

Standard Wildblumenmischung



Mischung aus bunten Wildblumen:

Vogelauge, Clarkia, Sonnenhut (Rudbeckia), Süßer Alyssum, Leimkraut und Löwenmäulchen und Kamille.

Standard Kräutersamen



Basilikum

Dieses beliebteste Kraut ist voller Geschmack und lässt sich leicht anbauen. So werden den ganzen Sommer über duftende Blätter geerntet. Es ist ideal für frisches Pesto, Caprese-Salate und Pastasaucen.



Petersilie

Petersilie ist ein wunderschönes Kraut für den Garten, hat ein farnähnliches Aussehen und einen sehr milden Geschmack, der sich hervorragend zum Garnieren und für subtile Saucen eignet.



Dill

Diese farnige Pflanze mit duftenden Blättern und gelblichen Blüten liefert köstliches Dillkraut, das sich hervorragend für Saucen, Dips und Aufstriche eignet. Sie wächst am besten an einem geschützten Ort mit gut drainierter Erde.



Thymian

Als frisches Kraut, das in den meisten italienischen Küchen vorkommt, ist Thymian ein wohlriechendes und aromatisches Kraut, das in Saucen, Eintöpfen, Grillgerichten und Gemüse-mischungen verwendet wird. Die Ölextrakte aus der Pflanze wurden auch zur Herstellung von Bade- und Massageölen verwendet und es wurde mit Gesundheit und Vitalität in Verbindung gebracht. Dies macht es ideal für eine Vielzahl von gesundheitsbezogenen Kampagnen.



Schnittlauch

Diese robuste Pflanze eignet sich perfekt für die Innenanpflanzung in den kälteren Monaten, da bekannt ist, dass sie Winter sowie dürre- und niederschlagsreiches Wetter übersteht. Das bedeutet, dass das Wachstum einfach ist und Sie keinen grünen Daumen haben müssen, um es weiter wachsen zu lassen. Mit einem delikaten zwiebelartigen Geschmack mit nur einem Hauch Knoblauch kann es für alle Arten von leckeren Gerichten verwendet werden.

Standard Gemüsesorten



Royal Chantenay Karotte

Diese ertragreiche Karotte hat ein kernloses Interieur und ist rötlich-orange gefärbt. Es ist ideal zum Einmachen und Einfrieren und hält sich im Winter gut.



Roma-Tomate

Roma-Tomaten sind einfach zu züchten und köstlich. Sie sind Pflaumentomaten, die aufgrund ihrer schlanken und festen Natur häufig in Dosen und zur Herstellung von Tomatenmark verwendet werden. Sie eignen sich hervorragend für Salate und lassen sich leicht in Terrassentöpfen anbauen.



Buttercrunch-Salat

Dieser köstliche Salat hat einen butterartigen Geschmack und breite grüne Blätter in einem losen Kopf mit besonders schmackhaften Zentren. Kopfsalat bevorzugt kühleres Wetter, daher wird er am besten im Frühjahr gepflanzt, sobald der Boden bearbeitet werden kann.