

Botanischer Name / Sorte	Verwendung / Bemerkungen	Blüte	☼	↑ (cm)
Allium - Lauch - <i>Liliaceae</i>				
<i>schoenoprasum</i> - Schnittlauch	frisch verwenden, für Suppen, Soßen, Salate, Quark	blauviolett	5-6	30
<i>tuberosum</i> - Schnitt-Knoblauch	ähnlich Schnittlauch, für Suppen, Salate	weiß	8-10	25/40
<i>ursinum</i> - Bärlauch	auf Butterbrot frisch verwenden, zum Würzen, verdauungsanregend	weiß	4-5	40
Aloysia - Zitronenstrauch - <i>Verbenaceae</i>				
<i>citriodora</i>	zum Trocknen, Duftpflanze, Tee, Limonade, Winterschutz!	weiß	8-11	bis 150
Althaea - Echter Apotheker-Eibisch - <i>Malvaceae</i>				
<i>officinalis</i>	für Suppen, Salat, auch Blüten essbar	zartrosa	7-9	200
Artemisia - Beifuß, Raute, Wermut - <i>Asteraceae</i>				
<i>abrotanum</i> - Eberraute	Blätter für Fleisch, Soßen, Salat	blassgelb	7-9	100
<i>absinthium</i> - Wermut	Heilkraut bei Magen-Darm-Beschwerden	blassgelb	7-9	30/100
<i>alba</i> - Kampferraute	zum Würzen	hellgelb	7-9	30/100
<i>dracunculus</i> - Estragon	nach Anis schmeckend, zum Würzen	gelb, selten	8-10	60/120
<i>ludoviciana</i> 'Valerie Finnis' - Hohe Silberraute	eher als Zierstaude zu verwenden	weiß, blassgelb	7-8	60
<i>vulgaris</i> - Gemeiner Beifuß	zum Würzen von Gänsegerichten, verdauungsfördernd	blassgelb	7-9	100/150
Borago - Boretsch - <i>Boraginaceae</i>				
<i>officinalis</i>	Blüten essbar, zur Garnierung	blau	6-7	60
Carum - Echter Kümmel - <i>Apiaceae</i>				
<i>carvi</i>	zum Würzen, bspw. von Kartoffeln	weiß	5-6	30/60
Coriandrum - Echter Koriander - <i>Apiaceae</i>				
<i>sativum</i>	Gewürz für Fleischgerichte und Backwaren	weiß	6-8	70
Foeniculum - Fenchel - <i>Apiaceae</i>				
<i>vulgare</i>	zum Würzen von Fleisch, Teezubereitung	gelb	7-9	200
- 'Atropurpureum'	zum Würzen von Fleisch, Teezubereitung	gelb	7-9	200
Helichrysum - Strohblume - <i>Asteraceae</i>				
<i>italicum</i>	zum Würzen, Currygeschmack, Insektenabwehrend	gelb	6-8	50
<i>thianshanicum</i> 'Goldkind'	Insektenabwehrend, aromatischer Duft, Schnittblume	gelb	6-7	20/30
Hyssopus - Ysop - <i>Lamiaceae</i>				
<i>officinalis</i>	zum Würzen, für Salate und Suppen	blau	6-9	40
<i>officinalis</i> ssp. <i>aristatus</i>	zum Würzen von Fleischgerichten	dunkelblau	7-8	20/30
Lavandula - Echter Lavendel - <i>Lamiaceae</i>				
<i>angustifolia</i> (syn. <i>officinalis</i>)	zum Würzen, aromatischer Duft, Badezusatz	violett	7-8	40
<i>latifolia</i> - Speik-Lavendel	zum Würzen, aromatischer Duft, Badezusatz	violett	7-8	40
Levisticum - Liebstöckel - <i>Apiaceae</i>				
<i>officinale</i>	Selleriearoma, für Suppen, Fleisch, Teezubereitung	grün, gelb	6-7	150

Botanischer Name / Sorte	Verwendung / Bemerkungen	Blüte	☼	↑ (cm)
Melissa - Melisse - <i>Lamiaceae</i>				
<i>officinalis</i>	für Süßspeisen, Quark	weiß	6-8	70
Mentha - Minze - <i>Lamiaceae</i>				
<i>arvensis</i> 'Banana' - Bananen-Minze	sehr fruchtig, für Süßspeisen, Obstsalat, Teezubereitung	blassrosa	7-8	20/30
<i>x piperita</i> - Pfefferminze	für Suppen, Soßen, Teezubereitung	violett	7-8	50
- 'Chocolate' - Schokoladen-Minze	zartes Minzaroma, für Süßspeisen, Quark, Teezubereitung	rosaviolett	6-7	40
- 'Citrata' - Orangen-Minze	hoher Mentholgehalt, für Süßspeisen, Quark, Teezubereitung	lila	6-8	50
- 'Mitcham' - Gewürzminze	für Süßspeisen, Quark, Teezubereitung	violett	7-9	35
<i>x piperita</i> var. <i>citrata</i> - Bergamot-Minze	aromatischer Duft	violett	6-7	35
- 'Eau de Cologne' - Eau-de-Cologne-Minze	aromatischer Duft, Badezusatz, als Getränk	lavendelfarben	7-8	40/80
<i>species</i>				
- 'Erdbeere' - Erdbeer-Minze	intensives Aroma, für Süßspeisen, Quark, Teezubereitung	rosaviolett	7-9	40/50
- 'Nemorosa' - Mojito-Minze	für Mojito-Cocktail & Hugo-Zubereitung durch milden Geschmack	blasslila	7-8	40/80
- 'Tomentosa' - Feigen-Minze	würziger Geschmack, für Süßspeisen, Eis, Quark, Teezubereitung	lila	6-8	30/60
<i>spicata</i> 'Maroccan' - Marokkanische Minze	kräftiges Aroma, sehr winterhart, für Süßspeisen, Quark, Teezubereitung	hellviolett	7-8	40
Ocimum - Basilikum - <i>Lamiaceae</i>				
<i>basilicum</i>	zum Würzen, nicht winterhart	weiß	7-9	40
Origanum - Wilder Majoran - <i>Lamiaceae</i>				
<i>vulgare</i>	zum Wüzen von Fleisch, Soßen, Suppen	lila	7-9	30
- 'Aureum'	zum Wüzen von Fleisch, Soßen, Suppen	weißlich-rosa	7-9	40
- 'Compactum'	zum Wüzen von Fleisch, Soßen, Suppen	lila	7-9	20
- 'Hot and Spicy'	zum Würzen von Fleisch, Soßen, Suppen, scharf	weißlich	7-9	30/40
Petroselinum - Petersilie - <i>Apiaceae</i>				
<i>crispum</i> , glatt	zum Würzen, für Salate, zur Garnierung	grünlich gelb im 2. Jahr	5-6	20/90
<i>crispum</i> , kraus	zum Würzen, für Salate, zur Garnierung	grünlich gelb im 2. Jahr	5-6	20/90
Rheum - Rhabarber - <i>Polygonaceae</i>				
<i>rhabarbarum</i>	für Süßspeisen, als Kompott	weiß, blassgelb	5-6	150
Rosmarinus - Rosmarin - <i>Lamiaceae</i>				
<i>officinalis</i>	zum Würzen von Geflügel, Badezusatz	lila	5-6	50
- 'Arp'	zum Würzen von Geflügel, Badezusatz, nahezu winterharte Sorte !	hellblau	4-6	40/120
- 'Blue Paris'	zum Würzen von Geflügel, Badezusatz	violett	5-6	50
- 'Blue Winter'	zum Würzen von Geflügel, Badezusatz	violett	5-6	50
- 'Foxtail'	zum Würzen von Geflügel, Badezusatz	blau	5-9	20/30
- 'Veitshöchheim'	zum Würzen von Geflügel, Badezusatz	hellblau	4-6	50/80
Ruta - Weinraute - <i>Rutaceae</i>				
<i>graveolens</i>	zum Würzen von Fisch und Fleisch	gelb	5-7	50

Botanischer Name / Sorte	Verwendung / Bemerkungen	Blüte	⊗	↑ (cm)
Salvia - Salbei - <i>Lamiaceae</i>				
<i>elegans</i> 'Scarlet Pineapple' - Ananas-Salbei	aromatische Blätter	rot	5-9	90
<i>lavandulifolia</i>	zum Würzen, Teezubereitung, bekömmlicher als <i>S. officinalis</i>	blau	6-7	30/60
<i>officinalis</i> - Echter Salbei	zum Würzen, Teezubereitung	blauviolett	6-7	60
<i>sclarea</i> - Muskatellersalbei	Badezusatz, für Süßspeisen	hellviolett	6-7	100
Sanguisorba - Kleiner Wiesenknopf - <i>Rosaceae</i>				
<i>minor</i>	zum Würzen von Suppen, Quark, blutstillend	braunrot	6-7	30/70
Satureja - Bohnenkraut - <i>Lamiaceae</i>				
<i>montana</i> ssp. <i>montana</i>	zum Würzen von Gemüse	blassrosa	8	50
- 'Aromakugel'	zum Würzen von Gemüse, besonders intensives Aroma	rosa	8-9	35/40
- 'Citriodora' - Zitronen-Bohnenkraut	zum Würzen von Gemüse, salzig-zitroniges Aroma	rosa	9	30
<i>spicigera</i> - Kriechendes Bohnenkraut	zum Würzen von Gemüse	weiß	8-10	15
Sedum - Tripmadam - <i>Crassulaceae</i>				
<i>reflexum</i>	für Suppen und Rindfleisch	gelb	7-8	20/25
Stevia - Süßkraut, Honigpflanze - <i>Asteraceae</i>				
<i>rebaudiana</i>	zum Süßen von Salat und Kompott	weiß	6-9	50
Thymus - Thymian - <i>Lamiaceae</i>				
<i>x citriodorus</i> - Zitronen-Thymian	für Süßspeisen	blassrosa	7-8	20
<i>herba-barona</i> - Kümmelthymian	zum Würzen, Kümmelaroma	dunkelrosa	8	5
<i>herba-barona</i> var. <i>citriodora</i> - Zitronen-Kümmel-Thymian	zum Würzen	rosa	6-7	5
<i>pulegioides</i> - Quendel	zum Würzen	malvenfarben	5-10	20
<i>serpyllum</i> - Sand-Thymian	zum Würzen	purpurrot	5-10	10
<i>vulgaris</i> - Thymian	Badezusatz, Teezubereitung	hellviolett	7-9	20
- 'Compactus'	Badezusatz, Teezubereitung	hellviolett	7-9	10
var. <i>fragrantissimus</i>	zum Würzen, Teezubereitung, kräftiges Orangenaroma	rosa	7-9	10/20
- 'Orange'	für Süßspeisen, Teezubereitung und Obstsalat	rosa	6-7	25
Valeriana - Baldrian - <i>Caprifoliaceae</i>				
<i>officinalis</i>	Teezubereitung, zur Beruhigung	hellrosa, weiß	6-8	30/150