Gärtnerhof Distelfink
Regionales Gemüse

Küchen- und Teekräuter 2026

Inhaltsverzeichnis

Küchen- und Gewürzkräuter 4

Barbarakresse 5

Basilikum Genovese „Loki“ -NEU 6

Rotblättriges Basilikum 7

Buschbasilikum 8

Thai-Basilikum 9

Heiliges Basilikum / Tulsi 10

Berg-Bohnenkraut 11

Borretsch / Gurkenkraut 12

Currykraut/Ital. Strohblume 13

Dill 14

Eberraute / Colakraut 15

Französischer Estragon 16

Gewürz-Fenchel 17

Ingwer 18

Kapuzinerkresse - rankend 19
Echter Kerbel 20
Koriander 21
Liebstöckel 22
Echter Lorbeer 23
Französischer Majoran 24
Olivenkraut / Rosmarinblättriges Heiligenkraut -NEU 25
Pizza-Oregano 26
Türkischer Oregano 27
Monarde – "Oswegokraut" 28
Petersilie 29
Rosmarin 30
Wilder Rucola/Wilde Rauke 31
Echter Salbei 32
Schildampfer 33
Chines. Schnittknoblauch 34
Schnittlauch 35
Shiso / Perilla, rot 36
Thymian 37
Zitronen-Thymian 38
Weinraute 39
Gemeiner Wermut 40
Winterheckenzwiebel 41
Ysop 42

Zitronengras 43

Tee- und Duftkräuter 44

Anisysop 45

Bergminze 46

Griechischer Bergtee 47

Indianernessel / Goldmelisse 48

Graues Heiligenkraut 49

Echte Kamille 50

Echte Katzenminze -NEU 51

Echter Lavendel 53

Echter Lavendel 54

Mandarinen-Melisse 55

Pfeffer-Minze 56

Kärntner Nudel-Minze 57

Marokkanische Minze 58

Apfel-Minze 59

Schokoladen-Minze 60

Erdbeer-Minze 61

Mojitominze 62

Zitronenminze 63

Türkischer Drachenkopf 64

Waldmeister 65

Zitronen-Katzenminze 66

Zitronenmelisse 67

Zitronenverbene..... 68

Küchen- und Gewürzkräuter

Barbarakresse

(Barbarea vulgaris, Kreuzblütler)

Würziges, Vitamin C-haltiges Blattgemüse, das auch im Winter die Küche mit frischen grünen Blättern versorgt. Verwendung wie Spinat oder frisch im Salat. Wuchshöhe 30-60cm. Recht anspruchslos, mag aber frische bis mäßig feuchte Böden. Lichtansprüche: sonnig bis halbschattig. Ernte (bei geschütztem Anbau) praktisch übers ganze Jahr möglich. Im 2. Jahr bilden sich wunderschöne goldgelbe Blütenstände aus.

-> Heimische Art, regional; Bienenweide

Basilikum Genovese „Loki“ -NEU

(*Ocimum basilicum*, Lippenblütler)

Ein großblättriges „klassisches“ Basilikum (Genovese), gezüchtet auf Mehltauresistenz. Seit einigen Jahren macht der falsche Mehltau Basilikumliebhabern das Leben schwerer, da dieser das Erntefenster im Spätsommer frühzeitig beendet. Mit resistenten Sorten kann die Ernte verlängert werden.

Homogener Wuchs, Höhe ca 20-25cm.

Pflanzabstand: 25cm x 25cm-30cm

Rotblättriges Basilikum

(Ocimum basilicum, Lippenblütler)

Rot-braunes, dekoratives, aromatisches Basilikum. Im Anbau etwas empfindlicher als grünes Basilikum. Ernte Juni bis Anfang September.

-> Bienenweide

Buschbasilikum

(Ocimum americanum, Lippenblütler)

Sehr kompakt, verzweigt mit kleinen Blättern, sehr spät blühend, gut geeignet für Topfkultur. Verwendung: frisch und für die Zubereitung von Pesto. Spezieller aromatischer Geschmack. Ernte Juni bis Anfang September. Pflanzabstand ca. 25 x 25 cm.

-> Bienenweide

Thai-Basilikum

(Ocimum basilicum, Lippenblütler)

Thai-Basilikum ähnelt vom Aussehen dem klassischen Basilikum, unterscheidet sich aber durch seinen anisartigen Geschmack und die dekorative Violettfärbung der Blätter, Blütenstände und Blüten. Ob Curry oder Sommerrollen, findet er vielfältige Verwendung in der südostasiatischen Küche. Pflanzung ab Mitte Mai, Wärmeliebend, sonniger Standort. 60-80cm hoch

-> Bienenweide

Heiliges Basilikum / Tulsi

(Ocimum tenuiflorum, Lippenblütler)

Heiliges Basilikum ist sowohl eine alte ayurvedische Heilpflanze, die für eine Vielzahl an unterschiedlichen Wirksamkeiten bekannt ist, als auch eine Gewürzpflanze zum Beispiel für thailändische Currys. Verwendet werden vor allem die süßlichen, würzigen Blätter, ob als Tee oder zum Würzen von Speisen. Die tropische Pflanze wird bei uns einjährig gezogen und verträgt keinen Frost. Bietet man ihr einen sonnigen, geschützten Platz, gedeiht sie oft prächtig und dient auch Bienen als Futterquelle.

Berg-Bohnenkraut

(Satureja montana, Lippenblütler)

Das anspruchslose mediterrane Kraut eignet sich sowohl als Würzkraut für Bohnen und Fleischgerichte (insbesondere Lamm und Wild), als auch als hübsch blühende Bienenweide im Steingarten. Die langlebige Art ist robust, trockentolerant und benötigt keine Bewässerung oder Düngung.

-> Bienenweide

Borretsch / Gurkenkraut

Borago officinalis

Borretsch wird auch Gurkenkraut genannt, weil Blätter und Blüten nach Gurke schmecken. Die Blüten werden gerne für die Dekoration von Speisen verwendet. Die einjährige Pflanze erreicht eine Wuchshöhe von 50-90cm. Blütezeit von Mai bis Juli in blau bis violett. Bevorzugter Standort: sonnig bis halbschattig und windgeschützt auf durchlässigem Boden mit mittlerer Feuchte. **Die Blüten verfügen über viel Nektar und Pollen für Bienen, insbesondere Hummeln.** Sät sich gerne selbst aus.

Currykraut/Ital. Strohblume

(Helichrysum italicum, Korbblütler)

Mediterraner, winterharter Halbstrauch mit graugrünen, nach Curry-Gewürz duftenden, essbaren Blättern. Üppige Blühweiden für Insekten, blühend von Juli bis September. Wuchshöhe 20-50cm. Mag sonnig-warme Standorte mit gut durchlässigem Boden. Sehr trockenheits-tolerant, daher auch gut geeignet für Steingärten, Löffelsteine und Trockenbeete

-> Bienenweide; **Insektenweide / Nützlingspflanze**

Dill

(Anethum graveolens, Doldenblütler)

Für Schnitt und Körnernutzung. Pflanzabstand**:** 20x10-15cm. Bevorzugt geschützte sonnige bis halbschattige Standorte und benötigt eine regelmäßige Wasserversorgung, duldet allerdings keine Staunässe.

-> Insektenweide / Nützlingspflanze

Eberraute / Colakraut

Artemisia abrotanum

Die Eberraute, wegen ihres Duftes auch Cola-Kraut genannt, ist eine **alte Heil- und Gewürzpflanze**, die im Mittelalter in kaum einem Klostergarten fehlte. Sie hat eine appetitanregende Wirkung und hilft gegen Verdauungsbeschwerden. Als Gewürz muss sie wegen ihres intensiven und bitteren Geschmackes sorgfältig dosiert werden. Sie wird vornehmlich zum Verfeinern fetten Fleisches verwendet. Mit seinen fein gegliederten graugrünen Blättern schmückt der trockentolerante Halbstrauch Kräuterbeete und Steingärten.

Französischer Estragon

(Artemisia dracunculus, Korbblütler)

Der französische Estragon ist die aromatischste Estragon-Varietät. Das feine Würzkraut kann sowohl frisch, als auch getrocknet verwendet werden. Es ist vielseitig verwendbar und wird zum Beispiel zum Würzen von Salat, Suppen, Reis, Geflügel oder Fisch verwendet. Die Art ist mehrjährig, doch etwas frostempfindlich, daher sollte sie vor dem Winter abgedeckt werden. Die Pflanze kann leicht über Stockteilung vermehrt werden.

Gewürz-Fenchel

(Foeniculum vulgare, Doldenblütler)

Kräftige Nutz- und Zierpflanze für den Naturgarten deren Blätter und Samen in der Küche Verwendung finden und auch als sehr wertvolle Insektenweide für eine Vielzahl an nützlichen Insekten (va. nützliche Wespen-, Fliegen-, und Käferarten) dient

-> Insektenweide / Nützlingspflanze

Ingwer

(Zingiber officinale, Ingwergewächse)

Aromatisch scharfe Gewürz- und Heilpflanze, zum Kochen oder für Tees.

Aus den Rhizomen wachsen bis zu 100cm hohe Triebe. In unseren Breiten für die geschützte Anzucht geeignet. **Auch als Topfkultur mit Überwinterung bei Zimmertemperatur!** Mag warme, sonnige bis mäßig sonnige Standorte, hohe Luftfeuchtigkeit und nährstoffreiches Substrat mit durchgehender Feuchte ohne Staunässe. Ernte vor dem Frost.

Kapuzinerkresse - rankend

(Tropaeolum majus, Kapuzinerkressengew.)

Die einjährige Kapuzinerkresse stammt aus den Tropen Süd- und Mittelamerikas, sie ist also frost-empfindlich. Die wüchsigen Pflanzen sind ein wunderbarer Schmuck für Zäune, Baumscheiben oder Blumenbeete. Außerdem eignet sie sich auch sehr gut für die Küche. Die jungen Blätter dienen als senfähnliches Gewürz für Salate, die ebenfalls essbaren Blüten werden gerne zum Verzieren von Speisen verwendet. Sie dient zudem auch als Heilpflanze (antibakteriell, durchblutungsfördernd).

Echter Kerbel

(Anthriscus cerefolium, Doldenblütler)

Süß-aromatisches Würzkraut mit Noten von Anis und Fenchel, für Suppen, Saucen und Salate. Wächst aufrecht und buschig, 30 bis 60cm hoch. Gedeiht gut an einem halbschattigen, warmen Standort auf lockerem, humosem und frischem Boden.

Koriander

(Coriandrum sativum, Doldenblütler)

Einjährig; frisches Grün in Suppen, zu Fleischgerichten, asiatischen Speisen oder die Samen gemahlen als Brotbackgewürz oder Currys, auch zu Gemüse wie Rote Bete. Höhe 40-60 cm, bevorzugt leichte, durchlässige Böden. Selektion für die Nutzung der Blätter, relativ spät schießend. Besonders gutes Aroma.

-> Insektenweide / Nützlingspflanze

Liebstöckel

(Levisticum officinale, Doldenblütler)

Klassisches aromatisches Küchengewürz für Suppen und Eintöpfe. Mehrjähriges Kraut, das auf gutem, nährstoffreichem Boden an einem sonnigen Standort gut gedeiht und üppige Ausmaße erreichen kann: Wuchshöhe 100-200cm. Hoher Zierwert, hervorragende Insektenweide für eine Vielzahl an nützlichen Insekten (va. nützliche Wespen-, Fliegen- und Käferarten).

-> Insektenweide / Nützlingspflanze

Echter Lorbeer

(Laurus nobilis, Lauraceae)

Wussten Sie schon, dass der Lorbeerstrauch, an einem geschützten Ort gesetzt, in milden Gebieten Österreichs winterhart ist? Einen Strauch in den Garten gesetzt und Sie brauchen nie wieder Lorbeer auf ihren Einkaufszettel schreiben und tun auch noch was für die **Bienen**! Wir empfehlen den Strauch in den ersten 2 bis 3 Jahren im Winter zu schützen. Er gedeiht sowohl in der Sonne, als auch im Halbschatten. Auch an den Boden stellt der Echte Lorbeer wenig Ansprüche, durchlässig sollte er aber sein.

→ Insektenweide / Bienenweide / Nützlingspflanze

Französischer Majoran

(Origanum majorana, Lippenblütler)

Der als einjährige Pflanze kultivierte Majoran gedeiht besonders an warmen, sonnigen Standorten gut und entwickelt hier sein intensives Aroma. Wer schon einmal Majoran selbst angebaut hat, weiß um den unvergleichbar aromatisch-würzigen Geschmack, der in Supermarktprodukten meist nicht einmal annähernd erreicht wird. Er eignet sich hervorragend zum Trocknen.

-> Bienenweide

Olivenkraut / Rosmarinblättriges Heiligenkraut -NEU

(*Santolina rosmariniifolia*, Korbblütler)

Winterharter, aromatisch duftender mediterraner Halbstrauch mit immergrünen Blättern und im Juli erscheinenden leuchtendgelben Blütenköpfen. Der Duft der Blätter erinnert an eingelegte Oliven und wird gerne als Würzkraut, Heilkraut oder Duftkraut verwendet.

Blüte: gelb, Juli - August

Wuchs / Lebensdauer: 10 – 50 cm, horstbildend, buschiger Halbstrauch / mehrjährig

Standort: sonnig / durchlässiger, trockener Boden / magerer bis mäßig nährstoffreicher Boden / Kräuterbeete, Duftgärten, Steingärten, Trockenbeete, niedrige Dufthecken, Topfkultur

Herkunft: Portugal, Spanien, Südfrankreich

Verwendung: **Würzkraut, Duftkraut, Heilkraut (Verdauung, ...)**

Pizza-Oregano

(Origanum vulgare ssp. hirtum, Lippenblütler)

Fein aromatisch-scharfe Oreganosorte für die italienische Küche. Bevorzugt sonnigen Standort mit sandig-durchlässigem Boden der nicht zur Staunässe neigt. Bei guten Standortbedingungen gut winterhart. Wuchshöhe: 20-30cm.

-> Bienenweide, Schmetterlingsweide

Türkischer Oregano

Origanum onites

Sehr starkwüchsige, kräftig aromatische Oregano-Art. In der Küche wie Oregano zu verwenden. Am liebsten mag er einen sonnigen, warmen Standort im Garten mit sandig-durchlässigen Boden. Wuchshöhe ca. 30-50cm.

Begrenzt winterhart. Am besten abdecken im Winter

-> Bienenweide, Schmetterlingsweide

Monarde - “Oswegokraut”

(Monarda fistulosa, Lippenblütler)

Das Oswegokraut ist eine dunkelviolett blühende robuste und wuchskräftige Sorte mit langer Blühdauer und sattgrünem Laub. Daher hat sie auch einen Fixplatz in unserem Sortiment. Ihr Nektarreichtum ist sehr beliebt bei langrüsseligen Hummelarten.

Blüte: dunkelviolett; Juni bis September

Wuchs / Lebensdauer: 80 – 140 cm, mehrjährig

Standort: sonnig und halbschattig, Wasserbedarf: mäßig, Nährstoffbedarf: mäßig. Bevorzugt durchlässige, humose Böden. / Blumen- und Staudenbeete, Gehölz-Säume

Herkunft: Nordamerika (Stammart: Wilde Monarde)

Verwendung: **Gewürzpflanze**, **Blüten** schmecken pfeffrig scharf

Ökologie: **Bietet langrüsseligen Hummelarten reichlich Nektar**

Petersilie

„Einfacher Schnitt 3“

Glattblättrige, robust und kräftig wachsende Petersilie. Guter, sehr aromatischer Geschmack. Reihen- und Pflanzabstand: 30-20x20 cm. Ernte von Mai bis November.

-> Insektenweide / Nützlingspflanze

Rosmarin

(Salvia rosmarinus, Lippenblütler)

Der mediterrane Klassiker mit kräftigem Wuchs, gut winterhart und harzig-würzigem Aroma. Gut angepasst an unsere Klimabedingungen. Bevorzugt sonnigen, warmen Standort auf gutem sandigen Gartenboden ohne Staunässe. Besonders epfindlich auf Nässe im Frühjahr. Wuchshöhe 100-150cm.

-> Bienenweide

Wilder Rucola/Wilde Rauke

(Diplotaxis tenuifolia, Kreuzblütler)

Gut bekanntes scharf-würziges mehrjähriges Blattgemüse für Salate und zum Drüberstreuen über Pasta und Pizza. Gedeiht gut auf nährstoffreichen, durchlässigen Böden im Garten oder im Topf am Balkon. Bevorzugt einen sonnigen Standort, ist aber auch gut im Halbschatten und als Lückenfüller einzusetzen. Blüten werden ausgesprochen gerne von Insekten, vor allem Bienen besucht.

-> Heimische Art; Bienenweide

Echter Salbei

(Salvia officinalis, Lippenblütler)

Gewürz- und Heilpflanze. Vielseitige Wirkung auf Immunsystem und Verdauung. Schmetterlings- und Insektenweide zur Blütezeit Ende Mai bis Ende August. Bevorzugt sonnigen Standort, kommt aber auch mit Halbschatten zurecht. Boden sollte nährstoffreich, gut durchlässig (sandig-drainagiert) und dennoch gut Wasser-versorgt sein. Pflege: regelmäßiger Schnitt im Frühjahr, der nicht ins ältere Holz geht. Blühende Sorte

-> Bienenweide

Schildampfer

(Rumex scutatus, Ampfergewächse)

Robustes, ertragreiches mehrjähriges Blattgemüse mit fleischigen schmackhaft-sauren Blättern. Eignet sich hervorragend als erfrischende Zugabe zu Salaten. Bevorzugt sonnigen Standort mit durchlässigem Boden mit mäßig-guter Nährstoff- und mäßiger Wasserversorgung.

-> Heimische Art

Chines. Schnittknoblauch

(Allium tuberosum, Lauchgewächse)

Mehrjährige Zwiebelpflanze, deren flachrunde Blätter wie Schnittlauch laufend geerntet werden können. Sehr robust, auch gegen Rost. Blüht ab dem zweiten Jahr mit attraktiven, weißen Kugelblüten. Der Geschmack ist mild-aromatisch, zwischen Schnittlauch und Knoblauch.

-> Bienenweide

Schnittlauch

„Gonzales“

Grobröhrig. Starkwüchsig und aufrecht; dunkelgrün; guter Ertrag. Ernte Mai bis Oktober. Pflanzabstand: 30x25 cm.

-> Bienenweide

Shiso / Perilla, rot

(Perilla frutescens, Lippenblütler)

Diese dekorative, duftende Pflanze kommt ursprünglich aus Japan und Korea und wird dort auch vielseitig in der Küche verwendet. Geschmacklich zwischen Anis, Minze und Koriander eignet sich Shiso gut für Sommersalate, Tees und zum Färben von Speisen. Kann bis zu 100cm hoch werden, schätzt einen sonnig bis halbschattigen Standort und mäßige Feuchtigkeit. In unseren Breiten einjährig, neigt zu Selbstaussaat. Auch bei Insekten sehr beliebt.

Thymian

Deutscher Winter

Gut bewährte Thymian Sorte in unserem Anbau mit üppigem-ausbreitendem Wuchs für eine gute Ernte. Bevorzugt sonnigen Standort bei gut Wasser-durchlässigem Boden. Pflege: nicht zu tief, aber regelmäßig schneiden, letzter Schnitt / letzte Ernte Anfang September.

-> Bienenweide

Zitronen-Thymian

(Thymus x citriodorus, Lippenblütler)

Zitronenthymian bringt mit seinen leuchtend grünen Blättern frisches Aroma in Tee, Fisch, Geflügel und Risotto – ein vielseitiges, oft unterschätztes Gewürz! Die trockentolerante Art wird zudem gerne als Bienenweide für den Steingarten verwendet. Pflege: nicht zu tief, aber regelmäßig schneiden, letzter Schnitt Anfang September.

-> Bienenweide

Weinraute

(*Ruta graveolens*, Rutaceae)

Ob als Schmuckpflanze, Bienenweide, oder als altes Heilkraut bzw. Gewürzkraut. Die anspruchslose, trockentolerante Weinraute ist eine Bereicherung für den Garten.

Blüte: gelb, Mitte Mai bis Mitte Juni

Wuchs / Lebensdauer: 50cm–100cm/mehrjähriger Halbstrauch

Standort: sonnig / frischer bis trockener durchlässiger Boden / Kräuterbeete, Trockenbeete, Steingärten, Staudenbeete

Herkunft: mediterran, Mittelmeergebiet

Verwendung: Sehr Alte **Heil**- und **Gewürzpflanze**

Ökologie: Hochwertige Insektenweide: Liefert reichlich offen zugänglichen Honig und Pollen für Honigbienen, Hummeln, Wildbienen, Schmetterlinge, Schwebfliegen & Co.

Gemeiner Wermut

(*Artemisia absinthium*, Korbblütler)

Antikes Heilkraut mit silbrigem schmuckem Laub

Blüte: gelblich, eher unscheinbar, Juli-September

Wuchs / Lebensdauer: 60-120cm / aufrecht, buschig, verholzend / mehrjährig

Standort: sonnig / durchlässiger, mäßig trockener bis frischer nährstoffreicher Boden / Kräuterbeete, Staudenbeete mit durchlässigem Boden, Steingärten (eher tiefgründige Stellen)

Herkunft: **heimisch / alteingebürgert– regional!**

Verwendung: **antike Heilpflanze** mit zahlreichen Anwendungsgebieten, wie Magen-Darm-Beschwerden, Appetitlosigkeit, Anregung der Leberfunktion. **Gewürzpflanze**

Winterheckenzwiebel

(Allium fistulosum, Lauchgewächse)

Nutzung als „mehrjähriger Jungzwiebel“. Geerntet wird über mehrere Jahre das immer wieder nachwachsende Grün. Erste Ernte schon sehr früh im März möglich. Schnell nachwachsend. Ausdauernde, robuste Zwiebelpflanze mit kräftigem Laub. Horstbildend mit ca. 30-60 cm Wuchshöhe. Hoher Zierwert durch große weiße kugelige Blütenstände, die man auch essen kann!

-> Bienenweide

Ysop

(Hyssopus officinalis, Lippenblütler)

Gewürzkraut für Huhn-, Fischgerichte und auch für Salate. Mit einem Blütenmeer für Insekten sorgt er auch für eine farbenprächtige Gartenfreude von Juli bis September. Gedeiht gut auf nährstoffreichem, sandig-durchlässigem Boden.

Wuchshöhe: 30-60cm.

-> Bienenweide

Zitronengras

(Cymbopogon citratus, Süßgräser)

Beliebtes Gewürz, besonders in der asiatischen Küche. Eignet sich für Suppen, asiatische Gerichte und Tees. Die Pflanze ist bei uns nicht winterhart, kann im Topf, im Gewächshaus aber auch im Gartenbeet kultiviert werden. Es bevorzugt einen warmen, geschützten Standort und einen gleichmäßig feuchten Boden. Die Ernte ist laufend möglich. Die Zitronengrasstangen lassen sich gut einfrieren. Bei Bedarf kann man diese im gefrorenen Zustand gut kleinschneiden.

Tee- und Duftkräuter

Anisysop

(Agastache foeniculum, Lippenblütler)

Der aus Nordamerika stammende Anis-Ysop hat ein intensives Anis-Fenchel-Aroma, dem er auch seinen Namen verdankt. Blätter und Blüten können sowohl frisch, als auch getrocknet zu einem sehr feinen Tee verarbeitet oder als Würzkraut für Speisen verwendet werden. Die relativ kurzlebige Art (3 – 4 Jahre) fühlt sich in sonniger Lage auf durchschnittlichem, nährstoffreichem und nicht zu trockenem Gartenboden wohl. Zudem ist sie ein wertvoller Nektarspender für Bienen.

-> ausgesprochen gute späte Bienenweide

Bergminze

(Calamintha nepeta, Lippenblütler)

Winterharte Bienenweide, blühend und duftend von Juli bis Oktober. Die kleinen minzig duftenden Blätter finden kulinarisch sowie auch in Tees und Kaltgetränken Verwendung. Bevorzugt sonnigen Standort und eher karge (steinige, trockene) Bodenverhältnisse.
Wuchshöhe: 30-40cm

-> Bienenweide

Griechischer Bergtee

(*Sideritis scardica*, Lamiaceae)

Wie der Name schon sagt stammt das trockentolerante Tee-Kraut aus den Bergen Griechenlands, wo es schon seit hunderten von Jahren als Haus- und **Heil-Tee** des Alltags genossen wird. Der Tee ist sehr bekömmlich und hat ein süßlich-würziges und dennoch mildes Aroma. Ein wahrlicher **Genusstee**! In der Volksheilkunde wird er seit jeher gegen Verdauungsbeschwerden, Erkältungen, in jüngerer Zeit durch seine entspannende, stimmungsaufhellende Wirkung auch bei Depressionen und ADHS angewendet. Verwendet werden die Blütenstände. Er liebt die Sonne und einen durchlässigen Boden. Am besten im Winter schützen.

Indianernessel / Goldmelisse

(*Monarda didyma*, Lamiaceae)

Ob als rötlich färbender, aromatischer **Blütentee**, als roter Dauerblüher im Staudenbeet oder als wertvolle Nektarquelle für Hummeln. Ihre Vielseitigkeit macht die Indianernessel zu einer erfreulichen Bereicherung für den Garten.

Blüte: rot, Juni bis Juli (September)

Wuchs / Lebensdauer: 80cm – 150cm / mehrjährig (kurzlebig) / moderate Ausläufervermehrung, Alle 3 Jahre umsetzen/teilen

Standort: sonnig bis halbschattig / frischer durchlässiger Boden – normaler Gartenboden / Kräuterbeete, Staudenbeete

Herkunft: Nordamerika

Ökologie: Hochwertige Hummelweide (langrüsselige Arten)

Graues Heiligenkraut

(*Santolina* chamaecyparissus, Korbblütler)

Mit ihrem silbrigen Laub und ihrer Vielzahl an Blütenköpfen im Hochsommer verströmt das Heiligenkraut einen wunderbaren mediterranen Flair in Steingärten, mediterranen Kräuterbeeten oder auf Terrassen. Gewürz- und Heilkraut, Wildbienenweide

Blüte: gelb, Juli bis August

Wuchs / Lebensdauer: 30cm – 50cm, lockerbuschig / mehrjähr.

Standort: sonnig / Trockener, magerer bis mäßig nährstoffreicher Boden, kalkliebend / Trockenbeete, Steingärten, Mauerkronen, Löffelsteine, super Topfpflanze

Herkunft: Mittelmeerraum, mediterran, Macchien, Garigue

Verwendung: mediterrane **Heilpflanze, Gewürzpflanze**

Ökologie: **Insektenweide: va. kleine Wildbienen, Schwebfliegen, …**

Echte Kamille

(*Matricaria chamomilla*, Korbblütler)

Altes, fast weltweit kultiviertes sehr heilkräftiges, vielseitig zu verwendendes Heilkraut. Duftende Blüten die auch in Blumensträußen Freude bringen. Sehr genügsame Pflanze, die einmal etabliert sich selber aussät.

Blüte: weiß-gelb, Mai bis August

Wuchs / Lebensdauer: 10-60 cm, einjährig

Standort: sonnig, Wasserbedarf: mäßig bis gering, Nährstoffbedarf: mäßig / Blumenbeete, Kräuterbeete

Herkunft: **heimisch – regional!** Äcker, Ruderalstellen

Verwendung: **Heilkraut** (entzündungshemmend, krampflösend, wundheilungsfördernd, beruhigend)

Echte Katzenminze -NEU

(*Nepeta cataria*, Lippenblütler)

Wer seiner Katze euphorisch-glückliche, bzw. entspannte Momente gönnen will, greift am besten zu dieser Pflanze. Die heimische „Echte Katzenminze" gilt durch den besonders hohen Gehalt an Nepetalacton als die wirkungsvollste Art. Das Kraut ist zudem ein gut wirksames Insektenabwehrmittel. Bienenweide

Blüte: cremeweiß bis blassviolett, Juli - September

Wuchs / Lebensdauer: 70 – 150 cm, aufrecht, buschig, Selbstaussaat / mehrjährig - kurzlebig

Standort: sonnig / Durchlässiger, trockener Boden / kalk- und stickstoffreicher Boden / Beete, Gehölzrand, Topfkultur, Reichliche Selbstaussaat auf passenden Standorten mit offenem Boden

Herkunft: **heimisch– regional! Selten und gefährdet,** Ruderalfluren

Ökologie: **tolle Hummel-, Honigbienen- u. Wildbienenweide**

Echter Lavendel

Winterharte blau-lila-blühende Sorte

Der mediterrane Duft- und Teestrauch mit Blütezeit von Mai bis August. Intensiv dunkelblaue, kompakte Blüten die gut zum Trocknen geeignet sind. Wuchshöhe 30-50cm. Am liebsten an einem vollsonnigen, warmen Standort mit gut durchlässigen, trockenen Bodenverhältnissen.

-> Bienenweide

Echter Lavendel

Winterharte weiß-blühende Sorte

Der mediterrane Duft- und Teestrauch mit Blütezeit von Mai bis August. Zarte weiße, kompakte Blüten die gut zum Trocknen geeignet sind. Wuchshöhe 30-50cm. Am liebsten an einem vollsonnigen, warmen Standort mit gut durchlässigen, trockenen Bodenverhältnissen.

-> Bienenweide

Mandarinen-Melisse

(Melissa officinalis ssp. altissima)

Mit ihrem Aroma zwischen Limette und Mandarinen-schale erweitert die hochwüchsige Mandarinen-Melisse die Geschmackspalette der Melissen. Verwendung findet sie in der Küche, wo ein feiner Citrus-Geschmack gewünscht ist, wie z.B. bei Kräuterbutter, Saucen, (Obst-)Salaten oder Fischgerichten. Sie überzeugt auch als duftendes Teekraut mit beruhigender Wirkung. Die 50cm hoch werdende mehrjährige Melisse gedeiht am besten an einem sonnigen, nährstoffreichen und nicht zu trockenen Standort.

-> Bienenweide

Pfeffer-Minze

(Mentha x piperita, Lippenblütler)

Die Pfeffer-Minze ist eine universell einsetzbare Pflanze. Sie findet Verwendung in Speisen und Getränken, auch Joghurtsoßen werden gerne mit Minze verfeinert.

Als traditionelle Heilpflanze hat sie ein breites Wirkspektrum. Unter anderem wirkt die Pfefferminze antibakteriell und entzündungswidrig, krampflösend und beruhigend. Sie bevorzugt einen humosen, nährstoffreichen Boden mit ausreichender Feuchte und spendet Bienen reichlich Nektar.

-> Bienenweide; Insektenweide / Nützlingspflanze

Kärntner Nudel-Minze

(Mentha x gentilis, Lippenblütler)

Die Kärntner Nudel-Minze eignet sich hervorragend zum Kochen. Die Minze ist in Österreich heimisch.
In Kärnten ist sie ein wichtiger Bestandteil der Kärntner Kasnudeln. Sie hat es gerne nährstoffreich und ausreichend feucht.

Wie alle Minze-Sorten ist sie ein Magnet für Bienen, Käfer und nützliche Wespen- und Fliegenarten.

-> Heimische Art; **Bienenweide**

Marokkanische Minze

(Mentha spicata var. crispa, Lippenblütler)

Die marokkanische Minze ist eine sehr beliebte Minze-Sorte. Die traditionelle Tee-Minze aus Marokko überzeugt nämlich durch ihren feinen, aromatischen Geschmack. Mit ihren frischgrünen Blättern ist sie zudem eine Augenweide. Der wuchsfreudigen, robusten Sorte sollte ausreichend Platz zu Verfügung gestellt werden. Wie alle Minze-Sorten ist sie ein Magnet für Bienen, Käfer und nützliche Wespen- und Fliegenarten.

-> Bienenweide; Insektenweide / Nützlingspflanze

Apfel-Minze

(Mentha suaveolens, Lippenblütler)

Die beliebte, fruchtige, sehr gute Tee-Minze gehört zu den wüchsigsten Sorten. Sie erreicht eine Höhe von 80 cm und hat einen starken Verbreitungsdrang. Sie ist also bestens für das Staudenbeet neben wuchskräftigen Arten oder das wilde sonnige Garteneck geeignet. Durch ihre unzähligen Blüten zieht sie im Hochsommer besonders viele Bienen, Käfer und nützliche Wespen- und Fliegenarten an.

-> Bienenweide; Insektenweide / Nützlingspflanze

Schokoladen-Minze

(Mentha x piperita var. piperita)

Reibt man an den Blättern, liegt tatsächlich ein kräftiger Hauch "After Eight" in der Luft. Dementsprechend eignet sich die Schokoladenminze hervorragend zum Verfeinern von Eis, schokoladigen Desserts oder Süßspeisen. Die Blätter können auch zu einem bekömmlichen, feinen Tee zubereitet werden. An einem gut wasserversorgten, nährstoffreichen Standort gehört sie zu den wuchsfreudigeren Arten, lässt sich jedoch leicht eindämmen. Minzen sollten alle drei Jahre an einem neuen Ort übersiedelt werden, um ihre Vitalität aufrecht zu halten.

-> Bienenweide; Insektenweide / Nützlingspflanze

Erdbeer-Minze

(Mentha spec, 'Erdbeere', Lippenblütler)

Die Erdbeerminze birgt das Aroma reifer Erdbeeren und eignet sich dementsprechend gut zum Verfeinern von Süßspeisen, Obstsalat u.ä., aber auch als Tee entfaltet sie eine erfreulich fruchtige Komponente. Bezüglich des Wuchsverhaltens ist sie als relativ zahme Minze-Sorte einzuordnen. Sie kann also auch auf Plätze gepflanzt werden, wo ihre zumeist sehr wüchsigen Verwandten den Rahmen sprengen würden. Die Erntezeit ist mit Frühsommer relativ früh im Jahr angesiedelt, da sie eine frühere Blütezeit hat.

-> Bienenweide; Insektenweide / Nützlingspflanze

Mojitominze

(Mentha species „Nemorosa")

Minze die, wie der Name schon sagt, Die Minze für den Mojito und andere Cocktails ist aber auch alkoholfreie Kaltgetränke mit ihrem harmonischen Aroma verfeinert. Heißt auch Hemingway Minze oder Cocktail Minze. Die Pflanze wird ca. 40-50cm hoch und hat violett-weiße Blüten. Eine natürliche Kreuzung die keine Samen ausbildet, kann aber über Ausläufer oder Stecklinge vermehrt werden.

-> Bienenweide; Insektenweide / Nützlingspflanze

Zitronenminze

(*Mentha x gentilis var. citrata*, Lamiaceae)

Mit ihrem frisch-fruchtigen Zitronenaroma eignet sich die Zitronenminze sowohl als Tee-Kraut, als auch für kalte Sommergetränke oder zum Würzen von Speisen, wie etwa zu Süßspeisen oder Fischgerichten. Sie ist wuchsfreudig und fühlt sich besonders auf nährstoffreichem, durchlässigem Boden mit ausreichend guter Wasserversorgung wohl und gedeiht sowohl in der vollen Sonne, als auch im Halbschatten. Gibt es bezüglich einer ausreichenden Wasserversorgung Bedenken, setze sie lieber in den Halbschatten.

-> Bienenweide; Insektenweide / Nützlingspflanze

Türkischer Drachenkopf

(Dracocephalon moldavica „Arat“, Lamiaceae)

Eine wahrlich faszinierende einjährige Blume, die ursprünglich von Süd-Osteuropa bis China verbreitet ist. Die anspruchslose, trockentolerante Art ist an Vielseitigkeit kaum zu übertreffen: Ob als Blütenschmuck im Garten, oder als **verdauungsunterstützendes Genuss-Teekraut** mit feinem Zitronenaroma, oder als **kaum zu übertreffende Bienenweide,** sie übertrifft als Trachtpflanze sogar Phazelia und Raps deutlich, einmal kennen gelernt, will man sie im Garten bzw. am Balkon nicht mehr missen.

Waldmeister

(Galium odoratum, Rötegewächse)

Bodendecker, **Heilkraut** (krampflösend, beruhigend bei Leibschmerzen und Schlafstörungen) für schattige Standorte. Zum **Aromatisieren von Speisen und Getränken**. In Naturgärten bestens geeignet für Pflanzungen unter Gehölzen und in Schattenbeeten. Beliebt bei Bienen, verschiedenen Raupen und Nachtfaltern. Blütezeit: weiße Blüten von April bis Mai. Bevorzugt nährstoffreichen humosen Boden mit frischen Bodenverhältnissen. Wuchshöhe bis 30cm.

-> Heimische Art, regional,

Zitronen-Katzenminze

(Nepeta cataria ssp. citriodora, Lippenblütler)

Die Zitronen-Katzenminze ist eine seltene, nach Zitronen duftende Form der heimischen echten Katzenminze. Der sehr feine Tee mit Citrus-Aroma hat eine beruhigende, appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkung. Die mehrjährige, trockentolerante Bauerngarten-Staude gedeiht am besten auf mäßig nährstoffreichen, durchlässigen Böden.

-> Heimische Art, regional; Bienenweide

Zitronenmelisse

(Melissa officinalis, Lippenblütler)

Tee- und Heilpflanze mit kräftigem Wuchs. Die nach Zitrone duftenden Blätter können getrocknet werden und haben eine beruhigende und entzündungshemmende Wirkung. Wuchshöhe 30 bis 90cm. Diese Pflanze mag es gerne halbschattig, mäßig trocken bis frisch und gut nährstoffversorgt. Sie ist eine beliebte Bienen- und Insektenweide mit Blütezeit von Juni bis August.

-> Bienenweide

Zitronenverbene

(Aloysia citrodora, Lippenblütler)

Fröhlich wachsende, nach Zitrone duftende Duft-, Tee- und Heilpflanze. Liebt sonnigen, warmen Standort und braucht gut nährstoffreiche Erde. Gut in Topfkultur, da frostempfindlich. Wuchshöhe: bis 1m

Die hübschen weißen, auch gern von Insekten besuchten Blüten werden vor Allem an einem genügend warmen Standort sichtbar. Blütezeit: Juli-August.