

Heil- Und Gewürzpflanzen

BSL	Name	Verwendungszweck	BZ	Höhe	PG
	Allium <i>Lauch</i>				
689	- schoenoprassum	Blätter zu Salaten, Soßen, Suppen	6-7	30	1
3596	- tuberosum	Blätter zu Salaten, Quark- und Eierspeisen	8-9	40	3
	Artemisia <i>Wermut</i>				
919	- absinthium	Blätter für Magen- und Darmtee	7-9	100	2
3955	- dracunculus (thüringer Estragon)	im Aroma ähnlich franz.Estragon, zu Salaten, Essig	8-9	100	4
	Galium <i>Waldmeister</i>				
451	- odoratum	Blätter für Getränke	4-5	30	3
	Hyssopus <i>Ysop</i>				
647	- officinalis	Blätter zu Soßen, Salaten	6-9	40	2
	Levisticum <i>Liebstöckel</i>				
911	- officinalis	Blätter, Maggikraut zu Suppen	6-7	200	2
	Melissa <i>Zitronenmelisse</i>				
913	- officinalis	Blätter zu Suppen und Salaten, Tee	6-8	100	2
	Mentha <i>Minze</i>				
2572	- piperita citrata	Blätter für Tee, Salate, Soßen	7-9	50	3
915	- piperita Mitcham	Blätter für Tee	7-9	50	3
2573	- rotundifolia	Blätter für Erfrischungsgetränke	7-9	50	3
2581	- spicata Kentucky Spearmint	Blätter für milden Minztee	7-9	50	3
4644	- species Mojito	Blätter für Cocktail's	7-9	50	3
4390	- spicata Maroccan	Blätter für süßen Tee	7-9	60	3
2579	- suaveolens Var.	Duftstrauß	7-9	50	3
	Origanum <i>Staudenmajoran / Dost</i>				
912	- vulgare	Blätter für Wurst, Braten, Pizza	7-9	60	1
	Petroselinum <i>Petersilie</i>				
981	- crispum	Blätter zu Suppen und Salaten	6-7	20	2
	Rheum <i>Rhabarber</i>				
1101	- rhabarberum 1L	Blattstiele als Kompott und Kuchenbelag	5-6	140	5
	Rosmarinus <i>Rosmarin</i>				
914	- officinalis	Blätter zu Fisch, Braten, Soßen	5-6	60	4
	Salvia <i>Salbei</i>				
916	- offic.	Blätter zu Braten, Geflügel, als Tee	6-8	70	2
	Sanguisorba <i>Gartenpimpinelle</i>				
983	- minor	Blätter zu Suppen, Eintöpfen, Soßen	5-6	50	2
	Satureja <i>Bergbohnenkraut</i>				
908	- montana	Blätter zu Bohnen und Gurken	7-9	50	2
	Thymus <i>Thymian</i>				
918	- vulgaris	Blätter zu Fleisch, Fisch, Geflügel	5-10	40	2
	Valeriana <i>Baldrian</i>				
906	- officinalis	Wurzeln als Beruhigungsmittel	5-10	150	2