



Dill

beliebtes Würzkräut, wirkt verdauungsfördernd und blähungswidrig.



Fenchel

beliebtes Würzkräut, wirkt bei Magenbeschwerden, Linderung von Atemwegs-erkrankungen



Süßdolge

Würzkräut, hat einen süßlichen-lakritzartigen Duft und Geschmack. Alle Teile essbar, aufgrund des Dufts gerne als Räucherkräut und f. Duftkissen verwendet.



Meisterwurz

Bergpflanze, auch im Bayerwald zu finden aber Eigenanbau empfohlen, da Wurzel verwendet wird. Galt früher als Alheilmittel, wirkt beruhigend, schleimlösend, harntreibend und kräftigend.



Wiesen - Kerbel

blüht als erstes im Frühjahr, Blätter, Triebe und Samen in der Wildkräuterküche verwendbar, wirkt entzündungshemmend, verdauungs- und stoffwechselfördernd.



Pastinak

Wurzeln wie Karotten essbar, sind gehaltvoller, Blüten und Samen ebenfalls für die Wildkräuterküche geeignet. Wirkt bei Blähungen, Wassrsucht, Fieber, Schlaflosigkeit, Rheuma, Magenbeschwerden.



Große Bibernelle

Blätter, Blütenstände und Samen in der Wildkräuterküche verwendbar, wirken beruhigend, wundheilend, stoffwecheselanregend. Wird oft mit dem Wiesenknopf verwechselt, da dieser im Volkstum auch Bibernell genannt wird.



Kleine Bibernelle

wird auch Pimpinelle genannt, kann ähnlich verwendet werden wie die große Bibernelle.