

Kräuter für Küche und Wohlbefinden

Anis-Ysop <i>Agastache anisata</i>	Tee- und Gewürzstaude gegen Verdauungsbeschwerden und Husten; Wuchshöhe bis zu einem Meter, Blütenkerzen bis zu 30 cm lang, lila blühend; gute Bienenweide
Dill <i>Agnethum graveolens</i>	bekanntes Gewürzkraut, klassisches Gurkengewürz; gut geeignet für Mischkultur
Echter Schwarzkümmel <i>Nigella sativa</i>	niedrige Pflanze, bis 20 cm; mit himmelblauen, kleinen Blüten; gute Bienenweide; die Samen werden als Brotgewürz für Fladenbrot oder geröstet verwendet
Gartenringelblume <i>Calendula officinalis</i>	altbekannte Heilpflanze sowie klassische Bauerngartenpflanze; in gelb-orangen Farbtönen
Gewürzfenchel <i>Foeniculum vulgare</i>	Gewürz- und Heilpflanze; kann bis 2 m hoch werden; mag gute Böden und viel Sonne; mehrjährige Staude, die im Winter zurück friert
Gewürztagetes <i>Tagetes signata</i>	stark duftende, kleinblütige, einjährige Studentenblume mit filigranem Laub; in Mexiko werden die Blüten im Tee und im Eis als Aroma verwendet
Johanniskraut <i>Hypericum perforatum</i>	altbekannte Heilpflanze; mit ihren gelben Blütensträußen auch eine schöne Gartenzierde
Kerbel <i>Antheriscus cerefolium</i>	heimische Würzpflanze für Suppen und Salate, eines der Kräuter für die „Frankfurter Grüne Soße“; bevorzugt kalkhaltigen Boden, auch für die Herbstsaat geeignet; Herkunft IPK Gatersleben
Koreanische Minze <i>Agastache rugosa 'Alba'</i>	winterharte Staude, die nicht wuchert; weiß blühend; aus den frischen Blättern kann ein guter Tee gebrüht werden; Wuchshöhe bis über 1 m; gute Bienenweide
Koriander <i>Coriandrum sativum</i>	einjährige Gewürzpflanze; Blütenfarbe weiß, Wuchshöhe 30 bis 60 cm; für Curry-Mischungen, in Suppen und Fleischgerichten verwendbar, Samen als Brotgewürz, Verwendung schon seit 5000 v. Chr.; Herkunft IPK Gatersleben
Mooskrause Petersilie <i>Petroselinum crispum</i>	bekannte Petersiliensorte mit krausem Blatt
Pimpinelle <i>Sanguisorba minor Scop.</i>	ausdauernde Pflanze, auch kleiner Wiesenknopf genannt, Wuchshöhe 20 bis 50 cm; Bestandteil der „Frankfurter Grünen Soße“, Blätter haben gurkenähnlichen Geschmack, in kalten Getränken und Salaten verwendbar
Römische Kamille <i>Chamaemelum nobile</i>	leichter Apfelduft der Blätter; mattenbildende, immergrüne Pflanze mit feingliederten Blättern; einzelne kamillenähnliche Blüten reifen im Sommer an langen Stielen; mehrjährig
Ysop, rosa Blüte <i>Hyssopus officinalis</i>	rosa blühender Halbstrauch; antike Heilpflanze, kann auch als Küchengewürz eingesetzt werden oder als Zierpflanze, z.B. als Beetumrandung
Zitronenmelisse <i>Melissa officinalis</i>	mehrfjährig; bis 80 cm hoch; frischer Boden und Halbschatten sind von Vorteil