



Rosmarin

Duftet ganz süß.
Mit diesem Kraut schmeckt alles ein wenig mehr nach Sommerurlaub im Süden.



Thymian

Duftet intensiv und schmeckt leicht bitter und beißend.
Findet bei Kartoffelgerichten, Geflügel, Wild, Lamm etc. Verwendung.



Majoran

Schmeckt leicht süßlich, ähnlich dem Thymian.
Wird zur Wurstherstellung, als Kartoffel- und Fleischgewürz verwendet.



Dill

Dill beruhigt den Magen.
Wird oft bei Fischgerichten oder Salaten verwendet.



Basilikum

Die Blätter sind rund.
Eignet sich besonders gut als Würze für Spagetti, gefüllte Tomaten usw.



Schnittlauch

Schmeckt würzig.
Die Blätter sind hohl und rund.
Die Knollen können wie kleine Zwiebeln verwendet werden.



Salbei

Schmeckt getrocknet etwas bitter und muss vorsichtig verwendet werden.
Besitzt eine entzündungshemmende Wirkung



Petersilie

Gibt es mit glatten und mit krausen Blättern.
Gehört zu den Lieblingskräutern der deutschen Küche.



Zitronenmelisse

Schmeckt intensiv nach Zitrone.
Sie passt zu Salaten, Soßen, Fisch, Geflügel und sommerlichen Mixgetränken.



Kresse

Schmeckt nach Frühling.
Die Blätter sind zu zweit.
Schmeckt gut auf einem Butterbrot.



Lorbeer

Frischer Lorbeer riecht nach Zitrone und Muskat.
Der Lorbeer war das Symbol des Vergebens und des Ruhms.



Pfefferminze

Duftet und schmeckt nach Menthol.
Verwendet man für Tees, Speiseeis, Fruchtsalate, Saucen, Kartoffeln, Lamm,...



Oregano

Schmeckt würzig. Wird nach dem Backen auf die Pizza gestreut. Vorsichtig verwenden.