

T bis Z

4	Thymian Thymus vulgaris	junge Blätter und Triebspitzen frisch oder getrocknet vielseitig verwendbar · 5.000 s/gr	0190
4	Waldmeister Asperula odorata	bestes Aroma in getrocknetem Zustand, Aussaat: Sept.–Okt., Kaltkeimer (Keimdauer 30–200 Tage) 180 s/gr	0193
4	Weinraute Ruta graveolens	stark würzend, sparsam verwenden, Aussaatzeit: April oder August–September · 500 s/gr	0191
4	Wermut Artemisia absinthium	für Tees gegen Magenbeschwerden, mehrjährig 10.000 s/gr	0106
4	Winterhecke Allium fistulosum	1 Verwendung wie Schnittlauch, verträglicher als Zwiebeln · 450 s/gr	0199
4	Ysop Hyssopus officinalis	junge Blätter und Triebe für Suppen, Saucen, Salate 1.000 s/gr	0105
4	Zitronenmelisse Melissa officinalis	2 für Kräutermischungen, Salate, Saucen, Teeherstellung, Dekoration; keimt langsam und unregelmäßig · 2.000 s/gr	0192



Pillensaatgut

Kopfsalat	Kagranoer Sommer, hitzebeständig, große Köpfe, Aussaatzeit: März–Juli	0571
Kopfsalat Mafalda	3 großer mittelblonder Salat mit breitrundem, voluminösem Kopf. Sehr schossfest und innenbrandsicher, daher langer Erntezeitraum. Ganzjährige Anbaueignung.	1979
Möhren	Lange rote stumpfe, ohne Herz, mittelspät, Aussaatzeit: März–Juni	0576
Zwiebeln	Stuttgarter Riesen, gelbe, plattrunde, Aussaatzeit: März–Mai	0572

