

*Hyssopus officinalis*

sonnig

frosthart, ausdauernd (50/30)

trocken, durchlässig

blau, VII – IX

mager, kalkreich, steinig



Ysop ist ein intensiv duftender Halbstrauch mit langer sommerlicher Blüte. Bienen, Hummeln und Schmetterlinge versorgt er unablässig mit Nektar. Ein wahrer Insektenmagnet!

Im Mittelmeergebiet werden mit Ysop traditionell Hülsenfrüchte, Kartoffel- und Fleischspeisen verfeinert. Er empfiehlt sich bestens zum Grillen und für magenfreundliche Liköre.

Der entzündungshemmende, antivirale und zugleich sekretlösende Blättertee hilft bei Erkrankungen der oberen Atemwege.

Der Name stammt aus dem Hebräischen und bedeutet "Heiliges Kraut", sogar Tempel wurden rituell mit dem biblischen Ysop gereinigt. In Mischkultur mit Kohl soll er Raupen des Kohlweißlings abhalten und neben Weinreben gepflanzt deren Ertrag steigern. Ein kräftiger Rückschnitt direkt nach der Blüte sowie im Frühjahr hält die Pflanze kompakt und sehr langlebig.

*Hyssopus officinalis* `Alba`

sonnig

frosthart, ausdauernd (50/30)

trocken, durchlässig

weiß, VII – IX

mager, kalkreich, steinig



Rein weiße Blüten. Gleiche Eigenschaften wie die anderen Ysop-Sorten.

*Hyssopus officinalis* `Rosea`

sonnig

frosthart, ausdauernd (50/30)

trocken, durchlässig

rosa, VII – IX

mager, kalkreich, steinig



Diese Sorte überzeugt durch kräftig rosafarbene Blüten. Gleiche Eigenschaften wie die anderen Ysop-Sorten.

Reizvoll ist eine niedrige Hecke mit verschiedenfarbigen Ysop-Sorten.

## **Himmelblauer Ysop**

**PG 4**

*Hyssopus officinalis*

frosthart, ausdauernd (50/30)

himmelblau, VII – IX

sonnig

trocken, durchlässig

mager, kalkreich, steinig



Neuentdeckung mit hellblauer Blütenfarbe. Gleiche Eigenschaften wie die anderen Ysop-Sorten.

## **Lavendel `Richard Grey`**

**PG 4**

*Lavandula x chaytorae*

frosthart, ausdauernd (60/30)

tiefviolett, VII – VIII

sonnig

trocken, gut durchlässig

mager, kalkhaltig, steinig-lehmig



Kreuzung aus *Lavandula angustifolia* und *Lavandula lanata* mit silbrig-wolligem Laub, gleichmäßigem Wuchs und einem angenehm süß - kampferartigen Aroma. Die schönen tiefvioletten Blüten in stahlblauen Kelchen blühen bis in den Herbst hinein. Bei Kübelkultur, in raueren Lagen und bei Starkfrösten sind Winterschutzmaßnahmen ratsam.

## **Zitronenmelisse**

**PG 3**

*Melissa officinalis*

frosthart, ausdauernd (60/40)

weiß, VI – VIII

sonnig - halbschattig

mäßig trocken - frisch

kalkhaltig, locker, humos



Das mild nach Zitronen duftende Kraut eignet sich zum Würzen von Fisch, Süßspeisen, Getränken, Salaten, Dressings und Saucen.

Bei Schlafstörungen, nervöser Unruhe und trüben Gedanken wirkt Melisse stimmungsaufhellend und beruhigend, zudem ist sie bei Magen-Darm-Problemen hilfreich. Eine antivirale Wirkung des ätherischen Melissenöles wurde wissenschaftlich gegen Herpes-Viren nachgewiesen. Der zitronige Duft geht beim Trocknen leider fast völlig verloren.

## **Mandarinenmelisse/ Kreta-Melisse**

**PG 3**

*Melissa officinalis* var. *Altissima*

frosthart, ausdauernd (50/40)

weißrosa, VII – IX

sonnig - halbschattig

mäßig trocken - frisch

kalkhaltig, locker, humos



Das fruchtige Aroma dieser Melissenart bewegt sich zwischen Limette und Mandarinenschale und lässt sich überall dort verwenden wo ein Zitrusgeschmack gewünscht ist. Raffinierte Rezepte lassen sich z.B. für Marmeladen und Obstsalate mit Melisse finden. Als leckeres Teekraut wirkt sie beruhigend und entspannend. Obwohl diese Melisse von den Bergen Kretas kommt ist sie auch bei uns vollkommen winterhart.

## **Griechischer Bergtee**

**PG 4**

*Sideritis syriaca*

frosthart, ausdauernd (30/30)

gelb, V – VIII

vollsonnig

trocken, durchlässig

kalkhaltig, steinig, lehmig - humos



Wärmeliebende Pflanze aus dem Mittelmeerraum mit gelbgrünen Blütenkerzen und stark behaarten Blättern.

Der mild zimtartig schmeckende Tee wird nach traditioneller Zubereitung ca. 10 Minuten geköchelt. Wissenschaftlich ist eine entzündungshemmende, adstringierende und antibakterielle Wirkung bestätigt. Erkältungen und Entzündungen der oberen Atemwege werden wirksam bekämpft und das Immunsystem gestärkt.

## **Speiklavendel**

**PG 4**

*Lavandula latifolia*

frosthart, ausdauernd (80/45)

violett, VII – VIII

sonnig

trocken, durchlässig

mager, kalkhaltig, steinig-lehmig



Wildart aus Südeuropa mit breiten silbrigen Blättern. Wird größer und wächst schneller als andere Lavendelarten. Sehr aromatische lockere Blütenstände auf verzweigten Stielen.

Höchste Ölausbeute in der Destillation. Speiklavendel besitzt eine leicht kampferartige Note, daher wird das Speik-Öl hauptsächlich zur Herstellung von Möbelwachs, Polituren und ähnlichem gebraucht.

## **Lavendel `Hidcote Blue`**

**PG 4**

*Lavandula angustifolia*

sonnig

frosthart, ausdauernd(40/30)

trocken, durchlässig

tief blauviolett, VI – VII

mager, kalkhaltig, steinig-lehmig



Ein kompakter Lavendel mit kurzen Blütenstängeln, welche durch ihre intensive Färbung bestens zum Trocknen geeignet sind. Alte, sehr bewährte Lavendelsorte; eine der dunkelsten Sorten überhaupt.

## **Rosa Lavendel**

**PG 4**

*Lavandula angustifolia `Rosea`*

sonnig

frosthart, ausdauernd (50/40)

trocken, durchlässig

hellrosa, VII – VIII

mager, kalkhaltig, steinig-lehmig



Eine Kompakte Sorte mit gutem Aroma. Die zarten hellrosa Blüten kommen besonders zur Geltung in Gruppenpflanzungen mit blauvioletten Lavendel.

## **Blauer Lavendel**

**PG 3**

*Lavandula angustifolia `Hidcote Blue Strain`*

sonnig

frosthart, ausdauernd (40/30)

trocken, durchlässig

hell bis tief blauviolett, VI – VII

mager, kalkhaltig, steinig-lehmig



Eine aromatisch duftende Samenvermehrung aus der bewährten Lavendelsorte `Hidcote Blue`. Die Sämlinge variieren daher in Farbe und Wuchs etwas untereinander. Gemeinsam ist ihnen aber ein gut verzweigter, rundbuschiger Wuchs mit kräftigen Blütenähren.

## **Zwergysop**

**PG 3**

*Hyssopus officinalis ssp. Aristatus*

sonnig

frosthart, ausdauernd (30/25)

trocken, durchlässig

tiefblau, VII – IX

mager, kalkreich, steinig



Niedrig wachsende, kompaktere Unterart des Ysops mit tiefblauen Blüten. Er eignet sich besonders für ornamentale Kräuterhecken sowie zur Bepflanzung von Kästen und Kübeln.

## **Kriechendes Bergbohnenkraut**

**PG 3**

*Satureja spicigera*

frosthart, ausdauernd (15/25)

weiß, VIII – X

sonnig

trocken

mager, kalkhaltig



Ein aus Serbien stammendes, flachwüchsiges, ausdauerndes und sehr aromatisches Bohnenkraut. Besonders attraktiv in Steingärten und zudem ein wertvoller Spätblüher mit intensiver, reinweißer Blüte.

## **Winterharter Rosmarin**

**PG 5**

*Rosmarinus officinalis* `Veitshöchheim´

frosthart, ausdauernd (90/40)

hellblau, IV – VI

sonnig

trocken, durchlässig

kalkreich, steinig, lehmig



Der harzig-balsamische Duft von Rosmarin lässt uns sofort in mediterranen Urlaubsgefühlen schwelgen. Unser Rosmarin ist eine robuste Auslesezüchtung für Temperaturen bis -20°C. Bei starken Frösten mit Wintersonne raten wir zu einem Winterschutz aus Tannenreisig oder dünnem Vlies. Frühjahrspflanzung empfohlen.

Rosmarin gilt vor allem als Fleischgewürz, so gehört er im Mittelmeerraum an Lamm-, Kaninchen- und Geflügelgerichte. Aber auch Kartoffel- und andere Gemüsegerichte werden durch Rosmarin zur Delikatesse. Besonders gut harmoniert er mit Zitronen- und Orangenabrieb, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Wein. Auch für Süßspeisen wie Kekse, Konfitüren und Sorbet gibt es zahlreiche Rezepte. Rosmarin sollte am besten immer frisch verwendet oder zumindest nach dem Trocknen bis zum Verbrauch nicht zerkrümelt werden, da er sonst einen unangenehmen Beigeschmack entwickelt.

Medizinisch belebt und aktiviert Rosmarin den Kreislauf und das Nervensystem. Er wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd, krampflösend, durchblutungsfördernd, entzündungshemmend und antiseptisch. Als Badezusatz oder Salbe hilft er äußerlich bei muskulären Schmerzen und rheumatischen Beschwerden.

## **Bergbohnenkraut**

**PG 3**

***Satureja montana***

frosthart, ausdauernd (40/40)

weiß, VII – IX

sonnig

trocken

mager, kalkhaltig



Immergrüner Halbstrauch mit pikant pfeffrigem Geschmack, intensiver als das einjährige Bohnenkraut. Passt hervorragend an Gemüse- und Fleischgerichte. Ganze Zweige werden mit gebraten, gegrillt oder gekocht und sind natürlich besonders gut zum Würzen von Bohnengerichten geeignet.

Als Heilpflanze hilfreich bei Blähungen, Appetitlosigkeit, Husten, Asthma und anderen Atemwegserkrankungen.

Seit alters her wird ihm eine Einflussnahme auf Lust und Liebe nachgesagt. Bereits im alten Ägypten als Aphrodisiakum geschätzt.

## **Griechischer Oregano**

**PG 3**

***Origanum heracleoticum***

frosthart, ausdauernd (30/30)

weiß - hellrosa, VII – IX

sonnig

trocken

kalkhaltig, steinig, lehmig



Perfekter Pizzaoregano! Vom Blatt her dem heimischen Dost recht ähnlich, im Geschmack dafür aber viel intensiver mit pfeffrigem Aroma. Seine volle Würze gibt er so richtig erst beim Erhitzen frei, sogar beim Trocknen scheint er an Intensität zu gewinnen. Lecker in vielen mediterranen Gemüse- und Hackfleischgerichten. Auch seine Blüten sind stark aromatisch.

## **Dost**

**PG 2**

***Origanum vulgare***

frosthart, ausdauernd (40/40)

weiß - hellrosa, VII – IX

sonnig

trocken

kalkhaltig, steinig, lehmig



Unser heimischer Oregano. Im Sommer mit vielen rosa Blütendolden, welche Schmetterlinge und Bienen anziehen. Als Würzpflanze leider



nicht ganz so überzeugend. Als Tee wird er unter anderem bei Husten, Verdauungs- und Menstruationsbeschwerden eingesetzt.

## **Goldmajoran**

**PG 3**

*Origanum vulgare* `Aureum`

halbschattig

frosthart, ausdauernd (25/30)

trocken

weißrosa, VII – IX

kalkhaltig, steinig, lehmig



Mit seinen goldgelben Blättern ein leuchtender Augenschmaus im Garten und auf dem Teller. Er harmonisiert gut zu tomatigen Gerichten und ist geschmacklich eher ein milder Oregano, obwohl er Majoran im Namen trägt. Bildet schöne Polster und fühlt sich in halbschattigen Bereichen besonders wohl.

## **Buschoregano**

**PG 3**

*Origanum vulgare* `Compactum`

sonnig

frosthart, ausdauernd (20/20)

trocken

helllila, VII – IX

kalkhaltig, steinig, lehmig



Eine sehr würzige Auslese mit gezwungenem Wuchs, frischgrünen Blättern und sehr attraktivem Blütenflor. Das geordnete, ornamentale Erscheinungsbild während der Blüte strahlt einen besonderen Reiz aus und ist eine tolle Insektenweide. Eignet sich zudem besonders für Kräuterkästen und Kübel.

## **Gelbbunter Oregano**

**PG 3**

*Origanum vulgare* `Thumbles Variety`

sonnig - halbschattig

frosthart, ausdauernd (30/30)

trocken

weißlich, rosa, VII – IX

kalkhaltig, steinig, lehmig



Ein sehr charmanter dichtlaubiger Bodendecker mit besonders im Frühjahr und Frühsommer intensiv gelben Blättern. Gut zum Würzen geeignet. Im Laufe des Jahres zieren reichlich insektenfreundliche Blütenstände die duftenden Polster.

## **Gartenthymian**

**PG 3**

*Thymus vulgaris*

frosthart, ausdauernd (30/30)

hell-lila, VI – VII

sonnig

trocken

nährstoffarm



Der stark verzweigte kleine Halbstrauch ist ein Klassiker der mediterranen Küche. Thymian harmoniert mit sommerlichem Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika und Zwiebel. Sein kräftiges Aroma kommt aber auch hervorragend in deftigen Fleischgerichten, Suppen, Eintöpfen und Pastasaucen zum Einsatz. Fette Speisen macht er zudem viel bekömmlicher.

Durch den Gehalt an antibakteriellem Thymol findet Thymian als Heilkraut bei Husten, Erkältungen und Bronchitis Anwendung. Er verflüssigt zähen Schleim und mildert Krämpfe. Innerlich wirkt er appetitanregend, magenstärkend und verdauungsfördernd.

Äußerlich sollen Thymianbäder bei gereizter und fettiger Haut sowie bei Schweißproblemen Abhilfe verschaffen.

## **Zwergthymian**

**PG 3**

*Thymus vulgaris* `Compactus`

frosthart, ausdauernd (20/20)

hell-lila, VI – VII

sonnig

trocken

nährstoffarm



Obleich der kompakten Form sehr erntewürdig und mit intensivem Thymian-Aroma. Kulinarisch und medizinisch wie der gewöhnliche Gartenthymian. Ausgezeichnet für Balkon- und Kübelgärten sowie für niedrige Kräuterhecken.

## **Thymian `Orange Spice`**

**PG 3**

*Thymus vulgaris* `Orange Spice`

frosthart, ausdauernd (10/25)

rosa, VI – VII

sonnig

trocken

nährstoffarm



Flach wachsender Thymian mit einem Hauch von Orange und einem einzigartigen, süßlich-frischen und dennoch herben Aroma. Bildet mit der Zeit einen im Sommer üppig blühenden Teppich.

## **Orangenthymian**

**PG 4**

*Thymus vulgaris ssp. fragrantissimus*

frosthart, ausdauernd (30/30)

rosa, VI – VII

sonnig

trocken

nährstoffarm



Das Aroma ist auffallend fruchtig, mit sympathischer harziger Note. Etwas kompakter im Wuchs und mit gräulicherem Laub als der herkömmliche Gartenthymian.

Schmeckt hervorragend als fruchtiger Kräutertee, in mediterranen Gerichten oder in erfrischenden Süßspeisen.

## **Zitronenthymian**

**PG 4**

*Thymus x citriodorus*

frosthart, ausdauernd (25/25)

hellrosa, VI – VII

sonnig

trocken

nährstoffarm



Thymian mit sattgrünen rundlichen Blättern und einem aufrechten, kissenförmigen Wuchs. Sein klarer, herber Zitronengeschmack eignet sich in der Küche dort, wo auch gerne mit Zitrone gekocht wird. Ebenso eine fruchtig aromatische Teepflanze.

## **Quendel**

**PG 3**

*Thymus serpyllum*

frosthart, ausdauernd (10/30)

karminrot, VI – VIII

sonnig

trocken

nährstoffarm



Quendel wird auch Feldthymian genannt und wächst in vielen Gegenden Deutschlands wild. Ein sehr robuster Wildthymian, welcher sich auf entsprechenden Standorten gerne selbst aussät. Unsere üppigen Quendelmatten laden regelrecht ein sich ab und zu hineinfallen zu lassen. Als Küchen- und Heilkraut verdient er dem Thymian entsprechend hohe Anerkennung.

## **Roter Sand-Thymian**

**PG 3**

*Thymus serpyllum* `Coccineus`

frosthart, ausdauernd (5/25)

rosa, VI – VIII

sonnig

trocken

nährstoffarm



Durch seinen flachen Wuchs kein besonders ertragreicher Thymian. Die dichten kriechenden Matten sind aber ideal für aromatische Duftteppiche, Steingärten und Dachbegrünungen. Im Sommer ist er mit vielen wunderschönen karminroten Blüten übersät.

## **Gartensalbei**

**PG 3**

*Salvia officinalis*

frosthart, ausdauernd (80/40)

violett-blau, VI – VII

sonnig

trocken

nährstoffarm, kalkhaltig



Der normale Gartensalbei ist ein verholzender, stark aromatischer Halbstrauch mit grauem Laub und blauvioletten Blüten und wird seit alters her als Heil- und Küchenpflanze genutzt. Salbei ergänzt Pastagerichte, Gebackenes, Eierspeisen und sogar Gemüse. Kombinieren lässt sich Salbei mit anderen intensiven mediterranen Kräutern, am besten mit Rosmarin, sowie mit Chili, Knoblauch und Zwiebeln. Als Heilpflanze hat Salbei antiseptische und entzündungshemmende Wirkungen. Ferner unterdrückt er Schweißbildung und wirkt krampflösend. Er verbessert die Verdauung und die Funktionen der Leber.

## **Dalmatinischer Salbei**

**PG 4**

*Salvia officinalis ssp. major*

frosthart, ausdauernd (50/40)

violett-blau, VI – VII

sonnig

trockene

nährstoffarm, kalkreich



Kompakt wachsende Sorte mit großen, rundlichen Blättern. Da er nur selten Blüten bildet, ist er sehr ertragreich. Mit der Zeit sehr in die Breite gehend. Die vielen großen Blätter machen ihn sehr beliebt für die Küche, z. B. praktisch für Saltimbocca oder Salbeimäuse.

Auch im Winter noch sehr zierend.

## **Flaumiger Salbei**

**PG 5**

*Salvia officinalis* `Crispa`

sonnig

frosthart, ausdauernd (50/40)

trocken

violett-blau, VI – VII

nährstoffarm, kalkreich



Liebhabsorte mit gewellten und samtigen Blättern. In Aroma und Wirkung wie Gartensalbei zu handhaben.

## **Zwergsalbei**

**PG 4**

*Salvia officinalis* `Nana`

sonnig

frosthart, ausdauernd (30/40)

trocken

violett-blau, VI – VII

nährstoffarm



Kompakte, kleine Zwergform des Salbeis, welche sich hervorragend für Töpfe und Balkonkästen eignet. Eine schöne Alternative für Kräuterpflanzungen, in denen andere Salbeiarten zu ausladend und wuchtig wären. Gutes Salbeiaroma.

## **Roter Salbei**

**PG 5**

*Salvia officinalis* `Purpurascens`

sonnig

frosthart, ausdauernd (50/40)

trocken

violett-blau, VI – VII

nährstoffarm, kalkreich



Sehr dekorative, eher niedrig wachsende Salbeisorte mit purpurroten Blättern. Besonders mediterrane Beeten, welche meist durch grün- bis silberlaubige Pflanzen geprägt sind, erhalten so mit der rötlichen Blattfärbung eine lebendige Farbigkeit.

## **Gelber Salbei**

**PG 4**

*Salvia glutinosa*

frosthart, ausdauernd (100/60)  
gelb, VII – IX

halbschattig - schattig  
trocken - frisch  
humusreich, kalkreich



Ein Waldsalbei aus den Laub- und Mischwäldern der Gebirge Mittel- und Südeuropas. Die hübschen, relativ langen, gelbe Lippenblüten sind gut als essbare Dekoration geeignet, entfalten aber auch im Tee eine leichte Süße. Er eignet sich bestens für Pflanzungen im lichten Schatten. Im deutschen heißt er auch "klebriger Salbei", was auf seine klebrigen Triebe und Blüten zurückzuführen ist.

## **Wiesensalbei**

**PG 3**

*Salvia pratensis*

frosthart, ausdauernd (40/30)  
violettblau, VI – VIII

sonnig  
trocken – mäßig frisch  
humusarm, kalkreich



Bekannte heimische Wiesenblume mit leuchtend violetten Blüten in lockeren großen Scheinähren. Sehr schön in Blumenwiesen und naturhaften Pflanzungen. Vom Aroma ganz anders als die *salvia officinalis* Arten, mit mildem Pilzaroma aber für die Wildkräuterküche geeignet.

## **Wolliger Salbei/ Mohren-Salbei**

**PG 4**

*Salvia aethiopis*

zwei- bis mehrjährig (80/30)  
weiß, VI – VII

sonnig  
trocken  
humusarm, kalkreich



Diese Art stammt aus den Steppengebieten Südosteuropas und Russlands. In seiner Statur dem Muskatellersalbei recht ähnlich, aber kompakter wachsend mit einer Rosette aus großen wollig behaarten Blättern. Ab dem zweiten Jahr zeigt er seinen Blütenstand mit

zahllosen weißen Lippenblüten. Obwohl er manchmal auch nur zweijährig ist, zeigt er sich bei uns im Schaugarten als sehr zuverlässig ausdauernd.

## **Muskatellersalbei**

**PG 4**

*Salvia sclarea*

zweijährig (100/50)

violettweiß, VI – VII

sonnig

trocken

kalkreich



Imposante, sehr dekorative zweijährige Salbei-Art mit reich verzweigten eindrucksvollen Blütenständen, perlmuttschimmernden Blüten und ausgesprochen großen Blättern. Zur Blütezeit entfaltet sich ein einzigartiger herb - harziger Duft. Die Aromatherapie nutzt die entspannende, stimmungsaufhellende Wirkung des ätherischen Öls um Stress, Erschöpfungszustände und leichte Depressionen zu lindern. In Weinanbaugebieten wurde früher mit Muskatellersalbei Wein aromatisiert.

Erhält sich an zusagenden Standorten durch Selbstaussaat. Dieser aufregende Blickfang in mediterranen Beeten wird häufig von der blauen Holzbiene besucht, einer sehr großen Wildbiene mit blauschimmernden Flügeln und metallisch-schwarz glänzendem Panzer.

## **Muskatellersalbei `Piemont`**

**PG 4**

*Salvia sclarea var. turkestanica* `Piemont`

zweijährig (80/40)

violett, VI – VII

sonnig

trocken

kalkreich



Diese Auslese ist vom Wuchs etwas weniger imposant aber dafür mit dunkleren Hüllblättern. Kräftiges Muskatellersalbei-Aroma. Wenn nach dem Abblühen ein Rückschnitt erfolgt, kann sie mehrjährig sein.