

		Höhe bis cm	Aussaat	Beste Erntezeit	Verwendung zu ...	Bemerkungen
<b>EINJÄHRIGE KRÄUTER</b>						
Salatrauke	einjährig	10	3-9	laufend junge Blätter schneiden	Eier-, Wurst-, Kartoffelsalate Salatzubereitung	vitaminreich
Petersilie	zweijährig	20	4+8	frische Blätter, Wurzeln	Gemüsegerichte,	Doldenblütler
Brunnenkresse	einjährig	30	5	junge Triebe	Salate, Gemüse Salatzubereitung	Wasserkultur
Portulak	einjährig	30	5-8	Schnitt 7 cm hohe Pflanzen 3-4 Ernten	Salate, Suppen - Salatzubereitung	4wöchige Folgesaaten vitaminreich
Schnittknoblauch	einjährig	30	3-8	ständig frische Blätter und Blüten	ähnlich wie Schnittlauch mit milden Knoblauchgeschmack	feucht halten
Gartenkresse	einjährig	40	—	gestielte Keimblätter handhoher Schnitt	Salate, Suppen, Brotbelag, Salatzubereitung	14tägige Folgesaaten vitaminreich
Basilikum	einjährig	40	5	junge Blätter und Triebe	Salate, Suppen, Fleisch, Tomaten	gute Bienenweide, frostempfindlich
Bohnenkraut	einjährig	50	3/4	junge Blätter und Triebe vor Hauptblüte	Bohngemüse, Gurkensalat	Aussaat zwischen Bohnen
Anis	einjährig	60	3/4	Früchte, wenn sie bräunlich werden	Brot, Backwaren, Saucen, Gemüse	Doldenblütler
Boretsch	einjährig	60	3-7	junge Blätter und Triebspitzen	Salate, Saucen, Fleisch	sehr gute Bienenweide
Knoblauch	einjährig	70	Zehen	Zwiebel wenn die Blätter vertrocknet sind	Salate, Fleisch, Gemüse	Brutzwiebeln: 2 Jahre bis zur ernte
Koriander	einjährig	80	3/4	Früchte vor Vollreife	Lebkuchen, Brot,	Doldenblütler
Dill	einjährig	120	4-6	junge Blätter und Triebspitzen, Blüten, Samen	Salate, Suppen, Gemüse,	Doldenblütler

### MEHRJÄHRIGE KRÄUTER

Tripmadam	mehrfährig	5	4	junge Blätter und Triebspitzen (nur frisch)	Salate, Rindfleisch, Saucen, Kräutersuppen	Vermehrung auch durch Stockteilung
Schnittlauch	mehrfährig	30	3-8	ständig frische Blätter 3 Schnitte	Salate, Eierspeisen, Fisch Suppen, Quark	gut feucht halten
Thymian	Halbstrauch	40	4	junge Blätter und Triebe kurz vor der Hauptblüte	Salate, Braten, Saucen, Suppen, Ragout, Pizza	gute Bienenweide, Vermehrung durch Stockteilung
Ysop	Halbstrauch	45	5	frische Blätter und Triebe vor der Blüte	Salate, Fisch, Fleisch, Saucen, Suppen	sehr gute Bienenweide
Rosmarin	Halbstrauch	50	-	junge Blätter und Triebspitzen	Braten, Fisch, Suppen, Saucen, Bohnensalat,	frostfrei überwintern
Majoran	mehrfährig	50	5	junge Blätter und Triebe, Blüten vor Aufbrechen	Fleischgerichte, Salate,	gute Bienenweide
Sauerampfer	mehrfährig	60	4+8	laufend junge Blätter pflücken	Salate, Suppen, Saucen Salatzubereitung	Herzblatt nicht verletzen
Dost	Stau	60	4	junge Blätter und Triebspitzen kurz vor der Blüte	Suppen, Saucen, Kalbshaxc,	sehr gute Bienenweide
Estragon	Stau	60	-	junge Blätter und Triebspitzen den ganzen Sommer	Salate, Saucen, Geflügel	Vermehrung durch Stockteilung oder Steckling
Kerbel	einjährig	60	3-6	vor der Blüte	Suppen, Kräuter-, Salate, Tomaten	Doldenblütler
Pfefferminze	mehrfährig	60	-			Vermehrung durch Wurzelteilung
Salbei	Halbstrauch	80	4/5	junge Blätter und Triebe kurz vor der Hauptblüte	Geflügel, Hammelbraten, Wild, Suppen, Essiggurken	gute Bienenweide, Vermehrung durch Stockteilung
Lavendel	Halbstrauch	80	5	junge Blätter und Triebspitzen vor Blüte	Fleisch, Fischsuppen	Keimt ungleichmäßig, Dauer 3-4 Wochen
Zitronmelisse	Stau	80	4+8	junge Blätter und Triebspitzen kurz vor der Blüte	Salate Fleischspeisen, Gemüse, Saucen	Samen wärmebedürftig Blätter empfindlich
Weinraute	Stau	100	4+8	junge Blätter und Triebspitzen kurz vor der Blüte	Salate, Fleischfüllungen, Fisch, Saucen, Suppen, Quark	
Kümmel	zweijährig	100	4+9	Früchte vor Vorreife	Kohl, Brot,	Doldenblütler
Liebstockel	Stau	160	3+8	junge Blätter	Suppen, Saucen,	Doldenblütler
Beifuß	Stau	200	4	Rispen mit geschlossenen Blütenknospen	Enten-, Gänse-, Hammel-, Schweinebraten	Schmetterlinge