

		SEITE	ABB. AUF SEITE
INHALTSVERZEICHNIS		4	
VORWORT		6	
KAPITEL 1 – Systematisierte Einzeldarstellung von 44 beliebten Küchenkräutern			
ANGELIKA	(<i>Angelica archangelica</i>)	12	14
ANIS	(<i>Pimpinella anisum</i>)	15	17
BÄRLAUCH	(<i>Allium ursinum</i>)	18	20
BASILIKUM	(<i>Ocimum basilicum</i>)	21	22
BEIFÜß	(<i>Artemisia vulgaris</i>)	24	26
BEINWURZ	(<i>Symphytum officinale</i>)	27	29
BOHNENKRAUT	(<i>Satureja hortensis</i>)	30	32
BORRETSCH	(<i>Borago officinalis</i>)	33	35
BRENNNESSEL	(<i>Urtica dioica</i>)	36	38
DILL	(<i>Anethum graveolens</i>)	39	41
ESTRAGON	(<i>Artemisia dracunculus</i>)	42	44
FENCHEL	(<i>Foeniculum vulgare</i>)	45	47
GARTENKRESSE	(<i>Lepidium sativum</i>)	48	50
HOPFEN	(<i>Humulus lupulus</i>)	51	53
KAPUZINERKRESSE	(<i>Tropaeolum majus</i>)	54	56
KERBEL	(<i>Anthriscus cerefolium</i>)	57	59
KNOBLAUCH	(<i>Allium sativum</i>)	60	62
KORIANDER	(<i>Coriandrum sativum</i>)	63	65
KÜMMEL	(<i>Carum carvi</i>)	66	68
LAVENDEL	(<i>Lavandula angustifolia</i>)	69	71
LIEBSTÖCKEL	(<i>Levisticum officinale</i>)	72	74
LORBEER	(<i>Laurus nobilis</i>)	75	77
MAJORAN	(<i>Origanum majorana</i>)	78	80
MEERRETTICH	(<i>Armoracia rusticana</i>)	81	83
MINZE	(<i>Menta species</i>)	84	86
OREGANO	(<i>Origanum vulgare</i>)	87	89
PETERSILIE	(<i>Petroselinum crispum</i>)	90	93
PIMPINELLE	(<i>Sanguisorba minor</i>)	94	96

		SEITE	ABB. AUF SEITE
PORTULAK	(<i>Portulaca oleracea</i>)	97	98
RAINFARN	(<i>Tanacetum vulgare</i>)	99	101
RINGELBLUME	(<i>Calendula officinalis</i>)	102	104
ROSMARIN	(<i>Rosmarinus officinalis</i>)	105	107
SALBEI	(<i>Salvia officinalis</i>)	108	110
SAUERAMPFER	(<i>Rumex acetosa</i>)	111	113
SCHNITTLAUCH	(<i>Allium schoenoprasum</i>)	114	116
SCHNITTSellerie	(<i>Apium graveolens var. secalina</i>)	117	119
THYMIAN	(<i>Thymus vulgaris</i>)	120	122
TRIPMADAM	(<i>Sedum reflexum</i>)	123	125
WALDMEISTER	(<i>Galium odoratum</i>)	126	128
WEINRAUTE	(<i>Ruta graveolens</i>)	129	131
WERMUT	(<i>Artemisia absinthium</i>)	132	134
YSOP	(<i>Hyssopus officinalis</i>)	135	137
ZITRONENMELISSE	(<i>Melissa officinalis</i>)	138	140
ZWIEBEL	(<i>Allium cepa</i>)	141	142
TABELLE I:	Wichtige Charakteristika	144	
	(Jährigkeit, Höhe, Blütezeit, Blütenfarbe)		
TABELLE II:	Anbau, Pflanzenbedarf und Bedeutung	146	
KAPITEL 2 –	Gerichte, die mit Küchenkräutern gewürzt werden –	148	
	zu welchem Gericht passt welches Kraut?		
KAPITEL 3 –	Welches Küchenkraut passt zu welchen Gerichten?	163	
KAPITEL 4 –	Küchenkräuter unter historischem Aspekt	177	
LITERATURVERZEICHNIS		186	
ANHANG	Erläuterung verwendeter Fachbegriffe	188	
	Lasst Küchenkräuter sprechen	189	