

A close-up photograph of a lavender bush in full bloom. The flowers are a vibrant purple color, and the green foliage is visible in the background. The text is overlaid on the image.

Gartenbau Mühlbacher

4963 St.Peter am Hart www.blumen-muehlbacher.at

*Gewürze & Kräuter
Sortimentinfo 2018*

Stand März 2018

Allium schoenoprasum

Schnittlauch

**Bekannt für Salate, Kartoffelgerichte, Suppen, Kräuterdressing und auch für Brotaufstriche
Leicht scharfes Aroma wird oft auch zur Deko-
ration von Speisen verwendet.**

Standort: sonnig, warm, mäßig feucht

Pflege: regelmäßig gießen,

Dünger: regelmäßig düngen



Petroselinum crispum

Glatte Petersilie

Kräftiger Geschmack und dauerhaft beerntbar Ideal für Saisonale frische Salate mit Tomaten und Gurken, passt gut zu Eiern, Fleisch und Käse, Suppen, Kartoffel und Geflügelgerichten. Beinhaltet viele Vitamine und Mineralien

Standort: sonnig, mittelschwerer Boden

Pflege: feucht halten

Dünger: regelmäßig düngen



Petroselinum crispum

Krause Petersilie

**Kräftiger Geschmack und dauerhaft beerntbar
Ideal für Saisonale frische Salate mit Tomaten
und Gurken, passt gut zu Eiern, Fleisch und
Käse, Suppen, Kartoffel und Geflügelgerichten.
Beinhalter viele Vitamine und Mineralien**

Standort: sonnig, mittel-
schwerer Boden

Pflege: feucht halten

Dünger: regelmäßig düngen



Ocimum x hybrida

Basilikum

**Großblättrige Basilikum mit intensivem Aroma
Ideal zu Tomatengerichte mit Mozzarella, für
Pesto, Pasta, Eierspeisen und Gemüseintöpfe
Zum Würzen von Salaten und zur Dekoration
Basilikum wird am besten frisch verzehrt, kann
aber auch getrocknet oder eingefroren werden**

Standort: sonnig, warm,
geschützt

Pflege: staunässe vermeiden

Dünger: mäßig düngen



Ocimum basilicum

Zitronen Basilikum

Kompaktes, dekoratives Basilikum

Duftet intensiv nach Zitrone

Mit einem intensivem Zitronigen Geschmack

Asiatische Küche und Süßspeisen

Standort: sonnig, warm, geschützt

Pflege: Staunässe vermeiden

Dünger: mäßig düngen



Ocimum basilicum

Feinblättriges Basilikum

Grünblättriges, kompakt wachsendes Basilikum mit kräftigem Aroma ideal für Tomatengerichte, italienische Küche, Fischgerichte, Salate, Pizza, Eierspeisen und Gemüseintöpfe.

Standort: sonnig, warm, geschützt

Pflege: staunässe vermeiden

Dünger: mäßig düngen



Ocimum basilicum

Thai Basilikum

Aromatisches Basilikum mit rötlich-grünem Laub

Verströmt ein süßlichen Duft

Ideal in der asiatischen Küche

Standort: sonnig, warm,
geschützt

Pflege: staunässe vermeiden

Dünger: mäßig düngen



Ocimum x hybrida

Strauchbasilikum rot

**Kräftiges Basilikum mit rötlichen Blätter, stark wachsend, den ganzen Sommer zu beernten
Perfekte kombination zu Tomaten Hauptbestandteil in Pesto und der mediterranen Küche**

Standort: sonnig, mäßig feucht

Pflege: regelmäßig gießen,

Dünger: regelmäßig gering düngen



Ocimum x hybrida

Grichisches Strauchbasilikum

**Aufrecht wachsendes, rotstieliges Basilikum
Mit starken, typischen Basilikum-Aroma
Zur Verwendung in Salaten, Pesto und Tomatengerichte oder zur Dekoration**

Standort: sonnig, warm,
geschützt

Pflege: staunässe vermeiden

Dünger: mäßig düngen



Liebstöckel

Maggikraut

Gut um Suppen, Fleisch, Soßen, Braten, Fleischfüllung und Gemüse zu würzen hat ein kräftiges Aroma sparsam verwenden. Besonders gut mit Käse und in Tees und für Vegetarische Gerichte.

Standort: sonnig bis halbschattig, frischer Boden

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Rosmarinus officinalis

Rosmarin

Intensives Aroma, stark wachsend

Passt gut zu Hünchen und gegrilltem Fleisch, zu Bohnen Topfen, Käse, Wild und Marinaden mit Knoblauch und Olivenöl. Bekannt in der mediterranen Küche

Standort: sonnig, warm, geschützt
Pflege: mäßig feucht halten, im Winter wenig gießen

Dünger: mäßig düngen,



Lavandula angustifolia

Lavendel

Lavendelblätter als würze für Fisch, Geflügel, Saucen, Suppen. Geschmacksnote für Hammelfleischgerichte Kräutersoßen

Blüten Intensiver Lavendelduft für Kräutersäckchen und Kräuteröl

Zum Dekorieren von Gerichten

Standort: sonnig, warm

Pflege: mäßig gießen, Aufbauschnitt

Dünger: mäßig düngen,



Lavandula stoechas

Schopflavendel Lavendel

Er enthält deutlich mehr ätherische Öle als andere Lavendelsorten und eignet sich vor allem für einen Einsatz als Heilpflanze, aber auch als Gewürz in der Küche, verwendet werden hier die Blattspitzen aber sparsam verwenden!

Lavendel zieht Schmetterlinge und Bienen an

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Gezahnter Lavendel

**Zahnlavendel mit besonders festen, vergleichsweise kurzen Blütenstielen. Große, lavendelviolette Blüten
Hochrunder Pflanzenaufbau mit silbergrünem, dichtem Laub**

Standort:

sonnig, warm, frischer Boden

Pflege:

regelmäßig gießen

Dünger:

mäßig düngen



Thymus vulgaris

Kugelthymian

Intensives Aroma, leichte Pfeffrige Note

Ideal für Fleischgerichte, Gemüsegerichte, Suppen, Soßen, Geflügel, Wild, Meeresfrüchte, Aufläufe Kräuteressig und Salatsoßen

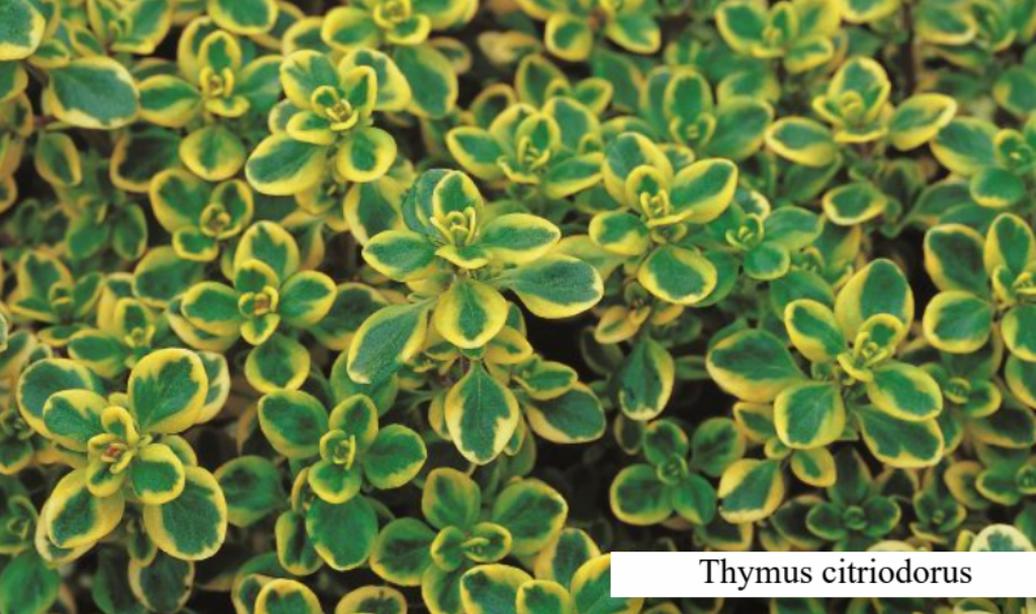
Bekannt in der mediterranen Küche

Findet auch in der Naturheilkunde verwendung

Standort: sonnig

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen,



Thymus citriodorus

Goldthymian

Unglaublicher Zitronenduft Verwendung für Tees, Desserts und Fleischgerichte, den ganzen Zweig verwenden und nach dem aufkochen herausnehmen

Verwendung in der Aromatherapie bei Atembeschwerden

Standort: sonnig, mäßig feucht

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen,



Thymus vulgaris

Italienischer Thymian

Thymian mit besonders dichtem, kugeligem Wuchs

Besonders würziges Aroma

Ideal für Fleischgerichte, Gemüsegerichte, Suppen, Soßen, Geflügel, Wild, Meeresfrüchte, Aufläufe Kräuteressig und Salatsoßen

Bekannt in der mediterranen Küche

Findet auch in der Naturheilkunde Verwendung

Standort: sonnig, mäßig feucht

Pflege: mäßig gießen

Dünger: mäßig düngen,



Thymus citriodorus

Silberthymian

**Intensives Aroma mit leicht pfeffrigen Note
Passt gut zu Fleisch, Suppen und Gemüse
und besonders gut zu Kartoffelgerichten
Bekannt in der mediterranen Küche
Findet auch in der Naturheilkunde verwendung**

Standort: sonnig, mäßig
feucht

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen,



Thymus citriodorus

Zitronenthymian

**Herrlich duftender, grünblättriger Thymian
Ideal zum Würzen von Fleischgerichten und
erfrischendes Aroma in Salaten**

Bekannt in der mediterranen Küche

Findet auch in der Naturheilkunde Verwendung

Standort: sonnig, mäßig
feucht

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen,



Allium tuberosum

Schnittknoblauch

Das Aroma ist Knoblauchartig, aber der Atem nimmt dies nicht an, gut zu Fischgerichten und Kräuterdressings sehr robust und wüchsig eignen sich für asiatisch angehauchten Gerichte, Salaten, Kartoffeln, Kräuterbutter und Brot-aufstriche

Standort: sonnig bis halbschattig

Pflege: mäßig feucht halten

Dünger: mäßig düngen



Origanum vulgare

Goldoregano

Oregano gibt vielen südländischen Gerichten wie Tomatensauce oder Mussaka ihr unverwechselbares Aroma, ist das Pizzagewürz schlechthin, verleiht auch einem deftigen Kartoffeleintopf eine interessante Note und eignen sich als hübsche Dekoration

Standort: halbschattig, mäßig feucht

Pflege: mässig gießen,

Dünger: sparsam düngen



Origanum hirtum

Grichischer Oregano

**Klassisches Kraut in der mediterranen Küche
kräftiges scharfes Aroma. Ideal für Fleisch,
Fisch, Pizza und Suppen um eine gewisse schär-
fe zu geben**

Verwendung Frisch oder getrocknet

Standort: sonnig, warm,
trockener Boden

Pflege: mässig gießen,

Dünger: sparsam düngen



Coriandrum sativum

Koriander

**Kräftig und scharf, zitronenartiges Aroma
Für Salate, Fleischgerichte, Reis und Suppen
Bekanntes Würzkraut aus dem Orient Frische
junge Blätter verleihen Gerichten eine raffi-
nierte Note**

Standort: sonnig bis halb-
schattig

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mittlerer Nähr-
stoffbedarf



Melissa officinalis

Zitronenmelisse

Frisches Zitronen Aroma wichtiger bestandteil in Sommercoctails. In Tees verwendet wirkt es beruhigend und lindernd.

Passt gut zu Kräutersoßen, Salaten, Süßspeisen und Desserts

Standort: sonnig, frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen,

Dünger: regelmäßig düngen



Salvia officinalis

Grüner Salbei

Aromatischer Salbei für die mediterrane Küche
Bei Fleisch reicht 1 Blatt zum würzen aus sparsam in der Dosierung
Hat vergleichsweise kleine grüne Blätter
Ideal für die Naturapotheke

Standort: sonnig, mäßig feucht

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Salvia officinalis

Silber Salbei

Ideal für Kräuterkäse, Fleisch und Fischgerichte Blätter werden in der Italienischen Küche frittiert

Als Tee kann es lindernd und schweißhemmend wirken. Kräftiges Aroma, zum Würzen sparsam verwenden

Standort: sonnig, mäßig feucht

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Salvia officinalis Icterina

Goldsalbei

**Ideal für Fleisch und Fischgerichte
und in Salat und Kräuterquark
Kann als Tee in der Kräuterapothek
verwendet werden. Kräftiges Aroma,
zum Würzen sparsam verwenden**

Standort: sonnig, mäßig
feucht

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Salvia officinalis Tricolor

Buntblattsalbei

Üblicher bestandteil in der grichischen, italienischen und Balkan Küche

Kann in der Kräutermédisin verwendet werden, ideal für Tees

Standort: sonnig, mäßig feucht

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Salvia officinalis Purpurascens

Purpursalbei

Kräftiges Aroma, zum Würzen sparsam verwenden. Ideal für Kräuterkäse, Fleisch und Fischgerichte

Wunderschön im Kräuterbeet

Robuste, wüchsige Pflanzen

Standort: sonnig, mäßig feucht

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Salvia elegans

Honigmelonen Salbei

Leichtes Honig-Aroma

**Ideal zum Verfeinern von Kräuterdressings
und Marinaden**

Robust und wüchsige Pflanzen

Standort: sonnig bis halbschattig,

Pflege: mäßig feucht

Dünger: mäßig düngen



Salvia rutilans

Ananas Salbei

Erfrischendes Ananasaroma
**Wunderbar für Süßspeisen, Salate und Kräu-
teressig**
Robust und wüchsige Pflanzen

Standort: sonnig bis halb-
schattig,

Pflege: mäßig feucht

Dünger: mäßig düngen



Diplotaxis tenuifolia

Rucola / Wilde Rauke

**Sehr gut für Salate oder Pesto zu verwenden
Beinhaltet eine Menge an Vitaminen und Mineralstoffen**

Großartiger, kräftiger Geschmack und ausgiebige Ernte

Standort: sonnig, warm,
mäßig feucht

Pflege: regelmäßig gießen,

Dünger: regelmäßig düngen



Rumex acetosella

Blut-Sauerampfer

**Grünes Laub mit roten Adern kräftiges Aroma
Ideal für Salate und für Marinaden
Würzkrout und Heilpflanze**

Standort: sonnig bis halbschattig, feucht

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: regelmäßig düngen



Santolina viridis

Olivenkraut

Intensives Olivenaroma

Am besten frisch verwenden

**Passt zu mediterranen Gerichten, Marinaden
und frischen Salat**

Standort: sonnig bis halbschattig

Pflege: mäßig feucht halten

Dünger: regelmäßig düngen



Rungia klossii

Pilzkraut

Knusprige, glänzende Blätter diese haben ein zartes Pilzaroma Ideal zum verfeinern von Gerichten oder zur Dekoration

Standort: halbschattig
Pflege: mässig gießen,
Dünger: sparsam düngen



Satureja montana

Straudenbohnenkraut

Kräftiges, scharfes Aroma

Perfekt zu Eintöpfen und in Kombination mit Kartoffelgerichten. Ganze Triebe mitkochen und vor dem Servieren herausnehmen

Standort: sonnig, warm

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Hyssopus officinalis

Echter Ysop

Besonders geeignet als Tee, für Salate und Cottage Käse Das würzige Kraut ist auch für die Kräuterapotheke geeignet. Kräftig blaue, attraktive Blütenrispen.

Standort: sonnig, trockener Boden

Pflege: mäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Lippia citriodora

Zitronenverbene

Ideal für süße Gerichte, Drinks und Coctails
Sehr bekannt in der Asiatischen Küche
Erfrischendes Zitronenaroma angenehm duf-
tendes Laub

Standort: sonnig bis halb-
schattig

Pflege: feucht halten

Dünger: mittlerer Nährstoff-
bedarf



Galium odoratum

Waldmeister

**Traditionelles Kraut für Maibowle
Ideal für Fruchtsäfte, Gelee und Tee
Die Blätter vor der Blüte verwenden**

Standort: halbschattig bis
schattig

Pflege: mäßig gießen

Dünger: regelmäßig düngen



Helichrysum angustifolium

Currykraut

**Zum Würzen von Speisen und zur Deko
Kräftig wachsendes Currykraut mit starkem
Duft**

Standort: sonnig, warm,
mäßig feucht

Pflege: regelmäßig gießen,

Dünger: regelmäßig düngen



Foeniculum vulgare

Blattfenchel

Die gesamte Pflanze ist eßbar, das Aroma ist ähnlich Anis oder Estragon

Gut zum Schmoren, Grillen, Anbraten oder in frischen Salaten passt gut zu Fisch, besonders Lachs

Standort: sonnig, warm,
mäßig feucht

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Borago officinalis

Borretsch

Frischer, gurkenähnlicher Duft und Aroma
Roh zu verwenden in Salaten oder zum Würzen
von Gurken und Kartoffelsalat oder Soßen
Die Blüten sind essbar und schön zur Dekoration

Standort: sonnig, warm

Pflege: mäßig feucht halten

Dünger: sparsam düngen



Mentha piperita

Pfefferminze

Ein unverwechselbares Aroma für viele Speisen, Süßigkeiten und Getränke. Auch als Heilkräut, Pfefferminztee schmeckt nicht nur gut, sondern lindert auch viele Erkrankungen.

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Mentha piperita

Schokoladen - Minze

**Ideal für Tees, Süßspeisen und zur Dekoration
Starkes Aroma aus Minze und dunkler Schokolade**

**Verströmt auf der Terasse einen wunderbaren
süßen Duft**

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Mentha spicata

Spearmint - Minze

Kräftiges Spearmint Aroma

Ideal für Tees, Salate, süße Speisen und zur Dekoration

In Öl eingelegte Blätter können für Massagen verwendet werden

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Mentha piperita

Scharfe - Minze

Kräftiges Kraut mit einem hohen Menthol gehalt

Verwendung der Blätter für Tees

Frosttolerant

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Mentha piperita

Schweizer - Minze

Erfrischendes Aroma, leichtes Zitronenaroma
Ideal für heiße oder kalte Tees
Peppt süße Nachspeisen auf

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Mentha suaveolens

Ananas Minze

Dekorative, grün-weiß panaschierte Minze
Verströmt einen angenehmen Ananasduft
Ideal für Süßspeisen und zum Dekorieren

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Mentha suaveolens

Apfel Minze

Minze mit runden Blättern

**Verströmt einen attraktiven aromatischen
Apfelduft**

Ideal für Süßspeisen und zum Dekorieren

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Cocktailkräuter

Hugo Minze

**Fruchtig leckere hervorragend schmeckende
Coctails mit der besonderen Kräuternote
der Aromatischen Minze**

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Cocktailkräuter

Feigen Minze

**Fruchtig leckere hervorragend schmeckende
Coctails mit der besonderen Kräuternote
der Aromatischen Minze**

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Kerbel

Anthriscus cerefolium

Sonnig bis halbschattig, feuchter Boden

Standort:

sonnig bis halbschattig, feuchter Boden

Pflege:

immer gleichmäßig feucht halten

Dünger:

mäßig düngen



Cola Strauch

Artemisia abrotanum

**Eberraute mit süßem, fruchtigem Duft, erinnert verblüffend an die Cola-Limonade. Mit den zarten Spitzen können Tees und andere Getränke aromatisiert werden
Grün-graue, gefiederte Blätter, sehr dekorativ**

Standort:

sonnig

Pflege:

mäßig gießen

Dünger:

mittlerer Nährstoffbedarf



Ruta graveolens

Blaue Weinraute

Sehr dekortative, blaue Weinraute zum Aromatisieren von Grappa oder Essig

Auch als Würzkrout zu Fleisch und Eiergerichten

Stets maßvoll verwenden

Standort: sonnig, warm,
mäßig feucht

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Helichrysum italicum

Zwergcurry

Duftet wie Curry, orientales Aroma
Perfect für Reis, Fleisch und Fischgerichte
Kann getrocknet in Kränzen oder bunten Mischungen verwendet werden, stark duftend

Standort: sonnig, warm
durchlässiger Boden

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Santolina chamaecyparissus

Heiligenkraut

Stark würziges, intensives Aroma
Hat einen bitter-aromatischen Geschmack
Attraktive Duftpflanze

Standort: sonnig, warm,
mäßig feucht

Pflege: mäßig gießen,

Dünger: mäßig düngen



Artemisia dracunculus

Französischer Estragon

Estragon mit aromatischen Anisähnlichem Aroma

Mit hohem Anteil an ätherischen Öl

Ideal für Salate, Fleisch- und Fischgerichte oder Kräuterdressing

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen



Origanum vulgare

Weißgefleckter Oregano

Typisches scharfes Aroma

Wird vorallem in der Italienischen Küche für Tomaten, Pizza und Fischgerichte verwendet

Ernte vor der Blüte

Standort: halbschattig, mäßig feucht

Pflege: mässig gießen,

Dünger: sparsam düngen



Mentha specis

Erdbeer Minze

Kräftiger Erdbeerduft, fruchtiges Aroma Ideal für Desserts, Tee und süße Speisen Ideal zur Dekoration von Speisen

Standort: sonnig, warm,
mäßig feucht

Pflege: regelmäßig gießen,

Dünger: regelmäßig düngen



Mentha spicata

Spearmint - Minze

Ideal für Tees, Salate, süße Speisen und zur Dekoration

In Öl eingelegte Blätter können für Massagen verwendet werden

Standort: sonnig, warm,
frischer Boden

Pflege: regelmäßig gießen

Dünger: mäßig düngen