

Kräuterliste 2025

Botanisch	Deutsch	Beschreibung
<i>Achillea millefolium</i>	Wiesenschafgarbe	Teepflanze
<i>Agastache foeniculum</i>	Anis-Ysop	arom. Blüten und Blätter, frisch und getrocknet verwenden f. Tee, Salat, Süßspeisen
<i>Agastache rugosa</i>	Korea-Minze	arom. Blüten und Blätter, frisch und getrocknet verwenden f. Tee, Salat, Süßspeisen
<i>Agrimonia eupatoria</i>	Odermenning	Teepflanze, gerbstoffhaltig
<i>Alcea rosea</i> var. <i>nigra</i>	Schwarze Stockrose	Blüten für Tee
<i>Alchemilla xanthochlora</i>	Gewöhl. Frauenmantel	wird in der Volksmedizin bei Frauenleiden angewendet
<i>Allium fistulosum</i>	Winterheckenzwiebel	Zwiebelröhrchen ganzjährig zu ernten
<i>Allium x proliferum</i>	Etagenzwiebel	bildet Brutzwiebeln
<i>Allium ramosum</i>	Kantenlauch	wie Schnittlauch verwendbar, milder Knoblauchgeschmack
<i>Allium schoenoprasum</i>	Schnittlauch	Salatkraut, helllila Blüten essbar
<i>Allium schoenoprasum</i> 'Forescate'	Schnittlauch	Salatkraut, rosa Blüten essbar
<i>Allium senescens</i> ssp. <i>montanum</i>	Berglauch	Blätter und Blüten scharf-würzig
<i>Allium tuberosum</i>	Schnittknoblauch	wie Schnittlauch verwendbar, milder Knoblauchgeschmack
<i>Allium ursium</i>	Bärlauch	mild nach Knoblauch schmeckende Blätter ab März
<i>Althaea officinalis</i>	Echter Eibisch	schleimhaltige Wurzel bei Entzündung
<i>Angelica archangelica</i>	Engelwurz	für Kräuterbitter, Tee
<i>Anethum graveolens</i>	Dill	Salat- und Gurkengewürz
<i>Anthriscus cerefolium</i>	Kerbel	für Salat, Saucen
<i>Apium graveolens</i>	Schnittsellerie	Würzkräut für Suppen und Saucen
<i>Artemisia abrotanum</i>	Eberraute	magenstärkend, vorsichtig verwenden
<i>Artemisia absinthium</i>	Wermut	bitterstoffhaltiges Kraut, Kräuterlikör
<i>Artemisia annua</i>	Chinesischer Beifuß	chinesische Heilpflanze gegen Malaria
<i>Artemisia camphorata</i>	Kampferraute	magenstärkend, vorsichtig verwenden
<i>Artemisia dracunculus</i> var. <i>sativus</i>	Französischer Estragon	für Salat, Saucen und Essig
<i>Artemisia dracunculus</i> var. <i>sativus</i> 'Baden'	Deutscher Estragon	für Salat, Saucen und Essig
<i>Artemisia vulgaris</i>	Beifuß	positiver Einfluß auf die Fettverdauung
<i>Basella rubra</i>	Malaberspinat	attraktive, ertragreiche Kletterpflanze, fleischige Blättern, essbar roh und gedünstet

<i>Calamintha nepeta</i>	Bergminze	aromatischer Duft, Tee-und Gewürzpflanze
<i>Carum carvi</i>	Kümmel	Gewürzpfl. Geschmack kräftig und herb, verdauungsfördernd und appetitanregend
<i>Centaureum erythraea</i>	Tausendgüldenkraut	bitterstoffhaltige Heilpflanze
<i>Chamaemelum nobile</i>	Römische Kamille	Teepflanze, entzündungshemmend
<i>Chamaemelum nobile 'Plena'</i>	Teppich-Kamille	Teepflanze, entzündungshemmend
<i>Chamomilla matricaria</i>	Echte Kamille	bekannte Heilpflanze, entzündungshemmend
<i>Cichorium intybus</i>	Wegwarte	bitterstoffhaltige Heilpflanze
<i>Crithmum maritimum</i>	Meerfenchel	Salatkraut aus dem Mittelmeerraum
<i>Coriandrium sativum</i>	Koriander	Gewürz für Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Brot
<i>Cynara scolymus</i>	Gemüse-Artischocke	essbare Blüte ist eine Delikatesse
<i>Diplotaxis tenuifolia</i>	Rucola	kräftig-aromatisches Salatkraut, bekannt als Pizzabelag
<i>Echinacea purpurea</i>	Purpur-Sonnenhut	bekannte Heilpflanze, in Fertigpräparaten enthalten
<i>Filipendula ulmaria</i>	Echtes Mädesüß	Blüten für Tee
<i>Foeniculum vulgare</i>	Gewürz-Fenchel	aromatisches Küchen-, Tee- und Heilkraut
<i>Foeniculum vulgare 'Rubrum'</i>	Bronze-Fenchel	aromatisches Küchen-, Tee und Heilkraut
<i>Fragaria x ananassa</i> i.S.	Erdbeere	verschiedene Sorten
<i>Fragaria vesca 'Alexandria'</i>	Monatserdbeere	viele, kleine, süße Früchte
<i>Gynostemma pentaphyllum</i> (Jiaogulan)	Unsterblichkeitskraut	chinesisches Heilkraut, frisch und getrocknet als Tee
<i>Galium odoratum</i>	Waldmeister	für Waldmeisterbowle, 3 Stängel/1 Liter Wein
<i>Helichrysum italicum</i>	Currykraut	nach Curry duftender Halbstrauch
<i>Hypericum perforatum</i>	Johanniskraut	Blüten für Rotöl und Tee
<i>Hyssopus officinalis</i>	Ysop	Würzpflanze für Speisen wie Kartoffeln, Fleischgerichte, Kräuterquark, Tee, Likör
<i>Hyssopus officinalis</i> var. <i>aristatus</i>	Zwerg-Ysop	Würzpflanze für Speisen wie Kartoffeln, Fleischgerichte, Kräuterquark, Tee, Likör
<i>Inula helenium</i>	Echter Alant	Heil- und Zierpflanze
<i>Laurus nobilis</i>	Echter Lorbeer	Würzpflanze für herzhaftere Gerichte
<i>Lavandula angustifolia</i> i.S.	Lavendel	duftende Blüten und Blätter, beruhigende Wirkung
<i>Lavandula latifolia</i>	Speik-Lavendel	Lavendelduft mit Kampfer

Leonurus cardiaca	Herzgespann	Insektenmagnet
Levisticum officinalis	Liebstockel	Maggikraut, Gewürzkraut für herzhaftes Gerichte
Ligusticum scoticum	Mutterwurz	Schottischer Liebstockel, mit Sellerie-Petersiliengeschmack
Lippia citriodora	Zitronenverbene	nach Zitrone duftender Strauch, vielseitig einsetzbar
Malva sylvestris	Wilde Malve	schleimhaltige Blüten- und Blattdroge
Marrubium vulgare	Gewöhnlicher Andorn	in der Volksmedizin bei Appetitlosigkeit und Verdauungsbeschwerden genutzt
Melissa officinalis	Zitronenmelisse	nach Zitrone duftendes Küchen- Heil- und Teekraut
Mentha arvensis 'Banane'	Bananenminze	Duft nach frischer Banane
Mentha x piperita var. citrata 'Orange'	Orangenminze	Fruchtminze mit Orangenschalenaroma
Mentha x piperita var. 'Prosperina'	Pfefferminze	kräftiges Minze Aroma
Mentha x piperita var. 'Schoko'	Schokominze	süß-minziges Aroma
Mentha species 'Erdbeere'	Erdbeerminze	nach frischen Erdbeeren duftend, für Süßspeisen und Tee
Mentha species 'Hillarys Sweet Lemon'	Süße Limonenminze	für Tee und Drinks
Mentha species 'Nemorosa'	Mojitominze	Hemmingway-Minze, für Tee und Drinks
Mentha spicata var. crispa 'Marokko'	Marokkominze	für Tee und zum Würzen allerlei Speisen
Mentha suaveolens	Apfelminze	fruchtiges Aroma, sehr wüchsig
Meum athamanticum	Bärwurz	dillartiges Laub zu Kräuterquark, Kräutersalz, Suppe, Wurzel für Schnaps und Likör
Monarda x didyma	Indianernessel	rote Blüten und Blätter für Salate, Süßspeisen, Getränke
Monarda fistulosa x tetraploid	Rosenmonarde	Blüten und Blätter für Salat, Tee
Myrrhis odorata	Süßdolden	Pflanze mit Lakritzaroma
Nasturtium officinale	Brunnenkresse	Gewürzkraut mit hohem Vitamin C-Gehalt
Nepeta cataria	Gewönl. Katzenminze	aromatisch duftend bei Berührung
Nepeta cataria ssp. citriodora	Zitronen-Katzenminze	aromatisch duftend bei Berührung
Ocimum americanum	Zitronenbasilikum	bringt als Gewürz- und Teepflanze intensives Aroma in Speisen und Getränke
Ocimum basilicum 'Dark Opal'	Rotblättriges Basilikum	dekorative, farbstarke, aromatische Blätter für Salate und gekochte Speisen
Ocimum basilicum var. minimum	Buschbasilikum	kompaktes, stark verzweigtes Basilikum mit sehr aromatischem Aroma
Ocimum basilicum var. thyrsoflorum 'Thai'	Thaibasilikum	rosablühend, süßlich, nach Anis duftend
Ocimum x basilicum 'African Blue'	Afrik. Strauchbasilikum	wächst zu großen Büschen, rosa Blüte
Ocimum x basilicum 'Gorbatschow'	Russ. Strauchbasilikum	kräftiges Aroma, lange Erntezeit wegen später Blüte
Ocimum x basilicum Wildes Purpur'	Strauchbasilikum	kleinbuschig, intensiv süß-würziges Aroma
Origanum dictamnus	Kreta-Oregano	weiß-wollige Blätter, sehr dekorativ
Origanum heracleoticum	Griechischer Oregano	aromatisch-würzige Blätter, frisch und getrocknet

<i>Origanum majorana</i> 'Vulkanland'	Französischer Majoran	blumig-aromatische Würzpflanze für Kartoffel- und Fleischgerichte
<i>Origanum x majoricum</i>	Sizilianischer Majoran	Geschmack zwischen Oregano und Majoran
<i>Origanum vulgare</i>	Echter Dost	Gewürz- und Teepflanze
<i>Origanum vulgare</i> 'Hot and Spicy'	Scharfer Oregano	würzig-scharfes Aroma
<i>Perlagonium capitatum</i> i.S.	Duftgeranie	Topfpflanzen mit intensivem Duft
<i>Petroselinum crispum</i>	Glattblättrige Petersilie	für Salat, Soßen, Gemüse- Kartoffel- und Fleischgerichte
<i>Petroselinum crispum</i>	Krause Petersilie	für Salat, Soßen, Gemüse- Kartoffel- und Fleischgerichte
<i>Persicaria odorata</i>	Vietnam. Koriander	Würzkraut aus Asien mit korianderartigem Geschmack
<i>Potentilla erecta</i>	Blutwurz, Tormentill	gerbstoffhaltiger Wurzelstock
<i>Pycnanthemum pilosum</i>	Amerikanische Minze	Duftpflanze mit Minze Aroma, für Tee verwendbar
<i>Rheum rhabarbarum</i> 'Vierländer Blut'	Rhabarber	altbekanntes, sauer-fruchtiges Gemüse
<i>Rhodiola rosea</i>	Rosenwurz	getrocknete Wurzel duftet nach Rosen
<i>Rosmaninus</i> 'Hänger'	Hängerosmarin	überhängender Wuchs
<i>Rosmarinus</i> 'Rex'	Rosmarin	wüchsige Sorte
<i>Rosmarinus officinalis</i> 'Arp'	Rosmarin	winterhart bis -20 Grad
<i>Rumex acetosa</i>	Sauerampfer	frisch-säuerlicher Geschmack der Blätter
<i>Rumex sanguineus</i> var. <i>sanguineus</i>	Blut-Sauerampfer	junge Blätter ganzjährig für Salate, Suppen und Kräuter-mischungen
<i>Rumex scutatus</i>	Schildampfer	kleine frisch-sauer schmeckende Blätter
<i>Ruta graveolens</i>	Weinraute	aromatischer Halbstrauch mit dekorativen Blättern
<i>Salvia apiana</i>	Weißer Salbei	bekannte Räucherpflanze
<i>Salvia elegans</i>	Honigmelonen-Salbei	fruchtiges Aroma, leuchtend rote Blüte
<i>Salvia lavandulifolia</i>	Kleinblättriger Salbei	Salbei mit kleineren Blättern
<i>Salvia microphylla</i> i.S.	Johannisbeer-Salbei	aromatisch duftend, in schönen Farben blühend
<i>Salvia officinalis</i>	Gewürz-Salbei	Blätter zum Gurgeln bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum verwendet
<i>Salvia officinalis</i> 'Berggarten'	Gewürz-Salbei	großblättrig, Sorte mit wenig Blüten
<i>Salvia rutilans</i>	Ananas-Salbei	nach Ananas duftende Blätter, rote Blüten im Herbst
<i>Salvia sclarea</i>	Muskatellersalbei	wird in der Aromatherapie eingesetzt
<i>Sanguisorba minor</i>	Pimpinelle	Küchenkraut für Salat, Kräuterquark, Frankfurter Soße
<i>Sanguisorba officinalis</i>	Wiesenknopf	gerbstoffhaltige Wildstaude
<i>Santolina chamaecyparissus</i>	Heiligenkraut	aromatischer Halbstrauch
<i>Santolina viridis</i>	Olivenkraut	nach frischen Oliven duftend
<i>Satureja montana</i>	Berg-Bohnenkraut	würzig-pfeffriges Bohnenkrautaroma

Satureja montana var. citriodora	Zitronen-Bohnenkraut	feiner Zitronenduft
Silybum marianum	Mariendistel	Teeaufguss mit Samen als Magen-, Darm- und Gallemittel
Sideritis hyssopifolia	Ysopblättriges Gliederkraut	Teepflanze mit blumigem Aroma
Sideritis syriaca	Griechischer Bergtee	Blütenstängel mit Blättern als Tee
Solidago virgaurea	Goldrute	Teepflanze bei Nieren/Blasenleiden
Stachys officinalis	Heil-Ziest	in vergangener Zeit in der Volksmedizin ein bekanntes Heilmittel
Stevia rebaudiana	Süßkraut	Süßungsmittel in der Küche
Symphytum officinale	Arznei-Beinwell	mit der Wurzel wird die bekannte Beinwellsalbe hergestellt
Tagetes tenuifolia	Gewürz-Tagetes	gelb-orange Blüten mit Mandarinentgeschmack, für Salate und Süßspeisen
Tanacetum balsamita	Marienblatt	Pflanze mit Kampferaroma
Tanacetum parthenium	Mutterkraut	aromatisch duftende Pflanze mit kleinen, weißen Blüten
Tanacetum vulgare	Rainfarn	nur als homöopathische Zubereitung verwenden
Thymus x citriodorus	Zitronen-Thymian	intensives Zitronenaroma, als Tee, zu Fisch und Geflügel
Thymus citriodorus 'Lemonade'	Limonaden-Thymian	süß-zitroniger Duft, sehr lecker zur Tee- und Süßspeisenzubereitung
Thymus herba-barona	Kümmel-Thymian	Triebspitzen zum Würzen geeignet
Thymus pulegioides	Echter Quendel	wird bei Magen-Darm-Störungen und Appetitlosigkeit eingesetzt
Thymus 'Rose'	Rosen-Thymian	blumig-feiner Rosenduft, zur Verfeinerung von Tee und Süßspeisen
Thymus vulgaris	Gewürz-Thymian	findet Anwendung bei Atemwegserkrankungen
Thymus vulgaris ssp. fragrantissimus	Orangen-Thymian	Duft nach Orangenschale
Tropaeolum majus	Kapuzinerkresse	das Kraut wirkt bakterienhemmend, Blüten als schmackhafte Deko
Valeriana officinalis	Baldrian	häufig verwendetes pflanzliches Beruhigungsmittel
Verbascum densiflorum	Königskerze	Tee aus Blüten zur Behandlung der Atemwege