



### 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.