

	Name		Kundennummer
Menge	Sorte	Preis	Verwendung / Bemerkungen
	Aloe Vera klein - mittelgroß	3,99	Die Hausapotheke auf dem Fensterbrett, Garant natürlicher Hautpflege
	Aloe Vera Baum- klein-mittelgroß	3,99	Bei Sonnenbrand, Hautirritationen und -verletzungen, der Saft ist auch trinkbar
	Aloe Vera Baum- mittel - groß	5,99	wie Aloe Vera, einfacher beim Anbau und in der Pflege
	Aloe Vera mittel - groß	5,99	Bei Sonnenbrand, Hautirritationen und -verletzungen, der Saft ist auch trinkbar
	Ampfer Blut	1,99	Rote Adern, etwas milder als der Sauerampfer
	Ampfer Kultur Sauer-	1,99	Säuerlich-frisches Aroma, Roh im Salat oder der Kräutermischung. In Suppen.
	Anden Chili oder Parakresse	2,99	Prickelt auf der Zunge! Lecker im Salat, stärkt das Immunsystem, Anti-Aging-Effekt
	Angelika, Engelwurz	2,99	Aromatischer Geruch und süßl. Geschmack (Teepflanze), Wuchshöhe bis 2m
	Anis	2,99	Brot- / Backgewürz. Als Tee schleim- und krampflösend, bei grippalen Infekten
	Anisysop	2,99	Die Blätter haben ein Anis-Lakritz-Aroma. Für Tee, Süßspeisen, Salate
	Baldrian	2,99	Krampflösend, beruhigend, bei Schlaflosigkeit, Blähungen, Darmkrämpfen
	Barbarakraut	1,99	Winterkresse, würzig und sehr gesund (Vitamin C), nahezu frostfest
	Basilikum Genoveser (normales Basilikum)	2,20	Klassiker der italienischen Küche, recht temperaturempfindlich
	Basilikum kleinblättrig	2,20	Ähnl. Genoveser, bildet einen schönen Busch
	Basilikum russisches	2,99	Sehr robuste Sorte, spät blühend, daher langer und hoher Blattertrag
	Basilikum Strauch- African Blue	2,99	Relativ robuste Sorte, hoher Ertrag. Wunderschöne, essbare Blüten.
	Basilikum Strauch African Green	2,99	Relativ robuste Sorte, hoher Ertrag. Wunderschöne, essbare Blüten.
	Basilikum Strauch African White	2,99	Relativ robuste Sorte, hoher Ertrag. Wunderschöne, essbare Blüten.
	Basilikum Thai	2,49	Unersetzbar in der Thai-Küche, lecker auch zu Gemüsewok, für Chutneys etc.
	Basilikum Zimt	2,49	Basilikumaroma kombiniert mit dezentem Zimtton
	Basilikum Zitronen-	2,49	Basilikumaroma kombiniert mit dezentem Zitronenton
	Beifuß	2,99	Fördert die Fettverdauung, trad. Gewürz für Gänsebraten und Fleischgerichte
	Bohnenkraut einjährig	1,99	Für Bohnengerichte, Eintöpfe, Schweinebraten.
	Bohnenkraut mehrj.	2,99	Für Bohnengerichte, Eintöpfe, Schweinebraten.
	Bohnenkraut Zitronen-	2,99	Dezenter Zitronenton. Zu Fisch, Gemüsepfannen aber auch zum Grillfleisch
	Borretsch, Gurkenkraut, 1-jährig	2,99	Dezentes Gurkenaroma. Für Quarkspeisen, Salate. Hübsche, essbare Blüten.
	Brahmi, Gedächtnispflanze, Fettkraut	2,99	Verbessert die Blutzirkulation im Gehirn, steigert die geist. Aufnahmefähigkeit
	Brunnenkresse	2,99	Würzig + gesund. Im Salat, Kräuterquark, auf Sandwiches.
	Cola Strauch	2,99	Zu Salaten, Soßen, Braten, als Tee. Verdauungsfördernd, magenstärkend
	Congona, Zimtkraut	2,99	Kanarischer Klassiker. Die Blätter bieten ein würzig-zimtiges Aroma.
	Currykraut	2,99	Zier- und Gewürzstrauch, würzt ähnl. einer Curry-Mischung.
	Currykraut italienisches	2,99	Schwachwürzige Variante mit ähnl. Geschmack, ideal für Steingärten
	Dill (Gurkenkraut)	1,99	Für Salate, Quark, Gewürzbutter, Brotaufstriche, zu Fisch
	Eiskraut	2,99	Blätter + Blüten finden sich in südfranz. Salaten, toll auch als Wok-Gemüse
	Estragon deutscher	2,99	Anisartiger, bittersüßer Geschmack, robuster als der französische Kollege
	Estragon französischer	3,49	Feinstes Aroma. Zu Fleisch-, Fisch-, Eier-, Quarkspeisen; in Suppen und Soßen
	Estragon Winter- Tagetes lucida	2,99	Kräftiges Aroma mit dezenter Waldmeisternote, im Haus ganzjährig beerntbar
	Garbe Coronation Gold	2,99	Hohe Goldgarbe (bis 80cm), beliebte Bienenweide, bis -10° winterfest
	Garbe die Perle	2,99	Weißer, gefüllte Blüten (Juli - Sept.!), nach der ersten Blüte zurückschneiden
	Garbe Funke rot	2,99	Orange-rote Blüte, kompakter Wuchs, für Kübel und Beete
	Garbe Schaf-	2,49	Seit Jahrhunderten geschätztes Wildkraut, für Salate, Kräutermischungen, Quark
	Goji Beere	3,99	Vitalstoffpflanze aus China, viele Vitamine + Antioxydanten, winterfest
	Gotu Kola	2,99	Anti-Aging-Pflanze aus Indien, verbessert die Durchblutung im Gehirn
	Handama Okinawa Spinat	2,99	Leckere, schnell wachsende Salatbeigabe oder als Gemüse wie Spinat zubereitet
	Hauswurz	2,99	Für Steingärten. Hilft bei Gicht und Hautproblemen bzw. -verletzungen
	Hirschhornwegerich	1,99	Italienische Salatbeigabe, dezent sauer + bitter, reich an Vitamin C, blutreinigend
	Jiaoogulan, "Kraut der Unsterblichkeit"	2,99	Chinesische Heilpflanze, ähnliche Inhaltsstoffe wie Ginseng
	Johanniskraut	2,99	Altes Wildkraut, hilft bei Nervenverletzungen + -reizungen. Antidepressivum
	Kamille römische	2,49	Intensiv-aromatischer Geruch, für Tee, als entzündungshemmende Wundspülung
	Kapuzinerkresse	2,99	Als Schmuckpflanze oder Salatzugabe, Blüten und junge Blätter auch in Quark
	Kerbel	1,99	Küchenklassiker zu Eiern, Fisch, Geflügel, Kalb, Kartoffeln, Möhren

Menge	Sorte	Preis	Verwendung / Bemerkungen
	Koriander	2,49	Blätter zur asiatischen Küche, Samen als Brotgewürz
	Koriander Pipicha (Mexikanischer Koriander)	2,99	Erinnert an Koriander, dazu noch dezente Aromen von Minze, Anis und Zitrone
	Koriander Quillquina (Bolivianischer Koriander)	2,99	Wildkraut, Aromen von Koriander und Rauke
	Koriander vietnamesischer	2,99	Die leicht zu kultivierende Alternative zu normalem Koriander
	La Mo Long	2,99	Vietnamesische Gewürzpflanze, Aromen von Kohlrabi, Rettich und Käse
	Lavendel Dwarf Blue	2,99	Blütezeit Juli - August, robust und blühfreudig, 20-30cm Höhe
	Lavendel Edelweiß	2,99	Blütezeit Juli - August, weiße Blüten, bis 80cm Höhe, hocharomatisch
	Lavendel Grappenhall	2,99	Blütezeit Juli - August, hell-violett, bis 70cm Höhe,
	Lavendel Grosso	2,99	Blütezeit Juli - August, violett, bis 80cm Höhe, benötigt leichten Winterschutz
	Lavendel Hidcote Blue lavandula angustifolia	2,99	Blütezeit Juli - Sept., tief blau-violett, bis 40cm Höhe,
	Lavendel Middachten	2,99	DER Provence-Lavendel, Blütezeit Juni - Juli, lila, lange Blütenähren, bis 40cm H.
	Lavendel Munstead	2,99	Blütezeit Juli - Sept., dunkel blau-violett, bis 50cm Höhe,
	Lavendel officinalis "Echter Lavendel"	2,99	Blütezeit Juli - August, violett, bis 40cm Höhe, schwerer, ätherischer Duft
	Lemonysoop	2,99	Mexikanisches Würzkraut mit dezenter Schärfe und minzigem Duft
	Liebstöckel, Maggikraut	2,99	Küchenklassiker mit hoher Würzkraft, zu Kräuterquark, Eierspeisen, Suppen etc.
	Löffelkraut	2,49	Würzkraut mit hohem Vitamingehalt, kresseähnl. Geschmack, winterhart
	Majoran mehrjähriger	2,99	Unterstützt die Fettverdauung, Blutdruck senkend, bei Atemwegserkrankungen
	Majoran syrischer Zatar	2,99	Intensives Aroma. Zu Pilzen, Geflügel, deftigen Fleischgerichten
	Melisse Kretische	2,49	Etwas herbere Art, kräftiger Geschmack für Tee, Salate, Kräutermischungen
	Melisse Zitronen	2,49	Für süße wie herzhaftere Speisen, für Tee und Limos. Gegen Schlafstörungen.
	Minze Agnes	2,49	Sorte mit besonders intensivem Aroma, wuchsfreudig, als Tee, zu Desserts
	Minze Ananas	2,49	Der Duft erinnert an Bitterlemon, für Bowle, Limonaden, Süßspeisen
	Minze Apfel	2,49	Milder Geschmack, für Tee, Desserts, Minzsoßen, Marmeladen
	Minze Bananen	2,49	Lädt zu Experimenten mit Pudding, Eiscreme, Desserts ein. Kriechender Wuchs
	Minze Basilikum	2,49	Mischung aus Minz- und Basilikum-Aroma
	Minze Berris&Cream	2,49	Fruchtig-sahnig-mildes Aroma. Für Soßen, Suppen, Rohkost, als Durstlöcher
	Minze Bernstein	2,49	Leuchtend grüne Blätter, sehr fruchtbetontes Aroma
	Minze Birnen- (Jessicas Sweet Pear)	2,49	Süßer und frischer Duft nach reifen Birnen. Robust, aufrecht wachsend
	Minze Black Spearmint	2,49	Dunkle, glatte Blätter, ideal für Tee
	Minze Erdbeer-	2,49	Duft von minzig bis deutlich nach Erdbeeren, für Süßspeisen und Tee
	Minze Feigen-	2,49	Würziges Aroma nach Melonen, Feigen, Pfirsichen, geringer Mentholgehalt
	Minze Grapefruit-	2,49	Aromatische Teepflanze, exzellent auch als Würzkraut für die asiatische Küche
	Minze griechische	2,49	Klares Minzaroma, für griechische Gerichte, Joghurtsoßen, Ayran
	Minze Hugo	2,49	Speziell für den Longdrink, auch für Tee und Speisen, die kräftige Minze mögen
	Minze Ingwer	2,49	Erfrischendes, fruchtiges Aroma ohne Ingwergeschmack
	Minze Kärntner	2,49	Frisch-minzig, dezent kümmeliges Aroma, für Gemüse-, Fleischgerichte
	Minze Katzen-	2,49	Schöne Begleitpflanze für Prachtstauden oder Rosen
	Minze Katzen- Odeur Zitrone	2,49	Blüht bereits im Mai, nach Rückschnitt erfolgt eine 2. Blütenphase
	Minze Koreanische	2,49	80-100cm hoch, nicht wuchernd, Bienenweide
	Minze Marokko	2,49	Ideale Teeminze. Auch für Longdrinks
	Minze Mentuccia-	2,49	Mentholarme Sorte mit würzigem Charakter, zu Soßen, Bohnen, Fleisch
	Minze Mojito	2,49	auch Hemingway-Minze genannt, perfekt für den gleichnamigen Cocktail
	Minze Orangen-	2,49	ideale Dessertminze
	Minze Riccola	2,49	Riecht ähnlich den bekannten Kräuterbonbons, sehr aromatischer Tee
	Minze russische	2,49	Robuste Minze, intensiver Geschmack, gute Toleranz gegen Pfefferminzrost
	Minze Schoko	2,49	Dessertminze, zu Süßspeisen, Kuchengebäck, Eiscreme
	Minze spanische	2,49	Starkwürzige Minze für Tee
	Minze Spearmint	2,49	Der volle Kaugummi-Geschmack, gut auch für Tee
	Minze süße Sweet Lemon	2,49	Milde, süßliche Minze. Für Desserts, Drinks, Frucht-Shakes
	Minze thailändische	2,49	Durch das würzige Aroma besonders f. d. asiatische Küche geeignet, gut f. Tee
	Minze türkische	2,49	Geringer Mentholgehalt, ideal für die würzige Küche (Taboulé, Köfte, Tsatsiki...)
	Minze Wein-	2,49	Das besondere Aroma passt exzellent zu Wein, Käse, Trauben, Obstsalaten
	Monarde Goldmelisse	2,99	Signalrote Blüten, für Tee, Salate, Gemüsegerichte

Menge	Sorte	Preis	Verwendung / Bemerkungen
	Monarde Zitronenmonarde	2,99	Rosa-lila Blüten, Blätter für Limo oder Tee, zu Salaten oder Wild
	Monarde, Oswegokraut, Pizzakraut, fistulos	2,99	Aromatisch-scharfer, oregano-ähnl. Geschmack. Zu Pizza, Bohnen, Fleisch
	Mukunu Wenna	2,99	Eine Vitaminbombe. Junge Blätter im Salat oder in der Kräutermischung
	Murdannia	2,99	Stimuliert das Immunsystem, wirkt tumorhemmend und entgiftend
	Olivenkraut	3,99	Aroma von grünen Oliven, passt zu allem, wo Olivengeschmack erwünscht ist
	Oregano griechischer	2,49	Sehr würzig, für Pizza und Tomatengerichte, bestes Aroma beim Erhitzen
	Oregano hot&spicy, scharf	2,99	Würzige, dezent scharfe Variante
	Oregano Supreme	2,99	Aromatisch, kompakter, schöner Wuchs, prima auch für Topfkultur
	Petersilie glatt	2,20	Aromatischer als die krause Schwester
	Petersilie kraus	2,20	Mitteuropäischer Küchenklassiker
	Pfefferpflanze Hoja Santa	4,99	Hocharomatische Blätter, Stängel finden im Salat oder gekocht Verwendung
	Pilzkraut	2,99	Verblüffendes Pilzaroma, für Salate, Suppen, Soßen, Wokgerichte
	Pimpinelle	2,49	Unverzichtbarer Bestandteil d. Frankfurter grünen Soße. Für Kräuterquark, Salate
	Rauke, wilde - Rucola	1,99	Klassiker in Salaten, zu alten Käsen, Risotti, Pasta, als Pesto
	Rosmarin Arp, winterhart, noch klein	3,99	Robuste Sorte mit tollem Aroma im Garten wie in der Küche
	Rosmarin Blauer Winter	2,99	Bedingt winterfester Rosmarin für die klassische mediterrane Küche
	Rosmarin Boule halbhängend	3,99	Kriechende Sorte mit herrlichen, hellblauen Blüten
	Rosmarin gesät	2,99	Die hocharomatische Sorte hilft Kartoffeln, Grillgut oder Gemüse auf die Sprünge
	Salbei	2,49	Klassisches Würzkraut für Fisch, unersetzbar für Gnocchi in Salbeibutter
	Salbei Ananas	2,99	Für Süßspeisen, süßsaure Gerichte und Tee, herrliche roten Blüten (Herbst)
	Salbei <i>Elefant Ear</i>	2,99	Starkwüchsig, große Blätter bei reichem Aroma
	Salbei Frucht-	2,99	herrlich frischer, fruchtiger Duft, zu asiatischen Gerichten, Salat (z.B. Chicoree),
	Salbei Honigmelonen	2,99	Melonendaroma mit leuchtend roten Blüten, zu Obst oder Teemischungen
	Salbei Johannisbeer	2,99	Blätter riechen nach schw. Johannisbeere, Blüten geben eine tolle essbare Deko
	Salbei Maxima	2,99	Kräftiger Geschmack, große Blätter, bis zu 80cm Wuchshöhe
	Salbei Zitrone	2,99	Erfrischendes Aroma f. Obstsalate, Eistee, essbare Blüten
	Salzkraut ausdauerndes	2,99	Würziger Geschmack, roh zu Salat, gekocht zu Fisch
	Schnittlauch	2,49	Klassiker, roh zu verwenden, reich an Vitaminen und Sekundär-Pflanzenstoffen
	Speisechrysantheme	2,99	Junge Blätter, Knospen und Blüten für Suppen, Eintöpfe und Salate
	Thai-Ingwer, großer Galgant	4,99	Rhizome werden für Currypasten verwendet
	Thymian	2,49	Heil- und Gewürzpflanze, Bienenweide, frisch oder getrocknet verwendbar
	Thymian Faustinoi	2,99	Hocharomatische Sorte mit dichtem kompaktem Wuchs
	Thymian Golden Dwarf	2,99	Mai bis Juni mit leichtem Zitronenaroma, ab Juli violett blühend, zu Fisch+Gemüse
	Thymian Lavendel	2,99	Harziges Aroma zwischen Rosmarin, Thymian und Lavendel
	Thymian Orangen	2,99	Mischung aus Orangen- und Thymian Aroma, für Süßspeisen, Fisch + Fleisch
	Thymian Wooly	2,99	die flauschigste aller Thymiansorten, ideal als Bodendecker mit rosa Blüten
	Thymian Zitronen gelb-grün	2,99	überall zu verwenden, wo ein Zitronenaroma erwünscht ist: Fisch, Obstsalat
	Thymian Zitronen grün	2,99	überall zu verwenden, wo ein Zitronenaroma erwünscht ist: Kräuterquark
	Thymian Zitronen Lammefjord	2,99	Kriechender Wuchs, Zitrusduft. Eine Plaisier für Auge + Küche
	Thymian Zitronen Prostrata	2,99	Zitronenthymianvariante mit kompaktem Wuchs. Als Tee, zu Lamm, Fisch, Gemüse
	Thymian Zitronen Quendel	2,99	Sehr milde Variante, Blätter und Blüten können genossen werden
	Ulam Raja	3,99	Würz- und Heilkraut aus Malaysia, zarte Blätter roh, ansonsten als Gemüse
	Vasica, indisches Lungenkraut	5,99	Hilft bei Husten, Schnupfen, Bronchitis, bei chronischen wie akuten Erkrankungen
	Verbene Minz-	3,99	Verbene mit intensivem Spearmint-Duft. Ideal in Kombination mit Mate
	Verbene Orangen	3,99	Köstliches Orangenaroma! Leckerer Tee oder tolle Limonade
	Verbene Zitronen	3,99	Feinstes Zitronenaroma! Als erfrischender Tee oder als Küchenkraut verwendbar
	Waldmeister Turiner	2,99	Die Würze für die Maibowle. Als Heilkraut entspannend, beruhigend
	Wasserpfeffer	2,99	Scharfer, dezent bitterer Geschmack. Für die fernöstliche Küche
	Weinraute	2,99	Heilpflanze, bei Verdauungs- oder Menstruationsbeschwerden, Hitzewallungen
	Wermut großblättrig artemisia absinthium	2,99	Heilpflanze, in der Küche zu schwer verdaulichen Speisen.
	Wermut Provence	2,99	Kompakte Sorte mit herb-fruchtigem Aroma
	Ysop rosa	2,99	Zu Salaten, Kräuterquark, Gemüse, rosa Blüten