



BIO-

KRÄUTERFÜHRER

Ein Überblick über das Bio-Kräutersortiment
der Landgärtnerei Ehmeier von A-Z
Alles stammt aus eigener Produktion.

Ananassalbei (*Salvia rutilans*)

Überwinterung in Kübelpflanze; Sonne bis Halbschatten; (1,50 m)
Riecht stark nach Ananas; Verwendung: für exotische Gerichte;
Currygerichte und Nachspeisen, Säfte

Aztekischen Süßkraut (*Lippia dulcis*)

Mehrjährig; Standort: sonnig, durchlässige Böden; 20-30cm
Alternative zu Stevia. schöne Zierpflanze, verströmt aromatischen
honigmelonigen u. minzigen Duft; eignet sich für Blumenampeln;
Verwendung: Tees, Süßspeisen; 1000x süßer als Zucker

Baldrian (*Valeriana officinalis*)

Mehrjährig, winterhart; Standort: sonnig-halbschattig; Bienenweide,
wohlduftende Blüten; Verwendung: für medizinische Zwecke

Basilikum / Thai Basilikum / kleinblättriges Basilikum / Strauchbasilikum (*Ocimum basilicum*)

Einjährig; Standort: volle Sonne, windgeschützt (50 cm)
Boden: humusreiche, leicht sandige Gartenerde
Verwendung: frisch u. trocken; Tomaten- u. Eiergerichte, ital.
Speisen, Fleischgerichte, Hammel- u. Lammfleisch, Salate

Beifuss (*Artemisia vulgaris*)

Mehrjährig; Standort: Halbschatten; Verwendung: fetten Speisen,
Gemüsesuppen

Bergbohnenkraut (*Satureja montana*)

Mehrjährig; winterhart; Standort: Sonne;
Verwendung: Tomatensoßen u. Grillmarinaden; Wird in Mischkultur mit
Bohnen angebaut, um Samenkäfer zu vertreiben. Mit Rosen wird es
angebaut, um Mehltau und Blattläuse zu vertreiben

Blutampfer (*Rumex sanguineus*)

Einjährig; Standort: Halbschatten;
Verwendung: Salate, frittieren, als Beilage

Bohnenkraut (*Satureja hortensis*) Pfefferkraut

Mehrjährig; Standort: Sonne, Vor starkem Frost schützen (20-
30cm); Boden: lockerer nährstoffreicher Boden; Verwendung: frisch
u. trocken, Suppen, Bohnengemüse;, Gurken- u. Kartoffelsalate,
Faschiertes, Bohnen; Besonderheit: verhindert zum Teil Läusebefall

Brahmi (*Bacopa monnieri*) Kleines Fettblatt

Einjährig; Standort: Halbschatten/feuchte Erde; Verwendung:
frisch/trocken

Borretsch (*Borago officinalis*)

Standort: sonnig / halbschattig ; Verwendung: frische Salate, Dips,
Mayonnaisen, Kräuterbutter; essbare Blüten, Bodenverbesserung

Cola Strauch (*Artemisia abrotanum*) Eberraute

winterhart, mehrjährig; Standort: sonnig- halbschattig, -110cm;
blüht gelb; Verw.: frische Triebspitzen zu Soßen, Salat u. Braten;

Currykraut (*Helichrysum italicum*)

mehrjährig/nicht. winterhart; Standort: Sonnig-sandiger Boden
Verwendung: Currygerichte, Öle, Tee

Dill (*Anethum graveolens*)

Einjährig (Familie der Doldenblütler); Standort: Sonne/Halbschatten
(bis 1m); Boden: lockerer humusreicher Boden; Verwendung: frisch/
trocken, Fisch, Suppen, Gemüse, Soßen, Salate; Einlegen v.Gurken;

Estragon (*Artemisia dracunculus*)

Mehrjährig; Standort: sonnige, geschützte Lage (60-150cm); Boden:
guter lockerer Boden; Verwendung: frisch und trocken, zu Rohkost,
Kartoffelsuppe

Heiligenkraut (*Santolina chamaecyparissus*)

mehrjährig/ nicht winterhart; Standort: Sonnig - sandiger Boden;
Verwendung: Tee

Java Strauch-Verbene (*Lippia javanica*)

Mehrjährig, frostfrei halten, weiß, 100 cm, sonnig bis halbschattig,
Duft-, Heil-, Räucher-, Zierpflanze

Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*)

Einjährig; Standort: sonnig / halbschatten
Verwendung: Blätter u. Blüten essbar; Knospen lassen sich einlegen

Kerbel (*Anthriscus cerefolium*)

Zweijährig; Standort: Sonne bis Halbschatten (30cm) ; Boden: guter
lockerer Boden, viel Feuchtigkeit; Verwendung: frisch, Suppe,
Topfenaufstrich, Kräuterbutter, Salate;

Koriander (*Coriandrum sativum*)

Zweijährig; Standort: Sonnig; Boden: Gartenboden
Verwendung: Früchte ganz o. gemahlen zum Brotbacken, Wurst
würzen, Kohlgemüse, Diätkost, Gulasch;

Kraut der Unsterblichkeit (*Gynostemma pentaphyllum*) Jiaogulan

Verwendung: Tee, Salat

Kümmelthymian (*Thymus herbe-baron*)

Mehrjährig, Standort: Sonne (20-30cm); Boden: durchlässig, trocken
Verwendung: schmeckt sehr nach Kümmel, frisch und trocken;
Suppen, Soßen, Beuschel; Wild

Liebstöckel (*Levisticum officinale*) Maggikraut

Mehrjährig; Standort: Sonne bis Halbschatten (1 m)
Boden: guter feuchter Gartenboden
Verwendung: frisch und trocken, in geringen Mengen, sehr
geschmacksintensiv, Suppen, Soßen, Salate, Fleisch

Lorbeer (*Laurus nobilis*)

mehrjährig immergrün (bis 3 m hoch), nicht winterhart, kühl und hell
überwintern; Verwendung: zu gebundenen Suppen; Soßen, Fleisch,
Wild;

Majoran (*Origanum majorana*)

Einjährig; Standort: volle Sonne (30-50 cm); Mit Oregano verwandt-
anderes Aroma; Boden: nährstoffreich u. durchlässig; Verwendung:
frisch/trocken, geschmacksintensiv, Faschiertes, Geflügel, Gulasch,
Kartoffelgerichte.;

Minze - Erdbeermintze (*Mentha species*)

mehrjährig, winterhart;
Standort: sonnig; fruchtig feines Aroma - Erdbeerduft

Minze - Grapefruitminze (*Mentha suaveolens x piperita*)

Mehrjährig; Standort: Sonne/ Halbschatten

Minze - Marokkanische Minze (*Mentha spicata*)

Mehrjährig; Standort: Sonne / Halbschatten; typische Teeminze
Verwendung: für Tee, Cocktails

Minze - Pfefferminze (*Mentha x piperita*)

Mehrjährig; Standort: Sonne / Halbschatten (60 cm);
Boden: feuchter nährstoffreicher Boden; Verwendung: frisch/
trocken, Rohkost, Suppen, Soßen, Schaf- u. Lammfleisch, Wild, Tee;

Minze - Schoko Minze (*Mentha piperita*)

Mehrjährig; Standort: sonnig-halbschattig,
Verwendung: Desserts und Cocktails

Olivenstrauch (Santolina viridis)

mehrfährig und winterhart; kleine gelbe Knopfblüten

Verwendung: mediterrane Nudelgerichte, Salatmarinaden

Tipp: Olivenkraut in Sekt - sehr dekorativ und ein Gaumenerlebnis:

5cm lange komplette Stiele Olivenkraut in die Sektgläser stellen.

Oregano (Origanum vulgare)

Mehrfährig; Standort: Sonnig, warm; durchlässiger guter Boden

Verwendung: Pizza, Suppen, Soßen, Eintopf, Kartoffelspeisen

Oregano - Pizza (Origanum vulgare subsp. Hirtum)

Mehrfährig; Standort: Sonne/Halbschatten; Verwendung: Pizza,

Salsa u. Chilisaucen

Petersilie Glatt / Kraus (Petroselinum crispum)

Standort: unbegrenzt, vor Frost schützen (30 cm)

Verwendung: frisch, Universalgewürz, Suppen, Soßen, Fleisch,

Kartoffel, Garnierung

Pimpinelle (Sanguisorba minor)

Mehrfährig; Standort: sonnig, magere Böden; 20-80cm; Gewürz für

Salate, Topfen, Kräuterbutter, Gemüse, Suppen, Eierspeise, auf Brot.

Ringelblume (Calendula officinalis)

Einjährig; Standort: Sonne/Halbschatten

Verwendung: Tee, Salbe

Rosmarin (Rosmarinus officinalis)

Mehrfährig; Standort: Sonne, Winterschutz! (drinnen überwintern),

Boden: durchlässig, möglichst sandig

Verwendung: frisch und trocken, Fisch, Fleisch, Käse Wild, Lamm

Römische Kamille (Chamaemelum nobile) Rasenkamille

Mehrfährig; Standort: Sonne / Halbschatten

Verwendung: Tee, Salbe

Rucola, Rauke (Eruca sativa)

Einjährig; Standort: Halbschatten (30 cm)

Verwendung: nur frisch; Würzmittel für Salate

Salbei / Goldsalbei / Purpursalbei (Salvia officinalis)

Mehrfährig, Standort: Sonne bis Halbschatten, immergrün (50 cm)

Boden: lockerer durchlässiger Boden;

Verwendung: sparsam! Frisch u. trocken, Würze für fettes Fleisch,

Fisch, Soßen u. Topfenaufstrich

Sauerampfer (Rumex acetosa)

Mehrfährig; Standort: Sonne / Halbschatten (80 cm); Boden: feucht

Verwendung: nur frisch, Salate, Soßen, Spinat

Schnittlauch (Allium schoenoprasum)

Mehrfährig; Standort: Sonne bis Halbschatten (40 cm)

Boden: durchlässig, nährstoffreich, trocken

Verwendung: frisch und trocken, Suppen, Soßen, Salate

Schnittsalate (Lactuca sativa var. Crispa)

Einjährig; Standort: sonnig-halbschattig; nährstoffreiche, guter

Gartenboden;

Ernte: Blätter in ca 3-4cm Höhe schneiden. Mehrmals möglich!

Verwendung: Salat, Garnitur, Wok, Smoothies

Stevia (Stevia rebaudiana)

Verwendung: vielseitig - zum Süßen

Standort: mehrjährig - nicht winterhart ;

Süße Tagetes (Tagetes lucida)

Mehrfährig; Standort: Sonne / Halbschatten ; Verwendung: Geflügel,

Kräuterbutter, Essig, Kakao

Thymian (Thymus vulgaris)

Mehrfährig; Standort: Sonne (20-30cm); Boden: durchlässig, trocken

Verwendung: frisch und trocken, Suppen, Soßen, Beuschel; Wild

Waldmeister (Galium odoratu)

Mehrfährig; Standort: schattig; (10-30cm) nährstoff- u. mullreichen

Boden; Verwendung: Waldmeisterbowle, Mottenmittel, Homöopathie

Wermut (Artemisia absinthium)

Mehrfährig; Standort: Sonne; Boden: durchlässig, nährstoffreich;

Verwendung: Mit seinem stark bitteren Aroma gehört der Wermut

zu den wichtigsten Bitterkräutern,

Ysop (Hyssopus officinalis)

Mehrfährig; Standort: Sonne (50cm), Boden: locker u. kalkhaltig

Verwendung: frisch, etwas bitterer minzartiger Geschmack; Salate,

Suppen, Fleischgerichte insbesondere vom Schwein; Gemüse

Zitronengras (Cymbopogon citratus)

mehrfährig; Standort Sonne (1 m)

Verwendung: Tee (aus Blätter), exotische Gerichte; Currygerichte

Tipp: Kann man auch als Zimmerpflanze gut verwenden!

Zitronenmelisse (Melissa officinalis)

mehrfährig; Standort: Sonne (50 -70cm); Boden: feucht, durchlässig

Verwendung: frisch und trocken, Erfrischungsgetränke, Essig

Zitronenthymian (Thymus x citriodorus)

Mehrfährig; Standort: Sonne (20-30cm); Boden: durchlässig, trocken

Verwendung: für Fisch, Obstgerichte, Cremespeisen - ausgeprägter

Zitronengeschmack

Zitronenverbene (Lippia citradora)

einjährig (Eisenkrautgewächs), Standort: sonnig (1 m)

Boden: anspruchslos (lässt sich in Kübel überwintern)

Verwendung: Tee, Säfte, Fisch, Obstsalate, Gelees

Riecht sehr intensiv nach Zitrone!

Weitere Bio-Produkte

Wir bieten Ihnen eine große Sortenauswahl an

Bio-Chilipflanzen

Bio-Tomatenpflanzen

Bio-Paprikapflanzen

Bio-Salatpflanzen

...und vieles mehr!

Wir freuen uns auf ein
Wiedersehen in der
Landgärtnerei Ehmeier!

Landgärtnerei
Ehmeier