



Ocimum basilicum

Dieses feine Gewürzkraut ist sehr kälteempfindlich. In Gurken- und Kürbisbeeten schützt es vor Krankheiten.

Familie: Lippenblütler

Verwendete Teile: frisches Kraut

Schon die Römer schätzten Basilikum und würzten Saucen, Salate, Tomatengerichte und nahmen es als Grundlage zum berühmten Pesto.



Oreganum vulgare

Der Geschmack dieses mehrjährigen Krautes ist herb und durchdringend. Oregano ist das typische Pizzagewürz und ist sehr beliebt.

Familie: Lippenblütler

Verwendete Teile: Blätter vor der Blüte

Oregano schmeckt lecker zu Tomaten- und Nudelgerichten, auch zu Zucchini-, Auberginen und Kürbisspeisen. Oregano entfaltet sein volles Aroma wenn man ihn mitgart.



Majorana hortensis

Diese Gewürzpflanze wird auch Wurstkraut- nach ihrem häufigsten Einsatzgebiet- genannt.

Tatsächlich ist es sehr würzig und hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen.

Familie: Lippenblütler

Verwendete Teile: Blätter vor der Blüte, ganze Triebspitzen getrocknet

Bestens als Fleischgewürz und Wurstgewürz verwendbar, aber auch in Kartoffelgerichten und zu Hülsenfrüchten



Artemisia dracunculus

Zart und rasch wachsend ist der Estragon eine begehrte Staude in jedem Kräutergarten.

Familie: Korbblütler

Verwendete Teile: Vor der Blütezeit das frische Blatt, getrocknet als gerebelte Blätter

Zum Einlegen von Gurken und Kürbissen zu Ei- und Fischgerichten und zu Salaten kommen Blätter und Triebspitzen in Betracht...



Satureja hortensis

Durch das pfeffrig- scharfe Aroma wird es als Pfefferkraut gehandelt.

Familie: Lippenblütler

Verwendete Teile: Blätter frisch und während der Blüte getrocknet.

Sparsam verwendet wird das Bohnenkraut zu Hülsenfrüchten, Salaten und Saucen. Ausgezeichnet passt es auch zu Fleischgerichten gemeinsam mit Lorbeer.



Laurus nobilis

Dem Lorbeerzweig wurden in der Antike schon besondere Eigenschaften zugesprochen..

Familie: Lorbeergewächs

Verwendete Teile: Frische und getrocknete Blätter und Früchte

In der Kochkunst wird Lorbeer für Eintöpfe, Würste, Fisch und besonders zu Bouquetgarni verwendet. Nach dem Trocknen verliert sich die Bitterkeit, das Aroma bleibt erhalten..



Mentha

Die Minzenfamilie weist eine besondere Vielfalt auf. Der Duft ist ein wahrer Genuss für die Feinschmeckernase.

Familie: Lippenblütler

Verwendete Teile: Blatt frisch und getrocknet

Bekannte Verwendungsgebiete für die Minze sind Nudelgerichte, Rohkost und Obstsalate. Aber auch in Erfrischungsdrinks und als duftige Verzierung findet die Minze Verwendung.



Nasturtium officinale

Der scharfwürzige Geschmack der Brunnenkresse zeugt von hochinteressanten und gesunden Inhaltsstoffen. Bei der Kultur braucht sie nasse Füße, am besten langsam fließendes Wasser.

Familie: Kreuzblütler

Verwendete Teile: Frische 6-8 cm lange Triebspitzen

Kleingehackt wird sie unter Salate gemischt, Kräutersaucen und Topfenaufstrichen untergerührt.



Thymus vulgaris

Bei den Thymianarten gibt es große Aromaunterschiede. Er hat einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen.

Familie: Lippenblütler

Verwendete Teile: Triebspitzen kurz oder zu Beginn der Blüte getrocknet und gerebelt..

Thymian ist ein beliebtes Küchengewürz für Fleisch-, Wild-, und Kartoffelspeisen. Außerdem für Suppen und Saucen zum Mitkochen geeignet.



Pelargonium odoratissimum

Der Duft der Zitronengeranie, wie sie auch genannt wird ist intensiv. Besonders die in Zimmerkultur gehaltenen Pflanzen duften oft nicht sehr angenehm.

Familie: Storchschnabelgewächs

Verwendete Teile: Junge Blätter und Blüten

In der haute cuisine ist der zarte Geschmack besonders junger Blätter bei Süßspeisen mit Topfen und anderen Milchprodukten bekannt..



Allium ursinum

Der intensive Knoblauchgeruch des Bärlauchs unterscheidet ihn vom giftigen Maiglöckchen, welches ihm zum Verwechseln ähnlich sieht.

Familie: Liliengewächs

Verwendete Teile: Frische Blätter

In der modernen Küche wird der Bärlauch für Spinat, zu Nockerl, Beilagen und für Salate verarbeitet..



Allium schoenoprasum

Der scharfe Lauchgeruch, welcher von den Lauchölen stammt, wird von den Geruchszellen intensiv aufgenommen. Schnittlauch gibt es fein- und grobblättrig.

Familie: Liliengewächs

Verwendete Teile: Röhrenblätter über das ganze Jahr, Blüte zum Verzieren.

Schnittlauch ist ein viel verwendetes Gewürz, welches zu Fleischsuppen, Eiergerichten, Kräuterbutter, Aufstrichen, Dips und Saucen täglich fein geschnitten hinzugefügt wird.