Salaten, Gurken- und Quarkgerichten, sowie kurz mitgekocht in

der bekannten Dillsoße. Die grüngelben Blütenstände eignen sich gut zur Auflockerung von Blumensträußen oder aber auch zusammen mit reifen Samen zum Gürkeneinlegen.

**ann / / So / VI-X / gelblich / 60 /**

**Mt 0,5€**

### **ANTHEMIS nobilis**

### **Römische Kamille**

### **Compositae**

Syn. Chamaemelum nobilis; Die Römische Kamille ähnelt in Gestalt und Anwendung der eng verwandten Echten Kamille (*Matricaria recutita*). Zum dauerhaften Gedeihen benötigt sie durchlässigen, aber nicht zu trockenen Boden in voller Sonne. Aus den immergrünen feinblättrigen, nach Apfel duftenden Blättermatten erheben sich im Sommer die Blütenstängel. Zur Verwendung v.a. für den bekannten Kamillentee werden die weiß-gelben Blütenköpfe geerntet und getrocknet. Wir vermehren rein vegetativ nur einige Sorten der Art, die sich durch spezielle Eigenschaften auszeichnen.

#### **Anthemis nobilis 'Plena' Römische Kamille , gefülltblühend**

Cremeweiße gefüllte 'Pomponblütchen' stehen hier über lockeren Teppichen. Nach der Blüte muß zurückgeschnitten und neu geordnet werden.

**p+h / / So / VII-VIII / creme / 15/**

**r09 2,50€**

### **Anthemis tinctoria**

### **Färberkamille**

Diese alte (Gelb)Färbepflanze mit rein gelben, margeritenähnlichen Blüten wird heute hauptsächlich als dauerblühende Zierstaude für sonnige Freiflächen verwendet. Ein Rückschnitt nach der ersten Hauptblüte und im Spätsommer verhilft zur besseren Neubestockung und Überwinterung.

**p+h / / So / VI-X / gelb / 100 /**

**e09 3,50€**

### **Anthriscus cerefolium**

### **Kerbel**

### **Umbelliferae**

In der Regel wird Kerbel einjährig gezogen und wenn er trocken steht kommt er ähnlich wie Dill schnell zur Blüte. Bei feuchtem Boden oder auch im Halbschatten reagiert Kerbel jedoch eher wie die zweijährige Petersilie und überwintert auch gut. Die zarten Blätter mit einem eigenen, in Richtung Anis gehenden Geschmack, sollten stets frisch verwendet und am besten kurz vor dem Servieren ans Essen gegeben werden. V.a. in Frankreich werden sie an Ei-, Kartoffel- und Fischgerichte gegeben. Ein Begriff ist auch die Kerbelsuppe. Früher war Kerbel in der Heilkunde als Stärkungsmittel bekannt, heute wird seine positive Wirkung auf Leber und Niere genutzt.

**bi+h/So-HS / VII-X / weiß / 60 /**

**Mt 0,5€**

## **ARTEMISIA**

## **Compositae**

Viele unterschiedliche Artemisia-Arten sind sowohl in Europa, Amerika und Asien seit alters als heilkräftige oft auch mythische Pflanz bekannt. Es sind meist Arten trockener Standorte mit bitterem Aroma. In wärmilderen Gebieten sind alle Arten ausreichend frosthart. Die verholzenden Artemisias sollten im Frühjahr kräftig zurückgeschnitten werden um formschöne Büsche zu erhalten. Die Blüten sind allgemein unscheinbar und viele Arten werden v.a. wegen ihres schönen Laubes gepflanzt. Angewendet werden die jungen Blätter vor der Blüte oder v.a. bei *A. absinthium* das ganze blühende Kraut. Alle Arten müssen von Schwangeren mit äußerster Vorsicht gebraucht werden!

#### **Artemisia abrotanum Eberraute**

Das feingeteilte grüne Laub des an der Basis verholzenden Strauches verströmt ein herb-frisches, etwas an Zitrone erinnerndes Aroma. Es wird u.a. auch zur Insektenabwehr eingesetzt. Als Gewürz nur gering dosieren z.B. an Fisch. Eberraute verbessert die Leberfunktion, fördert die Menstruation, wirkt gegen Würmer und Krämpfe. Ihre appetitanregende und verdauungsfördernde Funktion wird auch in Kräuterköken genutzt.

**p+h / / So / VII-IX / weißlich / 10/**

#### **Artemisia abrotanum var. Coca-Cola Ccoa-Cola-Raute**

Der Duft erinnert an das bekannte Getränk, für Potpourries und Kids zum Freuen...

**p+h / / So / VII-IX / weißlich / 10/**

**r11 3,50€**

#### **Artemisia absinthium**

#### **Wermut , Absinth**

Der graugrün belaubte Wermut wächst gerne an Wegrändern und Zäunen auf schottrigem Boden. Der 'galle'bittere Tee aus den Blättern wirkt auch sehr positiv auf diese, ebenso auf den ganzen Verdauungsapparat und die Gebärmutter. Im 19. Jahrhundert ist der 'Absinth' genannte Wermutschnaps aufgrund schädlicher Inhaltsstoffe, die sogar abhängig machen, in Verruf geraten. Der heutige Vermouth u.ä. können thujonfrei hergestellt werden und beinhalten so nur noch die verdauungsfördernden Wirkstoffe. Im Garten soll Wermut auf manche Pflanzen negative Ausstrahlung haben, Johannisbeerrost dagegen wird durch eine Benachbarung gehemmt.

**p+h / / So / VI-IX / gelblich / 100 /**

**e09 3,00€**

#### **Artemisia arborescens**

#### **Baumwermut**

Der stark verholzende Wermut aus dem Mittelmeerraum mit feingeteilten, silbergrauen aromatisch duftenden Blättern ist bei uns nur als Kübelpflanze über den Winter zu bringen. Vom Aroma etwas angenehmer als der 'normale' Wermut;

**p / Bu / So / gelblich / 120 / 5°C**

**r13 5,00€**

#### **Artemisia camphorata**

#### **Kampferberraute**

Vom Aussehen der Artemisia procera sehr ähnlich: relativ stark verholzend, sehr fein geteiltes Laub, das hier jedoch eher grün ist. Beim Zerreiben der Blätter entsteht außerdem deutlicher Kampfergeruch. Für kulinarische Zwecke eignet sich diese Art daher nicht, dafür ist sie gut als Insektenschutz anwendbar, z.B. in Duftsäckchen im Kleiderschrank.

**p+h / / VII-VIII / gelblich / 100 /**

**r119 3,5€**

#### **Artemisia dracunculus**

#### **Estragon**

In gutem, feuchtem aber durchlässigen Gartenboden bildet Estragon aus dicht unter der Bodenoberfläche streichenden, fleischigen Rhizomen kräftige Büsche mit schmalen dunkelgrünen Blättern. In der feinen Küche ist er eines der wichtigsten Würzkräuter: ob in Frankfurter Sauce, im Bouquet garni, im Käse oder zu Fischgerichten - frischer (!) Estragon ist ein Muß. Auch aufgrund unterschiedlicher Klimaansprüche haben sich einige Varianten entwickelt, die wir jeweils vegetativ vermehren. Zum sog. 'Winterestragon' siehe unter *Tagetes lucida*.

#### **Artemisia dracunculus var. Aromatisch Deutscher Estragon**

Wir vermehren diese von dem Gartenschriftsteller Dahl ("Nachrichten aus dem Garten") ausgelesene Sorte rein vegetativ. Sie verbindet gutes Aroma mit kräftigem Wuchs und zuverlässiger Winterhärte.

**p+h / / VIII-IX / gelblich / 100 /**

**r11 3,5€**

**Artemisia ludoviciana 'Silver Queen'**

**Weißfilzige Edelraute , Estafiate**

Estafiate wird in ihrer Heimat Mexiko ähnlich wie bei uns der 'normale' Wermut als Würz- und Heilmittel verwendet. Aufgrund der silbrig-weißen Blätter, die besonders vor der Blüte äußerst dekorativ sind ist die Edelraute hierzulande v.a. eine schöne Zierstaude.

**p+h / / VIII-IX / gelblich / 80 /**

**e09 3,50€**

**Artemisia pontica**

**Römischer Wermut**

Die kräftige Ausläuferbildung macht diese mit ihrem feingefiederten graugrünen Laub dennoch zart wirkende Art nur größere Flächen mit sandigem, warmem Boden geeignet. Im Spätsommer verfärbt sie sich attraktiv rostbraun und sollte deswegen erst im Frühjahr zurückgeschnitten werden. Der römische Wermut würzt milder als der hiesige Wermut.

**p+h / / VIII-IX / 60 /**

**r11 3,50€**

**Artemisia procera**

**Wohlriechende Eberaute**

Diese wohlriechende Art bildet schön geformte, verholzende Büsche auch ohne große Schnittmaßnahmen. Wir halten ein schönes Exemplar schon länger in einem großen Tontopf als Kübelpflanze, die im Winter lediglich an die Hauswand gerückt und im Ernstfall (ca. -10°C, bei Topfkultur) mit Reisig geschützt wird. Das feingefiederte graugrüne Laub eignet sich gut für Potpourries oder in geringer Dosierung auch als Fischgewürz.

**p+h / / VIII-IX / gelblich / 100 /**

**r11 3,50€**

**Artemisia vulgaris**

**Beifuß**

Die typische Ruderalpflanze ist eigentlich ein Unkraut, das z.B. an Wegrändern wächst. Schon seit alters bekannt ist ihre Wirkung als verdauungsfördernde Würze für fette Speisen wie Entenbraten - am besten wirken blühende Pflanzenteile.

**p+h / / VII-VIII / gelblich / 150 /**

**Artemisia vulgaris ,Ligurien'**

Feiner geschlitztes Laub und besonders aromatisch, sehr!!! wüchsig

**p+h / / VII-VIII / gelblich / 150 /**

**e09 3,50€**

**Artemisia ,Limelight'**

**gelbbunter Beifuß**

Mit seinem sehr dekorativen gelbgrünen Laub ganzjährig auch im Staudenbbet attraktiv

**p+h / / VII-VIII / gelblich / 150 /**

**e09 3,50€**

**BORAGO laxiflora**

**Ausdauernder Borretsch**

**Boraginaceae**

Die im Vergleich zur bekannten annuellen Art viel kleinere Pflanze bildet eine mehrjährige Grundrosette aus ovalen, behaarten, dunkelgrünen Blättern. Die lagernden, bzw. herabhängenden Triebe mit den hellblauen Blütensternen sehen besonders in erhöht stehenden Töpfen hübsch aus. Auch dieser Borretsch sät sich selbst aus. Zur Überwinterung bestimmte Pflanzen sollten spätestens bei -10°C Winterschutz bekommen.

**p (h) / So-HS / VI-X / blau / 20 / 0°C**

**e09 3,50€**

**Borago officinalis**

**Borretsch , Gurkenkraut**

Die einjährige Pflanze mit großen rauhbehaarten Blättern sät sich meist selbst wieder aus und kann sogar etwas lästig werden. Junge Blätter geben Salaten und Quarkspeisen ein köstliches Gurkenaroma und die schönen blauen Blütensternen dienen als eßbare Dekoration. Wird von Bienen sehr geliebt!

**ann / / So-HS / VI-X blau / 100 /**

**r11 3,00€**

**CALAMINTHA**

**Bergminze**

**Labiatae**

Die Bergminzen sind an der Basis manchmal etwas verholzende Stauden mit aromatischen, minzeähnlich duftenden Blättern. Im Gegensatz zu den Minzen bilden sie keine Ausläufer. Im Sommer verbreiten sie ihren Duft schon beim einfachen Vorübergehen im Garten - oder man bereitet sich einen würzigen Tee davon. Generell wird ein sonniger, durchlässiger Pflanzplatz bevorzugt, aber die meisten Arten gedeihen auch im Halbschatten. Ein Rückschnitt der abgestorbenen Triebe erfolgt im Herbst oder Frühjahr. Begehrte Bienenpflanzen!

**Calamintha grandiflora 'Variegata'**

**Weißbunte Gartenbergminze**

Im Garten ausgepflanzt ist diese Variegata-Form genauso wüchsig zu den weiß-grünen Blättern. Manchmal fallen einzelne Zweige wie die Art - aber im Topf bei uns immer etwas schwierig (Schnecken?) Die rosa Blüten bilden einen schönen Kontrast in den rein grünen Zustand zurück, diese dann herausschneiden!

**p+h / / So /VI-X/ rosa / 30/**

**Calamintha nepeta**

**Kleine Bergminze , Steinquendel**

Die zahlreichen kleinen weißen Blütchen stehen als 'Wolke' über kleinen glänzend grünen Blättern. Dauerblüher und durch den zarten, aber stabilen Wuchs auch sehr gute Strukturpflanze!

**p+h / / So-HS / VI-X / weiß / 40 /**

**r11 3,50€**

**Calamintha nepeta 'Blue Cloud'**

Die Blätter sind stärker behaart als bei der Art und wirken dadurch graugrün. Außerdem ist der Wuchs etwas stärker und die Blüten erscheinen als hellblaue 'Wolke'.

**p+h / / So-HS / VI-X / hellblau / 50 /**

**r11 3,00€**

**CAPSICUM**

**Paprika , Peperoni , Chili**

**Solanaceae**

Die Vielfalt der Paprika- und insbesondere der Chili-Sorten hat in jüngster Zeit - wohl durch den Tourismus in die Heimat- und Hauptanbauländer in Südamerika oder Asien - auch in Deutschland stark zugenommen. Einige Arten sind für den Anbau im hiesigen, möglichst geschützten Gemüsebeet geeignet, andere gedeihen zufriedenstellend nur im Glas- oder Folienhaus. Einige, kompakte, meist scharfe Sorten wachsen auch sehr gut auf der Fensterbank, quasi gleichzeitig als Zierpflanze. Im Vergleich zu den milden Gemüsepaprika sind die scharfen Sorten i.d.R. ziemlich dünnwandig, und die meisten auch mehrjährig

kultivierbar. Wir haben in den letzten Jahren immer mehr Sorten angebaut und auch weiterverarbeitet. Siehe hierzu die gesonderte Paprika- und Chili-Liste!

## Cedronella triphylla

## Balsamstrauch

## Labiatae

Der sparrig wachsende kleine Strauch mit kleinen, dreizählig gefiederten Blättern, ist sogar etwas frostverträglich. Am besten ist er als Kübelpflanze zu halten, die windgeschützt aufgestellt werden sollte, da die Äste leicht brechen. Aus Blättern und Blüten kann man im Sommer einen würzig-aromatischen, entspannenden und dabei kreislaufanregenden Tee bereiten.

**p / Bu / So-HS / weiß-rosa / 100 / 5°C**

**r13 5,00€**

## CHENOPODIUM

## Chenopodiaceae

Aus der Familie der Gänsefußgewächse sind noch heute einige sehr alte Nutzpflanzen bei Liebhabern in Kultur (z.B. auch Atriplex = Melde). Auch in Abhängigkeit von Klima und Standort handelt es sich um einjährige bis staudige Arten, die sich als typische Ruderalpflanzen durch reichlich angesetzte Samen und mit Hilfe des Windes vermehren. Die Blüten an sich sind sehr unscheinbar, verwendet werden hauptsächlich die frischen Bklätter.

### Chenopodium bonus-henricus Guter Heinrich

Diese alte einheimische Kulturpflanze ähnelt dem heute gebräuchlicheren Spinat und wird wie dieser verwendet. Auf eher feuchten, nährstoffreichen Böden wächst sie ausdauernd, wird andernorts aber auch als einjährig und sich durch Selbstsaat erhaltend eingestuft. Hinsichtlich seiner Pflegeansprüche ist der Gute Heinrich denkbar anspruchslos

**.(ann)-p+h / So-Hs/VII-VIII/grünlich/20/**

**e11 3,5€**

### Chenopodium giganteum ‚Magentaspreen‘ Baumspinat

Einjährige dekorative Art, die sich gerne selbst aussät und durch die leuchtend pinken Austriebe immer gut erkennbar ist

**Ann / So-HS/ VII-VIII/ grünlich/150-200**

**r09 2,5€**

## Chrysanthemum

## Compositae

Obwohl die offizielle Nomenklatur viele Chrysanthemum-Arten inzwischen unter anderen Namen führt, haben wir sie erst mal noch nach ihren alten, der Allgemeinheit geläufigeren Namen eingeordnet.

### Chrysanthemum balsamita Marienblatt

Syn. Tanacetum balsamita, Balsamita vulgaris; Die aromatisch duftende Staude war früher typisch für Bauerngärten und wurde neben ihrer Heilwirkung auf Verdauung und Leber auch als sog. "Gebetsbuchpflanze" verwendet. Der herbe Balsaminze Geruch sollte während langer Predigten wach halten! Wir kultivieren zwei Typen: Typ I: graulaubig, schwächer im Wuchs, aber stärker im Aroma; Typ II: eher grünlaubig, fast wuchernd, duftschwächer;

**p+h / So-HS / VII-VIII / weiß / 80 /**

### Chrysanthemum parthenium Mutterkraut

Syn. Matricaria parthenium, Tanacetum parthenium; Die bei Rückschnitt mehrjährige, kamilleähnliche Staude wird heute in vielen Sorten als einjährige Beet- und Schnittblume angeboten. Ihre inzwischen wissenschaftlich untersuchte Heilwirkung liegt in den allerdings recht bitter schmeckenden Blättern: regelmäßig einige frisch verzehrt helfen v.a. zuverlässig bei Migräne und Rheumathismus. Nicht für Schwangere!

**p+h / So-HS / VI-X / weiß / 50 /**

**e09 3,5€**

## COLEUS

## Labiatae

Auch bei Coleus und Plectranthus gab und gibt es nomenklatorische Unklarheiten, sodaß der aktuelle Stand bitte in der Fachpresse verfolgt werden sollte. Jedenfalls sind beide Gattungen tropischen Ursprungs, d.h. überhaupt keinen Frost ertragend. Bei uns können sie demnach als einjährige Balkonpflanzen oder ausdauernde, pflegeleichte Zimmerpflanzen kultiviert werden.

### Coleus amboinicus 'Variegatus' Weißbunter Jamaicathymian

Syn. Plectranthus amboinicus; Die relativ großen, weißgrünen behaarten Blätter verströmen einen starken thymian-salbei-ähnlichen Geruch der in der karibischen Küche zum Würzen von Bohnen, Salaten und starkriechendem Fleisch und Fisch verwendet wird. Der Tee hat außerdem entzündungshemmende Eigenschaften. Hierzulande zumindest eine attraktive ganzjährig im Zimmer zu haltende Duftpflanze! Im Sommer ausreichend feucht, im Winter eher trocken halten, Staunässe vermeiden und für buschigen Wuchs immer wieder entspitzen. .

**p / A / Bu / VIII-X / weiß / 20 / 10°C**

**r11 5,00€**

### Coleus aromaticus

Die aufrecht wachsende Art mit fleischigen, grünen, behaarten Blättern und strengem Duft wird laut einem kubanischen Florenwerk von der dortigen Bevölkerung bei Erkältungskrankheiten eingesetzt.

**p / Bu / So-HS / VII-X / weiß / 40 / 10°C**

### Coleus spec.

### Mentholpflanze

Blaugrüne, dickfleischige, stark duftende Blätter und starker, herabhängender Wuchs zeichnen diese wüchsige Pflanze aus, die vielleicht auch Insekten abhält? Rein äußerlich dem Puerto-Rico Oregano (Plectranthus spec.) auf den ersten Blick ähnlich, aber eben viel expansiver und deutlich anderes Aroma - zur Nomenklatur siehe dort!

**p / A / So-HS/ X-XII / hellblau / 10°C**

**r011 5,00€**

## CORIANDRUM Koriander

## Umbelliferae

Das typische, von manchen als unangenehm empfundene Koriander-Aroma tritt in mehreren Pflanzengattungen auf (s.a. Polygonum, Porophyllum, Houttoynia). Bei uns schon lange bekannt sind Korianderkörner (=Samen) in Gebäck und Brot. In südlichen Ländern der alten und neuen Welt werden hingegen die frischen Blätter ähnlich wie Petersilie in der Küche verwendet. Spezielle Blattkoriandersorten blühen erst später, v.a. wenn sie im Sommer feucht und halbschattig stehen; bei später Anzucht können sie mit Schutz auch überwintern.

**ann / HS / VII-VIII / weiß / 40 /**

**Mt 0,5€**



## Cryptotaenia japonica ,Rubra

## Japanische Petersilie

dekorative Staude, die sich auch gerne selbst aussamt, bevorzugt im Halbschatten; der geschmack paßt vorallem zu Fisch und Krustentieren

## Elsholtzia stauntonii

## Chinesischer Gewürzstrauch

## Labiatae

Die rosa-lila Blütenkerzen machen diesen in milden Gegenden winterfesten Halbstrauch zu einer spätsommerlichen Attraktivität - auch für Bienen. Die lippenblütler-typischen, spitz zulaufenden Blätter ergeben nicht nur einen wohlschmeckenden Tee, sondern eignen sich auch als komplexe Würze für Gurken-, Quark-, Eier-, Fisch- und Hühnchengerichte. In durchlässiges Substrat pflanzen und während der Vegetationszeit nicht austrocknen lassen; im Spätherbst ähnlich Buddleija zurückschneiden; v.a. bei Kübelkultur im Winter weitgehend trocken halten; dunkle Überwinterung möglich;

**p+(h)/ / Bu / VIII-X / rosa / 100 / 0°C**

**r13 7,00€**

## Eupatorium aromaticum

## Wasserdost

## Compositae

Syn. Eupatorium cordifolium; Im Vergleich zu den als feuchtigkeitsliebende Wildstauden bekannten Verwandten Eupatorium cannabinum und purpureum ist diese Art im Ganzen fast als zierlich anzusehen. Duftende cremefarbene Blütendolden stehen an stabilen, drahtigen Stengeln mit herzförmigen Blättern und werden von Insekten umschwärmt. Auch für den Menschen ist es eine Nasen- und Augenweide im Garten.

**p+h / / So-HS / VIII-X / weiß / 100 /**

**e11 3,50€**

## FOENICULUM

## Fenchel

## Umbelliferae

Der dem Dill ähnliche und nahe verwandte Fenchel bildet mit diesem bei zu naher Benachbarung u.U. aromatisch undefinierbare Nachkommen. Er wird seit dem Altertum als Gewürz -und Heilpflanze kultiviert und hat dadurch weite Verbreitung gefunden. Vom Aroma zwischen dem würzigen Dill und dem süßlichen Anis stehend sind alle Pflanzenteile nutzbar. Am bekanntesten ist wohl Fencheltee aus den reifen Samen gegen Blähungen, Krämpfe und zur Anregung des Milchflusses. Die Wurzel hilft bei Harnstörungen, Blätter, Blüten und Samen passen zu Fischgerichten. Als var. dulce wird der Knollenfenchel als ganze Pflanze v.a. in Italien als Feingemüse geschätzt. Der zwei- bis mehrjährige Pfahlwurzler liebt durchlässigen Boden, aber auch genügend Nährstoffe. Rückschnitt der Blütenstände fördert die neue Bestockung und damit die Langlebigkeit.

### Foeniculum vulgare

### Gewürzfenchel

die grünen Blätter sind frisch geerntet im Frühjahr gut an Salat; im Sommer kann man die ganzen Blütenstände wie Dill zum Gürkeneinlegen verwenden;

**bi-p+(h)/ / So / VII-VIII / gelblich / 200 /**

**e09 3,5€**

### Foeniculum vulgare 'Red Form'

### Bronzefenchel

nicht ganz so hoch wie die Art, dafür aber besser ausdauernd und mit dem rostroten Laub sehr zierend;

**bi-p+(h)/ / So / VII-VIII / gelblich / 15 /**

**e09 3,5€**

## Glechoma hederacea

## Gundermann , Gundelrebe

## Labiatae

Die unscheinbare Wildstaude bildet als Bodendecker auf feuchtem, humosen Boden mehr oder weniger dicht Polster aus langen Ranken. Die kleinen rundlichen Blätter geben in geringer Dosierung Frühlingssalaten eine eigene Würze. Medizinisch wirken Aufgüsse aus getrockneten Blüten und Blättern positiv auf die Bronchien, das Verdauungssystem und die Harnwege. Bevor der Hopfen sie im 17. Jahrhundert ablöste wurde die Gundelrebe auch zum Bierbrauen verwendet. Die weißpanaschierte Sorte wird inzwischen auch als reine Zierpflanze gehandelt.

**p+h / / So-HS / VI-VII / blau / 5 /**

**e09 3,00€**

## Helichrysum italicum

## Currykraut

## Compositae

Syn. H. angustifolium; Der kleine Halbstrauch mit silbrig behaarten, fast nadelartigen Blättern hat trotz seiner mediterranen Herkunft in den letzten Jahren mit der Winterhärte kaum Schwierigkeiten gemacht, -15°C ist also kein Problem. Er verlangt sonnigen Stand und durchlässiges Substrat, der Rückschnitt erfolgt wie bei Lavendel: nach der Blüte sollten die Stängel mit den kleinen gelben Köpfchen entfernt und der ganze Busch leicht in Form geschnitten werden, im Frühjahr dann kräftig bis ins alte Holz schneiden. Verwendet werden die frischen Zweige, die Reis- und Gemüsegerichten bei kurzem Mitkochen einen milden Currygeschmack verleihen.

**p+h / / So / VII-VIII / gelb / 50 /**

**r11 3,5€**

## Hesperis matronalis

## Nachtviole

## Brassicaceae

Die kurzlebige Staude gilt als Bauerngartenart, wo sie schon früher am Abend mit ihrem süßen Duft erfreute. Aus graugrünen Blattrosetten schiebt sich im zweiten Jahr der Blütenstengel empor, der wenn nicht Selbstausaat propagiert wird nach der Blüte entfernt werden sollte um die Lebensdauer der Pflanze zu erhöhen.

### Hesperis matronalis 'Alba'

wie die Art, aber mit weißen Blüten, die in Mondnächten besonders schön strahlen;

**bi-p+h / / So-HS / V-VI / weiß / 80 /**

**e09 2,5€**

## Houttuynia cordata 'Variegata'

## Vap Ca

## Saururaceae

Schon länger als attraktive, bodendeckende Sumpfpflanze in guten Staudengärtnereien bekannt, wird das mit etwas Schutz winterharte Gewächs jetzt auch als korianderähnliches Gewürz angeboten. Die rot-weiß-grünen Blätter eignen sich zur Aromatisierung von Suppen und Fleischgerichten mit exotischem Touch.

**p+(h)/ / So-HS / V-VII / weiß / 20 /**

**e09 3,50€**

### Hypericum androsaemum

### Amberkraut , Tutsan

### Guttiferae

Der kleine verholzende Strauch überzeugt als Zierpflanze durch hübsche gelbe Blüten im Sommer, darauffolgende rot-schwarze Beeren und die langanhaltende rot-gelbe Herbstfärbung der Blätter. Die Wildvorkommen liegen in Süd- und Westeuropa, Kleinasien und Nordafrika - bei uns eventuell etwas Winterschutz geben! Die Inhaltsstoffe entsprechen der im Folgenden beschriebenen, einheimischen Art.

**p+(h)/ / So-HS/ VII-IX / gelb / 100/**

**e13 5,0€**

### Hypericum perforatum '

### Johanniskraut

Die seit alters bekannte Heilpflanze wächst wild auf durchlässigen Böden in ganz Mitteleuropa. Der Tee aus dem blühend geernteten Kraut wirkt antidepressiv, verdauungsfördernd und kreislauftonisierend. Alternativ ist das aus den Blüten gewonnene 'Rotöl' (ca. 25g auf 1/2 l Öl) sowohl innerlich bei Magenbeschwerden als auch äußerlich zur Wundheilung und bei Verstauchungen einsetzbar. Vorsicht Johanniskraut macht lichtempfindlich!!

**p+h / / So-HS / V-VIII / gelb / 60 /**

**r11 3,0€**

### HYSSOPUS

### Ysop

### Labiatae

Der ursprünglich wohl aus Südosteuropa stammende Ysop wird schon seit dem Mittelalter in unseren Gärten kultiviert, wo ihn die Bienen sehr gerne als Futterpflanze anfliegen. Die gärtnerische Behandlung und Verwendung gleicht der des Lavendel: Rückschnitt ins alte Holz; sonniger, kalkreicher Standort bevorzugt; Dufthecke; auch für Schnitt geeignet! In der Küche dient Ysop als aromatische Zutat für Kräuterquark und Salate oder für Kalbsbraten und in Eintöpfen. Er wirkt dabei gleichzeitig appetitanregend und verdauungsfördernd; ein Tee aus den Blättern gilt als Hausmittel gegen Husten, Durchfall und Blähungen.

**p+h / / So / VII-X / weiß,rosa,blau / 60 /**

#### Hyssopus officinalis

die 'Normalform' blüht blau und ist sehr schön zu Rosen;

**e09 3,5€**

#### Hyssopus officinalis 'Albus'

im Vergleich zu den anderen Farbsorten aus Stecklingen relativ schwer vermehrbare, weiße Form;

**e09 3,5**

### Iris graminea

### Pflaumeniris

### Iridaceae

Kleine violettblaue Irisblüten öffnen sich in dichten, grasähnlichen Laubbüschen und duften zart nach Obst. Die unkomplizierte Pflanze vermehrt sich rasch und sollte deswegen immer wieder mal geteilt und neu aufgepflanzt werden.

**p+h / / So-HS / VI / violett / 30 /**

**e09 3,5€**

### Isatis tinctoria

### Färberwaid

### Cruciferae

Die bis zur Einführung von Indigo in Europa lange Zeit als blaufärbende Pflanze angebaute Art bildet im Jahr der Aussaat eine Rosette aus bläulich-grünen Blättern. Im nächsten Jahr schiebt sich der Blütenstengel in die Höhe, an dem nach den gelben zahlreichen Blüten die glänzend schwarzen Samen sehr dekorativ herabhängen. Meist stirbt die Mutterpflanze dann ab, aber auf nährstoffreichen, durchlässigen Böden ist die Verjüngung durch Selbstaussaat leicht möglich. Der blaue Farbstoff wird aus vergorenen Blättern erzeugt. Absude aus Blättern und Wurzeln sind in China schon lange als Medizin bekannt und neuere Forschungen bestätigen eine antivirale, eventuell auch antitumorale Wirkung!

**bi / / So / VI-VII / gelb / 100 /**

**e09 3,5€**

### Laurus nobilis

### Lorbeer

### Lauraceae

Der altbekannte, immergrüne Strauch mit ledrigen, aromatischen Blättern und vielen symbolischen Bedeutungen - man denke nur an den Siegerkranz - läßt sich beliebig in Form schneiden (im Sommer!). Das Substrat muß gut drainiert sein, im Winter sollte er möglichst hell und kühl stehen. In milden Klimaten kann der Lorbeer fast ganzjährig draußen bleiben, da er kurzfristig bis zu -12°C Frost aushält. Lorbeerblätter sind ein klassisches Gewürz z.B. im Bouquet Garni für Eintöpfe, Wild- und Fischgerichte und zum Einlegen. Sie sollten aber gering dosiert werden und nur kurz mitkochen. Die gute antiseptische Wirkung der Blätter wird heute kaum mehr genutzt.

**p / Bu/St / HS / IV-V / weiß / 300 / 5°C**

**r09 3,5€**

### Lavandula dentata

### Zahnlavendel

leider nicht winterharte (max.-5°C), aber sehr würzig riechende Art mit grünen gezähnten Blättern und hellblauen schopfigen Blütenständen

**p / / Bu / So / VI-X / hellblau / 80 / 0°C**

**r09 5,0€**

### Leonurus cardiaca

### Herzgespann

### Labiatae

Das schon lange in Europa eingebürgerte Herzgespann gilt als alte Heilpflanze bei nervösen Herzbeschwerden, besonders im Klimakterium. Seine relativ schmale, ca. 1m hohe, leicht bizarre Gestalt fühlt sich besonders auf trockenen, oft ruderalen Plätzen z.B. an Zäunen und Wegrändern oder längs Hecken wohl.

**p+h / / So-HS / VI-IX / weißlich / 150 /**

**e09 3,50€**

### Levisticum officinale

### Liebstock , Maggikraut

### Umbelliferae

Von dieser auf kräftigem Boden zu imposanter Größe wachsenden Staude sind alle Teile würzig und verdauungsfördernd. Die frischen Blätter geben Eintöpfen die richtige (Maggi)Würze, die getrocknete Wurzel ist darüberhinaus wassertreibend, die Samen kann man zusammen mit den anderen Organen zur Liköraromatisierung verwenden.

**p+h / / So-HS / VII-VIII / weiß / 200 /**

**e13 4,5€**

## LIPPIA

## Verbenaceae

Die meisten Lippia-Arten sind laubabwerfende Sträucher mit stark duftenden Blättern und Blüten. Sie möchten durchlässiges Substrat, aber im Sommer auch ausreichend Feuchtigkeit. Die Winterhärte aller Arten ist begrenzt, so daß sie bei uns in erster Linie duftende Kübelpflanzen sind. Die beiden folgenden Arten sind u.U. heute wieder ihrem hier nur als Synonym angegebenen Namen Aloysia zuzuordnen, da sich ihr locker aufgebauter Blütenstand deutlich von den dichten Blütnköpfen der anderen Arten unterscheidet.

### Lippia citriodora

### Zitronenverbene

### Verveine

Syn. Aloysia triphylla; Die bekannteste Art mit kleinen weißlichen Blüten kann ein kräftiger Strauch mit schmalen, stark nach Zitrone duftenden Blättern werden. Frisch oder getrocknet sind sie hervorragend für einen wohlschmeckenden, anregenden Tee geeignet. Bei heller warmer Überwinterung (ca. 15°C) kann ganzjährig geerntet werden, ansonsten Rückschnitt im Herbst und kühle, auch dunkle Überwinterung möglich. Bei laufender Ernte muß auch entsprechend gedüngt werden - und im Sommer ausreichend gewässert!

p / Bu/St / VII-X / weiß / 150 / 5°C

r09 3,5€

### Lippia citriodora var minzig

### Minz-Verbene

Syn. Aloysia triphylla; Äußerlich ist diese Art von Lippia citriodora kaum zu unterscheiden. Aber sobald man an den Blättern reibt, merkt man's: für Tee könnte man dieses Aroma als unangenehm empfinden, aber vielleicht taugt's zur Schädlingsabwehr?

p / Bu/St / VII-VIII/weiß /150/ 5°C

r13 5,00

### Lippia chamaedrifolia

Der stark aufrecht wachsende Strauch verströmt mit seinen glänzend-dunkelgrünen leicht gekerbten Blättern einen würzigen Duft. Zur besseren Verzweigung muß man schneiden! Überwinterung hell und kühl.

p / Bu/St / VII-VIII / lila / 100 / 10°C

r13 7,0€

## MAJORANA

## Majoran

## Labiatae

Eigentlich sind einige Majorane auch Origanums und umgekehrt - die Übergänge sind fließend, Synonyme häufig. Wir haben hier nur zwei Kulturarten eingeordnet, die anderen siehe unter Origanum!

### Majorana hortensis

### Einjähriger Majoran

Syn. Origanum majorana; Diese an sich ausdauernde, wärmeliebende Art wird zumeist als einjährige Pflanze aus Samen gezogen, da sie nur geringen Frost verträgt und relativ schwer zu überwintern ist. Das intensive Aroma erinnert viele an Leberwurst, da es dieser gerne zugesetzt wird. In Italien und Griechenland wird Majoran an Fleischgerichte, Suppen, Tomatensaucen und Pasta gegeben. Das Öl wird kommerziell auch als Geschmacksverstärker, in Likören oder Kosmetika eingesetzt. Medizinisch wirkt Majoran innerlich bei bronchialen Beschwerden, Spannungskopfschmerz und Schlaflosigkeit, äußerlich angewendet auch bei Muskelschmerzen und Verstauchungen.

ann / VI / rosa / 20-30 /

r09 3,5€

### Marrubium vulgare

### Andorn

### Labiatae

Die schön weißfilzig behaarte, winterharte Pflanze stammt ursprünglich aus Südeuropa ist heute aber z.B. auf Schuttplätzen und mageren Wiesen in ganz Europa verbreitet. Zur Verwendung als herben Tee bei Magen- und Gallebeschwerden sowie bei Husten schneidet man die gerade blühenden Pflanzenteile und trocknet sie an der Luft. Die interessanten, etagenförmigen Blütenstände eignen sich auch gut für Trockengestecke.

p+h / / So / VII-VIII / weiß / 50 /

e09 3,5€

## MELISSA

## Melisse

## Labiatae

Die Melisse ist eine weitverbreitete Tee- und Heilpflanze, die im eigenen Garten nicht fehlen sollte. Auf einem sonnigen, warmen Platz mit guter Erde und ausreichender Feuchtigkeit wächst sie willig und bringt reichliche Ernte. Bekannt ist die beruhigende Wirkung der Melisse auf Gemüt und Magen oder als Entspannungsbad. Frische Blätter sind darüberhinaus ein fruchtiges Gewürz für Salate, Quark oder Süßspeisen. (Andere Pflanzen mit Melissen-Aroma oder -Namen siehe unter Elsholtzia und Monarda!)

### Melissa altissima

### Limonen - Melisse

Aufgrund ihrer Herkunft wird diese kräftig wachsende Staude auch Kreta-Melisse genannt. Die graugrünen, behaarten Blätter behalten ihr angenehm fruchtig-herbes Aroma auch nach dem Trocknen und sind deswegen gut zur Tee-Bevorratung geeignet.

p+h / / So-HS / VI-VIII / weiß / 60 /

r11 3,5€

### Melissa officinalis

### Zitronenmelisse

Diese bekannte, eigentlich mediterrane Art wächst hierzulande inzwischen fast in jedem Kräutergarten. Getrocknete Blätter verlieren das erfrischende Aroma, daher sollten vorzugsweise frisch gepflückte Triebspitzen verwendet werden. Geerntet werden sollte vor der Blüte - am besten schneidet man die starkwachsende Pflanze immer wieder mal zurück um frischen Austrieb zu provozieren.

p+h / / So-HS / VI-VIII / weiß / 60 /

r11 3,0€

## MENTHA

## Minzen

## Labiatae

Da die Minzen sehr gerne untereinander bastardieren, gibt es unzählige (Lokal-)Sorten mit unterschiedlichen Geruchs- und Geschmacksnuancen. Allen gemeinsam ist die Liebe zu frischem Boden und die manchmal penetrant werdende Neigung Ausläufer zu treiben. Eine Kultur in Töpfen ist deswegen nur bei jährlicher Teilung und Neupflanzung zu empfehlen. Außerdem sollten die Töpfe einen Untersetzer als Wasserreservoir erhalten und im Winter vor starken Frösten geschützt werden. Volles Aroma wird am besten in der Sonne ausgebildet, aber auch an schattigen Plätzen gedeihen die meisten Arten zufriedenstellend. Die Ernte der gut zum Trocknen geeigneten Blätter sollte vor der Blüte erfolgen. Tee aus den stark mentholhaltigen Sorten ist für magenempfindliche Personen sowie zum Dauergebrauch nicht geeignet!

Alle Minzen: e09 3,00€

### Mentha aquatica var. crispa

### Krausemünze

frischgrüne, stark gekrauste Blätter; mentholhaltig; stark wachsend; verlangt viel Feuchtigkeit und erträgt viel Schatten; diese Sorte wurde früher in Norddeutschland zur Ölgewinnung angebaut;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 60 /**

**Mentha arvensis var. piperascens**                      **Japanische Minze**

frischgrüne, gekrauste Blätter; mentholhaltig; Grundlage des bekannten japanischen Heilöls;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 60 /**

**Mentha gentilis var. citrata 'Zitrone'**                      **Zitronen - Minze**

grüngraue, behaarte Blätter; wenig Menthol; aber intensives Zitronenaroma ;wüchsig;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 60 /**

**Mentha gentilis 'Variegata'**                      **Ingwer - Minze**

je nach Sonnigkeit des Standortes mehr oder weniger stark gelb gefleckte, spitz zulaufende Blätter; schöner Kontrast zur lila Blüte! treibt im Frühjahr spät aus; wenig Menthol enthaltend; gut zur Garnierung und zu Süßspeisen;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 50 /**

**Mentha piperita var. citrata 'Orange'**                      **Orangen - Minze**

rundliche, glänzende, rötliche Blätter; sehr stark wachsend; wenig Menthol, aber im Tee wohlschmeckendes Bergamotte-Aroma;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 60 /**

**Mentha pulegium**                      **Poleiminze , kriechend**

dicht dem Boden aufliegende rundliche Blättchen; Bodendecker für feuchte Stellen; schwach giftig, also nicht für Genußzwecke! wurde früher auch als Insektizid in der Tierhaltung eingesetzt;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 2 /**

**Mentha requienii**                      **Korsische Minze , Streichelminze**

Winzige minzig duftende Blättchen bilden an halbschattigen, feuchten - aber nicht staunassen - Stellen hellgrüne Polster, die im Spätsommer durch die kleinen Blütchen auch einmal lila schimmern. Schön für duftende Schalen als sog. 'Streichelminze', z.B. gleich am Eingang oder in der Nähe des Stillen Örtchens! Leider nicht zuverlässig winterhart, aber bei etwas Geduld an zugänglichen Plätzen aus Samen sich selbst erneuernd.

**p(h) / / So-HS / VI-IX / lila / 1 /**

**Mentha spec. 'Johannisfeld'**                      **Rumänische Pfefferminze**

Unsere beste Pfefferminze! Diese Auslese wurde vor dem Zweiten Weltkrieg in Rumänien feldmäßig angebaut und zur Ölgewinnung nach ganz Europa exportiert. Ein heute in Wertheim ansässiger Hobbygärtner aus dem deutschrumänischen Dorf 'Johannisfeld' gab uns von seiner hochgelobten Pflanze einige Stecklinge zur Vermehrung und sie hält hinsichtlich Aroma und Robustheit bisher allen Vergleichen stand.

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 60 /**

**Mentha spec. 'Lavendel'**                      **Lavendel - Minze**

hochaufgerichteter Wuchs; schön grün-rötlich glänzende, leicht gewellte Blätter; ein Gärtner-Kollege bekam sie von seiner Putzfrau als 'Lavendel' und genau in diese Richtung geht das frische, angenehme Aroma;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 70 /**

**Mentha spicata**                      **Englische Grüne Minze**

glänzende grüne Blätter; mentholhaltig; Verwendung für typisch englische Gerichte wie Mint-Jelly, Minz-Soße, zu Lammfleisch etc.

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 60 /**

**Mentha spicata var. crispa**                      **Marokkanische Minze**

frischgrüne, spitzzulaufende gewellte Blätter; mentholhaltig, aber eher süßliche Aroma; die arabische Tee-Minze! frische Blätter werden in den fertig aufgebrauchten Schwarztee zur Aromatisierung gegeben;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 40 /**

**Mentha spec. ‚Büttje Büll‘**

Nordeutsche Herkunft, mit auffällig runden leuchtend hellgrünen, kräftig minzigen Blättern und aufrechtem Wuchs;

**p+h / / So-HS / VI-IX / weiß / 40 /**

**Mentha spec. ‚Cervinia‘**

italienische Variante mit ganz schmalen Blättern, die sehr mentholig sind; kriechender Wuchs;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 20 /**

**Mentha spec. ‚Apfel‘**

Sehr hochwachsende graulaubige Sorte mit großen sehr milden Blättern;

**p+h / / So-HS / VI-IX / lila / 60 /**

**Mentha spec. ‚Banane‘**

wüchsig, grau-grün haarig, süßlich;

**Mentha spec. ‚Dionysos‘**

sehr wüchsige (griechische?) Variante mit dkl-grünen Blättern und fruchtig-minzigem Aroma;

**Mentha spec. ‚Erdbeer‘**

letztes Jahr der Renner bei den Kollegen, kleines dkl-grünes, etwas klebriges Laub, wirklich anderes Aroma! (noch in der Vermehrung)

**Mentha spec. ‚Feige‘**

kompaktwachsend, stark weißlich behaart, mildes Aroma

**Mentha spec. ‚Sibirische‘**

z.Zt. unsere erste Wahl bei Minzen zur Aromatisierung von Apfelgelee; im Ausrieb haarig, später weniger, frischgrün, wüchsig, mild, aber doch fruchtig-aromatisch!

**Mentha spec. ‚Persische‘**

dunkelstängelig, dunkelgrünes, runzeliges Laub, drahtiger Wuchs; minzig-würziges Aroma;

Bei den Staudengärtnern werden die aus Nordamerika stammenden Monarden v.a. in Bezug auf schöne Farben und Mehltau-  
festigkeit selektiert. Die angebotenen Sorten sind meistens Hybriden aus *M. didyma* und *M. fistulosa*. Hier nun eine Auswahl  
nach aromatischen Kriterien und darüberhinaus Informationen zu den medizinischen Eigenschaften der Ursprungsarten.

**Monarda didyma**

**Goldmelisse ,Oswego-Tee**

Die leuchtend roten Blütenschöpfe sind ein Blickfang im Staudenbeet und auch für Schnitt geeignet. Die Volksnamen deuten  
schon auf die Verwendung als Teekraut hin, dessen Aufguß (Blätter und Blüten) warmen und kalten Getränken Bergamotte-  
Aroma verleiht. Die Blüten sind auch in Salaten oder Dufttöpfen eine dekorative Beigabe. Medizinisch wirkt die Goldmelisse  
anregend, schleimlösend, fiebersenkend und verdauungsfördernd. Im Garten möchte sie auf feuchtem Boden, aber schne-  
ckensicher stehen, dann vermehrt sie sich gut durch kurze Ausläufer.

**p+h / / So-HS / VII-IX / rot / 100 /**

**e09 3,5€**

**Monarda fistulosa**

**Wildes Bergamot**

Diese lila blühende Art ist recht trockenverträglich. Das Aroma ist würziger und herber als bei der Goldmelisse, Richtung Thy-  
mian, und kann zum Würzen von Fleisch und Bohnen verwendet werden. Tee wirkt bei Erkältungen, wundem Hals, Kopf-  
schmerzen, Fieber und Magenverstimmung.

**p+h / / So-HS / VII-IX / lila / 80 /**

**e09 3,5€**

**Monarda x fistulosa tetraploid**

**Rosenmelisse**

Im Austrieb rötlich-braune Blätter, die das köstliche rosig-fruchtige Aroma verströmen (Vorsicht Schnecken!), später graugrüne  
Blätter und lila Monardenblüten. Verträgt wie der eine Elternteil auch Trockenheit, jedenfalls keine Staunässe Im Sommer eines  
unserer Lieblingsteekräuter - gleichwertig mit Zitronenverbene und Balsamstrauch. Aber auch getrocknet zu verwenden, z.B.  
zur Schwarztee-Aromatisierung, der dann dem echten Earl-Grey sehr nahe kommt. Und der selbsterprobte kulinarische Spezi-  
altip: Apfelgelee mit Rosenmelisse duftet und schmeckt fast wie das viel aufwändigere echte Rosenprodukt!.

**p+h / / So-HS / VII-IX / lila / 80 /**

**e09 5,00€**

## Myrrhis odorata

## Myrrhenkerbel , Süßdold

## Umbelliferae

Die zartgrünen, behaarten typischen Umbelliferenblätter der Süßdold verströmen bei Berührung einen anis-fenchelähnlichen Duft. Die Pflanze ist erstaunlich variabel bezüglich des Standortes: bei ausreichend Feuchtigkeit wächst sie gut in voller Sonne, kommt aber auch im Schatten und bei Wurzeldruck von Bäumen zurecht. Den weiß-cremefarbenen Blütendolden folgen attraktive Samenstände. Die in grünem Zustand äußerst schmackhaften Samen werden reif hart und glänzend schwarz. Oft erfolgt eine reiche Selbstausaat! Kulinarisch nutzbar sind die Blätter sowohl in Suppen und Eintöpfen wie auch in Bowlen und Süßspeisen. Auch die Wurzeln können als Gemüse gekocht werden. Das in der ganzen Pflanze enthaltene ätherische Öl (Anethol) wirkt innerlich schleimlösend und verdauungsfördernd.

**p+h / / So-S / V-VI / weiß / 100 /**

## MYRTUS

## Myrte

## Myrtaceae

Die Myrten sind altbekannte und beliebte Zimmer- und Kübelpflanzen mit kleinen glänzend grünen Blättern und schönen weißen Blüten mit auffälligen Staubgefäßen. Sie waren in der Antike der Göttin Aphrodite geweiht und noch heute ist diese Symbolik in der Verwendung als Brautschmuck weitverbreitet. Myrten lassen sich durch Schnitt im Frühjahr sehr gut formen. Staunässe sowie Ballentrockenheit wirken allerdings schnell tödlich! Im Sommer ist ein Nordfenster günstig, im Winter sollte ein möglichst heller und kühler Platz gegeben werden, ideal sind z.B. schwach geheizte Schlafzimmer. Im Freien werden mit Schutz maximal 10°C Frost ausgehalten, die panaschierten Formen müssen spätestens bei -5°C eingeräumt werden. Myrtenblätter können in der Küche ähnlich wie Lorbeer verwendet werden. Ihre feine Würze eignet sich für Schweine-, Lammfleisch und Geflügelspezialitäten. Auch die Blüten schmecken und die Früchte werden im Nahen Osten als Gewürz verwendet. Innerlich wirkt ein Blätteraufguß bei Harnwegsinfekten und Scheidenausfluß, Nebenhöhlenentzündungen und Reizhusten. Das aus der Pflanze gewonnene Öl wirkt bei Akne und Zahnfleischentzündungen und wird auch in der Kosmetikindustrie verwendet.

### Myrtus communis

### Griechische Myrte

relativ großblättrige Wildform, die sich zu einem anmutigen kleinen Strauch entwickelt;

**p / Bu/St / So-HS / IV/VII / weiß / 200 /**

**r13 9,0€**

### Myrtus communis 'Microphylla'

### Brautmyrte

bekannte kleinblättrige und kompakter als die Art wachsende Form; gut geeignet als Zimmerpflanze;

**p / Bu/St / So-HS / IV/VI / weiß / 100 /**

**r09 5,0€**

### Myrtus communis 'Microphylla Variegata'

attraktive weiß-grün panaschierte Form der Brautmyrte; etwas wuchsschwächer;

**p / Bu / So-HS / IV/VI / weiß / 60 /**

**r09 5,0€**

### Myrtus communis 'Variegata'

### Römische Myrte

cremeweiß-grün panaschierte Form der Griechischen Myrte; mehr in die Breite wachsend und nicht so hoch werdend;;

**p / Bu / So-HS / IV/VI / weiß / 70 /**

**r09 5,0€**

## NEPETA

## Katzenminze

## Labiatae

Die meisten Nepeta-Arten haben ihren Gartenplatz als winterharte, aromatisch duftende Zierpflanzen, z.B. in Kombination mit Rosen, erobert. Sie lieben Sonne, wollen aber nicht unbedingt trocken stehen. Ein Rückschnitt nach der ersten Blüte fördert die Nachblüte bis in den Spätherbst. Der Name weist auf eine gewisse Anziehung auf Katzen hin, wobei unsere Nachbarskatzen wesentlich schärfer auf den Katzenschamander (*Teucrium marum*) sind!

### Nepeta cataria ssp. citriodora

### Weißer Melisse

Die grau behaarten Blätter und das melissenähnliche Aroma geben dieser aufrecht wachsenden Katzenminze ihren deutschen Namen. Auf lehmigem, eher feuchtem Boden wuchs diese Pflanze wahrscheinlich schon lange in Bauergärten. Bei uns im Topf erwiesen sich die Pflanzen bisher als recht kurzlebig, so daß man öfters mal an eine Verjüngung durch Stecklinge oder Samen denken sollte, wobei sie sich auch gerne selbst aussäen! Die Blätter ergeben frisch, aber auch getrocknet einen entspannenden Tee. Er wirkt auch gut bei Erkältungen und Grippe mit Fieber, sowie nervösen Magenbeschwerden.

**p+h / / So-HS / VI-IX / 50-100 /**

**e09 3,5€**

### Nepeta fassenii

### Blauminze

Diese bekannte Art mit relativ kleinen blaugrauen Blättern ist ein wertvoller blauer Dauerblüher, z.B. auch als Einfassungspflanze, in sonniger Lage.

**p+h / / So / V-IX / blau / 40 /**

**e09 3,00€**

## OCIMUM

## Basilikum

## Labiatae

Dieses auch 'Königskraut' genannte Gewürz stammt ursprünglich wohl aus Indien und ist sehr anspruchsvoll an die Wärme-, Licht- und Nährstoffversorgung. Am besten gedeiht Basilikum bei uns in Deutschland an sonnigen, wind- und regengeschützten Plätzen, gerne auch in Töpfen - Vorsicht: Schnecken haben Basilikum leider zum Fressen gerne und sitzen häufig unter den feuchten Topfböden, sozusagen direkt an der Futterkrippe! Die einzelnen Pflanzen möchten nicht zu dicht stehen - wir pikieren in kleine Töpfe maximal drei Sämlinge. Eine Freiluftkultur ist hierzulande erst ab Ende Mai empfehlenswert - Temperaturen unter +5°C werden nicht gut vertragen. Winterhartes Basilikum gibt es nicht! Nur mehrjährige Arten, die im Warmen (mind. 5°C -20°C) auch bei uns überwintern können (z.B. Oc. 'African Blue', canum, gratissimum, sanctum). Bei Zimmerkultur möglichst hell kultivieren, je wärmer desto heller und genauso regelmäßig düngen wie draußen. Hohe Luftfeuchtigkeit ist gut, nasse Füße dagegen tödlich. Bei Blattverlusten trockener halten und der Pflanze die Chance auf einen Neuaustrieb geben. Es empfiehlt sich bei den meisten Sorten zur Ernte jeweils die Triebspitzen abzuknipsen und damit fortwährend die Blüten(ansätze) zu entfernen, die man übrigens auch gut mitessen kann. Basilikum eignet sich als Gewürz v.a. für Gemüsegerichte mit Tomaten, aber auch für grüne Salate, Frischkäse oder zu Nudel- und Fleischgerichten. Eine Spezialzubereitung ist 'Pesto' (Basilikum, Parmesankäse o.ä., Pinienkerne oder Walnüsse, alles kleingehackt und mit Olivenöl gebunden), das wir uns für den Winter in kleinen (Baby)Gläsern einfrieren. Liebhaber dieses Krautes sind sich uneins, ob die klein- oder großblättrigen, rot- oder grünlaubigen Sorten aromatischer sind. Basilikum am Essen wirkt generell appetitanregend und verdauungsfördernd. Für reine Heilanwendungen als Tee gegen Magenverstimmung und bei Blähungen wird das blühende Kraut verwendet. Innerlich angewendet wirkt es außerdem bei Migräne, Schlaflosigkeit und Erschöpfung; als Öl oder Absud äußerlich bei Akne, Insektenstichen und sogar Schlangenbissen.

<b>Ocimum basilicum 'Bubikopf'</b>	<b>Kleinblättriges Basilikum</b>	
Einjährige, aus Samen vermehrbare sehr kleinblättrige und kompaktwachsende Sorte; gutes Aroma; gut geeignet für Balkonkästen - z.B. zusammen mit speziellen Balkontomaten!		
<b>ann / / So / VI-IX / weiß / 15 /</b>		<b>r09 3,5€</b>
<b>Ocimum basilicum rotblättrig</b>		
Einjährige Sorte mit schön dunkelrotem Laub und hübschen violetten Blüten; im Ganzen zarter im Habitus, schwachwüchsiger und kleinblättriger als das Genoveser Basilikum;		
<b>ann / / So / VI-IX / violett / 30 /</b>		<b>r09 3,0€</b>
<b>Ocimum basilicum var. citriodorum</b>	<b>Großblättriges Zitronenbasilikum</b>	
Einjährige Sorte mit relativ großen, grünen Blättern mit etwas herberem Zitronenaroma; von den Zitronen-Basilikums das unempfindlichste!		
<b>ann / / So / VI-IX / weiß / 40 /</b>		<b>r09 3,0€</b>
<b>Ocimum x kilimandscharicum basilicum 'Purpurascens'</b>	<b>'African Blue' Basilikum</b>	
Durch die Einkreuzung von Oc. kilimandscharicum (Kampferbasilikum) mehrjährige Art von kräftigem Wuchs und mit den rötlichen Blättern vom Purpur-Basilikum; Diese Sorte wächst auch bei voller Blüte weiter, sodaß wir den Bienen das hochbegehrte Futter und uns die Freude an dem schönen violetten Kontrast zum dunklen Laub lassen. Der Geruch ist etwas herber als beim reinen Oc. basilicum, geschmacklich besteht jedoch kaum ein Unterschied. Zu stark verholzte Exemplare kommen oft nicht mehr so gut über den Winter, deshalb rechtzeitig an die Verjüngung denken, die hier nur über Stecklinge möglich ist!		
<b>p / Bu / So / I-XII / violett / 100 / 5-20°C</b>		<b>r09 3,5€</b>
<b>Ocimum spec.</b>	<b>Russisches Basilikum</b>	
Eine Bekannte brachte diese sehr wüchsige und robuste Sorte von einer Rußlandreise, wahrscheinlich aus der Gegend der Krim zu uns. Sie gleicht im Großen und Ganzen einem 'gewöhnlichem' grünen Basilikum, hat aber spitz zulaufende Blätter von eher kleiner Größe mit kräftigem Aroma; blüht ganz selten; stecklingsvermehrt!		
<b>p / Bu / So / VII-VIII / weiß / 30 / 5-20°C</b>		<b>r09 3,5€</b>
<b>Oenanthe peucedaniifolia</b>	<b>Haarstrang-Erdkastanie</b>	
sehr hübsch weißblühender, einheimischer Doldenblütler mit deftig schmeckenden langgestreckten Knollen; Verwendung der Blätter wie Petersilie; selbstaussäend!		
<b>P+h / / So-HS / VI_VII / weiß / 70 /</b>		<b>e11 3,5€</b>
<b>Oenothera biennis</b>	<b>Rhapontikawurzel, Schinkenkraut</b>	<b>Onagraceae</b>
An offenen Plätzen sät sich diese im zweiten Jahr blühende und danach absterbende Nachtkerzenart reichlich aus, sodaß man den abendlichen Duft ihrer großen gelben Blüten nicht missen muß. Wird sie einem einmal zuviel, gräbt man im Herbst nach den Wurzeln, die ein pastinakähnliches Gemüse ergeben, das geschwächte Kranke sehr schnell wieder auf die Beine bringen soll. Außerdem wird in jüngster Zeit das aus den Samen gewonnene Nachtkerzenöl aufgrund seines hohen Gamma-Linolsäuregehaltes immer häufiger verwendet.		
<b>bi+h / / So / VII-IX / gelb / 100 /</b>		<b>e09 3,50€</b>
<b>Ophiopogon japonicus 'Minor'</b>	<b>Schlangenbart</b>	<b>Liliaceae</b>
Die 'Gelehrtenpflanze' - asiatische Gelehrte hatten sie früher auf ihrem Schreibtisch stehen - bildet niedrige, fast grasartige Büschel, aber mit etwas breiterem, dunkelgrünen Laub, die sich allmählich durch kurze Ausläufer ausbreiten. Ihr Verwendungsspektrum ist weit, da sie es sowohl bei Zimmertemperatur aushält, im Wintergarten als immergrüner Bodendecker eingesetzt, als Kübelpflanzen-Unterpflanzung dienen oder auch als winterharte Staude an (wintersonne)geschützten Stellen gepflanzt werden kann. In der chinesischen Medizin gelten die knolligen Wurzelverdickungen des Schlangenbartes als Yin-Stärkungsmittel und werden gezielt bei Husten, Fieber und Durst, Schlaflosigkeit, Angstzuständen und Herzklopfen eingesetzt.		
<b>p+(h) / / HS-S / / / 10 / -5°C-0°C</b>		<b>r09 5,00€</b>
<b>ORIGANUM</b>	<b>Oregano, Wilder Majoran</b>	<b>Labiatae</b>
Viele Spezies dieses aromatischen Krautes sind sowohl im Mittelmeergebiet als auch hier in Deutschland an warmen Gehölzrändern oder auf trockenen Böschungen heimisch. Sie sind eng verwandt, bzw. werden auch synonym benutzt mit der empfindlicheren Gattung Majoran. Die verschiedenen Blattfärbungen der Origanum-Arten und -Sorten setzen im Kräuter- oder Staudenbeet schöne Akzente. Insekten lieben die weißen oder rosa bis purpur gefärbten Blütendolden, die auch noch in verblühtem Zustand an Hühnchengerichten, Fisch oder Gemüse schmecken. 'Origanum' gilt zudem als das typische Pizzagewürz, doch das fertig käufliche Produkt ist i.d.R. eine Mischung aus anderen nicht direkt verwandten Arten (z.B. Thymus capitatus).		
<b>Origanum Hybride 'Aromatico'</b>	<b>Blumen - Oregano</b>	
Diese Laevigatum-Hybride mit zartem bläulichen Laub vereint eine attraktive reiche Blüte mit kräftigem Aroma in allen Pflanzenteilen.		
<b>p+h / / So / VII-IX / rosa-lila / 30-40 /</b>		<b>r11 3,5€</b>
<b>Origanum vulgare</b>	<b>Dost</b>	
Die reine einheimische Art ist sowohl vegetativ wie auch generativ sehr ausbreitungsstark und deswegen vor allem für größere Wildstaudenflächen geeignet. Sie überwintert als Polster aus den behaarten graugrünen Blättern. Das Aroma (auch der Sorten) ist im Vergleich mit den anderen Origanums eher schwach.		
<b>p+h / / So-HS / VI-IX / rosa / 40-60 /</b>		<b>e09 3,0€</b>
<b>Origanum vulgare 'Compactum'</b>		
Durch das schwache Wachstum ist dieser Dost z.B. auch für Steingartenbereiche oder Balkonkästen geeignet. Zieht im Winter fast ganz ein.		
<b>p+h / / So-HS / VII-VIII / rosa / 20-30 /</b>		<b>r09 3,0€</b>
<b>Origanum vulgare 'Variegatum'</b>	<b>Weißbunter Oregano</b>	
Diese panaschierte Form ist eher schwachwachsend. Die schön gezeichneten Blätter wirken schon an sich und bilden darüberhinaus einen wirkungsvollen Untergrund der hellrosa Blüte. Im Herbst ziehen sie jedoch ein.		
<b>p+h / / So-HS / VII-VIII / rosa / 30-40 /</b>		<b>r09 3,5€</b>

## Origanum x majoricum

## Winterfester Majoran , Sizilianischer Oregano

Diese sterile Kreuzung aus dem einjährigen Majoran und frosthartem Origanum (wahrscheinlich *O. vulgare* ssp. *viride*) hat von ihren Eltern einerseits das intensive (Leberwurst)Aroma, andererseits die Widerstandsfähigkeit (winterhart bis ca. -10°C) geerbt. Um eine gute Überwinterung sicherzustellen sollte man möglichst im Frühjahr in durchlässige Erde auspflanzen und im Spätsommer die weiß blühenden Triebe zurückschneiden, da sich die typische Langtagspflanze ansonsten 'totblüht' und nicht rechtzeitig neu bestockt

**p+(h) / So / VI-IX / weiß / 40 /**

**e09 4,5€**

## Perovskia abrotanoides

## Blauraute

## Labiatae

Der schlank aufstrebende, silbrigweiße Halbstrauch mit filigranen Blättern und blauen Blütenkerzen wächst mit der Zeit auch zu breiteren Büschen heran, die das ganze Jahr attraktiv wirken. Die gute Trockenresistenz macht die Perovskia gut geeignet für Steppenpflanzungen. Ein Rückschnitt ähnlich dem von Buddlejia sollte jährlich im Frühjahr bis ins alte Holz erfolgen. In Rußland wird das aromatisch bis scharf duftende Kraut als Tabak und Anregungsmittel benutzt.

**p+h / So / VII-IX / blau / 120 /**

**r13 5,00€**

## PETROSILENUM

## Petersilie

## Umbelliferae

Petersilie ist ein Dunkel- und Langsamkeimer, der in dieser Periode keinesfalls austrocknen darf - ein Grund warum die Aussaat im eigenen Garten vielen mißlingt. Außerdem will Petersilie nährstoffreichen, gut entwässerten, möglichst neutralen Boden und jährlich einen neuen Standort. Gut geeignet sind halbschattige Plätze, z.B. auch als positive Mischkultur mit Tomaten oder Zwiebeln. Bei Aussaat im Frühjahr blüht die zweijährige Pflanze im Juni des Folgejahrs. Vorteilhaft ist deswegen eine zusätzliche Aussaat im August, die erst später in Blüte geht und laufende Ernte ermöglicht bis die nächsten Frühjahrssämlinge kräftig genug sind. Petersilie ist reich an Vitamin A und C, sie wirkt harntreibend, krampflösend, verdauungsfördernd und entgiftend. Bekannt ist v.a. die Verwendung der frischen Blätter an Salaten, Saucen und Füllungen, sowie zur Garnierung. Die Samen und Wurzeln regen die Milchbildung an und ziehen die Gebärmutter zusammen - also gut nach der Geburt, aber nichts für Schwangere und auch nicht für Nierenkranke!

### Petrosilenum crispum 'Mooskrause 2' Krause Petersilie

mooskrause Sorte mit sehr hohem Ertrag und Gehalt an ätherischem Öl; besonders gut zur Garnierung;

**bi +(h) / So-HS / V-VI / weiß / 10 /**

**Mt 0,5€  
r09 2,00€**

### Petrosilenum crispum 'Gigante d'Italia' Glatte Petersilie

einfache, großblättrige und sehr ertragreiche Sorte; bei dieser sehr würzigen Züchtung aus Italien können auch die zarten Stiele verwendet werden;

**bi +(h) / So-HS / V-VI / weiß / 25 /**

**Mt 0,5€  
r09 2,00€**

## Phytolacca acinosa

## Kermesbeere

## Phytolaccaceae

Die auffällige Staude mit großen oval-lanzettlichen Blättern, die sich im Herbst schön purpurn verfärben, entwickelt sich auf gutem, feuchten Boden zu über meterhohen Pflanzen. Weißen, endständigen Blütenkerzen folgen attraktive, aber giftige!, glänzend schwarze Beeren. Die Inhaltsstoffe der Wurzeln und Beeren werden derzeit im Zusammenhang mit der AIDs-Forschung genauer erforscht, da sie stark entzündungshemmende Stoffe und spezielle antivirale Proteine enthalten. *Ph. acinosa* stammt ursprünglich aus China und Japan. Heute ist sie auch in Mitteleuropa weit verbreitet, da man früher den stark färbenden Beerenensaft bei der Süßwaren-, Marmeladen- und Kunstweinbereitung einsetzt. Aufgrund der Gefährlichkeit sollte man die vielfältigen Wirkungen der Pflanze nur mit fachkundiger Betreuung testen!

**p+h / So-HS / VII-VIII / weiß / 100 /**

**e13 5,00€**

## PLANTAGO

## Wegerich

## Plantaginaceae

Im gepflegten Garten wird der Wegerich oft als lästiges Unkraut angesehen, das mit seinen Rosetten den einheitlichen Raseneindruck unterbricht und sich durch den reichen Samensatz schnell auf offenen Flächen verbreitet. Betrachtet man die Wegericharten jedoch als Heilpflanzen, besteht ihr Wert in dem hohen Schleimgehalt der Samen und der harntreibenden, adstringierenden und schleimlösenden Wirkung der Blätter. Innerlich angewendet helfen frische oder getrocknete und aufgebühte Breitwegerichblätter z.B. bei Durchfall, Blasenentzündungen, Bronchitis und Asthma und Magengeschwüren. Äußerlich anwendbar sind Flüssigextrakte, z.B. auch einfach der frische Preßsaft, bei Insektenstichen, Geschwüren, Hämorrhoiden, u.a.m

### Plantago coronopus Hirschhornwegerich

Viele schmale, am Ende geschlitzte Blätter mit würzigem, leicht bitterem Geschmack machen diese kleine Pflanze aus der Toskana zu einer gesunden Salatbeigabe. Gerne Selbstaussaat!

**ann-p / So-HS / VIII.X / grünlich / 5 /**

**r09 2,5€**

### Plantago media 'Rubrifolia'

### Roter Wegerich

Diese samenecht fallende Sorte läßt sich mit ihren auffällig dunkelroten Blättern im Kräuter- oder Staudenbeet sehr schön mit graulaubigen Pflanzen kombinieren. Wächst ansonsten ebenso anspruchslos wie die Wildform.

**p+h / So-HS / VII-X / grün / 30 /**

**e09 3,00€**

## PLECTRANTHUS

## Harfenstrauch

## Labiatae

Mehr als 350 Arten dieser bei uns zumeist nicht winterharten Gattung wachsen in Afrika, Asien und Australien. Einige der i.d.R. sukkulenten oder halbsukkulenten Sträucher, Stauden oder Einjährigen sind recht leicht zu ziehende Zimmer- oder auch Kübelpflanzen, ein paar werden auch als Gewürz- bzw. Duftpflanzen genutzt. Die Verwandtschaft oder Ähnlichkeit mit Arten der Gattung *Coleus* ist recht eng, weswegen in der Nomenklatur Überschneidungen bzw. Unklarheiten möglich sind.

### Plectranthus spec. Puerto Rico Oregano

Diese zierliche Art mit bläulich-grünen, weichbehaarten, rautenförmigen Blättern bildet nach einiger Zeit auch längere Triebe aus. In der karibischen Küche werden die frischen Blätter als loorbeerähnliches Aroma eingesetzt.



**p / Bu/A / So-HS / IX-X / blau / 20 / 15°C** **r11 5,00€**  
**Plectaranthus spec.** , **Zulu-Tee'**  
 Aufrechter Wuchs und sehr hübsche lilablau Blüten verbunden mit aromatischem Blattduft!  
**p / Bu/A / So-HS / IX-X / blau / 40 / 15°C** **r11 5,00€**

**Polygonum hydropiper 'Fastigiata'** **Jap. Wasserpfeffer** **Polygonaceae**  
 Recht filigran aufstrebende leuchtend rote Stengel mit rot-grünen, spitz zulaufenden Blättern machen diese feuchtigkeistliebende Pflanze z.B. für eine Teichrandbepflanzung attraktiv. Sie sät sich auch gerne aus, ohne besonders lästig zu werden. Außerdem kann man sie ja durch fortlaufende Ernte der wirklich pfeffrig-scharfen Blätter, die in Japan zu Sushi und Tempura (s.a. Perilla) serviert werden, in Zaum halten.  
**ann / / So-HS / VII-IX / weiß / 80 /** **e09 3,0€**

**Polygonum multiflorum** **Fo-Tieng**  
 Diese laubwechselnde Kletterpflanze wächst aus knollentragenden Rhizomen in ihrer Heimat Südwestchina bis zu 10m in die Höhe. Frosthart bis zu ca. -15°C, ist sie bei uns zur Sicherheit als Kübelpflanze zu halten. Für zügige Kultur sollte ein nährstoffreiches, feuchtigkeithaltendes Substrat aus Sand, Torf und Komposterde gewählt werden. Im Frühjahr kann die Pflanze bis auf 30cm zurückgeschnitten werden. Mit seinen relativ großen hellgrünen Blättern an in der Jugend roten Stengeln kann dieser Knöterich einerseits Schatten spenden, ist aber auch selbst schattenverträglich. Als wichtiges Kraut mit entgiftender und verjüngender Wirkung auf Leber, Fortpflanzungs-, Harn-, und Kreislaufsystem wird er in der chinesischen Medizin sehr häufig verwendet. Wenn die Pflanzen 3-4 Jahre sind können die Wurzeln geerntet werden. Die Stengel schneidet man im Spätsommer und Herbst, trocknet sie und verwendet sie für Absude bei Schlaflosigkeit und Nervenschwäche.  
**p+(h) / Sp / So-S / VII-VIII / 200 /** **r13 7,0€**

**Polygonum odoratum** **Vietnamesischer Koriander**  
 Äußerlich und den Ansprüchen nach dem einheimischen Schlangenknocherich und dem Wasserpfeffer recht ähnlich steht das Aroma dieser ostasiatischen Art dem Koriander nahe. Die Blätter werden in Vietnam an Sauergemüse, Eier, Salate und Suppen gegeben. Dieser raschwachsende Knöterich ist ausgepflanzt bis zu ca. -10°C frosthart, kann aber angeblich sogar auch als Aquariumpflanze gehalten werden.  
**p (h) / / So-HS / VII-IX / weiß / 40 /** **r11 3,5€**

**Punica granatum** **Granatapfel** **Punicaceae**  
 Die laubabwerfenden Bäume oder Sträucher mit kleinen, glänzenden, ovalen Blättern sind schöne Kübelpflanzen, die sehr alt werden können. Blühfreudiger als die normalwüchsigen Sorten, die oft Jahre brauchen um Blüten anzusetzen, sind die Zwergsorten. Schon seit der Antike geschätzt sind die eßbaren Früchte, die lediglich von der äußeren Form unseren heimischen Äpfeln ähneln, innerlich jedoch völlig anders aussehen. Das gallertartige Fruchtfleisch wird zu einem hocharomatischen Likör, dem 'Grenadine', verarbeitet, kann aber auch frisch verzehrt werden. In der Küche werden die Samen zur Garnierung von Desserts verwendet. Die Fruchtschalen und Wurzelrinde sind ein äußerst wirksames Mittel gegen Darmparasiten, insbesondere Bandwürmer, und helfen auch bei chronischem Durchfall.  
**p / Bu/St / So / V-X / rot / 5°C** **r09 5,00€**

**Pycnanthemum pilosum** **Amerikanische Bergminze** **Labiatae**  
 In ihrer amerikanischen Heimat kann diese horstig wachsende Art auf feuchten, humosen Böden bis zu 150cm Höhe erreichen. Bei uns eventuell etwas Winterschutz geben! Die schmalen, graugrün behaarten Blätter und die endständigen weiß-rosa Blütenköpfe verströmen einen starken Minzeduft. Bergminze-Arten wurden von den ansässigen Indianern als allgemeines Stärkungsmittel und bei Erkältungen mit Fieber und Kopfschmerz sowie bei Magenverstimmung in Teeform benutzt. In der Küche geben sie salzigen Speisen den passenden Minzegegeschmack.  
**p+h / / So-HS / VII-IX / weiß / 120 /** **e09 3,5€**

**RESEDA** **Resede, Wau** **Resedaceae**  
 Die ein- bis mehrjährigen Arten dieser Gattung sind mit ihren grünlich-weißen oder -gelben Blütenähren eher unauffällig, die Bienen lieben sie jedoch sehr. Früher wurden einige zur Parfumherstellung genutzt, der Färberwau ist eine alte Färbepflanze. Gezielte Aussaat erfolgt im Spätwinter , auf offenem, vorzugsweise basischem Boden sorgen die Pflanzern mit ihrem reichlich angesetzten Samen auch gerne selbst für Nachwuchs. Aufgrund ihrer Herkunft aus Asien, Afrika und dem mediterranen Raum sind alle wärmeliebend

**Reseda luteola** **Färberwau**  
 im ersten Jahr Entwicklung der attraktiven frischgrünen Blattrossetten, ab dem zweiten Jahr folgen lange grün-gelbe Blütenkerzen; Rückschnitt erhöht die Lebensdauer der Einzelpflanzen; Verwendung der ganzen Pflanze zum Textilfärben in Gelb-Grün-Tönen; früher auch für Malerfarben eingesetzt;  
**bi-p+h / / So-HS / VI-VIII / grün-gelb/ 100/** **r11 3,50€**

**Reseda odorata** **Duftreseda** **Resedaceae**  
 Die unscheinbare einjährige Pflanze fällt erst durch ihren frischen Duft auf. Im Mittelalter wurde sie als Raumluftverbesserer am Zimmerfenster gehalten - heute könnte sie als aromatisches Grün in Duftsträußen neue Verwendung finden. Eigentlich anspruchslos und gut in Sommerblumenbeete integrierbar!  
**ann / / So / VII-IX / grünlich / 30 /**

**Rosmarin**  
 Rosmarin ist eine alte Heilpflanze aus dem Mittelmeerraum mit zahlreichen symbolischen Bedeutungen, z.B. als Brautstrauß ebenso wie als Hinweis auf das Ende einer Liebe oder gar Tod (des ungeborenen Kindes) in Träumen. Grundsätzlich ist Rosmarin bei uns nicht winterhart, aber auch aufgrund seiner schönen Blüte für die Topfkultur geeignet. Das Substrat muß durchlässig sein und die Überwinterung möglichst hell und kühl erfolgen. Nasse Füße im Winter bedeuten fast immer ein oft erst im

Frühjahr sichtbares Todesurteil: die Pflanzen sind meist bis Februar/März noch grün und sterben dann plötzlich ganz ab. Regelmäßiger Rückschnitt (oder laufende Ernte der Triebspitzen) begünstigt schönen Wuchs und Durchtrieb. Inzwischen gibt es auch einige Auslesen, die ausgepflanzt (!) hohe Frostgrade vertragen. Man sollte jedoch nur kräftige Exemplare möglichst schon im Frühjahr pflanzen und im Winter durch lockere Reisigaufgabe v.a. gegen die für alle Immergrünen gefährliche Frosttrocknis schützen. Pflanzplätze mit winterlicher Morgensonne (Ostseiten) auf jeden Fall meiden! Die Heilwirkung des Rosmarins beruht auf seinen den Kreislauf anregenden und das Nervensystem ausgleichenden Inhaltsstoffen. Eine innerliche Anwendung als Tee oder 'Rosmarinwein' wirkt bei Depression, Apathie, nervöser Erschöpfung und bestimmten Migräneformen. Äußerer Anwendung, z.B. als Bad, nützt bei Rheuma, Arthritis und auch bei Wunden und Schuppen. In der Küche ist Rosmarin besonders zu (Brat)Kartoffeln, Ei oder Fisch und Käse sowie in Mittelmeer-Gemüsegerichten zu empfehlen. Aber immer in geringen Dosen, möglichst frisch oder als im Ganzen getrocknete Zweigstücke, die vor dem Servieren wieder entfernt werden können. Zerkleinert getrocknete Blätter werden nämlich leicht ranzig und bitter. Rosmarin nicht in der Schwangerschaft verwenden!

#### **Rosmarinus officinalis 'Arp'**

aufrechter Wuchs; grün-graues Laub und hellblaue Blüte; winterhart bis -22°C;

**p+h / Bu / So / V-VI / blau / 120 /**

**r09 3,5€**

#### **Rosmarinus officinalis 'Corsican Blue'**

sehr kompakter Wuchs mit feinen grünen Blättern; schöne blaue Blüte; relativ gut frostverträglich bis ca. -10°C, eventuell auch mehr,

**p (h) / Bu / So / V-VI / tiefblau / 50 / 5°C**

**r09 3,5€**

#### **Rosmarin 'Majorca Pink'**

stark aufrechter Wuchs mit kleinen, dichtstehenden Nadeln; schöne hellrosa Blüten; verträgt max. -10 °C;

**p / Bu / So / V-VI / rosa / 120 / 5°C**

**r09 3,5€**

#### **Rosmarinus officinalis 'Irish Eyes'**

kriechende, gut verzweigende Sorte mit dunkelblauen, sehr schön gezeichneten Blüten; die reichlich verzweigen; vermutlich 'Prostratus-Gruppe', daher rechtzeitig reinräumen!

**p / Bu/A / So / V-VI / dunkelblau / 30 / 5°C**

**r09 3,5€**

#### **Rosmarinus officinalis schmalblättrig, überhängend**

locker überhängende Zweige mit sehr schmalen Blättern und schön gezeichneten Blüten in relativ kräftigem Blau;

**p/ Bu / So / V-VI / blau / 100 / 5°C**

**r09 3,5€**

#### **Rosmarinus officinalis 'Veitshöchheim'**

aufrechter Wuchs mit dunkelgrünen Blättern und hellblauer Blüte; winterharte Auslese der gleichnamigen Gartenbauversuchsanstalt bei Würzburg;

**p+h / Bu / So / V-VI / hellblau blau / 120 /**

### **Rucola selvatica**

### **Italienische Rauke**

### **Brassicaceae**

Diese Wildform der inzwischen auch in Deutschland als Feinschmeckergemüse bekannten italienischen 'Rucola' hat schmale spitz zulaufende Blätter mit einem intensiv nussigen, aber auch scharfen Geschmack. Während die Kulturrauke immer wieder frisch nachgesät werden muß - wir haben sie nur zusammen mit den Gemüsejungpflanzen im Frühjahr und Spätsommer im Programm - entwickelt sich die wilde Form zu verzweigten Büschen, die sogar gut überwintern. Man sollte bei der Ernte aber darauf achten fortlaufend die Blütenansätze zu entfernen, da sonst die Blätter recht hart werden. Als Beigabe an Salate oder aufs Butterbrot sehr zu empfehlen!

**p+h / / So-HS / VII-X / gelb / 40 /**

**r11 3,5€**

#### **Rucola coltivata**

bekanntere einjährige Variante (s.o), am besten immer wieder frisch nachsäen

**ann/ /So-HS/ oft/ weiß-gelb / 20 /**

**r11 2,5€**

### **Rumex**

### **Ampfer**

### **Polygonaceae**

Eigentlich ein schwer ausrottbares Unkraut auf feuchten Wiesen, ist der Sauerampfer in der Küche doch ein gern genutztes Frühjahrsgemüse. Im Garten kann man ihn in eine feuchte Ecke pflanzen - am besten von empfindlichen Pflanzen etwas entfernt, damit er sie nicht überwuchert. Frische junge Blätter geben Salaten, Saucen, Suppen und Eierpeisen Säure oder püriert eine schöne grüne Farbe. Der Oxalsäuregehalt macht alle Ampferarten für Menschen mit Rheuma, Gicht und Arthritis, sowie Nierensteinen oder Magenübersäuerung ungeeignet. Ansonsten können Ampferarten als harntreibendes Mittel eingesetzt werden.

#### **Rumex patientia**

#### **Gemüseampfer**

ausdauernde uralte Kulturstaude; Ernte vom Austrieb bis zur Blüte und im Herbst; vergleichsweise geringer Oxalsäuregehalt und milder Geschmack; Dekorative Gestalt!

**p+h / / So-HS / VI-VII / grünlich /200 /**

**e11 3,5€**

#### **Rumex sanguineus**

#### **Blutampfer**

sehr dekorative, gerne auch selbstversamende Art mit rotnerigen, kaum sauren Blättern;

**p+h // So-HS / VI-VII / grünlich / 70 /**

**e09 3,0**

#### **Rumex scutatus silber**

#### **Römischer Silberampfer**

Die zahlreichen schildförmigen, grau-silbrigen Blätter machen diese schnell schöne Büsche bildende Pflanze sogar für eine Topfkultur attraktiv. Die vergleichsweise kleinen, knackigen Blätter haben etwas weniger Säure als bei Rumex acetosa, sind aber in der gleichen Weise zu verwenden.

**p+h / / So-HS / VI-VIII / weiß / 50 /**

**r11 3,50€**

### **Ruta graveolens**

### **Weinraute**

### **Rutaceae**

Der an der Basis verholzende kleine Srauch mit schön gefiedertem bläulich-grünem Laub und lange haltbaren, attraktiven Samenständen verlangt durchlässiges, eher basisches Substrat. Im Frühjahr kräftig, aber nicht zu sehr ins alte Holz, zurückschneiden. Die Blätter verströmen einen herben Geruch und können bei Berührungen im Sonnenlicht ernsthafte Hautreizungen hervorrufen. Sie werden manchmal in sehr kleinen Dosen an Fleischgerichte gegeben. Namensgebend ist wohl die frühere Verwendung im Honigwein oder die noch heute praktizierte Aromatisierung von Grappa. Medizinisch können Aufbereitungen

der Weinrautenblätter innerlich bei Menstruationsbeschwerden, Koliken, Epilepsie und Rheuma eingesetzt werden. Äußerlich angewendet helfen sie bei Augenentzündungen, Ohrenschmerzen, Hautkrankheiten u.a.m.

**p+h / / So / VI-VII / gelb / 80 /**

**r11 3,5€**

## **SALVIA**

## **Salbei**

## **Labiatae**

Die Gattung *Salvia* ist mit ihren zahlreichen Arten die größte in der Familie der Lippenblütler und fast über die ganze Erde verteilt. Wir haben aus Platzgründen nur die *Officinalis*-Sorten, ihre europäischen Verwandten sowie einige Arten mit spezieller kulinarischer oder medizinischer Verwendung in der 'Duftliste' eingeordnet - die anderen sind in erster Linie attraktive Kübelpflanzen. Prinzipiell enthalten aber alle Salvienblätter ätherische Öle, die oft auch eine auch Heilwirkung haben, auf jeden Fall aber zum aromatischem Geruch verhelfen.

### **Salvia azurea 'Grandiflora'**

### **Prairie-Savage**

Diese staudige Art aus dem Westen der USA ist auch bei uns auf trockenen, durchlässigen Böden ausreichend hart und durch ihre späte, azurblaue Blüte für Staudenpflanzungen sehr wertvoll. Die Blätter verströmen einen kräftig-herben Salbeigeruch.

**p+h / / So / VIII-X / blau / 60 /**

### **Salvia dorisiana**

### **Frucht - Salbei**

Diese tropische Art ist sehr starkwachsend mit großen herzförmigen Blättern, die intensiv nach exotischen Früchten duften. Die auffallenden rosa-roten Blüten erscheinen erst im Winter, was eine helle, warme Überwinterung nahelegt. Kühl geht auch, aber dann ohne Blüten! Rückschnitt im Frühjahr und öfters entspitzen - im Sommer dann lieber ein halbschattiger Standort. Die frischen Blätter und Blüten können für (Frucht)Salate, Dressings und Tees verwendet werden, getrocknete Blätter für Duftschaalen.

**p / Bu / So HS / X-II / rosa / 150 / 5°C**

**r13 5,00€**

### **Salvia elegans**

### **Honigmelonen - Salbei**

Die Nomenklatur und die Aromabeschreibungen von *S.elegans* sind in der Literatur unterschiedlich (s.a. *S. rutilans*). 'Unsere' Pflanzen sind von buschigem, leicht überhängendem Wuchs, haben herzförmige, spitz zulaufende Blätter und blühen von Spätsommer bis in den Herbst leuchtend rot. Sie sind im Ganzen kleiner und kompakter als *S. rutilans*, aber in der Vegetationsphase ebenso wasser- und nährstoffbedürftig. Die Überwinterung kann warm und hell oder kühl und trocken erfolgen. Der feine, fruchtige Duft der frischen Blätter ähnelt dem reifer Honigmelonen und gibt kalten Getränken und Fruchtsalaten einen exotischen Touch. Junge Blätter können auch kleingeschnitten in Biskuitteig mitgebacken werden. Getrocknete Blätter nur vorsichtig verwenden, da sie hauptsächlich bitter schmecken.

**p / Bu / So-HS / VII-X / rot / 100 / 5°C**

**r11 4,00€**

### **Salvia lavandulifolia**

### **Spanischer Salbei**

Insgesamt dem *S. officinalis* ähnlich, wächst diese aus Spanien stammende Art buschig-gedungen und hat kleinere, schmale Blätter mit Lavendel-Balsam Aroma. Auch wirkungsmäßig dem officinellen Salbei vergleichbar, fehlt hier aber das schädliche Thujon, was auch längere Einnahmen möglich macht. Innerlich wirkt der Spanische Salbei bei Verdauungs- und Atembeschwerden, bei Unfruchtbarkeit, Depression und nervöser Spannung.

**p+h / / So / VI-VIII / blau / 40 /**

### **Salvia nevadensis**

Diese Salbeiart aus dem Gebirge der Sierra Nevada ist ein völlig winterhartes, zierliches Sträuchlein mit länglich-ovalen, silbergrauen Blättern. Da er von sich aus sehr schön gedungen wächst, sollte man - wenn überhaupt nötig - nur vorsichtig zurückschneiden. Eine Art für den Steingarten oder Steppenbeete mit feinem Salbei-Aroma.

**p+h / / So / VI-VIII / blau / 30 /**

### **Salvia officinalis**

Der europäische officinelle Salbei stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum, wird bei uns aber schon seit alters in den Gärten kultiviert. Der im Alter stark verholzende Halbstrauch trägt an vierkantigen Stengeln grau-grüne, länglich-eiförmige rauhe Blätter mit herbem Aroma. Die hell- bis violettblauen Blüten werden gerne von Bienen umschwärmt. *Salvia officinalis* ist recht anspruchslos an den Boden, will aber keine Staunässe und viel Sonne. Bei Topfkultur ist er allerdings ein 'Fresser'. Hohe Luftfeuchtigkeit und enger, zu schattiger Stand kann u.U. Mehлтаubefall nach sich ziehen. Starker Rückschnitt bitte erst im Frühjahr - im übrigen haben wir gelesen, daß das Aroma alter Stöcke immer besser wird! Frische, möglichst junge Salbeiblätter sind ein hervorragendes Gewürz und es gibt in einigen Ländern Spezialzubereitungen, z.B. als Salbeibutter oder mit Kalbfleisch in Italien (Saltimbocca), mit Gans oder Aal in Nordeuropa, als 'Müsliblätter' in der Schweiz, etc. Auch aus medizinischer Sicht ist Salbei sehr vielseitig und hilft innerlich bei Verdauungstörungen, Blähungen und Leberbeschwerden. Im Übermaß oder zu lange eingenommen ist er allerdings schädlich - Schwangere und Magenempfindliche dürfen ihn nicht benutzen. Dafür hilft Salbeitee aber beim Abstillen und in kurzfristig höherer Dosierung bei übermäßigem Schwitzen. Äußerlich ist seine vorzügliche Wirkung bei Hals- und Zahnfleischentzündungen bekannt. Gekaufter Salbeitee schmeckt leider ziemlich bitter - wir trocknen selbst möglichst nur junge Blätter und lassen sie ganz, dann wird der Aufguß viel heller und gar nicht so bitter! Eine zeitsparende Alternative bei Halsweh oder wundem Zahnfleisch ist auch das Kauen frischgepflückter Salbeiblätter - das kräftige Aroma übertönt sogar eine Knoblauchorgie des Vortages.

**p+h / / So / VI-VIII / blau / 60 /**

**e09 3,0€**

### **Salvia rutilans**

### **Ananas - Salbei**

Syn. *S. elegans* 'Scarlett Pineapple'; Die Abgrenzung von *S. elegans* und *rutilans* als Arten oder Sorten ist umstritten. Wir führen diese wüchsige Art aus dem mexikanischen Hochland als eigene Art. Sie hat lanzettliche, spitz zulaufende Blätter und blüht mit leuchtend roten Blüten von Oktober bis - warme Überwinterung vorausgesetzt - Januar. Starker Rückschnitt und kühle, dann aber ziemlich trockene Überwinterung ist auch möglich. Oder aber aus Stecklingen rechtzeitig junge Pflanzen nachziehen, wenn die 'Mutter' zu ausladend wird. Im Sommer, v.a. bei sonnigem Standort, sind eingewurzelte Pflanzen immer durstig und auch sehr nährstoffbedürftig. Die Blätter verströmen schon bei leichter Berührung den namensgebenden Ananasduft. Ebenso wie beim Honigmelonen-Salbei sind sie frisch zur Aromatisierung von Tee und Süßspeisen, aber auch für Gerichte mit Schweinefleisch geeignet.

**p / Bu / So-HS / X-I / rot / 200 / 5°C**

**r11 4,0€**

### **Salvia sclarea**

### **Muskatellersalbei**

Aus den großblättrigen, graubehaarten Rosetten schiebt sich im zweiten Jahr nach der Aussaat der beeindruckende, lange haltbare Blütenstand empor. Eine attraktive Steppengestalt, die sich auf sonnigen, offenen Böden auch gerne selbst aussät. Das typische Muskateller-Aroma ist eine Mischung aus Vanille und Balsam und sitzt v.a. in den schillernden Blütenhüllblättern. Diese sind getrocknet vortrefflich geeignet für Duftschaalen und Potpourries, da sie auch andere Duftnoten binden (sog. Fixativ). Frische Blüten dekorieren Salate und die jungen Laubblätter verwendet man besonders in Frankreich zur Weinaromatisierung

oder gibt sie an Beignets. Medizinisch wirksam sind fast alle Pflanzenteile: die schleimhaltigen Samen helfen aufgequollen bei Fremdkörpern im Auge und bei Geschwüren. Innerliche Anwendung von Blätter- und Blüten-Aufgüssen wirkt gegen Erbrechen, bei Appetitlosigkeit und Menstruationsbeschwerden.

**bi / / So / VI-VII / weiß-rosa / 150 /**

**e09 3,5€**

**Salvia uliginosa**

**Sumpf- oder Pfeffer - Salbei**

Dieser Salbei für nährstoffreiche, feuchte Böden ist trotz seiner südamerikanischen Herkunft in wintermilden Gebieten auch bei uns ausreichend hart und kann sogar etwas wuchern. Die leuchtend himmelblauen Blüten an schlanken Zweigen sind im Spät-Sommer ein sehr erfreulicher Anblick und auch für Insekten ein Magnet. Die kleinen Blätter schmecken pfeffrig

**p(h) / / So-HS / VI-X / blau / 80 /**

**e09 3,5€**

**Sanguisorba minor**

**Kleiner Wiesenknopf , Pimpinelle**

**Rosaceae**

Wer würde auf Anhieb denken, daß dieses hübsche Wilkraut einheimischer Wiesen mit den gefiederten Blattrosetten und den fast kugligen Blütenköpfchen ein Rosengewächs ist? (Bitte nicht verwechseln mit der ebenfalls heimischen Umbellifere mit dem botanischen! Namen Pimpinella.) Besonders zart und würzig bleiben die rundlichen Fiederblättchen bei feuchtem Standort. Bei andauernder Trockenheit werden sie hart und schmecken nach nichts. Frisch gepflückt geben sie dagegen jedem Salat ein nussiges Gurken-Aroma und wirken darüberhinaus auch noch blutreinigend.

**p+h / / So-S / V-VI / rot / 30 /**

**r11 3,0€**

**Sanguisorba officinalis**

**Großer Wiesenknopf**

Syn. S. maior; Poterium officinalis; Vom Aussehen wie der Kleine Wiesenknopf nur in allen Teilen deutlich größer, wächst auch diese Art vornehmlich auf feuchten Wiesen. Vorsicht - kann bei zusagendem Standort sehr wuchsstark sein. Die medizinische Wirkung ihrer Blätter und Wurzeln ("Di yu") sind auch in China schon lange bekannt: beide wirken blutstillend, entzündungshemmend und töten viele Krankheitserreger ab. Sie werden innerlich bei Durchfall, Ruhr, Hämorrhiden und Magen-Darm-Blutungen und auch der Gebärmutter eingesetzt. Äußerlich helfen Absude oder Tinkturen bei Verbrennungen, Wunden und Hautkrankheiten.

**p+h / / So-HS / VII-VIII / rot / 100 /**

**e11 4,5€**

**SANTOLINA**

**Heiligenkraut**

**Compositae**

Die feinblättrigen Halbsträucher aus dem Mittelmeerraum haben allesamt kleine kugelige, nur aus Röhrenblüten bestehende Blütenstände und verströmen einen kamille-ähnlichen harzigen Duft. Sie lieben leichten, alkalischen Boden und sonnigen Stand. Regelmäßiger Rückschnitt, mäßig nach der Blüte und kräftig im Frühjahr, ist für die Vitalität und ausgeglichenen Wuchs der Pflanzen notwendig - dann sind die Heiligenkräuter auch gut für kleine Duffhecken geeignet. Getrocknete Blätter und Blüten kann man Dufttöpfen oder Trockensträußen beifügen, außerdem sind alle Arten auch zum Räuchern geeignet. Medizinisch werden sie heute kaum noch verwendet, obwohl die heutige Forschung den früher verbreiteteren äußerlichen Einsatz als Entzündungshemmer bei Stichen, Bissen, kleineren Wunden und Hautentzündungen rechtfertigt. Innerlich angewendet können Verdauungs- und Menstruationsbeschwerden, sowie Gelbsucht behandelt werden.

**Santolina chamaecyparissus**

**Zypressenkraut**

feingefiederte, schmallanzettliche, grau-weiß behaarte Blätter und gelbe Blütenköpfe; kann recht ausladende Büsche ergeben;

**p+h / / So / VII-VIII / gelb / 50 /**

**r11 3,5€**

**Santolina chamaecyparissus ssp. tomentosum**

kurze, dicht anliegende, weiß-graue Blättchen und gelbe Blütenköpfe; durch den kompakten Wuchs besonders gut für Einfassungen geeignet; wird seit kurzem auch als Winterbepflanzung für Balkonkästen angeboten;

**p+h / / So / VII-VIII / gelb / 30 /**

**r11 3,5€**

**Santolina ericoides**

**Olivenkraut**

grüne gefiederte Blättchen, hellgelbe Blüten; wird in Italien beim Einlegen von Oliven als Gewürz verwendet;

**p+h / / So / VII-VIII / gelb / 30 /**

**r09 3,5€**

**Santolina rosmarinifolia**

blaugrüne, fast nadelartige Blättchen; gelbe Blütenköpfe; aufrechter, etwas steifer Wuchs;

**p+h / / So / VII-VIII / gelb / 50 /**

**Saponaria officinalis**

**Seifenkraut**

**Caryophyllaceae**

Einmal angesiedelt bekommt man diese alte Nutzpflanze mit ihrem reichverzweigten Wurzelstock kaum mehr los - dafür erfreut sie im Spätsommer lange Zeit mit ihren süß duftenden rosa Blüten. Relativ anspruchslos an den Standort wächst sie jedoch am üppigsten auf feuchten, aber nicht staunassen Böden. Nicht in Teichnähe plazieren, da fischgiftig! Alle Pflanzenteile enthalten reichlich Saponine, sodaß eine Abkochung des getrockneten Krautes und/oder der Wurzeln schon früher zum Waschen verwendet wurde und auch heute als sehr milder Seifenersatz für empfindliche Stoffe, aber auch für Allergiker zu empfehlen ist. Umschläge, eventuell zusammen mit Kamille, sollen bei Hautleiden helfen und wirken gleichzeitig auch fungizid. Eine innerliche medizinische Anwendung z.B. bei Gicht oder Bronchialleiden muß vorsichtig erfolgen, da hohe Dosen den Verdauungsapparat reizen und rote Blutkörperchen zerstören können.

**Saponaria officinalis 'Plena'**

**Gefülltblühendes Seifenkraut**

wie die Art, aber mit gefüllten, weiß-rosa Blüten;

**p+h / / So-HS / VIII-IX / rosa / 80 /**

**e09 3,0€**

**SATUREJA**

**Bohnenkraut**

**Labiatae**

Die hierzulande bekannteste Art der Bohnenkräuter dürfte das einjährige, salzig-würzige Kraut sein. Neben ähnlich schmeckenden mehrjährigen Arten, die sowohl aus dem Mittelmeerraum wie auch aus Asien und Nordamerika stammen, gibt es aber auch zitronige Aromen in dieser Gattung. Allen gemeinsam ist der Wunsch nach durchlässigem Substrat und möglichst sonnigem Standort. Obwohl die Inhaltsstoffe meist auch eine verdauungsfördernde oder schleimlösende Wirkung haben, liegt der Schwerpunkt der Verwendung überwiegend auf kulinarischem Gebiet.

**Satureja alternipilosa**

**Kriechendes Bohnenkraut**

Syn. *S. repandra*, *S. spicigera*; flach wachsende, etwas verholzende Zweige, die spät im Sommer reichlich weiße Blüten tragen, spät im Herbst absterben und auch erst spät wieder die kleinen, frischgrünen Blätter treiben; gut in Kombination mit Klein-Blumenzwiebeln und auch schön als Kübelpflanzen-Unterpflanzung! vom Aroma her dem bekannteren *S. montana* vergleichbar;

**p+h / / So / VIII-X / weiß / 5 /**

**e09 3,0€**

#### **Satureja montana Bergbohnenkraut**

kleiner, aufrechter bis überhängender Halbstrauch mit kleinen, harten, spitz zulaufenden Blättchen und weißen Blüten im Spätsommer; heißt auch 'Winterbohnenkraut', weil die Blätter fast immergrün sind; kräftiger Rückschnitt bis ins alte Holz am besten im Frühjahr; entweder frische Zweige im ganzen mitkochen und wieder entfernen oder getrocknete Blätter ans Essen rebbeln; Kräftiges, aber feines Aroma, das an viele Gemüsegerichte und auch Fleisch paßt;

**p+h / / So / VIII-IX / weiß / 30 /**

**r11 3,5€**

#### **Satureja montana ssp. citriodora Slowenisches Zitronenkraut**

äußerlich der reinen Art gleichend, jedoch lockerer Wuchs und glänzendere Blätter; sobald man jedoch an diesen reibt, steigt einem ein intensiver Zitrusgeruch in die Nase!

**p+h / / So / IX-X / weiß / 30 /**

**r11 3,5€**

#### **Sedum reflexum**

#### **Tripmadam**

#### **Crassulaceae**

Vor allem in Frankreich ist diese Sukkulente bekannt als mineralstoffreiche Salatbeigabe. Die anspruchslose Pflanze wächst in der Natur auf durchlässigen Böden in voller Sonne - z.B. auch gerne auf Trockenmauern - aber sie kommt auch mit wesentlich weniger Licht aus. Die fleischigen, grünen Blätter können ganzjährig geerntet werden und haben einen erfrischenden, nur schwach würzenden Eigengeschmack. Zusammen mit anderen frischen Kräutern geben wir sie auch gerne an Kräuterquark oder Kräuterbutter.

**p+h / / So-HS / VII-VIII / gelb / 5 /**

**e09 3,0€**

#### **Sium sisarum**

#### **Zuckerwurzel**

#### **Umbelliferae**

Ursprünglich eher aus dem asiatischen Raum kommend, wurde dieser mehrjährige Doldenblüter im Mittelalter hierzulande wegen seiner süß schmeckenden Wurzeln in Kultur genommen. Die Blattrossetten ähneln denen von Pastinak, sind aber länger gestielt, und auch die Bodenansprüche sind vergleichbar: möglichst tiefgründig und keine Staunässe. Die ziemlich zahlreichen, aber leider nur fingerdicken Wurzeln können im Herbst geerntet und separat oder zusammen mit anderen Wurzelgemüsen zubereitet werden. Junge Blätter kann man darüberhinaus ähnlich wie Petersilie verwenden

**p+h / / So-HS / VII-VIII / gelb / 150 /**

**e11 3,5€**

#### **Stachys officinalis**

#### **Heilziest , Betonie**

#### **Labiatae**

Syn. *Betonica* off. ; Aus Rosetten lanzettlicher, am Rande gekerbter Blätter schieben sich die vierkantigen Stengel mit den quirligen Ähren aus dunkelrosa Lippenblüten empor. In der Natur wächst die Art auf eher trockenen Wiesen gelegentlich auch in Wäldern - im Garten ist sie eine hübsche Rabattenpflanze. In der Schulmedizin kaum verwendet ist die Betonie eine altbekannte Volks-Heilpflanze, der sogar magische Eigenschaften zugeschrieben wurden. Das getrocknete Kraut wird als Tee bei Durchfall und Darmbeschwerden, Katarrhen der oberen Luftwege sowie zum Gurgeln bei Rachen- und Zahnfleischentzündungen empfohlen. Nicht für Schwangere geeignet! Homöopathisch wird *Stachys* bei nervös bedingten Spannungskopfschmerzen und Schwächezuständen eingesetzt.

**p+h / / So-HS / VII-VIII / rosa / 50 /**

**e09 3,5€**

#### **Stachys sieboldii**

#### **Knollenziest, Crosne**

Syn. *Stachys affinis*; auch Japanische Kartoffel genannt; v.a. in Frankreich begehrtes Feinschmeckergemüse; die kleinen, weißen unterirdisch gebildeten Knöllchen werden ab Herbst immer frisch geerntet, gebürstet und dann ähnlich Spargel gekocht und mit Sauce serviert oder aber fritiert; Anbau in lockerem Boden, im Winter ev. abdecken um ernten zu können; Vorsicht vor Mäusen!

**p+h / / So-HS / VI-VIII / rosa / 50 /**

**e09 3,0€**

#### **Symphytum officinale**

#### **Beinwell**

#### **Boraginaceae**

Die wuchsstarke und sehr hartnäckige Pflanze, wenn man sie mal wieder entfernen will, treibt aus einem tiefreichenden Wurzelstock Rosetten großer, rau behaarter Blätter und den ganzen Sommer über von Bienen und Hummeln sehr gern besuchte rosa-violette Blüten. Beinwell hat v.a. in der Wurzel einen einzigartig hohen Allantoin-Gehalt, ein Stoff der einerseits Wundsekret löst, vor allem aber die Gewebeneubildung veranlaßt. Darauf ist die enorme Wirkung von Beinwell-Umschlägen, aber auch Salben bei der Behandlung von Knochenbrüchen, Verstauchungen, Schwellungen sowie Wunden und Geschwüren zurückzuführen. Leider sind inzwischen auch toxische Inhaltsstoffe festgestellt worden, sodaß von innerlichem Gebrauch insbesondere der Wurzel und von der Behandlung offener Wunden abgeraten wird. Ein Tee aus den Blättern kann jedoch weiterhin bei Bronchitis, Magen- oder Darmgeschwüren, sowie Rheuma angewendet werden.

**p+h / / So-S / V-IX / rosa / 150 /**

**e11 4,0€**

#### **TAGETES**

#### **Studentenblume**

#### **Compositae**

In Deutschland sind *Tagetes* allgemein als einjährige, die ganze Saison blühende Sommerblumen bekannt, die mit ihren Wurzelaußscheidungen gegen schädliche Bodenorganismen wirken. Darüberhinaus sind einige Arten aber auch kulinarisch interessant und wurden in ihrer ursprünglichen Heimat Südamerika schon von den alten Inkas hochgeschätzt. Die Vermehrung erfolgt hauptsächlich über Aussaat, die sobald es ausreichend warm ist sehr schnell Erfolge bringt - bei den mehrjährigen Arten auch über Stecklinge. Von diesen wird auch etwas Frost vertragen, während die Einjährigen schon bei den ersten Minusgraden schlapp machen.

#### **Tagetes lucida**

#### **Yauhtli , Winterestragon**

Die ausdauernde Art wächst straff aufrecht mit schmalen, am Rand leicht gesägten, dunkelgrünen Blättern und kleinen leuchtend orangenen Blütenköpfen, die sich im Spätsommer in Dolden öffnen. Diese sind sehr gut in duftenden Kräutersträußen verwendbar. Die Pflanzen vertragen einigen Frost (mind. -10°C), können aber auch zurückgeschnitten und dunkel, dann völlig trocken und frostfrei, oder wärmer und hell zur Weiterernte überwintert werden. Das Kraut war den Azteken sehr heilig und wurde pulverisiert bei rituellen Opfern eingesetzt - es wirkt angeblich betäubend und halluzinogen. Kulinarisch verwendeten sie

es zur Aromatisierung eines kakaohaltigen Getränkes. Aus den getrockneten oder leicht angewelkten Blättern und Blüten wird noch heute in Lateinamerika ein beliebter, süß-aromatischer Tee bereitet. Außerdem können die Blätter in heißen Ländern ganzjährig und bei uns speziell im Winter als Estragon-Ersatz dienen, wobei uns der Duft eher an Anis(schnaps) erinnert. Medizinisch eingesetzt wirkt die ganze Pflanze innerlich bei Durchfall, Koliken, Schluckauf und sogar bei fiebrigen Erkrankungen einschließlich Malaria - äußerlich bei Skorpion- und Zeckenstichen.

**p / So / VII-X / orange / 100 / 0°C** **r11 5,00€**

**Tagetes tenuifolia Gewürz-Tagetes**

An den kleinen, aufrecht wachsenden und gut verzweigten Büschen erscheinen über feingefiedertem Laub die ganze Saison durch zahlreiche Blütenchen in gelb, orange oder rot-braun. In Ansprüchen und Behandlung gleichen sie ihren weit bekannteren großblütigen Verwandten (*T. erecta* und *patula*): frostfreie Anzucht, sonniger Stand, ausreichend Nährstoffe. Diese Tagetes-Art wirkt jedoch gleichzeitig kompakt und filigran und sieht auch ohne laufendes Durchputzen ansprechend aus. Als relativ neu entdecktes Gewürz werden sowohl die herb-fruchtig schmeckenden Blätter als auch die dekorativen Blüten an Salate, Süßspeisen, Fruchtpunsch und Weinsößen gegeben.

**ann / So / V-X / gelb-orange / 30 /** **r09 2,5€**

## Tanacetum vulgare

## Rainfarn

## Compositae

Syn. *Chrysanthemum vulgare*; Die einheimische, wuchernde Wildstaude wächst gerne auf ruderalen Stellen ('Rain'), hat feingefiederte grüne Blätter ('Farn') und nur aus Röhrenblüten bestehende gelbe Blütenköpfchen in Dolden. Der Geruch der ganzen Pflanze ist streng bis stechend. Trotzdem gibt es Kochrezepte, die Rainfarnblätter als Würze an Eierspeisen, Kuchen oder Pudding empfehlen. Ein Tee aus den Blättern wird im biologischen Pflanzenschutz gegen Läuse eingesetzt. Der medizinische Anwendungsbereich umfaßt den innerlichen Einsatz als Wurmmittel und äußerlich gegen Krätze. Das aus der Pflanze gewonnene Öl ist jedoch hochgiftig und darf daher nie ohne Fachberatung und auf keinen Fall bei Schwangeren verwendet werden.

**p+h / So-HS / VII-IX / gelb / 150 /** **e09 3,0€**

**Tanacetum vulgare 'Crispum' Krauser Rainfarn**

Syn. *Chrysanthemum vulg. 'Crispum'*; Die frischgrünen Blätter dieser interessanten Variante erinnern ganzjährig an feingekrausten Grünkohl. Sie blüht eher selten und wächst nicht ganz so hoch und ein bißchen weniger aggressiv in die Breite als die Art. Auch der Geruch ist nicht so streng, sondern eher herb-frisch. Eine besondere Pflanze für einen artenreichen Bauerngarten!

**p+h / So-HS / VII-IX / gelb / 100 /**

## TEUCRIUM

## Gamander

## Labiatae

Ein Verbreitungsschwerpunkt dieser weltweit über 200 Arten umfassenden Lippenblütler-Gattung liegt im Mittelmeergebiet. Es sind zumeist mehrjährige und teils immergrüne Stauden und (Halb)Sträucher. Die Blütezeit liegt im Sommer. Die Abgrenzung der Art *T. chamaedrys* von der horstig wachsenden Kulturart *T. chamaedrys v. hortorum*, die für kleine Duffhecken geeignet wäre, ist aufgrund unterschiedlicher Literaturangaben schwierig, so daß wir unsere Varianten erst mal weiter beobachten wollen und in der Liste nur die einfache Art angeben.

**Teucrium chamaedrys Edelgamander**

Die zierlich wirkende Art mit glänzend grünen Blättern und schönen rosa Blüten breitet sich durch Wurzel- und Stängelausläufer dichtrassig aus und kann sogar zur Begrünung trockener Böschungen verwendet werden. Die Blätter sind sommer- bis immergrün - bei uns im Kasten behält sie bisher immer ihre Blätter! Die medizinische Verwendung geht bis ins alte Griechenland zurück, wird heute aber aufgrund eventuell möglicher Leberschäden nur selten weitergeführt. Die positiven Wirkungen beziehen sich auf Verdauungsbeschwerden, Bronchitis, Rheuma und Gicht.

**p+h / So-HS / VII-VIII / rosa / 20 /** **e09 3,5€**

**Teucrium marum Katzensgamander**

Die Katzen fliegen auf dieses kleine, thymianähnliche, weiß-grau belaubte Sträuchlein mit dem scharf-aromatischen, zum Niesen reizenden Geruch: letztes Jahr legten sie unsere frisch getopften Stecklinge platt und neulich fraß ein dicker Kater an den gerade aus dem Überwinterungsquartier herausgeräumten Pflanzen die Zweige an. Bei durchlässigem Substrat ist der sehr hübsch rosa blühende Kleinststrauch in mildem Klima eventuell sogar winterhart - ansonsten bei -5°C einräumen und hell, kühl und trocken halten.

**p (h) / So / IV-VI / rosa / 15 / 5°C** **r09 4,0€**

**Teucrium scorodonia Salbeigamander**

Die aufrecht wachsende Staude wächst im Gegensatz zu den anderen meist Kalk bevorzugenden Arten lieber auf sauren Böden und ist z.B. bei uns in der Gegend auf Buntsandstein-Standorten heimisch. Sie vermehrt sich ebenfalls durch Wurzel- und Stängelausläufer und ist mit ihren relativ unscheinbaren hellgelben Blüten besonders für Wildstaudenpflanzungen im trockenen Gehölzbreich geeignet. Attraktiv sind dabei auch die in abgeblühtem Zustand lange gestaltbildenden Blütenstände. Die grün-grau behaarten Blätter duften ein wenig Richtung Salbei und auch der medizinische Anwendungsbereich richtet sich auf ähnliche Bereiche wie bei *Salvia officinalis*, nämlich bei Husten, zur Appetitanregung und zur Blutreinigung.

**p+h / So-HS / VII-IX / gelblich / 30 /** **e09 3,5€**

## THYMUS

## Thymian

## Labiatae

Alle Thymiane lieben sonnige Standorte und durchlässiges, eher mageres Substrat. Vom Wuchs her lassen sich aufrecht wachsende und dabei stärker verholzende Kleinststräucher von flachwachsenden Teppichbildnern unterscheiden. Zur besseren Regeneration sollten die verholzenden Arten nach der Blüte zurückgeschnitten, die Polsterthymiane dagegen öfters "betreten" werden. Letztere eignen sich dadurch auch hervorragend als extensiver Rasenersatz oder für Fugen in Plattenwegen; außerdem sind sie ideale Partner für Kleinblumenzwiebeln. Die Duft- und Geschmacksvariationen der Thymianarten und -sorten reichen von fruchtiger Zitrone bis zu würzigem Kümmel. Für die Küche verwendbar sind sowohl die frischen oder getrockneten Blätter als auch frischgeerntete Blüten. Der würzige Geschmack verliert sich auch bei längerem Mitkochen nicht und ist besonders für pikante Fleisch- und Gemüsegerichte geeignet. Die zitronigen Sorten aromatisieren Fisch und Geflügel, sowie Salate und Marinaden mild-fruchtig. Die medizinische Wirkung beruht auf dem hohen Gehalt an ätherischen Ölen unterschiedlicher Zusammensetzungen. Der innerliche Haupteinsatzbereich sind Atemwegserkrankungen, wobei wieder die zitronigen Sorten milder und deswegen besonders für Kinder geeignet sind. Wir brühen seit kurzem auf Anregung einer russischstämmigen Bekannten unseren Schwarztee immer mit ein paar Thymianzweigen auf, was uns nicht nur sehr gut schmeckt sondern auch

vorbeugende Wirkung gegen Erkältungen zu haben scheint. Thymian sollte bei Schwangerschaft nicht eingenommen werden und destilliertes Thymianöl kann reizend auf die Schleimhäute wirken und Allergien auslösen!

**Thymus herba-barona** **Kümmelthymian**

ganz flache, wüchsige Polster bildende Art mit sehr kleinen Blättchen, die stark nach Kümmel riechen und schmecken; hervorragende Würze für Fleischgerichte und Eintöpfe!

**p+h / / So / VI-VII / rosa / 2 /**

**Thymus herba-barona var. var. citriodorus** **Kriechender Zitronenthymian**

im Wuchs dem Kümmelthymian gleichwertig, lediglich das Laub ist heller grün; unserer Meinung nach vom Aroma her der beste Zitronen-Thymian!

**p+h / / So / VI-VII / rosa / 2 /**

**Thymus longicaulis** **Kaskaden-Thymian**

sehr starker Wachser mit frischgrünen Blättern; das Aroma erinnert an Pinienkerne!

**p+h / / So / VI-VII / rosa / 5 /**

**e09 3,00€**

**Thymus serpyllum** **Feldthymian , Quendel**

Diese variable Art ist weniger für die Küche zu gebrauchen, hat aber aus gesundheitlicher Sicht noch einige wichtige Eigenschaften mehr. Quendel wirkt innerlich angewendet beruhigend, harntreibend, krampflösend und verdauungsfördernd, sodaß er außer bei Bronchitis und Katarrhen auch bei Koliken, Menstruationsbeschwerden und ganz spezifisch bei Alkoholproblemen eingesetzt werden kann. Äußerlich wirkt er stark antiseptisch und hilft bei Zahnfleisch-, Mund- und Halsentzündungen, sowie bei kleineren Wunden.

**p+h / / So / VI-VII / rosa / 5 /**

**r09 2,5€**

**Thymus vulgaris** **Gartenthymian**

Der aufrecht wachsende Kleinstrauch ist wohl die bekannteste Art für die Küchenverwendung - er ist z.B. wichtiger Bestandteil des 'Bouquet Garni'. Als zusätzliche medizinische Eigenschaft kommt eine fungizide Wirkung hinzu. Überalterte Büsche sollten immer wieder mal durch frische Nachzucht ersetzt werden, die dann meist auch wieder mehr Blätter liefern.

**Thymus vulgaris 'Compactus'**

Auslese, die kompakte, aufrecht und sehr ausgeglichene wachsende Büsche bildet;

**p+h / / So / VI-IX / rosa / 15 /**

**r09 2,5€**

**Thymus vulgaris 'Deutsche Auslese'**

nur aus Stecklingen vermehrte Sorte, die den 'Deutschen Winter'-Thymian an Wuchskraft und Aroma noch übertreffen soll;

**p+h / / So / VI-IX / rosa / 30 /**

**Thymus vulgaris 'Deutscher Winter'**

wüchsige, zuverlässige Sorte, die aus Samen oder aus Stecklingen gezogen werden kann;

**p+h / / So / VI-IX / rosa / 20 /**

**Thymus x citriodorus** **Zitronenthymian**

Naturbastard aus Th. pulegioides und Th. vulgaris; aufrecht wachsend mit glänzend grünen Blättern und deutlichem Zitronenaroma;

**p+h / / So / VI-VII / rosa / 20 /**

**r09 2,5€**

**Thymus spec. 'Orange'** **aufrechter Orangenthymian**

vom Aussehen fast wie ein 'normaler' Thymus vulgaris, aber sehr gutes, fruchtiges Aroma; dabei wüchsig und gut winterhart;

**p+h / / So / V-VI / rose / 20 /**

**e09 3,5€**

**Thymus spec. 'Tabor'**

Relativ flach, dabei sehr stark wachsender Polsterthymian mit schönem glänzendem Laub, das ein pfeffriges Aroma hat;

**p+h / / So / VI-VII / rosa / 5 /**

**e09 3,0€**

**TROPAEOLUM**

**Kapuzinerkresse**

**Tropaeolaceae**

Diese Gattung wurde von den spanischen Eroberern nach Europa gebracht und ist aufgrund der auffallenden Blüten in Rot- und Orangetönen eine beliebte Zierpflanze geworden. Im Biogarten wird sie als Obstbaumunterpflanzung zur Läuseabwehr empfohlen und soll in Mischkultur mit Kürbissen deren Aroma verbessern. Aber auch bei direktem Verzehr kommt der Feinschmecker auf seine Kosten: Alle oberirdischen Pflanzenteile sind verwendbar und geben Salaten, Weichkäse und Eiergerichten einen pfeffrigen Geschmack. Die unreifen Samenkapseln gelten eingelegt als Kaperneratz. Medizinisch wirkt das Kraut antiseptisch, harntreibend, bakterizid und fungizid. Es wirkt dadurch bei Harnwegs- und Atemwegs-Entzündungen. Darüberhinaus enthalten alle Arten Schwefel und werden äußerlich zur Haut- und Haarstärkung eingesetzt.

**Tropaeolum majus** **Rankende Kapuzinerkresse**

stark wachsende, rankende oder weit herabhängende Form, die z.B. für die Begrünung von Komposthäufen oder größeren Baumscheiben geeignet ist; bei reichlich Nährstoffen jedoch wenig Blüten;

**ann / / So-HS / V-X /orange.rot/ 50 /**

**Tropaeolum spec.** **niedrige Kapuzinerkresse**

wir vermehren aus Stecklingen eine buschig und kompakt wachsende Sorte mit leuchtend roten, gefüllten Blüten, die ideal für die Topfkultur geeignet ist;

**ann / / So-HS / V-X /-rot/ 20 /**

**r09 2,5€**

**Tulbaghia violacea**

**Zimmerknoblauch**

**Liliaceae**

Die auch 'Kapillie' oder auf Englisch 'Society Garlic' genannte, Knollen bildende Staude hat halbhimmergrünes grasartiges Laub und duftende, allium-ähnliche Blüten. Sie verlangt durchlässige Erde und ist etwas frostverträglich. Sowohl die Knollen, wie auch das Laub sind eßbar und können ähnlich wie (Schnitt)Knoblauch verwendet werden.

**p / Bu / So-HS / VII-X / lila / 50 / 5°C**

**r13 5,0€**

**Valeriana officinalis**

**Baldrian**

**Valerianaceae**

Die einheimische Staude mit gefiederten Blättern hat eine große Standortbreite und wächst sowohl auf sehr feuchten wie auch auf trockenen Böden in Sonne oder Schatten. Die medizinische Wirkung ihrer Wurzeln ist seit alters bekannt und auch die

anziehende Wirkung von Baldrian auf Katzen. Langfristiger Gebrauch kann sogar Menschen danach süchtig machen. Gezielt eingesetzt wirkt Baldrian jedoch sehr positiv bei Schlafstörungen, Angstzuständen, Krämpfen, nervösem Herzklopfen, sowie Menstruations- und Klimakteriumsbeschwerden. Den höchsten Wirkstoffgehalt sollen die zweijährigen Wurzeln und Rhizome haben, die man nach dem Trocknen zu Tee, Tinkturen oder auch Bädern verwenden kann.

**p+h / / So-S / V-IX / weiß / 150 /**

**e09 3,00€**

## **VITEX**

## **Mönchspfeffer**

## **Verbenaceae**

Einige Arten der tropisch-subtropischen Gattung sind bei uns fast winterhart und als alte Heilpflanzen bekannt. Auffallend sind die meist handförmig geteilten Fiederblätter und die in Rispen angeordneten Röhrenblüten. Für gutes Gedeihen ist fruchtbare, aber durchlässige Erde und viel Feuchtigkeit im Sommer wichtig.halten!

**Vitex agnus-castus Mönchspfeffer**

Die gestoßenen Samen wurden früher in Klöstern zur Unterdrückung des Geschlechtstriebes eingenommen (Name!). Tatsächlich beeinflussen sie das sexuelle Gleichgewicht bei Frau und Mann und wirken auch krampflösend und schmerzstillend.

**p+(h) / Bu/St / So-Hs / IX-X / lila / 200 / 0°C**

**r09 5,00€**