



Basilikum *Ocimum basilicum*

Braucht viel Sonne und Wärme. Ein geschützter Platz auf der Kräuterspirale verspricht guten Ertrag. Vorkultur ab Mitte April in Töpfchen. Ins Freiland erst, wenn die Temperatur mindestens 15° hat. In der Nacht und bei Schlechtwetter schützen. Im Zweifelsfall eher in Töpfen ziehen und tagsüber in die volle Sonne.



Bergbohnenkraut *Satureja montana*

Auch Pfefferkraut. Volle Sonne, gut durchlässiger Boden und nicht düngen. Auf der Kräuterspirale ganz oben. Mehrjährig. Es ist wintergrün, Stengel mit Blättern können den ganzen Winter über gepflückt werden. Passt gut zu Hülsenfrüchten, Kartoffelgerichten, Gemüseeintöpfen oder Ragouts.



Elefantendill *Anethum graveolens*

Einjähriges Würzkräut für Saucen, Suppen und zum Einlegen. Aussaat ab frostfrei ins Freiland. Gut im Garten verteilt, ist Dill so manchem Gemüse ein guter Partner. Geerntet werden die Blattspitzen zum Einfrieren und die Blütenstände für Essiggurken.



Heilziest *Stachys officinalis*

Uralte Heilpflanze, die keine besonderen Ansprüche stellt. Nicht zu üppige Böden, ausdauernd. Eine sehr hübsche Ergänzung im Blumen- oder Kräuterbeet. Verträgt auch Halbschatten.



Kerbel *Anthriscus cerefolium*

Sonnig bis halbschattig, durchlässiger, mäßig feuchter Boden. Gute Blatterträge im Frühjahr bis Mitte Mai und von August bis in den Winter, auch unterm Schnee. Im Hochsommer bilden sich verstärkt Blüten. Wird gerne in Kärntner Kasnudeln verwendet. Sehr feines Würzkräut für Suppen, Saucen und Aufstriche. Verliert beim Trocknen das Aroma.



Koriander *Coriandrum sativum*

Nicht allzu üppiger Wuchs. Ansprüche wie Petersilie. Kann auch im Winter im Topf gezogen werden. In Europa werden nur die Samen verwendet. In der asiatische Küche unverzichtbar.



Kümmel *Carum carvi*

Wahrscheinlich das meistgebrauchte, heimische Gewürz. Keine besonderen Ansprüche. Sonniger Platz. Reichliche Ernte im 2. Jahr. Sät sich leicht von selber wieder aus. In diesem Sinn eine ausdauernde Pflanze.



Lavendel *Lavandula angustifolia*

Ausdauernde Gewürz- und Zierpflanze, voll sonnig an der Südseite der Kräuterspirale. Ernte der halbgeöffneten Blütenknospen immer gegen Mittag, wenn die Pflanze gut abgetrocknet ist. Mäßig düngen, gut durchlässiger Boden.



Majoran *Majorana hortensis*

Echter Majoran ist Winterhart, wenn er ein wenig geschützt ist. Nicht zu verwechseln mit der Wildform, den Dost! M. blüht weiß, der Dost rosa bis lila. Sehr intensive Würzkraft. Charakteristisch die Hopfenblütenähnliche Form der Blüte und des Fruchtstandes.



Muskatellersalbei *Salvia sclarea*

Uralte Heilpflanze zur Entspannung. Die größte Wildbiene Europas, die blauschwarze Holzbiene (4cm) ist garantierter Gast, wenn dieses Gewächs im Garten steht. Hat einen sehr intensiven Duft, der nicht von allen gemocht wird. Braucht mindestens 1m² Platz pro Pflanze. Gut düngen. Blüte im 2. Jahr!



Mutterkraut *Tanacetum parthenium*

Auch Fieberkraut genannt, hat es einen festen Platz in der Volksheilkunde.

Wird bis 80cm groß. Blüht sehr fleißig und ist eine wichtige Futterpflanze für Schwebfliegen. Wehrt manche Insekten ab. Keine besonderen Standortansprüche. Voll sonnig ist sehr gut.



Odermennig *Agrimonia eupatoria*

Bis 1 m hohe, kalkliebende Staude mit gefiederten Blättern, die oben dunkelgrün, unten filzig behaart sind. Die goldgelben Blüten stehen in langen Ähren, der Fruchtknoten ist gefurcht und mit kleinen, ab-stehenden Haken versehen.

Blütezeit Juli bis September.



Oregano

Origanum vulgare

Kretischer Oregano wächst dort auf trockenen Schutthalden und ist absolut winterfest. Extrem starker Würzeffekt, auch im getrockneten Zustand. Starkwüchsig im Sand/Kiessubstrat, jedoch nicht düngen! Ein Muss für jede Kräuterspirale und alle, die Mediterrane Küche schätzen.



Petersilie

Petroselinum crispum

Blattpetersilie. Etwas heikel bei der Aussaat. Erst wenn der Boden einigermaßen erwärmt ist. Vorsicht bei Spätfrost in der Keimphase. Schützen! Ist sie erst aufgegangen, bringt sie sehr gute Ernten. Auch im Winter, unter dem Schnee, kann immer wieder geerntet werden, wenn sie nicht von Wühlmäusen gefressen werden. Keine Staunässe. Lockere, etwas sandige Erde.



Ringelblume

Calendula officinalis

In vielerlei Hinsicht nützliche Gartenblume. Als Heilpflanze gut bekannt. Am Besten überall im Garten verteilt, hilft sie, Nematoden und Drahtwürmer zu regulieren. Aussaat ab Mitte Mai ins Freiland, vorziehen ab März.



Roter Sonnenhut

Echinacea purpurea

Nicht nur hübsch anzusehen, ist der Rote Sonnenhut eine sehr wertvolle Heilpflanze in der Hausapotheke. Die ganze Pflanze wird getrocknet und als immunstärkender Tee getrunken. Vorsicht mit der Dosierung, nicht mehr als 50g Trockenmasse pro Tag!



Schabzigerklee, Brotklee

Trigonella caerulea

Wunderbares Brot-, Käse- und Aufstrichgewürz. Geerntet wird die ganze Pflanze, sobald sie in voller Blüte steht. Getrocknet und zerrieben in Gläsern aufbewahren.

In der Schweiz für den Schabzigerkäse, in Südtirol für die Vintschgerl als Gewürz verwendet. Nur auf gut gelockerten Böden.



Schlangenknolauch, Rocambole

Allium sativum var. ophioscorodon

2-jährige, uralte Knoblauchvariante. Gesät werden nur die Brutzwiebeln, die Zwiebeln im Boden werden in der Küche verwendet. Ernte im 2. Jahr. Gut drainagierender Boden, keine besonderen Ansprüche. Als Unterbepflanzung für Tomaten



Schnittknoblauch

Allium tuberosum

Ausdauernde Gewürzpflanze, bei welcher die Schloten ganzjährig beerntet und wie Schnittlauch verwendet werden.

Sonnig bis Halbschatten, am besten an der nordostseite der Kräuterspirale, möglichst am Boden.



Schwarzkümmel

Nigella sativa

Etwas wärmebedürftige Pflanze, deren Samen als Gewürz für Schwarzbrot, aber auch zum Bestreuen von Gebäck verwendet wird. Das Öl der Samen hat eine gewisse Bedeutung in der Naturheilkunde. Nicht zu verwechseln mit der Ziervariante: Nigella damascena. Sativa blüht weiss, damascena dagegen meist blau. Auch der Duft ist bei sativa wesentlich stärker.



Senfrauke

Eruca sativa

Grundständige Blätter als Salatzusatz und als gedünstetes Gemüse. Der Geschmack ist sehr senfähnlich intensiv. Aus den Samen läßt sich ein ausgezeichneter, sehr scharfer Senf bereiten. Aussaat im zeitigen Frühjahr, wie alle Kohlarten...



Weinraute

Ruta graveolens

Uralte, heute fast vergessene Würzpflanze, die durch ihre Extravagante Blatt- und Blütenform auffällt. Anspruchslos, mehrjährig. Paßt zu ital. Gerichten. Vorsicht beim Dosieren, ist sehr bitter. Färbt Liköre grün. Sehr selten geworden, ein Muß in jedem Kräutergarten



Wilde Karde

Dipsacus sylvestris

Distelähnliche, bis 2m hohe Zierpflanze. Kalkliebend. Zeigerpflanze für Lehm. Blüht von oben nach unten ab. Wurde früher zum "Kardieren" verwendet. Wurzel und Blätter können gegen Borreliose helfen.

Wunderbare Bienen und Hummelweide. Vorsicht, sät sich stark aus und wird dann zur Plage.



Ysop

Hyssopus officinalis

Einjährige Gewürz- und Zierpflanze, voll sonnig an der Südseite der Kräuterspirale. Ernte der halbgeöffneten Blütenknospen immer gegen Mittag, wenn die Pflanze gut abgetrocknet ist. Mäßig düngen, gut durchlässiger Boden.