

Botanischer Name	Heilpflanze	sonnig	halbschattig	schattig	trocken	normal feucht	feucht	Blütezeit	Blütenfarbe	Pflanzenhöhe	Bienenweide	Verwendung
Salvia officinalis	X	X			X	X		06-07	hell-blau-	30-70		Kann als Gewürz und auch zur Aromatisierung von Essig und Öl verwendet werden. (Einige Stengel in einer Flasche 4 Wochen an der Sonne stehen lassen.) Siehe auch Heilpflanzen
Salvia rutilans		X	X		X			10-12	rot	50-100	X	Blätter und Blüten würzen Süssspeisen. Siehe Blüten zum Essen
Artemisia abrotanum	X	X				X		07-10	gelb-lich	60-100		Das herb zitronign Aroma passt zu Salat, Sossen und Fleischgerichten. Siehe Heilpflanzen
Lippia dulcis	X	X			X	X		06-09	weiss	20-30		Zum süssen von Tee und Süssspeisen. Siehe Teekräuter
Satureja montana	X	X	X		X			08-09	weiss	20-50	X	Gleich wie Bohnenkraut Siehe Heilpflanzen
Satureja montana	X	X	X		X			08-09	weiss	ca.20	X	Gleich wie Bohnenkraut Siehe Heilpflanzen
Rumex sanguineus ssp. sanguineum	X	X		X		X	X		Nicht relevant	50-80		Für Salate, zu Kartoffelsuppe, Linsen, Fisch, Eiern, Kalb- u. Schweinefleisch. Hoher Vitamin C-Gehalt . Als Tee gegen Würmer. Nicht so sauer wie die meisten anderen Sauerampferarten. Nicht neben Estragon pflanzen. Rot geadertes Blatt. Hoher Zierwert.
Satureja hortensis	X	X				X		07-09	weiss	40	X	Gewürz für Bohnen und andere Hülsenfrüchte, Suppen und Fleisch. Siehe Einjährige Kräuter
Sedum reflexum "Bronce"	X	X			X			07-09	gelb	20		Wenig in Quark und Sossen. In Mauern, Steingarten, Kübel oder Kistchen pflanzen. Züchtung.

Botanischer Name	Heilpflanze	sonnig	halbschattig	schattig	trocken	normal feucht	feucht	Blütezeit	Blütenfarbe	Pflanzenhöhe	Bienenweide	Verwendung
Foeniculum vulgare var. rubra		X				X			gelb	ca. 150	X	Die im Frühjahr jungen Triebe können wie Gemüsefenchel verwendet werden. Sehr dekorativ, auch für Blumensträusse. Staudenfenchel, wird ca. 3-4 jährig.
Houttuynia cordata	X		X	X			X	07-08	weisslich-gelblich	bis 30		Die frischen Blätter werden in der Küche für Salate verwendet. Ähnlich Geschmack wie vietnamesischer Koriander. Besitzt starke antibakterielle Eigenschaften. Winterharter Bodenbedecker, sommergrün. Für schattige feuchte Gärten oder Teichränder.
Helichrysum stoechas		X				X		07-09	gelb	30-40		Zum würzen von Reis, Fleisch und Gemüsegerichten. Das Kraut nur am Schluss kurz mitkochen. Braucht unbedingt durchlässigen Boden zur Überwinterung.
Allium ramosum	X	X	X			X		07-09	weiss	ca. 100		Fast gleich wie Schnittknoblauch, jedoch wüchsiger und höher.
Veronica officinalis	X		X	X		X		07-09	blasslila	10-20		Das junge Kraut kann in der Küche wie Brunnenkresse zu Salat oder Gemüse verwendet werden. Siehe Heilpflanzen
Allium cepa var. poliferum	X	X				X		06-07	weiss	40-50		Statt Blüten trägt die Etagezwiebel Brutzwiebeln an ihren Blütenstengeln. Sie ist sehr winterhart. Essen kann man die kleinen Luftzwiebeln, die Zwiebel im Boden und das Schlotengrün. Dieses kann wie Schnittlauch verwendet werden. Heilkraft wie Zwiebel.
Artemisia abrotanum	X	X				X		07-10	gelb-lich	60-100		Nur wenige Blättchen: Das herbe Aroma passt zu Salat, Sossen und Fleischgerichten. Siehe Heilpflanzen

Botanischer Name	Heilpflanze	sonnig	halbschattig	schattig	trocken	normal feucht	feucht	Blütezeit	Blütenfarbe	Pflanzenhöhe	Bienenweide	Verwendung
Sedum reflexum	X	X			X			07-09	gelb	bis 30		Wenig in Quark und Sossen. Tripmadam kann als Wundheilmittel verwendet werden. In Mauern, Steingarten, Kübel oder Kistchen pflanzen. Einheimisch.
Artemisia dracunculus	X	X				X		07-08	unscheinbar	bis 100		Zu Rokostsalaten und Fleisch. Siehe Heilpflanzen
Origano vulgare compactum "Aureum"	X	X				X		07-09	rosa-purpur	30-50	X	Gewürz wie Origano Siehe Heilpflanzen
Origano vulgare subsp. hirtum	X	X			X			07-09	weiss	30-50	X	Kräftiges Aroma, das Pizzagewürz! Siehe Heilpflanzen
Plantago coronopus	X	X	X			X		07-09	bräunlich	20-30		Zu Salaten, zum dekorieren von pikanten Quarkgerichten, Suppen, Kartoffelsalaten und Speisen. Mehrjährig, Von Vorteil mit Tannästen abdecken. Nährstoffreichen Boden. Gleiche Heilwirkung wie die anderen Wegericharten.
Satureja montana ssp. Illirica T10		X	X		X	X		08-10	lebhaft violett	15		Immergrüne Zwergstrauch Medizinal-Pflanze / Nutzpflanze / Teekraut / Küchenkraut Bienenfutterpflanze / für Steingärten geeignet
Salvia lyrata	X	X			X	X		05-07	hellblau-purpur	40		Eintöpfe, Bratensaucen, Fisch, Lamm, Leber, Quark und Frischkäse. Siehe Heilpflanzen
Salvia microphylla		X				X		08-09	violett-rot	50-80		Kann als Gewürz wie Oregano verwendet werden. Siehe auch Blüten zum Essen
Thymus longicaulis ssp. odoratus	X	X			X	X		06-07	rosa	10	X	Sehr wüchsig, sehr schöne Blüte, grosse Polster
Pimpinella saxifraga		X	X		X	X		07-09	weiss	30-50		Samen und junge Blätter können als Gewürz verwendet werden. Wird auch als Heilpflanze verwendet bei Nieren-, Lungen- und Blasenleiden

Botanischer Name	Heilpflanze	sonnig	halbschattig	schattig	trocken	normal feucht	feucht	Blütezeit	Blütenfarbe	Pflanzenhöhe	Bienenweide	Verwendung
Thymus x citriodorus Lammefjord	X	X			X	X		06-08	karmin-rosa	10-15	X	Klein, wüchsig+ kriechend, Wintersonnenschutz von Vorteil
Thymus vulgaris 'Compactus'	X	X			X	X		06-07	hellviolett	20	X	Typisches Gewürz für mediterrane Gerichte. Siehe Heilpflanzen
Thymus citriodorus "Prostrate"	X	X			X	X		06-07	rosa	05-10	X	Gewürz für fette Speisen Siehe Heilpflanzen
Carum carvi	X	X	X			X		05-07	weiss	bis 100	X	Zu Käse, Kohlgerichten, Kartoffeln und Sosen. Siehe Einjährige Kräuter
Thymus herba-barona	X	X			X	X		06-07	dunkel-rosa	05	X	Wintersonnenschutz von Vorteil
Lavandula angustifolia 'Dwarf Blue'	X				X	X		06-07	violett	40-50	X	gleich wie Lavendel
Lavandula angustifolia	X				X	X		06-07	violett-blau	30-50	X	Blätter zum Würzen von Geflügel und Fisch. Trockene Blüten für Tee und Duftsäckchen. Vertreibung von Schädlingen. Sofort nach der Blüte Blüten ausschneiden,kann einen 2. Flor ergeben
Lavandula angustifolia 'Munstead'	X				X	X		06-07	blauviolett	40-60	X	gleich wie Lavendel
Lavandula angustifolia 'Rosea'	X				X	X		06-07	rosa	30-50	X	gleich wie Lavendel
Levisticum officinale	X		X			X		07-08	gelb-grün	100-200		Zu Suppe, Salate, Weichkäse und Fisch Siehe Heilpflanzen
Diplotaxis tenuifolia		X	X			X		06-09	gelb	20-50		Für Salate. Kann auch als Würze in Nudelgerichte,Risotto, Suppen und Pizza verwendet werden. Ist rezenter als einjähriger Rucola. Kann sich gut durch Absamen vermehren. Regelmässig zurückschneiden, da bei Blüte die Blätter bitter schmecken. Bei feuchtem Standort werden die Pflanzen von den Erdflöhen verschont.

Botanischer Name	Heilpflanze	sonnig	halbschattig	schattig	trocken	normal feucht	feucht	Blütezeit	Blütenfarbe	Pflanzenhöhe	Bienenweide	Verwendung
Salvia sclarea	X	X				X		06-07	zart lila bis weiss	100-150		Als Küchengewürz, Blätter können in Teig ausgebacken werden. Als Tee gegen Blähungen, getrocknete Blüten für Potpuris und Sträusse, Pflanzen sind zweijährig
Thymus vulgaris var. fragrantissimus	X	X			X	X		06-07	hellrosa	20-25	X	Gewürz für fette Speisen Siehe Heilpflanzen
Origanum vulgare "Compactum"	X	X				X		07-09	rosa-purpur	30-50	X	Würze zu Eintöpfen Pizza, Tomaten Käse und Fleisch Siehe Heilpflanzen
Lepidium latifolium	X	X			X			07-08	weiss	50-120		Sehr pfeffriger Geschmack. Gut für Kräuterquark und Kräuterbutter. Wuchert, vermehrt sich durch Wurzelaufläufer. Wer das nicht will pflanzt sie in ein grosses Gefäss
Thymus pulegoides	X	X			X	X		05-10	rosa	10-40	X	Gewürz für fette Speisen Siehe Heilpflanzen
Rosmarinus officinalis 'Blaulippe'	X	X				X		04-06	blau	bis 50 cm		Frosthart bis -6° bis -15°. Ideal für Kübel. Wird beim Kochen nicht bitter
Rosmarinus officinalis	X	X				X		03-06	lila-blau	50-120	X	Wie kriechender Rosmarin Siehe Heilpflanzen
Rosmarinus lavandulaceus	X	X				X		03-06	lila-blau	50-120	X	Passt besonders zu Gemüseeintöpfen, Fleisch, Geflügel und Pilzen. Siehe Heilpflanzen
Rosmarinus officinalis 'Veitshöchheim'	X	X				X		03-04	hellblau	80 cm		Winterhart bis -20°
Rosmarinus officinalis 'Backnang'	X	X				X		03-04	mittelblau	bis 150	X	Passt besonders zu Gemüseeintöpfen, Fleisch, Geflügel und Pilzen. Siehe Heilpflanzen
Rosmarinus officinalis 'Arp'	X	X				X		05-06	zartblau	60-80	X	Als Tee verdauungsfördernd, kreislauf- und appetitanregend. Vertreibt Ameisen und Blattläuse. Gewürz.
Salvia officinalis "Icteriana"	X	X			X	X		06-07	hell-blau-	30-70		Siehe bei grossblättrigem Salbei

Botanischer Name	Heilpflanze	sonnig	halbschattig	schattig	trocken	normal feucht	feucht	Blütezeit	Blütenfarbe	Pflanzenhöhe	Bienenweide	Verwendung
Salvia officinalis "Purpurascens"	X	X			X	X		06-07	hell-blau-	30-70		Siehe bei grossblättrigem Salbei
Allium fistulosa		X	X			X		06-08	weiss	ca. 40		Zwiebelgrün mit saftigem, fleischigen Zwiebelansatz kann laufend geerntet werden.
Allium sativum	X	X	X			X			Brutknollen	ca. 40		Zehen können geerntet werden, Brutknollen wachsen an verdrehten Trieben Pro Specie Rara-Sorte
Salvia officinalis "Schmalblättrig"	X	X			X	X		06-07	hell-blau-	30-70		Siehe bei grossblättrigem Salbei
Allium tuberosum	X	X	X			X		07-09	weiss-hell-lila	ca 40		Aromatischer Geschmack zwischen Knoblauch und Schnittlauch. Kann laufend geschnitten werden, kann auch für Wintertreiberei im Gewächshaus genutzt werden. Mehrjährige Pflanze. Blüte duftend
Allium schoenoprasum	X	X	X			X	X	07-09	hell-violett	ca.30		Gekochte Speisen: Kleingehackt vor dem servieren auf Röhrei, Suppen und Brathähnchen streuen, unter Kartoffelsalat und Salate aller Art. Schnittlauch ist appetitanregend, fördert die Darmtätigkeit. Fördert als Nachbar Möhren, Salat, Rosen und Erdbeeren.
Origanum majorana		X			X			07-09	weiss	20-50		Zum Würzen von Fleisch, Kartoffelgerichten, Eintöpfen und Tomaten. Siehe Einjährige Kräuter.
Calamintha nepeta		X	X		X	X		06-10	hell-violett	30-40	X	Gewürzpflanze mit Kampferminz-aroma. Zum würzen von Salaten und Gurken. Stark duftend und sehr reich blühend. Liebt magere Standorte.
Thymus vulgaris	X	X			X	X		06-07	hellviolett	20	X	Typisches Gewürz für mediterrane Gerichte. Siehe Heilpflanzen

Botanischer Name	Heilpflanze	sonnig	halbschattig	schattig	trocken	normal feucht	feucht	Blütezeit	Blütenfarbe	Pflanzenhöhe	Bienenweide	Verwendung
<i>Polygonum odoratum</i>		X	X	X		X	X		hellrosa	ca. 20		Zu Kohlgerichten, Gemüse Eintöpfen. Riecht korianderartig mit einer zitronigen Note. Kriecht, auch als Ampelpflanze. Nicht winterhart, im Frühjahr zurückschneiden.
<i>Artemisia absinthium</i>	X	X			X	X		08-09	hell-gelb	bis 150		Ganz geringe Mengen zu Eintöpfen und Fleischgerichten. Siehe Heilpflanzen
<i>Armoracia rusticana</i>		X	X			X	X	06. Jul	weiss	50-150		Wurzeln können gleich wie Meerrettich verwendet werden (sind nur viel dünner). Wuchert, wer das nicht will, pflanzt sie in ein grosses Gefäss
<i>Origanum vulgare</i>	X	X			X	X		07-09	weiss	30-50	X	Gleich wie griechische Origano Siehe Heilpflanzen
<i>Satureja montana</i> subsp. <i>citriodora</i>	X	X	X		X			08-09	weiss	30-50	X	Zu gegrilltem Fleisch. Siehe Heilpflanzen
<i>Melissa officinalis</i>	X	X				X		07-08	weiss	50-70	X	Passt zu Salaten, Tomaten, Sossen, Quark und Kräuterdressing. Siehe Heilpflanzen
<i>Thymus citriodorus</i> Lemon	X	X			X	X		06-07	hellrosa		X	Kissenförmiger Wuchs, Wintersonnenschutz von Vorteil