



Gemüsesamen/Küchenkräuter



Gigante d'Italia Petersilie

Sortenbeschreibung: Sehr aromatisches und weit verbreitetes Küchenkraut. Die Aussaat soll jedes Jahr an einem anderen Standort erfolgen, da dieses Küchenkraut mit sich unverträglich ist. Petersilie kann auch im Topf sehr gut angebaut werden.



Petersilie Walser Petersilie

Sortenbeschreibung: Sehr aromatisches und weit verbreitetes Küchenkraut. Die Aussaat soll jedes Jahr an einem anderen Standort erfolgen, da dieses Küchenkraut mit sich unverträglich ist. Petersilie kann auch im Topf sehr gut angebaut werden.



Grüne Perle Petersilie

Sortenbeschreibung: Grüne Perle ist ein aromatisches Küchenkraut mit fein gekrausten Blättern. Die Aussaat soll jedes Jahr an einem anderen Standort erfolgen, da dieses Küchenkraut mit sich unverträglich ist. Petersilie kann auch im Topf sehr gut angebaut werden.



Pastinaken White King

Sortenbeschreibung: halblange, kreiselförmige Wurzeln mit kräftigem Geschmack. Pastinaken sind pflegeleicht und sehr robust. Man kann die Wurzeln im Herbst im Boden belassen, da diese unempfindlich gegen Frost sind (bei Kahlfrösten eventuell mit Vlies abdecken). Bei der Ernte das Kraut abdrehen. Die Wurzeln nicht schälen, nur abbürsten. Pastinaken eignen sich hervorragend zum Braten, für Misch- und Suppengemüse, Eintöpfe und als Rohkost.

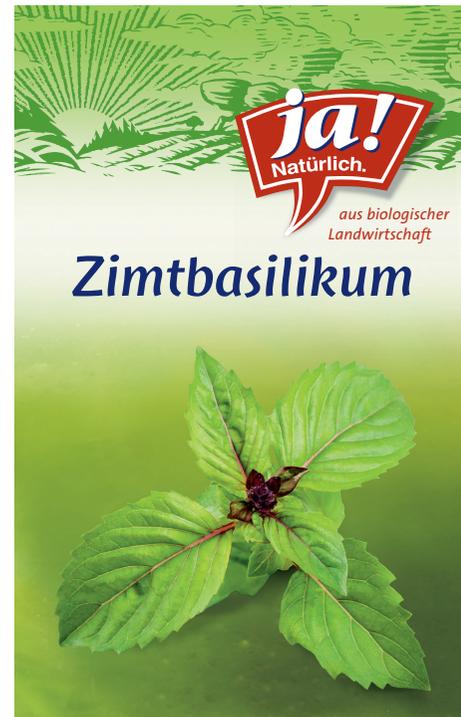


Gemüsesamen/Küchenkräuter



Basilikum Genoveser

Sortenbeschreibung: Großblättrig, einjährig; Basilikum ist ein Lichtkeimer, der viel Sonne liebt und sehr gut auch in Töpfen, auf der Fensterbank oder in Balkonkästen gedeiht. Das Aroma passt sehr gut zu Paradeiser und Salaten sowie zu Fleisch und Fisch und ist Hauptbestandteil des italienischen Pesto.



Zimtbasilikum

Sortenbeschreibung: Einjährig, Lichtkeimer. Diese ursprünglich aus Mexiko stammende Basilikumvariante besticht durch intensiven Duft und angenehmes Zimt-Aroma. Tribspitzen regelmäßig bis kurz vor der Blüte ernten. Später können auch die großen Blätter geerntet werden. Die Blüten werden gerne von Bienen besucht. Frisch oder getrocknet zum Verfeinern von Süßspeisen, Salaten und Kräutertees verwenden.



Zitronenbasilikum

Sortenbeschreibung: Grün, feinblättrig, einjährig; Basilikum ist ein Lichtkeimer. Zitronenbasilikum hat ein sehr intensives, fruchtiges Aroma – passt daher gut zu Süßspeisen und Desserts aber auch zu Fisch, Saucen und Gemüsegerichten. Der Geschmack ist besonders intensiv vor der Blüte. Zitronenbasilikum sollte man nicht mitkochen.



Gurkenkraut Borretsch

Sortenbeschreibung: Einjährig; von dieser ca. 80 cm hohen Gewürzpflanze sind sowohl die Blätter als auch die Blüten essbar (angenehmer Gurkengeschmack). Junge Blätter vor der Blüte ernten und frisch verwenden oder einfrieren. Klein geschnitten zu Blatt- und Gurkensalaten, Soßen und zum Einlegen von Gewürzgurken verwenden. Die Blüten können auch getrocknet werden. Altes Hausmittel zur Schneckenabwehr. Hervorragende Bienenweide!



Gemüsesamen/Küchenkräuter



Blattreicher Dill

Sortenbeschreibung: Einjährig; Dillspitzen werden bis zur beginnenden Blüte mit einer Länge von 15–25 cm geerntet. Das Kraut frisch, getrocknet oder tiefgefroren zum Würzen von Gurken, Tomaten, Rohkost und Fischgerichten, die Samenkörner für Essigfrüchte verwenden. Dill ist zudem beliebt bei Bienen und Nützlingen.



Türkische Melisse Drachenkopf

Sortenbeschreibung: Einjährige, aromatische Tee- und Heilpflanze mit großen bläulichen Blüten. Verwendet wird das blühende Kraut. Drachenkopf hat ein ausgeprägt zitroniges Aroma – ähnlich wie die Zitronenmelisse und kann daher auch für Erfrischungsgetränke und Desserts verwendet werden.



Gartenkresse

Sortenbeschreibung: Großblättrig, einjährig; anspruchsloses Küchenkraut, das hervorragend zu Suppen, Saucen, Salaten oder auf ein Butterbrot passt, Kresse immer frisch verwenden!



Fijne Krul Kerbel

Sortenbeschreibung: Einjährig; Kerbelblätter besitzen einen würzig-süßen Geschmack, der an Anis erinnert. Sein Geschmack harmonisiert ausgezeichnet mit Lamm- und Fischgerichten und verfeinert Salate, Suppen und Soßen (nicht mitkochen!). Anbau in Folgesaaten empfehlenswert, da Kerbel schnell in Blüte geht und dann an Würzkraft verliert. Auch für Topfkultur geeignet.

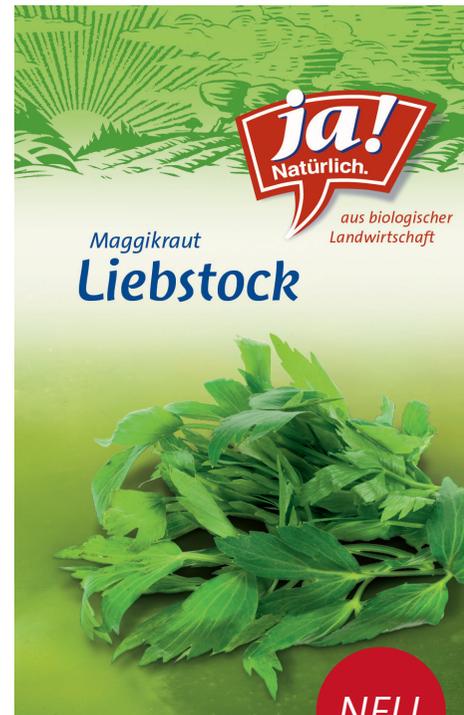


Gemüsesamen/Küchenkräuter



Koriander

Sortenbeschreibung: Einjährig; die Blätter können laufend geerntet werden, jedoch nie alle Blätter pflücken, da Koriander sonst nicht mehr weiterwächst. Koriander wie Petersilie verwenden – jedoch in geringeren Mengen. Auch die Früchte und Samen lassen sich in der Küche verwenden. Koriander nicht mitkochen! Koriander ist zudem beliebt bei Bienen und Nützlingen.



Liebstock Maggikraut

Sortenbeschreibung: mehrjährig; Liebstock ist ein sehr anspruchslos Gewürzkräuter mit starker Würzkraft – deshalb nur sparsam verwenden und am besten mitkochen! Die jungen Blätter können frisch, getrocknet oder tiefgefroren zum Würzen von Suppen, Eintöpfen, Soßen und Fleischgerichten verwendet werden. Nach 2–3 Jahren kann man auch die Wurzeln verwenden. Liebstock ist zudem beliebt bei Bienen und Nützlingen.



Salatrauke (Rucola)

Sortenbeschreibung: Einjährig; Schnellwüchsig, mit erdnussartigem, pikantem Geschmack; als Salat oder würzende Zugabe zu diversen Salaten. Für die Aussaat in Balkonkästen geeignet.



Salbei

Sortenbeschreibung: Mehrjährig; Salbei ist ein Lichtkeimer – das Saatgut daher nur leicht andrücken. Liebt einen vollsonnigen Standort und reagiert empfindlich gegen Staunässe. Junge Blätter und Triebspitzen können ständig geerntet werden. Salbei kann frisch und getrocknet als Gewürz und Tee verwendet werden. Hervorragende Bienenweide!



Gemüsesamen/Küchenkräuter



Sommer-Portulak

Sortenbeschreibung: Einjährig; junge Blätter können vor der Blüte mehrmals geerntet werden. Aussaat auch im Topf für Balkon und Terrasse möglich. Beigabe zu Sommersalaten, in Aufstriche oder Suppen. 5 Pflanzen pro Pflanzstelle!



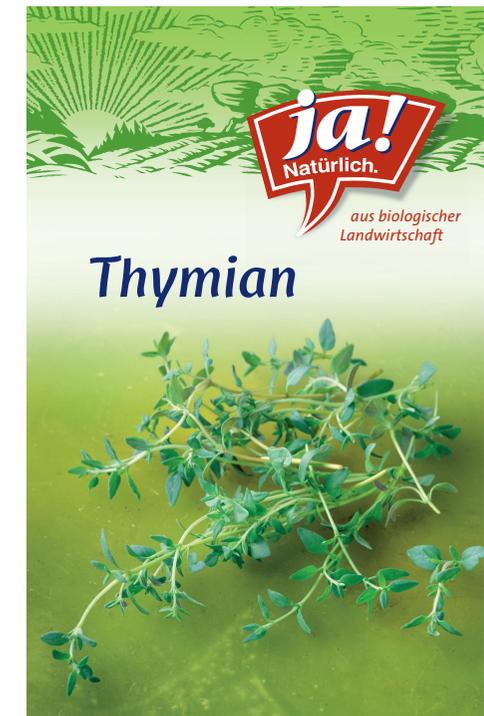
Schnittknoblauch

Sortenbeschreibung: (Knolau) mehrjährig. Der Geschmack von Schnittknoblauch ist dem des „echten“ Knoblauchs ähnlich, jedoch ist der Geruch nicht so ausgeprägt und intensiv. Mit Schnittknoblauch kann man Speisen mit Knoblauchgeschmack abrunden und dabei den störenden Geruch vermeiden. Besonders gut passt Schnittknoblauch zu allen Asia-Gerichten aus dem Wok; ansonsten wie Schnittlauch verwenden. Die Pflänzchen büschelweise verpflanzen. Nie sämtliche Blätter auf einmal abschneiden. Auch die Blüten und Knospen sind essbar.



Twiggy Schnittlauch

Sortenbeschreibung: Feinröhrig, auch für Topf und Balkon, mehrjährig; Schnittlauch-Sorte mit tiefgrünen Röhrchen und feinwürzigem Zwiebelgeschmack. Aufgrund der vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten unentbehrlich in jeder Küche. Schnittlauch kann frisch, getrocknet oder tiefgefroren verwendet werden. Nicht mitkochen! Für den Winterbedarf kann man Schnittlauch im Herbst in Töpfe umpflanzen.



Thymian

Sortenbeschreibung: Mehrjährig; Thymian ist ein Lichtkeimer – das Saatgut daher nur leicht andrücken. Frisch und getrocknet (höhere Würzkraft!) zum Würzen von Fleisch, Soßen, Gemüsesuppen, Kartoffelgerichten, Rohkost, Tomaten und Salaten.



Gemüsesamen/Küchenkräuter



Zitronenmelisse

Sortenbeschreibung: Mehrjährig; Zitronenmelisse ist ein Lichtkeimer – das Saatgut daher nur leicht andrücken. Sehr robust und pflegeleicht. Junge Triebe 2–3 mal jährlich schneiden. Am besten frisch für Salate, Soßen, Kräuterbutter, Wildbret, Geflügel, Rohkost und Bowle verwenden.