

Name	Name 2	winter- hart	Verwendungszweck
Ananasminze	<i>Mentha suaveolens</i>	ja	Tee und Fleisch
Ananassalbei	<i>Salvia rutilans</i>	bedingt	Tee und für Süßspeisen
Apfelminze	<i>Mentha rotundifolia</i>	ja	Tee und für Süßspeisen
Balsamkraut	<i>Tanacetum balsamita</i>		Tee und Salaten sowie für Geflügel
Bananenminze	<i>Mentha arvensis</i>	ja	Obstsalat , Eis , und Süßspeisen
Bohnenkraut	<i>Satureja hortensis</i>		Suppen, Kartoffeln, Bohnen, oder als Tee Magen u. Darmbeschwerden
Brahmi	<i>Capsicum chinense</i>	bedingt	Gedächtnispflanze für Tee oder die blätter frisch verzehren
Coca-Cola Strauch			Dufterlebniss Als Tee für Verdauung und Leberfunktion
Currykraut	<i>Helichrysum italicum</i>		Fleisch und vertreibt Insekten
Dill		nein	Für Gurken und Salate sowie Quark
Duftgeranien		nein	Aromaerlebnis
Erdberminze	<i>Mentha species</i>	ja	Für Tee und Süßspeisen und Sahneeis
Eriocephalus	<i>africanus</i>	ja	Lamm und Fleisch
Estragon	<i>Artemisia dranunculus</i>	nein	Für die Französische Küche
Fenchel	<i>Foeniculum vulgare</i>	nein	Für Quark und Salate
Gojj-Beere	<i>Sempervivum tectorum</i>	bedingt	Die Beere der ewigen Jugend
Grüne Minze		ja	Ideal für Tee
Habanero	<i>Artemisia</i>	bedingt	Cilli sehr scharf Ernte wenn die Schoten hellorange sind
Heiligenkraut	<i>Santolina chamaecyparis</i>	ja	Hält Mücken fern
Indische Minze	<i>douglasii</i>	ja	Salate Soßen Süßspeisen und für Tee als verdorbenen Magen
Ingwerminze	<i>Mentha gracilis</i>	ja	Tee und Fleisch
Jiangulan	<i>Hypericum calycinum</i>	bedingt	Tee und Salaten
Liebstockel	<i>Levisticum officinale</i>	ja	Suppen Fleisch und Saucen.
Lorbeer	<i>Laurus nobilis</i>	nein	
Majoran	<i>Origanum majorana</i>	bedingt	Deftige Küche , Eintopf, Auflauf, Kartoffeln und Tomatengerichte
Marokkanische Minze	<i>Mentha p.variegata</i>	ja	Sehr gut für Tee und Süßspeisen
Marzipan Phlox	<i>Zaluzianskia</i>	ja	Duftpflanze
Marzipansalbei	<i>Salvia officinalis</i>	ja	Für Süßspeisen
Mentha Kraus		ja	Tee und Fleisch Süßspeisen
Mojito Minze	<i>Mentha sp. Nemorosa</i>	ja	Für Cocktail. Und Süßspeisen
Mutterkraut	<i>Chrysanthemum parthenium</i>	ja	Asthma Rheuma Migräne und Verdauungsbeschwerden
Myrte	<i>Myrtus communis</i>		Räuchern

Name	Name 2	winter- hart	Verwendungszweck
Olivenkraut	<i>Santolina viridis</i>	ja	Für Salat und Fleisch und für Tomatensalat
Orangenminze	<i>M.citrata</i>	ja	Orangenaroma Für Tee und Süßspeisen
Oregano 2 Farbig	<i>Orig. vulg. Aureum Gold</i>	ja	Pizza, Tomaten, Fleisch und Fisch
Peperoni mix	<i>Capsicum annuum</i>		
Perilla	<i>Nankinensis</i>	nein	Für Fisch und Pesto
Petersilie glatt	<i>Petroselinum crispum</i>	ja	Bekanntes Küchenkraut
Petersilie Krause	<i>Petroselinum crispum</i>	ja	Bekanntes Küchenkraut
Pilzkraut	<i>Rungia klossii</i>	bedingt	Schmeckt nach Pilzen ideal für Salat
Pimpinella		nein	
Rosmarin	<i>Rosmarinus officinalis</i>	ja	Kartoffel, Lamm , Fisch und Fleisch aller Art
Salbei 3 farbig	<i>Salvia officinalis</i>		Ideal für Tee
Salbei grosbl.	<i>Salvia officinalis</i>	ja	Ideal für Tee
Salvia	<i>Pineapple</i>	ja	Duftpflanze
Schnittknoblauch	<i>Allium Tuberosum</i>	ja	Für Quarck und vieles mehr
Schnittlauch	<i>Allium schoenosprasum</i>	ja	Für alles was mann in der Küche braucht
Schokominze	<i>M.piperita Chocolate</i>	ja	Für Süßspeisen und erinnert an After-Eigt. Schokolade
Stevia süßkraut	<i>Stevia rebaudiana</i>	bedingt	Ist süßer als Zucker
Süsse Tagetes	<i>Tagetes lucida</i>	ja	nach Anisgeruch für Geflügel, Kräuterbutter
Thymian gelb bunt zitrone	<i>Thymus Doone Valley</i>	ja	Gemüsesuppen, Salate,Braten, Saucen,Fleisch und Kräuterbutter
Thymian orange	<i>Thymus fragrantissimus</i>	ja	Fisch
Thymian weis bunt zitrone	<i>Thymus Silver Queen</i>	ja	Pizza, Tomaten, Fleisch und Fisch
Thymian zwerg	<i>Thymus Compactus</i>	ja	
Türkische Minze	<i>Micromeria</i>		Tee Senkung des Blutdruckes
Weinraute	<i>Ruta graveolans</i>	ja	
Wermut	<i>Artemisia gallicia nice</i>	bedingt	Französische Küche
Zitronengrass		bedingt	Indisches Süßgras
Zitronenmelisse	<i>Melissa officinalis</i>	ja	Tee und Süßspeisen
Zitronenverbene	<i>Lippia citrodora</i>	bedingt	Für Cocktails sowie Süßspeisen sowie Fisch
und viele weitere Kräuterneuheiten			