

Stauden Heilwirkung:

Cottage-Stauden
Dipl. Ing. (FH) Lars Bublitz
Maasbeeker Feld 15
32602 Vlotho

Tel 05733/929022
Fax 05733/929026
LarsBublitz@cottage-stauden.de

www.cottage-stauden.de



Alle verkauften Pflanzen und jegliches Saatgut sind ausschließlich zur Anpflanzung für Zierzwecke bestimmt. Die Angaben zur Verwendung dienen lediglich der Information. Eine darüber hinaus gehende Verwendung ist nur im Rahmen des aktuellen Rechts des jeweiligen Landes zulässig. Angaben zur Heilwirkung/medizinischen Verwendung und zum kulinarischen Gebrauch sind übermittelte/überlieferte Angaben aus der Volksheilkunde. Sie liefern keinerlei Empfehlung zum Gebrauch/Verzehr bzw. zum Nachkochen.

Kirschfarbene Garten-Schafgarbe (Achillea millefolium 'Cassis')

medizinisch: In der Naturmedizin bei Frauen-, Magen-, Gallen- und Darmbeschwerden verwendet, sowie bei Appetitlosigkeit

kulinarisch: Junge Blätter als Salatbestandteil, ältere Blätter geben Suppen und Eintöpfen eine besondere Würze

Bunte Garten-Schafgarbe (Achillea millefolium 'Colorado')

medizinisch: In der Naturmedizin bei Frauen-, Magen-, Gallen- und Darmbeschwerden verwendet, sowie bei Appetitlosigkeit

kulinarisch: Junge Blätter als Salatbestandteil, ältere Blätter geben Suppen und Eintöpfen eine besondere Würze

Garten-Schafgarbe (Achillea millefolium 'Harlekin')

medizinisch: In der Naturmedizin bei Frauen-, Magen-, Gallen- und Darmbeschwerden verwendet, sowie bei Appetitlosigkeit

kulinarisch: Junge Blätter als Salatbestandteil, ältere Blätter geben Suppen und Eintöpfen eine besondere Würze

Paprikafarbene Schafgarbe (Achillea millefolium 'Paprika')

medizinisch: In der Naturmedizin bei Frauen-, Magen-, Gallen- und Darmbeschwerden verwendet, sowie bei Appetitlosigkeit

kulinarisch: Junge Blätter als Salatbestandteil, ältere Blätter geben Suppen und Eintöpfen eine besondere Würze

Pastellfarbene Garten-Schafgarbe (Achillea millefolium 'Summer Pastels')

medizinisch: In der Naturmedizin bei Frauen-, Magen-, Gallen- und Darmbeschwerden verwendet, sowie bei Appetitlosigkeit

kulinarisch: Junge Blätter als Salatbestandteil, ältere Blätter geben Suppen und Eintöpfen eine besondere Würze

Alpen-Steinquendel (Acinos alpinus)

medizinisch: Verdauungsfördernd, fördert die lokale Blutversorgung

kulinarisch: Käsewürze, essbare Blüten

Steinquendel (Acinos arvensis)

medizinisch: Verdauungsfördernd

kulinarisch: Essbare Blüten, als Würze für Fleischgerichte, Teekraut

Schellenblume (Adenophora liliifolia)

medizinisch: Atemsystem

kulinarisch:

Panaschierter Giersch (Aegopodium podagravia 'Variegatum')

medizinisch: Innerlich bei Gicht, äußerlich bei Insektenstichen und Verbrennungen

kulinarisch: Junge Blätter als Salat oder Gemüse

Duft-Nesselminze (Agastache rugosa)

medizinisch: Appetitanregend, bei Übelkeit, Erbrechen und Verdauungsproblemen, bei Erkältung, fiebersenkend, antibakteriell

kulinarisch: Essbare Blüten, kalte & warme Getränke, zum Parfümieren von Obstsalat und anderen Desserts

Weißer Nesselminze (Agastache rugosa 'Alba')

medizinisch: Appetitanregend, bei Übelkeit, Erbrechen und Verdauungsproblemen, bei Erkältung, fiebersenkend, antibakteriell

kulinarisch: Essbare Blüten, kalte & warme Getränke, zum Parfümieren von Obstsalat und anderen Desserts

Dunkelblaue Nesselminze (Agastache rugosa 'Black Adder ®')

medizinisch: Appetitanregend, bei Übelkeit, Erbrechen und Verdauungsproblemen, bei Erkältung, fiebersenkend, antibakteriell

kulinarisch: Essbare Blüten, kalte & warme Getränke, zum Parfümieren von Obstsalat und anderen Desserts

Blaue Nesselminze (Agastache rugosa 'Blue Fortune')

medizinisch: Appetitanregend, bei Übelkeit, Erbrechen und Verdauungsproblemen, bei Erkältung, fiebersenkend, antibakteriell

kulinarisch: Essbare Blüten, kalte & warme Getränke, zum Parfümieren von Obstsalat und anderen Desserts

Koreanische Nesselminze (Agastache rugosa 'Korean Zest')

medizinisch: Appetitanregend, bei Übelkeit, Erbrechen und Verdauungsproblemen, bei Erkältung, fiebersenkend, antibakteriell

kulinarisch: Essbare Blüten, kalte & warme Getränke, zum Parfümieren von Obstsalat und anderen Desserts

Rote Stockrose (Alcea Rosea-Hybr. 'Mars Magic')

medizinisch:

Innerlich bei Gastritis, Husten und Blasenentzündung, äußerlich bei Halsschmerzen

kulinarisch: Essbare Blüten

Weißer Stockrose (*Alcea Rosea-Hybr. 'Polarstar'*)

medizinisch: Innerlich bei Gastritis, Husten und Blasenentzündung, äußerlich bei Halsschmerzen

kulinarisch: Essbare Blüten

Gelber Stockrose (*Alcea Rosea-Hybr. 'Sunshine'*)

medizinisch: Innerlich bei Gastritis, Husten und Blasenentzündung, äußerlich bei Halsschmerzen

kulinarisch: Essbare Blüten

Großblättriger Frauenmantel (*Alchemilla mollis*)

medizinisch: Bei Frauenleiden

kulinarisch:

Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)

medizinisch: Appetitanregend, verdauungsfördernd und harntreibend.

kulinarisch: Zum Würzen von Ei, Salat, Frischkäse, Quark, Kartoffeln, Suppen u. Saucen, essbare Blüten

Berg-Lauch (*Allium senescens*)

medizinisch: Appetitanregend, verdauungsfördernd und harntreibend.

kulinarisch: Zum Würzen von Ei, Salat, Frischkäse, Quark, Kartoffeln, Suppen u. Saucen, essbare Blüten

Arznei-Engelwurz (*Angelica archangelica*)

medizinisch: Gicht, Rheuma, Lungenleiden, Darmbeschwerden, Geschwülste und Herzleiden

kulinarisch: Marinaden für Fisch & Meeresfrüchte, Kompott- u. Marmeladenwürze, zum Parfümieren von Milch

Panaschierter Engelwurz (*Angelica archangelica 'Corinne Tremaine'*)

medizinisch: Gicht, Rheuma, Lungenleiden, Darmbeschwerden, Geschwülste und Herzleiden

kulinarisch: Marinaden für Fisch & Meeresfrüchte, Kompott- u. Marmeladenwürze, zum Parfümieren von Milch

Katzenpfötchen (*Antennaria dioica 'Rubra'*)

medizinisch: Innerlich bei Leber- und Gallenleiden, Hepatitis, Durchfall, äußerlich bei Mandelentzündung

kulinarisch:

Buntblättriger Meerrettich (*Armoracia rusticana 'Variegata'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden, Rheuma, Wunden u. Insektenstichen

kulinarisch: Wurzel gerieben in Verbindung mit Sahne, Käse, Fisch u. Fleisch

Amerikanische Arnika (*Arnica chamissonis*)

medizinisch: Zur Heilung von Wunden

kulinarisch:

Baumberraute (*Artemisia abrotanum ssp.*)

medizinisch: Appetitanregend, Förderung der Leberfunktionen, bei Menstruationsbeschwerden. Äußerlich bei Schwellungen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch:

Coca-Cola-Strauch (*Artemisia abrotanum var. maritima*)

medizinisch: Appetitanregend, Förderung der Leberfunktionen, bei Menstruationsbeschwerden. Äußerlich bei Schwellungen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch:

Echter Wermut (*Artemisia absinthium*)

medizinisch: Appetitanregend, Förderung der Leberfunktionen. Äußerlich bei Schwellungen, Wunden und Stichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch:

Edelraute (*Artemisia absinthium 'Lambrook Silver'*)

medizinisch: Appetitanregend, Förderung der Leberfunktionen. Äußerlich bei Schwellungen, Wunden und Stichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch:

Estragon (*Artemisia dracunculus*)

medizinisch: Verdauungsfördernd, gegen Darmparasiten. Äußerlich bei Rheuma und Zahnschmerzen

kulinarisch: Würze für Wild u. Geflügel; dezenter Einsatz in Salat und in Kombination mit Tomaten; Bouquet garni für Fischgerichte (Estragon, Thymian, Petersilie u. Zitronenschale)

Römischer Wermut (*Artemisia pontica*)

medizinisch: Appetitanregend, Förderung der Leberfunktionen. Äußerlich bei Schwellungen, Wunden und Stichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Zum Parfümieren von Getränken.

Gelb-gefleckter Beifuß (*Artemisia vulgaris 'Janlim'*)

medizinisch: Verdauungsfördernd, gegen Menstruationsbeschwerden

kulinarisch: Blütenstände als Würze von Ente- und Gansfüllungen

Syrische Seidenpflanze (*Asclepias syriaca*)

medizinisch: Wurzeln sind entwässernd u. können auch Kopfschmerzen lindern

kulinarisch:

Schwarznessel (*Ballota nigra*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden und Bronchialbeschwerden

kulinarisch:

Weißbunte Barbarakresse (*Barbarea vulgaris* 'Variegata')

medizinisch: Stoffwechselfördernd u. keimhemmend

kulinarisch: Im Salat wie Kresse

Mongolische Bergenie (Sibirischer Tee) (*Bergenia crassifolia*)

medizinisch: Innerlich bei Harnwegsinfekten, Müdigkeit, Darmbeschwerden, Kopfschmerzen

kulinarisch: Teekraut

Grossblütige Bergminze (*Calamintha grandiflora*)

medizinisch: Nervöse Leiden, Verstopfung, fiebrige Erkältung, Menstruationsbeschwerden

kulinarisch: Blüten als Salatdekoration, Blätter als Tee oder zum Würzen von Fisch-, Pilz- u. Gemüsegerichten (Auberginen)

Panaschierte Bergminze (*Calamintha grandiflora* 'Variegata')

medizinisch: Nervöse Leiden, Verstopfung, fiebrige Erkältung, Menstruationsbeschwerden

kulinarisch: Blüten als Salatdekoration, Blätter als Tee oder zum Würzen von Fisch-, Pilz- u. Gemüsegerichten (Auberginen)

Steinquendel (*Calamintha menthifolia* 'Gottfried Kühn')

medizinisch: Nervöse Leiden, Verstopfung, fiebrige Erkältung, Menstruationsbeschwerden

kulinarisch: Blüten als Salatdekoration, Blätter als Tee oder zum Würzen von Fisch-, Pilz- u. Gemüsegerichten (Auberginen)

Hellvioletter Steinquendel (*Calamintha nepeta* 'Blue Cloud')

medizinisch: Nervöse Leiden, Verstopfung, fiebrige Erkältung, Menstruationsbeschwerden

kulinarisch: Blüten als Salatdekoration, Blätter als Tee oder zum Würzen von Fisch-, Pilz- u. Gemüsegerichten (Auberginen)

Steinquendel (*Calamintha nepeta* ssp. *nepeta*)

medizinisch: Nervöse Leiden, Verstopfung, fiebrige Erkältung, Menstruationsbeschwerden

kulinarisch: Blüten als Salatdekoration, Blätter als Tee oder zum Würzen von Fisch-, Pilz- u. Gemüsegerichten (Auberginen), zum Aufpeppen von Gurkensalat

Römische Minze (*Calamintha species*)

medizinisch: Nervöse Leiden, Verstopfung, fiebrige Erkältung, Menstruationsbeschwerden

kulinarisch: Blüten als Salatdekoration, Blätter als Tee oder zum Würzen von Fisch-, Pilz- u. Gemüsegerichten (Auberginen)

Wald-Bergminze (*Calamintha sylvatica*)

medizinisch: Nervöse Leiden, Verstopfung, fiebrige Erkältung, Menstruationsbeschwerden

kulinarisch: Blüten als Salatdekoration, Blätter als Tee oder zum Würzen von Fisch-, Pilz- u. Gemüsegerichten (Auberginen)

Blaue Waldglockenblume (*Campanula latifolia* var. *macrantha*)

medizinisch: Blätter von nicht blühenden Pflanzen als Salat

kulinarisch: Essbare Blüten, Blätter als Salat, Wurzeln gekocht als Gemüse

Römische Kamille (*Chamaemelum nobile* 'Plenum')

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden, Übelkeit, Schlaflosigkeit und Menstruationsbeschwerden. Äußerlich bei Hauterkrankungen.

kulinarisch: Essbare Blüten, Tee- u. Erfrischungsgetränke

Gefülltes Schöllkraut (*Chelidonium majus* 'Flore Pleno')

medizinisch: Innerlich bei Arthritis, Rheuma, Gicht, Gallenleiden, Bronchitis, Husten, Geschwüren, Hautausschlägen, äußerlich gegen Warzen, Entzündungen, Ekzeme, Tumore, Verstauchungen, Blutergüsse

kulinarisch:

Gefranstes Schöllkraut (*Chelidonium majus* 'Laciniatum')

medizinisch: Innerlich bei Arthritis, Rheuma, Gicht, Gallenleiden, Bronchitis, Husten, Geschwüren, Hautausschlägen, äußerlich gegen Warzen, Entzündungen, Ekzeme, Tumore, Verstauchungen, Blutergüsse

kulinarisch:

Rainfarn (*Chrysanthemum vulgare*)

medizinisch: Appetitanregend, gegen Darmparasiten. Eine innerliche Anwendung wird nicht empfohlen. Nicht für Schwangere geeignet!!!

kulinarisch:

Juli-Silberkerze (*Cimicifuga racemosa*)

medizinisch: Frauenleiden, Beschwerden der Bronchen

kulinarisch:

Graubehaarte Zistrose (*Cistus incanus* ssp. *tauricus*)

medizinisch: Antiviral, schwermetallausleitend, heilt Hautkrankheiten

kulinarisch: Blüten und Blätter als Tee

Gemeine Wirbeldost (*Clinopodium vulgare*)

medizinisch: Verdauungsfördernd, entzündungshemmend, antiviral, antibakteriell

kulinarisch: Frische oder getrocknete Blätter als Speisewürze oder Tee, frische Blätter als Salatbestandteil

Löffelkraut (*Cochlearia officinalis*)

medizinisch: Appetitanregend und verdauungsfördernd, bei Rheuma

kulinarisch: Blätter im Salat, Quark oder in grünen Saucen

Weißer Diptam, Brennender Busch (*Dictamnus albus* var. *albiflorus*)

medizinisch: Innerlich und äußerlich bei Hauterkrankungen und Gelenkschmerzen

kulinarisch:

Diptam, Brennender Busch (Dictamnus albus var. purpureus)

medizinisch: Innerlich und äußerlich bei Hauterkrankungen und Gelenkschmerzen

kulinarisch:

Bleicher Scheinsonnenhut (Echinacea pallida)

medizinisch: Gegen Hauterkrankungen und Erkältung

kulinarisch: Blütenblätter als Salatdekoration

Niedriger Rosa Sonnenhut (Echinacea purpurea 'Baby Swan Pink')

medizinisch: Gegen Hauterkrankungen und Erkältung

kulinarisch: Blütenblätter als Salatdekoration

Niedriger Weißer Sonnenhut (Echinacea purpurea 'Baby Swan White')

medizinisch: Gegen Hauterkrankungen und Erkältung

kulinarisch: Blütenblätter als Salatdekoration

Etagen-Sonnenhut (Echinacea purpurea 'Doppeldecker')

medizinisch: Gegen Hauterkrankungen und Erkältung

kulinarisch: Blütenblätter als Salatdekoration

Roter Sonnenhut (Echinacea purpurea 'Magnus')

medizinisch: Gegen Hauterkrankungen und Erkältung

kulinarisch: Blütenblätter als Salatdekoration

Wasserdost (Eupatorium cannabinum)

medizinisch: Innerlich bei Arthritis, Rheuma, Erkältung und Grippe, äußerlich bei Geschwüren und Wunden

kulinarisch:

Gefülltblühender Wasserdost (Eupatorium cannabinum 'Plenum')

medizinisch: Innerlich bei Arthritis, Rheuma, Erkältung und Grippe, äußerlich bei Geschwüren und Wunden

kulinarisch:

Gefülltblühendes Sumpf-Mädesüß (Filipendula ulmaria 'Plena')

medizinisch: Säurebedingte Magenprobleme, Rheuma- und Gelenkschmerzen, Grippe, Blasenentzündung

kulinarisch: Blüten als essbare Dekoration, zur Geleebereitung u. zum Aromatisieren von Getränken, Blätter als Zugabe für Salat u. Suppe

Panaschiertes Mädesüß (Filipendula ulmaria 'Variegata')

medizinisch: Säurebedingte Magenprobleme, Rheuma- und Gelenkschmerzen, Grippe, Blasenentzündung

kulinarisch: Blüten als essbare Dekoration, zur Geleebereitung u. zum Aromatisieren von Getränken, Blätter als Zugabe für Salat u. Suppe

Bronze-Fenchel (Foeniculum vulgare 'Rubrum')

medizinisch: Verdauungsfördernd. Bei Halsschmerzen und Zahnfleischentzündungen.

kulinarisch: Das Kraut mit seiner Anisnote passt zu Fischgerichten und Salaten

Gelbfruchtige Monatserdbeere (Fragaria vesca var. semperflorens 'Alpine Yellow')

medizinisch: Innerlich bei Magenbeschwerden und Gicht, äußerlich gegen Sonnenbrand und Hautunreinheiten

kulinarisch: Blätter in Teemischungen

Geissraute (Galega officinalis)

medizinisch: Bei Verdauungsproblemen und Bauchspeicheldrüsenentzündung

kulinarisch:

Dreiblattspiere (Gillenla trifoliata)

medizinisch: Innerlich bei Fieber, chronischen Durchfall, Verstopfung, Asthma- und Bronchialleiden

kulinarisch:

Spanisches Süßholz (Glycyrrhiza glabra)

medizinisch: Innerlich bei Asthma, Bronchitis, Husten, Magengeschwüren, Arthritis, Allergie, äußerlich gegen Herpes, Ekzeme und Gürtelrose

kulinarisch: Wurzel als Tee

Jiaogulan (Gynostemma pentaphyllum)

medizinisch: Innerlich bei nervöser Anspannung und Erschöpfung, Magengeschwüren, Asthma, Bronchitis, Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs

kulinarisch:

Curry-Kraut (Helichrysum italicum)

medizinisch: Bei Husten

kulinarisch: Kurz mitgegart bekommen Gemüse- und Reisgerichte eine dezente Currynote

Rosa Wiesen-Bärenklau (Heracleum sphondylium 'Pink Cloud')

medizinisch: Innerlich bei Husten u. Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Junge Blätter u. Sprosse als Gemüse

Panaschierter Eidechschenschwanz (Houttuynia cordata 'Chameleon')

medizinisch: Innerlich gegen Luftweg- und Harnwegsinfektionen, äußerlich bei Hautproblemen, Abszessen und Bindehautentzündung

kulinarisch: Wie Koriander

Gefüllter Eidechschwanz (*Houttuynia cordata 'Plena'*)

medizinisch: Innerlich gegen Luftweg- und Harnwegsinfektionen, äußerlich bei Hautproblemen, Abszessen und Bindehautentzündung

kulinarisch: Wie Koriander

Weißer Ysop (*Hyssopus officinalis 'Albus'*)

medizinisch: Bei Bronchitis, Husten und Verdauungsproblemen. Äußerlich bei Verletzungen

kulinarisch: Essbare Blüten, für Wildgerichte und zum Parfümieren von Kompotten, dezent einsetzen

Rosa Ysop (*Hyssopus officinalis 'Roseus'*)

medizinisch: Bei Bronchitis, Husten und Verdauungsproblemen. Äußerlich bei Verletzungen

kulinarisch: Essbare Blüten, für Wildgerichte und Suppen. Passt auch zu Gerichten mit Hülsenfrüchten. Zum Parfümieren von Kompotten und alkoholischen Getränken, dezent einsetzen

Zwerg-Ysop (*Hyssopus officinalis ssp. aristatus*)

medizinisch: Bei Bronchitis, Husten und Verdauungsproblemen. Äußerlich bei Verletzungen

kulinarisch: Essbare Blüten, für Wildgerichte und zum Parfümieren von Kompotten, dezent einsetzen

Echter Alant (*Inula helenium*)

medizinisch: Innerlich bei Bronchitis, Heuschnupfen, Reizhusten, Asthma, Tuberkulose, Pleuritis und Katarrh

kulinarisch: Wurzel als Gemüse, kandiert oder zum aromatisieren von Likör

Weißblühender Lavendel (*Lavandula angustifolia 'Alba'*)

medizinisch: Bei Migräne, Erschöpfung, Depressionen, Schlaflosigkeit, Verdauungsproblemen und Bronchitis. Äußerlich bei Stichen, Verbrennungen, Hautleiden und Muskelschmerzen.

kulinarisch: Huhn, Kaninchen, Lamm, zum Parfümieren von Zucker und als besonderes I-Tüpfelchen im Schokoeis

Lavendel (*Lavandula angustifolia 'Hidcote Blue'*)

medizinisch: Bei Migräne, Erschöpfung, Depressionen, Schlaflosigkeit, Verdauungsproblemen und Bronchitis. Äußerlich bei Stichen, Verbrennungen, Hautleiden und Muskelschmerzen.

kulinarisch: Huhn, Kaninchen, Lamm, zum Parfümieren von Zucker und als besonderes I-Tüpfelchen im Schokoeis

Lavendel (*Lavandula angustifolia 'Hidcote Superior'*)

medizinisch: Bei Migräne, Erschöpfung, Depressionen, Schlaflosigkeit, Verdauungsproblemen und Bronchitis. Äußerlich bei Stichen, Verbrennungen, Hautleiden und Muskelschmerzen.

kulinarisch: Huhn, Kaninchen, Lamm, zum Parfümieren von Zucker und als besonderes I-Tüpfelchen im Schokoeis

Rosablütiger Lavendel (*Lavandula angustifolia 'Rosea'*)

medizinisch: Bei Migräne, Erschöpfung, Depressionen, Schlaflosigkeit, Verdauungsproblemen und Bronchitis. Äußerlich bei Stichen, Verbrennungen, Hautleiden und Muskelschmerzen.

kulinarisch: Huhn, Kaninchen, Lamm, zum Parfümieren von Zucker und als besonderes I-Tüpfelchen im Schokoeis

Krauses Herzgespann (*Leonurus cardiaca 'Grobbebol'*)

medizinisch: Innerlich bei Herzbeschwerden

kulinarisch:

Liebstockel, Maggikraut (*Levisticum officinale*)

medizinisch: Innerlich bei Appetitlosigkeit, Verdauungsproblemen, Koliiken, Blähungen, Blasenentzündungen u. Menstruationsbeschwerden, äußerlich bei Halsschmerzen

kulinarisch: Junge Triebe als Gemüse, Stiele kandiert, Blätter in Salaten, Eintöpfen u. Suppen, Samen als Suppen-, Brot- u. Gebäckwürze

Pfennigkraut (*Lysimachia nummularia*)

medizinisch: Bei Husten, Rheuma, Gicht, Durchfall, Hautverletzungen u. Ekzemen

kulinarisch:

Gelblättriges Pfennigkraut (*Lysimachia nummularia 'Aurea'*)

medizinisch: Bei Husten, Rheuma, Gicht, Durchfall, Hautverletzungen u. Ekzemen

kulinarisch:

Garten-Blutweiderich (*Lythrum salicaria 'Robert'*)

medizinisch: Innerlich bei Durchfall, Ruhr, Cholera, Typhus, Gelbsucht, Blutungen, Menorrhagie, und Scheidenausfluss, äußerlich bei Wunden, Eiterflechten, Ekzemen, Augenentzündung und Scheidenausfluss

kulinarisch:

Garten-Blutweiderich (*Lythrum salicaria 'Stichflamme'*)

medizinisch: Innerlich bei Durchfall, Ruhr, Cholera, Typhus, Gelbsucht, Blutungen, Menorrhagie, und Scheidenausfluss, äußerlich bei Wunden, Eiterflechten, Ekzemen, Augenentzündung und Scheidenausfluss

kulinarisch:

Weißer Andorn (*Marrubium vulgare*)

medizinisch: Bedeutendes Heilkraut gegen Bronchitis, Erkältung und Husten. Wirkt positiv auf Leber, Galle und Herz

kulinarisch: Likör- und Brauwürzkräut.

Panaschierte Zitronenmelisse (*Melissa officinalis 'Variegata'*)

medizinisch: Bei Depressionen und Verdauungsproblemen. Äußerlich bei Stichen und Herpes..

kulinarisch: Desserts, Fisch & Huhn, Tee, Longdrinks

Bananenminze (*Mentha arvensis 'Banana'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Rosminze (*Mentha longifolia*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Lavendel-Minze (*Mentha spec. 'Lavandula'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Basilikumminze (*Mentha species 'Basilmint'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Erdbeerminze (*Mentha species 'Erdbeere'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Mojito-Minze (*Mentha species 'Nemorosa'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Buntblättrige Apfelminze (*Mentha suaveolens 'Variegata'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Grapefruit-Minze (*Mentha suaveolens x piperita*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Zitronenminze (*Mentha x gentilis var. citrata*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Limonenminze (*Mentha x piperita v. citrata 'Limon'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Orangenminze (*Mentha x piperita v. citrata 'Orange'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Schokoladenminze (*Mentha x piperita v. piperita 'Schoko'*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Tee, Fisch- u. Hühnchengerichte

Goldmelisse, Oswego Tee (*Monarda didyma*)

medizinisch: Bei leichten Verdauungsbeschwerden

kulinarisch: Essbare Blüten, Tee- u. Erfrischungsgetränke

Süssdolde (*Myrrhis odorata*)

medizinisch: Innerlich bei Husten, Verdauungsbeschwerden und Blutarmut

kulinarisch: Feines Kerbelaroma, kurz gegart zu Fisch oder in Joghurtsaucen, nimmt Fruchtdesserts die Säure

Echte Katzenminze (*Nepeta cataria*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden, fiebriger Erkältung oder Grippe, nervösen Leiden

kulinarisch: Essbare Blüten, Tee- u. Erfrischungsgetränke

Zitronen-Katzenminze (*Nepeta cataria ssp. citrodora*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden, fiebriger Erkältung oder Grippe, nervösen Leiden

kulinarisch: Essbare Blüten, Tee- u. Erfrischungsgetränke

Dornige Hauhechel (*Ononis spinosa*)

medizinisch: Wurzeln innerlich bei Harnwegserkrankungen, Blasen- u. Nierenleiden

kulinarisch:

Eselsdistel (*Onopordum acanthium*)

medizinisch: Fördert die Verdauung, hilft bei Husten u. Gallenleiden

kulinarisch:

Schweizer Oregano (*Origanum laevigatum 'Aromatico'*)

medizinisch: Appetitanregend und verdauungsfördernd. Bei Erkältung, Grippe und Bronchitis.

kulinarisch: Pizza, Pasta, gebratenes Gemüse u. Fleischgerichte

Gelblaubiger Garten-Dost (*Origanum vulgare 'Aureum'*)

medizinisch: Appetitanregend und verdauungsfördernd. Bei Erkältung, Grippe und Bronchitis.

kulinarisch: Pizza, Pasta, gebratenes Gemüse u. Fleischgerichte

Rasiger Dost (*Origanum vulgare 'Compactum'*)

medizinisch: Appetitanregend und verdauungsfördernd. Bei Erkältung, Grippe und Bronchitis.

kulinarisch: Pizza, Pasta, gebratenes Gemüse u. Fleischgerichte

Goldbaldrian (*Patrinia scabiosifolia*)

medizinisch: Antibakteriell, regt Leber- u. Nierenfunktion an

kulinarisch: Essbare Blätter u. Knospen im jungen Zustand

Steppenraute (*Peganum harmala*)

medizinisch: Innerlich bei Melancholie, Magenproblemen, Harnwegs- u. Menstruationsbeschwerden, Nervenkrankheiten, Kopf- u. Zahnschmerzen, äußerlich bei Rheuma, Hautkrankheiten und Hämorrhoiden

kulinarisch:

Wiesen-Knöterich (*Persicaria bistorta 'Superbum'*)

medizinisch: Innerlich bei Durchfall, Ruhr, Cholera, Katarrh, Blasenentzündung, äußerlich bei Rachen- und Mundhöhlenentzündung, Wunden, Mundgeschwüre u. Zahnfleischerkrankungen

kulinarisch:

Rosablühende Bibernelle (*Pimpinella major 'Rosea'*)

medizinisch: Innerlich bei Atemwegserkrankungen, Verdauungsproblemen, Mund- u. Rachenraumentzündungen

kulinarisch:

Gefranstrotblättriger Wegerich (*Plantago major 'Purple Perversion'*)

medizinisch: Innerlich bei Durchfall, Blutungen, Cystitis, Bronchitis, Katarrh, Nebenhöhlen- u. Ohrenentzündungen, Asthma, Heuschnupfen, Husten, Gastritis, Magengeschwür, äußerlich bei Wunden, Insektenstichen, Geschwüren, Augenentzündungen, Gürtelrose, Hämorrhoiden

kulinarisch:

Rosenwegerich (*Plantago major 'Rosularis'*)

medizinisch: Innerlich bei Durchfall, Blutungen, Cystitis, Bronchitis, Katarrh, Nebenhöhlen- u. Ohrenentzündungen, Asthma, Heuschnupfen, Husten, Gastritis, Magengeschwür, äußerlich bei Wunden, Insektenstichen, Geschwüren, Augenentzündungen, Gürtelrose, Hämorrhoiden

kulinarisch:

Burgundfarbener Breitwegerich (*Plantago major 'Rubriflora'*)

medizinisch: Innerlich bei Durchfall, Blutungen, Cystitis, Bronchitis, Katarrh, Nebenhöhlen- u. Ohrenentzündungen, Asthma, Heuschnupfen, Husten, Gastritis, Magengeschwür, äußerlich bei Wunden, Insektenstichen, Geschwüren, Augenentzündungen, Gürtelrose, Hämorrhoiden

kulinarisch:

Panaschierter Breit-Wegerich (*Plantago major 'Variegata'*)

medizinisch: Innerlich bei Durchfall, Blutungen, Cystitis, Bronchitis, Katarrh, Nebenhöhlen- u. Ohrenentzündungen, Asthma, Heuschnupfen, Husten, Gastritis, Magengeschwür, äußerlich bei Wunden, Insektenstichen, Geschwüren, Augenentzündungen, Gürtelrose, Hämorrhoiden

kulinarisch:

Ballonblume (*Platycodon grandiflorus 'Mariesii'*)

medizinisch: Innerlich bei Husten, Erkältung, Bronchitis, Brustfellentzündung, Lungenabszess und Racheninfektionen

kulinarisch:

Gefüllte Ballonblume (*Platycodon grandiflorus 'Hakone Blue'*)

medizinisch: Innerlich bei Husten, Erkältung, Bronchitis, Brustfellentzündung, Lungenabszess und Racheninfektionen

kulinarisch:

Gefüllte Ballonblume (*Platycodon grandiflorus 'Hakone White'*)

medizinisch: Innerlich bei Husten, Erkältung, Bronchitis, Brustfellentzündung, Lungenabszess und Racheninfektionen

kulinarisch:

Kriech-Knöterich (*Polygonum affine 'Superbum'*)

medizinisch: Innerlich bei Durchfall, Entzündungen in Mund u. Rachen, äußerlich zur Wundbehandlung

kulinarisch:

Heimische Schlüsselblume (*Primula veris*)

medizinisch: Innerlich bei Bronchitis, Katarrh, Husten, Asthma, Arthritis, Schlaflosigkeit, Kopfschmerz und Unruhe, äußerlich bei Gelenkschmerzen, Sonnenbrand und Migräne

kulinarisch: Essbare Blüten

Gewöhnliche Kuhschelle (*Pulsatilla vulgaris*)

medizinisch: Innerlich bei PMS, Entzündungen der Geschlechtsorgane, Spannungskopfschmerzen, Neuralgie, Schlaflosigkeit, Hyperaktivität, bakterielle Hautinfektionen, Blutvergiftung, Asthma, Keuchhusten und Bronchitis

kulinarisch:

Weißer Küchenschelle (*Pulsatilla vulgaris 'Alba'*)

medizinisch: Innerlich bei PMS, Entzündungen der Geschlechtsorgane, Spannungskopfschmerzen, Neuralgie, Schlaflosigkeit, Hyperaktivität, bakterielle Hautinfektionen, Blutvergiftung, Asthma, Keuchhusten und Bronchitis

kulinarisch:

Überraschungs Küchenschelle (*Pulsatilla vulgaris 'Papageno'*)

medizinisch: Innerlich bei PMS, Entzündungen der Geschlechtsorgane, Spannungskopfschmerzen, Neuralgie, Schlaflosigkeit, Hyperaktivität, bakterielle Hautinfektionen, Blutvergiftung, Asthma, Keuchhusten und Bronchitis

kulinarisch:

Amerikanische Bergminze (*Pycnanthemum pilosum*)

medizinisch: Bei Verdauungsbeschwerden, Fieber und Husten

kulinarisch: Joghurts, Dips, Salate, kalte Suppen, Saucen und Chutneys, Longdrinks, Fisch- u. Hühnengerichte

Gewürzrosmarin (*Rosmarinus officinalis*)

medizinisch: Bei Kopfschmerzen, Erschöpfung, Kreislaufstörungen, Depressionen und Verdauungsproblemen. Äußerlich bei Hautleiden, Haarausfall, Wunden, niedrigem Blutdruck und Muskelschmerzen

kulinarisch: Fleisch- sowie Gemüsegerichte. Für Kräuteröl und -essig

Weinraute (*Ruta graveolens 'Jackman's Blue'*)

medizinisch: Bei Rheumatismus und Menstruationsbeschwerden. Äußerlich bei Augenleiden, Rheuma und Rückenschmerzen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Essig- und Spirituosenwürze

Panaschierte Weinraute (Ruta graveolens 'Variegata')

medizinisch: Bei Rheumatismus und Menstruationsbeschwerden. Äußerlich bei Augenleiden, Rheuma und Rückenschmerzen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Essig- und Spirituosenwürze

Rotwurz-Salbei (Salvia miltiorrhiza 'BLBP 01')

medizinisch: Bluthochdruck, Hautkrankheiten

kulinarisch:

Kriechender Salbei (Salvia nevadensis)

medizinisch: Förderung der Verdauungs- und Leberfunktionen. Äußerlich bei Infektionen von Haut, Rachen, Mund und Zahnfleisch. Bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Fleisch-(z.B. Saltimbocca), Polenta- und Pastagerichte

Apothekersalbei (Salvia officinalis)

medizinisch: Förderung der Verdauungs- und Leberfunktionen. Äußerlich bei Infektionen von Haut, Rachen, Mund und Zahnfleisch. Bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Fleisch-(z.B. Saltimbocca), Polenta- und Pastagerichte

Buntblättriger Salbei (Salvia officinalis 'Aurea')

medizinisch: Förderung der Verdauungs- und Leberfunktionen. Äußerlich bei Infektionen von Haut, Rachen, Mund und Zahnfleisch. Bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Fleisch-(z.B. Saltimbocca), Polenta- und Pastagerichte

Großblättriger Garten-Salbei (Salvia officinalis 'Berggarten')

medizinisch: Förderung der Verdauungs- und Leberfunktionen. Äußerlich bei Infektionen von Haut, Rachen, Mund und Zahnfleisch. Bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Fleisch-(z.B. Saltimbocca), Polenta- und Pastagerichte

Cremerweißer Gartensalbei (Salvia officinalis 'Creme De La Creme')

medizinisch: Förderung der Verdauungs- und Leberfunktionen. Äußerlich bei Infektionen von Haut, Rachen, Mund und Zahnfleisch. Bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Fleisch-(z.B. Saltimbocca), Polenta- und Pastagerichte

Purpur-Gartensalbei (Salvia officinalis 'Purpurascens')

medizinisch: Förderung der Verdauungs- und Leberfunktionen. Äußerlich bei Infektionen von Haut, Rachen, Mund und Zahnfleisch. Bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Fleisch-(z.B. Saltimbocca), Polenta- und Pastagerichte

Dalmatischer Gartensalbei (Salvia officinalis ssp. major)

medizinisch: Förderung der Verdauungs- und Leberfunktionen. Äußerlich bei Infektionen von Haut, Rachen, Mund und Zahnfleisch. Bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Fleisch-(z.B. Saltimbocca), Polenta- und Pastagerichte

Großer Wiesenknopf (Sanguisorba officinalis)

medizinisch: Zur Heilung von Wunden u. Blutungen, bei Durchfallerkrankungen

kulinarisch: Wie Pimpinelle für Saucen, Salate, Fisch- u. Geflügelgerichte und zum Marinieren

Garten-Wiesenknopf (Sanguisorba officinalis 'Arnhem')

medizinisch: Zur Heilung von Wunden u. Blutungen, bei Durchfallerkrankungen

kulinarisch: Wie Pimpinelle für Saucen, Salate, Fisch- u. Geflügelgerichte und zum Marinieren

Garten-Wiesenknopf (Sanguisorba officinalis 'Blackthorn')

medizinisch: Zur Heilung von Wunden u. Blutungen, bei Durchfallerkrankungen

kulinarisch: Wie Pimpinelle für Saucen, Salate, Fisch- u. Geflügelgerichte und zum Marinieren

Großer Wiesenknopf (Sanguisorba officinalis 'Red Thunder')

medizinisch: Zur Heilung von Wunden u. Blutungen, bei Durchfallerkrankungen

kulinarisch: Wie Pimpinelle für Saucen, Salate, Fisch- u. Geflügelgerichte und zum Marinieren

Purpur-Wiesenknopf (Sanguisorba officinalis 'Tanna')

medizinisch: Zur Heilung von Wunden u. Blutungen, bei Durchfallerkrankungen

kulinarisch: Wie Pimpinelle für Saucen, Salate, Fisch- u. Geflügelgerichte und zum Marinieren

Heiligenkraut (Santolina chamaecyparissus)

medizinisch: Gegen Darmparasiten. Bei Verdauungs- und Menstruationsbeschwerden. Äußerlich bei Stichen, Entzündungen und Wunden.

kulinarisch: Kurz mit gegart bekommen Fisch- und Fleischgerichte eine würzige Note.

Berg-Bohnenkraut (Satureja montana)

medizinisch: Bei Bronchitis, Halsschmerzen, Verdauungsproblemen und Menstruationsbeschwerden. Äußerlich bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Essbare Blüten, Gemüse- u. Fleischgerichte, Hülsenfrüchte, Fisch, Kohl

Zitroniges Bergbohnenkraut (Satureja montana ssp. citriodora)

medizinisch: Bei Bronchitis, Halsschmerzen, Verdauungsproblemen und Menstruationsbeschwerden. Äußerlich bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Essbare Blüten, Gemüse- u. Fleischgerichte, Hülsenfrüchte, Fisch, Kohl

Kriechendes Bohnenkraut (Satureja repandra)

medizinisch: Bei Bronchitis, Halsschmerzen, Verdauungsproblemen und Menstruationsbeschwerden. Äußerlich bei Insektenstichen. Nicht für Schwangere geeignet!!

kulinarisch: Essbare Blüten, Gemüse- u. Fleischgerichte, Hülsenfrüchte, Fisch, Kohl

Schisandra (Schisandra chinensis)

medizinisch: Nerven u. Herz stärkend

kulinarisch:

Baikal-Helmkraut (*Scutellaria baicalensis*)

medizinisch: Innerlich bei Darmentzündungen, Ruhr, Durchfall, Gelbsucht, chronische Hepatitis, Harnwegsinfekten, Bluthochdruck, Nasenbluten und Blutungen der Lungen und Eingeweiden

kulinarisch:

Griechischer Bergtee (*Sideritis syriaca*)

medizinisch: Entzündungshemmend (Halsschmerzen)

kulinarisch: Teekraut

Heilziest (*Stachys officinalis* (*Betonica officinalis*))

medizinisch: Innerlich bei Kopfschmerzen, Nebenhöhlenentzündung, Katarrh, Gastritis, schlechter Verdauung und Bluthochdruck, äußerlich bei Wunden, Quetschungen, Geschwüren und Zahnfleischentzündungen

kulinarisch:

Teufelsabbiss (*Succisa pratensis*)

medizinisch: Blutreinigend

kulinarisch:

Gelbbunter Beinwell (*Symphytum x uplandicum* 'Variegatum')

medizinisch: Innerlich bei Magen- & Zwölffingerdarmgeschwüren, chronischen Bronchialbeschwerden, Colitis, Reizdarm und Rheuma, äußerlich bei Schuppenflechte, Ekzemen, Wunden, Krampfadern & Beingeschwüren, Arthritis, Verstauchungen, Hämorrhoiden, Brüchen & Verletzungen

kulinarisch:

Mutterkraut (*Tanacetum parthenium*)

medizinisch: Innerlich bei Migräne, Kopfschmerzen, rheumatischen und arthritischen Beschwerden, Verdauungs- u. Menstruationsbeschwerden, äußerlich bei Insektenstichen u. Abschürfungen, nicht während der Schwangerschaft einnehmen

kulinarisch:

Gelbblaugiges Mutterkraut (*Tanacetum parthenium* 'Aureum')

medizinisch: Innerlich bei Migräne, Kopfschmerzen, rheumatischen und arthritischen Beschwerden, Verdauungs- u. Menstruationsbeschwerden, äußerlich bei Insektenstichen u. Abschürfungen, nicht während der Schwangerschaft einnehmen

kulinarisch:

Rosablühender Löwenzahn (*Taraxacum pseudoroeseum*)

medizinisch: Innerlich bei Appetitlosigkeit, Gallenblasen- u. Verdauungsproblemen, Gicht, Hautproblemen, Gelenksbeschwerden, Harnwegsbeschwerden, Gelbsucht

kulinarisch: Blüten als Salatdekoration u. zur Wein- & Geleebereitung, Blätter als Salat oder Gemüse, Wurzeln als Kaffeeersatz

Edelgamander (*Teucrium chamaedrys*)

medizinisch: Innerlich bei Appetitlosigkeit, Gallenblasen- u. Verdauungsproblemen, Gicht, rheumatoider Arthritis, Katarrh und Bronchitis, äußerlich bei Zahnfleischerkrankungen, Hautausschlägen und Verletzungen

kulinarisch:

Katzengamander (*Teucrium marum*)

medizinisch: Gallen- und Magenbeschwerden

kulinarisch:

Gekrauster Gamander (*Teucrium scorodonia* 'Crispum')

medizinisch: Magen- und Darmerkrankungen, Entzündungen im Mund u. Rachen

kulinarisch:

Zitronen-Thymian weißrandig (*Thymus citriodorus* 'Silver King')

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch: Desserts, Bowlen, Marmeladen, mit Rotwein für Fleischmarinaden, Würze für Eintöpfe, Terrinen, Pasteten, Saucen (Tomate) und Suppen

Schopfiger Thymian (*Thymus comosus* 'Doone Valley')

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch: Desserts, Bowlen, Marmeladen, mit Rotwein für Fleischmarinaden, Würze für Eintöpfe, Terrinen, Pasteten, Saucen (Tomate) und Suppen

Orangen-Thymian (*Thymus fragrantissimus*)

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch: Desserts, Bowlen, Marmeladen, mit Rotwein für Fleischmarinaden, Würze für Eintöpfe, Terrinen, Pasteten, Saucen (Tomate) und Suppen

Kriechender Zitronenthymian (*Thymus herba-barona* v. *citriodorus*)

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch: Desserts, Bowlen, Marmeladen, mit Rotwein für Fleischmarinaden, Würze für Eintöpfe, Terrinen, Pasteten, Saucen (Tomate) und Suppen

Breitblättriger Thymian (*Thymus longicaulis* ssp. *odoratus*)

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch: Desserts, Bowlen, Marmeladen, mit Rotwein für Fleischmarinaden, Würze für Eintöpfe, Terrinen, Pasteten, Saucen (Tomate) und Suppen

Echter Quendel (*Thymus pulegioides*)

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch: Desserts, Bowlen, Marmeladen, mit Rotwein für Fleischmarinaden, Würze für Eintöpfe, Terrinen, Pasteten, Saucen (Tomate) und Suppen

Teppichthymian (*Thymus serpyllum* 'Pink Chintz')

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch:

Weißer Feldthymian (*Thymus serpyllum* 'Albus')

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch:

Feldthymian (Thymus serpyllum 'Coccineus')

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch:

Feldthymian (Thymus serpyllum 'Magic Carpet')

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch:

Rosenduft-Thymian (Thymus spec.)

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch: Desserts, Bowlen, Tee, Marmeladen, mit Rotwein für Fleischmarinaden, Würze für Eintöpfe, Terrinen, Pasteten, Saucen (Tomate) und Suppen

Kompakter Gewürz-Thymian (Thymus vulgaris 'Compactus')

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch: Desserts, Bowlen, Marmeladen, mit Rotwein für Fleischmarinaden, Würze für Eintöpfe, Terrinen, Pasteten, Saucen (Tomate) und Suppen

Gold-Thymian (Thymus x citriodorus 'Aureus')

medizinisch: Bei Atemwegsbeschwerden und Verdauungsstörungen

kulinarisch: Desserts, Bowlen, Marmeladen, mit Rotwein für Fleischmarinaden, Würze für Eintöpfe, Terrinen, Pasteten, Saucen (Tomate) und Suppen

Baldrian (Valeriana officinalis)

medizinisch: Innerlich bei Schlaflosigkeit, Hysterie, Hyperaktivität, Angstzuständen, Krämpfen, Muskelspannungen, Zuckungen, Migräne, Verdauungsbeschwerden, Bluthochdruck und schmerzhafte Menstruation, äußerlich bei Ekzemen, Geschwüren und Verletzungen

kulinarisch:

Kandelaber-Ehrenpreis (Veronicastrum virginicum)

medizinisch: Innerlich bei Entzündung der Gallenblase, chronischer Verstopfung und Verdauungsstörungen

kulinarisch:

Weißer Kandelaber-Ehrenpreis (Veronicastrum virginicum 'Diana')

medizinisch: Innerlich bei Entzündung der Gallenblase, chronischer Verstopfung und Verdauungsstörungen

kulinarisch:

Goldener Alexander (Zizia aurea)

medizinisch: Augenliderkrankungen, Chorea, Epilepsie, sexuell bedingte Hysterie und Hypochondrie

kulinarisch:
