



## Kräutersorten 2025

### Inhaltsverzeichnis

Basilikum – Genovese.....	2
Basilikum – Busch.....	3
Basilikum – Zimt.....	4
Basilikum – Zitrone.....	5
Basilikum – Heilig.....	6
Basilikum – Rosso.....	7
Petersilie – Gigante d'Italia.....	8
Petersilie – Grüne Perle.....	9
Schnittlauch – Gonzales.....	10
Liebstock / Maggikraut.....	11
Bergbohnenkraut.....	12
Dill.....	13
Salbei.....	16
Muskatellersalbei.....	17
Thymian.....	18
Majoran.....	19
Zitronenmelisse.....	20
Kapuzinerkresse.....	21
Pfefferminze.....	22
Bergamotteminze.....	23
Rosmarin – Abraxas.....	24
Lavendel.....	25
Rucola.....	26
Shiso.....	27

## Basilikum – Genovese



Bingenheimer Saatgut AG

Typ Genoveser mit großen Blättern, kräftigem Wuchs und sehr gutem Aroma. Bestens geeignet für Bundwarenproduktion und Verarbeitung.

Lichtkeimer und sehr wärmebedürftig.

## Basilikum – Busch



Buschbasilikum ist eine sehr kompakt wachsende, verzweigte Pflanze mit kleinen Blättern und gut geeignet für die Topfkultur. Sehr spät blühend. Lichtkeimer und sehr wärmebedürftig.

## Basilikum – Zimt



Verbindet Zimt und Basilikum zu einem einzigartigen Duft- und Aromabouquet, das sich auch nach dem Trocknen der großen Blätter nicht verflüchtigt. Mit seinen roten Stielen und kleinen, violetten Blüten sehr dekorativ in Blumenbeeten und -sträußen. Lichtkeimer und sehr wärmebedüftig.



## Basilikum – Zitrone



Zitronenbasilikum vereinigt die pikante Würzkraft von Basilikum mit feinem, fruchtig-frischem Zitronenaroma. Die kleinen und zarten Blätter aromatisieren mediterrane Sommergerichte, Süßspeisen und getrocknet würzige Teemischungen. Lichtkeimer und sehr wärmebedürftig.

## Basilikum – Heilig



Robustes, hochwachsendes Basilikum mit etwas kräftigeren Blättern und zahlreichen rosa Blüten. Die ganze Pflanze verströmt einen blumigen Geruch. Unter dem indischen Namen "Tulsi" eine wichtige Pflanze für Zeremonien im Hinduismus. Das Aroma ist süß-herb, leicht pfeffrig. Lichtkeimer und sehr wärmebedürftig.

## Basilikum – Rosso



Dekorative dunkelrot-violette Sorte mit etwas kräftigem Basilikumgeschmack. Sehr ansprechend auch im Bund. Im Anbau etwas empfindlicher als die grünen Sorten. Rotes Basilikum sorgt für einen hübschen Farbwechsel in mediterranen Gerichten. Lichtkeimer und sehr wärmebedüftig.

## Petersilie – Gigante d'Italia



Gigante d'Italia ist eine glatte Schnittpetersilie mit großen Blättern und kräftigen Stielen. Sehr ertragreich, raschwüchsig und hoch wachsend.



## Petersilie – Grüne Perle



Fantastische Sorte für Freiland und Treibkultur. Schwere, dichtgefüllte, dunkelgrüne Blattpolster mit feiner Krause und kräftigen Stielen. Kann nach der Überwinterung bis zur Erntereife der neuen Saat geerntet werden, was eine ganzjährige Versorgung mit Petersilie gewährleistet.

## Schnittlauch – Gonzales



Die mittelgrobröhrige Schnittlauchsorte ist wüchsig, mit mittelstarken, straffen Halmen. Gute Regenerationsfähigkeit.

## Liebstock / Maggikraut



Liebstock ist eine mehrjährige Staude, die bis 200 cm hochwachsen kann. Vorkultur empfohlen, Jungpflanzenanzucht ab Anfang März, Pflanzung im April. Kulturnutzung 3-4 Jahre. Bevorzugt humosen, tiefgründigen, nährstoffreichen, feuchten Boden.



## Bergbohnenkraut



Das Berg-Bohnenkraut ist eine ausdauerende, mehrjährige Gewürz- und Heilpflanze, die in der Regel angezogen und einzeln oder in kleinen Büscheln (2-3 Stück) pikiert wird. Die Pflanzen werden etwa 50 cm hoch und die Kulturansprüche sind wie bei Thymian: Volle Sonne, gut durchlässiger Boden und nicht überdüngen.



# Dill



Tetra Dill wächst insgesamt robuster, höher und buschiger als Dill. Er bildet viel Blattmasse und ist daher besonders geeignet für Bundware. Aussaat, Gebrauch, Saatgutbedarf und Reihenabstand wie bei Dill K20. Dill hat eine relativ lange Keimphase und gedeiht besser bei kühlem Wetter. Bei hohen Temperaturen geht er rasch in Blüte.

# Koriander



Einjähriges, für die asiatische Küche typisches Gewürzkraut mit zarten, fein aromatischen Blättern. Zitronig, frisches Grün für Suppen und Fleischgerichte. Blattkoriander immer erst kurz vor Garende den Speisen beifügen.

## Griechischer Oregano



Aus Griechenland (Samothrake) stammende, mehrjährige, frostharte Gewürzpflanze mit phantastischem Geschmack. Die aromatisch-würzigen Blätter können sowohl frisch als auch getrocknet verwendet werden. Beste Würzkraft bei Schnitt vor der Blüte. Benötigt sonnige, warme Lagen. Pflanzenhöhe zirka 40 cm.



## Salbei



Fantastisch aromatische, mehrjährige Tee-,  
Gewürz- und Heilpflanze mit silbrig-grün  
glänzenden, samtigen Blättern von würzig-  
bitterem Geschmack. 50 – 70 cm hoher, stark  
verzweigter Halbstrauch. Für warme,  
geschützte Lagen.



## Muskatellersalbei



Aromapflanze, zwei- bis mehrjährig. Intensiv duftender, aufrecht wachsender Salbei mit rosafarbenen Lippenblüten und samtig, herzförmigen Blättern. Wuchshöhe 80 - 120 cm. Die Pflanze verströmt einen angenehm süßlichen Duft. Frostbeständig. Aussaat März/April. Blüte Juni/Juli.

# Thymian



Die mehrjährige Heil- und Gewürzpflanze wächst als 30 – 40 cm hoher, immergrüner Halbstrauch. Unentbehrliches, herb-aromatisches Würzkräut für die mediterrane Küche. Frisch und getrocknet ein wirksamer Hustentee. Bevorzugt leichte, kalkhaltige, trockene Böden. Schwerere Untergründe dürfen nicht zu nass sein. Sehr trockenheitstolerant.

# Majoran



Der mehrjährige wilde Majoran ist eine ausdauernde, gut belaubte Gewürz- und Tee- pflanze mit zarten rosa Blüten und intensivem Aroma. Frisch und getrocknet für Tomaten, Fleisch- und Kartoffelgerichte, Gewürzmischungen und als Gewürztee. Höhe 60 – 90 cm. Anzucht ab Februar unter Glas, ab April ins Freiland. Bienenweide.

## Zitronenmelisse



Mehrjährige, ausdauernde Gewürz- und Heilpflanze mit hellgrünen, frisch-aromatischen, frostempfindlichen Blättern. Verleiht frisch und getrocknet Speisen und Getränken eine fruchtige, zitronige Note. Krampflösend und entzündungshemmende Wirkung. Bis zu 90 cm hohe, buschige, winterharte Staude. Für warme, sonnige Lagen. Bienenweide.



## Kapuzinerkresse



Rankende bzw. kriechende Mischung aus ungefüllten Blüten in reichem Farbenspiel von leuchtend Gelb-orange bis Rot. Blüten und Blätter sind essbar mit würzigem, senfkresseartigem Geschmack. Geeignet für Pflanzgefäße. Vorkultur ab März, Pflanzung im Mai. Direktsaat im Mai. Blüte ab Juni.

## Pfefferminze



Mehrjährig, dkl.grünes Laub, 40-80 cm hoch, stark aromatisch. Das Laub zieht sich im Winter zurück, als Bodendecker rasch ausbreitend mit violett-rosa Sommerblüten, beliebte Teepflanze.

## Bergamotteminze



Mehrjährig, , 60-80 cm hoch, stark nach Bergamotte (Orangenähnlich) duftend mit leichter Minze Note. Das Laub zieht sich im Winter zurück, Beliebte Duftpflanze.

## Rosmarin – Abraxas



Diese als „Gourmet-Rosmarin“ bekannte Sorte zeichnet sich besonders durch ihr intensives Aroma, den stark würzigen Duft und die sehr gute Frosthärte aus. Abraxas wächst relativ schnell und bleibt dabei schön breit und buschig. Diese Sorte wird bis zu 50 cm hoch, die aromatischen Blätter sind grau-grün.



# Lavendel



Mehrjährige, dicht belaubte Duft- und Heilpflanze. Bevorzugt trockene, sonnige, kalkreiche Standorte. Blüte Juli bis August, ca. 50 cm hoch.

## Rucola



Langsam wachsende Wildform der Salatrauke mit feinen, schmal gefiederten Blättern und rosettenförmigem Wuchs. Die mehrjährige Pflanze kann wiederholt geschnitten werden. Kräftig aromatischer Geschmack.

# Shiso



Die einjährige Perilla (Shiso), ist eine koreanische Spezialität mit zweifarbigen Blättern und gesundem, kräftigem Wuchs (ca 150 cm).

Die leicht bitteren Blätter haben einen einzigartigen Geschmack, der zwischen Minze, Basilikum und Anis liegt. Beliebt als Beilage zu Sushi und Sashimi. Ihre vielfältigen gesundheitlichen Vorteile machen sie zu einer wichtigen Heilpflanze der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM).