



Spezialkräuter ab KW 43/2025

Sorte	Verfügbarkeit	Zusätzliche Infos/Herkunft
Ananassalbei	verfügbar	Schweiz
Bärlauch	Saisonende	-
Basilikum scharf	verfügbar	Schweiz
Beifuss	verfügbar	Schweiz
Blutsauerampfer	verfügbar	Schweiz
Borretsch	Saisonende	Schweiz
Brennnessel	verfügbar	Schweiz
Bronzefenchel	verfügbar	Schweiz
Chinesischer Schnittlauch	verfügbar	Schweiz
Colakraut	verfügbar	Schweiz
Currykraut	verfügbar	Schweiz
Eisenkraut (echte Verveine)	verfügbar	Schweiz
Eiskraut	nicht verfügbar	-
Epazote	Saisonende	-
Gewürzfenchel	verfügbar	Schweiz
Gewürzfenchel rot	verfügbar	Schweiz
Goldmelisse	verfügbar	Schweiz
Griechischer Basilikum	verfügbar	Schweiz
Hirschhornwegerich	nicht verfügbar	-
Holunderblüten	Saisonende	-
Kamille (nur MIT Blüten)	Saisonende	-
Kapuzinerkresse	verfügbar	Schweiz
Kronendill	Saisonende	Schweiz
Lakritztagetes	verfügbar	Schweiz
Lavendel	Saisonende	Schweiz
Olivenkraut	Saisonende	Schweiz
Orangenthymian	verfügbar	Schweiz
Pimpinelle	Saisonende	Schweiz
Schafgarbe	verfügbar	Schweiz
Schnittknoblauch	verfügbar	Schweiz
Schnittlauchblüten	Saisonende	-
Shiso green (Perilla)	verfügbar	Schweiz
Shiso rot (Perilla)	Saisonende	Schweiz
Spitzwegerich	verfügbar	Schweiz
Stevia	verfügbar	Schweiz
Vietnamesischer Koriander	verfügbar	Schweiz
Wacholder	verfügbar	Schweiz
Waldmeister	Saisonende	-
Weinraute	Saisonende	Schweiz
Wermut	verfügbar	Schweiz
Ysop	Saisonende	-
Zitronenverveine (Zitroneneisenkraut)	Saisonende	Schweiz

Spezial-Minzsorten ab KW 43/2025

Sorte	Verfügbarkeit	Zusätzliche Infos/Herkunft
After-Eight-Minze	verfügbar	Schweiz
Ananas-Minze	verfügbar	Schweiz
Apfel Minze	verfügbar	Schweiz
Bergminze	verfügbar	Schweiz
Erdbeerminze	verfügbar	Schweiz
Hemingwayminze	verfügbar	Schweiz
Hugo Minze	verfügbar	Schweiz
Krauseminze	verfügbar	Schweiz
Marokkanische Minze	verfügbar	Schweiz/Marokko
Mojito Minze	verfügbar	Schweiz
Orangenminze	verfügbar	Schweiz
Schokoladenminze	verfügbar	Schweiz
Spearmint 'Swiss'	verfügbar	Schweiz
Thai Minze	verfügbar	Schweiz

Wie das Wetter schwankt auch die Verfügbarkeit der speziellen Kräutlein. Nutzt die Vielfalt, solange der Herbst noch nicht ganz Einzug hält.
Um eine gute Qualität der Spezialkräuter sicherstellen zu können, werden diese frisch geerntet, und das geht am besten am frühen Vormittag.
Darum bitte **bis 9:30 Uhr vorbestellen!**