

Sonja Eisenbeiß (2025): Pflanzenbeschreibungen mit KI erstellen und anhand von Online-Pflanzendatenbanken (und den Pflanzen selbst) überprüfen.

Diese Materialien haben eine [CC-BY-Lizenz](#) 4.0, können also frei verwendet werden, solange die folgende Quelle angegeben wird:

Sonja Eisenbeiß (2025): *Workshop bei der Kölner Lernwerkstatt: "Sprachbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung im Schulgarten: pädagogische Überlegungen,*

Nicht alle von Chat-GPT erzeugten Antworten sind unproblematisch, s. Kommentare

ChatGPT Prompt

Schreibe kurze Beschreibungen zu den folgenden Pflanzen (jeweils 150 Wörter): 1. Aussehen, 2. Einjährig, zweijährig, oder mehrjährig, 3. Ansprüche in Bezug auf Boden, Wasser, Licht, 4. Verwendung, Titel jeweils: Deutscher Name (voller botanischer Name mit Entdecker-Kürzel, z.B. "Melissa officinalis L.").

1. Colakraut
2. Currykraut
3. Normale Zitronenmelisse
4. Goldene Zitronenmelisse
5. Krause Petersilie
6. Schnittsellerie
7. Pfefferminze
8. Wasserminze
9. Bergminze
10. Fenchel
11. Australisches Zitronenblatt
12. Rosmarin

Colakraut

ChatGPT

Colakraut (*Artemisia abrotanum* L.)

Colakraut, auch Eberraute genannt, ist ein buschig wachsender Halbstrauch mit fein gefiederten, graugrünen Blättern, die einen intensiven Geruch nach Cola oder Zitronenlimonade verströmen. Die Pflanze kann bis zu 1,5 Meter hoch werden und trägt im Sommer eher unscheinbare gelblich-grüne Blütenköpfchen. Ihr dekoratives Laub macht sie beliebt in Kräuter- und Duftgärten.

Colakraut ist mehrjährig und gehört zur Familie der Korbblütler (Asteraceae). In milden Regionen ist es winterhart, bei starken Frösten braucht es Winterschutz.

Es bevorzugt durchlässige, eher magere Böden und sonnige Standorte. Nasse oder schwere Böden verträgt es schlecht. Gießen ist nur bei längerer Trockenheit notwendig.

Verwendung findet Colakraut vor allem in der Duftgärtnerei und als Zierpflanze. Die Blätter können sparsam für Tees oder zur Aromatisierung verwendet werden. In der Naturheilkunde wird es traditionell als Verdauungs- und Wurmmittel eingesetzt, heute ist es eher ein Liebhaberkraut mit besonderem Duftprofil.

Currykraut

ChatGPT

Currykraut (*Helichrysum italicum* (Roth) G. Don)

Currykraut ist ein kleiner, immergrüner Halbstrauch mit schmalen, silbrig-grauen Blättern, die beim Zerreiben einen intensiven Geruch nach Currygewürz verströmen. Es wächst buschig und erreicht eine Höhe von etwa 40–60 cm. Von Juni bis August erscheinen leuchtend gelbe, körbchenförmige Blüten, die sich auch gut trocknen lassen.

Die Pflanze ist mehrjährig, in Deutschland jedoch nur bedingt winterhart. In rauen Lagen benötigt sie Winterschutz oder sollte im Kübel frostfrei überwintert werden.

Currykraut liebt volle Sonne und bevorzugt durchlässige, magere, eher sandige Böden. Staunässe ist unbedingt zu vermeiden. Es ist sehr trockenheitsverträglich und eignet sich gut für mediterrane Beete.

Verwendung findet Currykraut als Zierpflanze, Duftkraut und in der Floristik. Es wird gelegentlich zum Aromatisieren von Speisen genutzt, dabei sollten die Triebe jedoch vor dem Servieren entfernt werden, da sie hart und bitter sein können. Auch ätherisches Öl wird aus der Pflanze gewonnen.

Zitronenmelisse

ChatGPT

Zitronenmelisse (*Melissa officinalis* L.)

Zitronenmelisse ist eine buschige, krautige Pflanze mit ovalen, leicht gezähnten, mittelgrünen Blättern, die beim Zerreiben einen angenehmen Zitronenduft verströmen. Sie kann bis zu 1 Meter hoch werden und bildet im Sommer kleine, weiße bis blassrosa Lippenblüten, die Bienen und andere Insekten anziehen.

Die Pflanze ist mehrjährig und winterhart. Sie treibt jedes Frühjahr zuverlässig neu aus und kann sich bei günstigen Bedingungen selbst aussäen oder durch Ausläufer ausbreiten.

Zitronenmelisse bevorzugt sonnige bis halbschattige Standorte mit nährstoffreichem, humosem und eher feuchtem Boden. Sie verträgt Trockenheit nur mäßig gut und sollte regelmäßig gegossen werden, Staunässe aber vermeiden.

Verwendet werden die Blätter frisch oder getrocknet als Tee, in Salaten, Süßspeisen oder zur Aromatisierung von Wasser und Essig. In der Pflanzenheilkunde wird Zitronenmelisse wegen ihrer beruhigenden, antiviral wirkenden Inhaltsstoffe geschätzt – besonders bei Nervosität, Schlafproblemen und Lippenherpes.

Goldene Zitronenmelisse

ChatGPT

Goldene Zitronenmelisse (*Melissa officinalis* 'Aurea' L.)

Die Goldene Zitronenmelisse ist eine besondere Zuchtform der klassischen Zitronenmelisse mit auffällig gelb-grün panaschierten bis goldfarbenen Blättern. Ihr Wuchs ist kompakt bis buschig, mit aromatisch duftendem Laub, das einen frischen Zitronengeruch verströmt. Die Blätter sind meist etwas kleiner als bei der Wildform. Im Sommer erscheinen weiße Lippenblüten, die Bienen anlocken.

Diese Sorte ist mehrjährig, winterhart und treibt zuverlässig im Frühjahr neu aus. Sie wächst etwas langsamer als die grüne Form und bleibt meist kleiner (bis ca. 60 cm).

Goldene Zitronenmelisse bevorzugt halbschattige bis sonnige Standorte, wobei pralle Sonne die gelben Blattanteile besonders leuchten lässt. Der Boden sollte humos, frisch und nährstoffreich sein. Regelmäßiges Gießen ist vorteilhaft, Staunässe sollte vermieden werden.

Verwendung findet sie vor allem als dekorative und zugleich duftende Beet- oder Kübelpflanze. Auch kulinarisch ist sie einsetzbar: Die Blätter können wie bei der normalen Zitronenmelisse für Tees, Desserts oder Kräuterwasser verwendet werden.

Krause Petersilie

ChatGPT

Krause Petersilie (*Petroselinum crispum* (Mill.) Fuss)

Die krause Petersilie ist eine zweijährige, krautige Pflanze mit dicht belaubten, fein gekräuselten, dunkelgrünen Blättern. Ihr typischer Wuchs ist kompakt, buschig und aufrecht, sie wird etwa 20 bis 40 cm hoch. Im zweiten Jahr bildet sie einen hohen Blütenstand mit kleinen, gelblich-grünen Doldenblüten. Danach stirbt die Pflanze ab.

Krause Petersilie ist zweijährig: Im ersten Jahr bildet sie Blätter, im zweiten Jahr blüht sie und geht dann ein. Für den dauerhaften Anbau ist jährliche Neuaussaat empfehlenswert.

Sie gedeiht am besten an sonnigen bis halbschattigen Standorten mit lockerem, nährstoffreichem, gleichmäßig feuchtem Boden. Staunässe und Trockenheit sollten vermieden werden. Sie lässt sich gut im Beet oder im Topf ziehen.

Krause Petersilie wird vor allem frisch verwendet – als Dekoration, Gewürzkraut und Vitamin-C-Lieferant. Die krausen Blätter sind etwas fester als glatte Petersilie und eignen sich gut zum Garnieren. Auch als Küchenkraut in Suppen, Soßen und Salaten ist sie vielseitig einsetzbar.

Schnittsellerie

ChatGPT

Schnittsellerie (*Apium graveolens* var. *secalinum* Alef.)

Schnittsellerie ist eine aufrecht wachsende, krautige Pflanze mit glatten, stark aromatisch duftenden, tiefgrünen Blättern, die an Petersilie erinnern. Im Gegensatz zum Knollensellerie bildet er keine verdickte Wurzel aus, sondern wird wegen seiner Blätter und Stiele angebaut. Die Pflanze erreicht eine Höhe von etwa 30 bis 60 cm.

Schnittsellerie ist zweijährig, wird aber meist nur einjährig kultiviert, da die Blätter im zweiten Jahr durch die Blütenbildung an Aroma verlieren. Im zweiten Jahr blüht er mit weißen Doldenblüten und geht danach ein.

Er bevorzugt sonnige bis halbschattige Lagen und nährstoffreiche, tiefgründige und gleichmäßig feuchte Böden. Regelmäßiges Gießen ist wichtig, vor allem bei Topfkultur. Trockenheit beeinträchtigt das Aroma.

Verwendet werden Blätter und Stiele frisch oder getrocknet zum Würzen von Suppen, Eintöpfen, Soßen und Gemüsegerichten. Schnittsellerie ist eine pflegeleichte Alternative zum klassischen Suppengrün und eignet sich gut für die Kräuterküche sowie zur Konservierung durch Einfrieren oder Trocknen.

Pfefferminze

ChatGPT

Pfefferminze (*Mentha × piperita* L.)

Die Pfefferminze ist eine ausdauernde, krautige Pflanze mit kräftigen, dunkelgrünen, lanzettlichen Blättern und einem intensiven, kühlenden Duft. Die Blätter sind leicht gezähnt und enthalten reichlich ätherisches Öl mit hohem Mentholgehalt. Sie wächst buschig, wird etwa 40–80 cm hoch und blüht im Sommer mit kleinen, violetten Lippenblüten in ährenartigen Blütenständen.

Pfefferminze ist mehrjährig und winterhart. Sie bildet unterirdische Ausläufer und breitet sich schnell aus. Eine Wurzelsperre oder Topfkultur ist empfehlenswert, um sie im Zaun zu halten.

Bevorzugt werden sonnige bis halbschattige Standorte mit humosem, feuchtem, aber durchlässigem Boden. Trockenheit verträgt sie schlecht, regelmäßiges Gießen ist notwendig. Rückschnitt fördert die Verzweigung.

Verwendung findet sie vielseitig: als Tee, in Süßspeisen, Cocktails oder zur Herstellung von Sirup und Öl. In der Naturheilkunde wird sie bei Magenbeschwerden, Kopfschmerzen und Erkältungen eingesetzt. Auch äußerlich wirkt Pfefferminzöl kühlend und krampflösend.

Wasserrninze

ChatGPT

Wasserrninze (*Mentha aquatica* L.)

Wasserrninze ist eine wild wachsende, aromatische Minzeart mit rundlichen bis lanzettlichen, oft rötlich überlaufenen Blättern und einem frischen, minzigen Duft. Sie wächst aufrecht oder kriechend und erreicht Höhen von 30 bis 90 cm. Die Blätter sind leicht behaart, und die Pflanze bildet im Spätsommer kugelige, rosaviolette Blütenstände an den Triebspitzen.

Sie ist mehrjährig, winterhart und sehr ausbreitungsfreudig – besonders in feuchten Böden oder am Gewässerrand. Über Ausläufer und Samen kann sie große Bestände bilden.

Wasserrninze bevorzugt vollsonnige bis halbschattige Standorte mit dauerhaft feuchtem bis nassem, nährstoffreichem Boden. Sie eignet sich hervorragend für Teichränder, feuchte Wiesen oder Wassergräben. Trockenheit wird schlecht vertragen.

Verwendet werden die Blätter ähnlich wie bei anderen Minzearten: frisch oder getrocknet für Tee oder als Würzkraut. In der Naturheilkunde gilt sie als anregend für Verdauung und Kreislauf. Auch in der Imkerei ist sie wegen ihrer Blüten beliebt.

KOMMENTAR:

Die Behaarungsaussage ist problematisch.

Bergminze

ChatGPT

Bergminze (*Calamintha nepeta* (L.) Savi)

Die Bergminze ist eine aromatische, buschige Staude mit kleinen, ovalen, graugrünen Blättern, die beim Zerreiben einen intensiven Duft zwischen Minze und Thymian verströmen. Sie bildet zahlreiche zierliche, blassviolette bis rosafarbene Lippenblüten, die vom Spätsommer bis in den Herbst Bienen, Hummeln und Schmetterlinge anziehen. Der Wuchs ist locker verzweigt, etwa 30 bis 60 cm hoch.

Bergminze ist mehrjährig, winterhart und äußerst pflegeleicht. Sie verholzt im unteren Bereich leicht und sollte im Frühjahr zurückgeschnitten werden.

Sie liebt sonnige, warme Standorte und gedeiht besonders gut auf durchlässigen, trockenen, eher mageren Böden. Auch Trockenperioden übersteht sie problemlos und ist ideal für Steingärten, Kräuterbeete und naturhafte Pflanzungen.

Verwendung findet sie als Duft-, Tee- und Bienenpflanze. Die Blätter können frisch oder getrocknet als Tee aufgegossen oder zum Aromatisieren von Speisen genutzt werden. Wegen ihres hohen Mentholgehalts ist sie auch in der Naturheilkunde beliebt, z. B. bei Verdauungsbeschwerden.

KOMMENTAR:

Das ist ein veralteter Name. Der aktuelle Name ist *Clinopodium nepeta* (L.) Kuntze.

Fenchel

ChatGPT

Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.)

Fenchel ist eine aufrecht wachsende, stattliche Pflanze mit fein gefiederten, hellgrünen Blättern und hohem, verzweigtem Stängel. Er kann bis zu 150 cm hoch werden. Die gelben Doldenblüten erscheinen im Hochsommer und ziehen viele Insekten an. Je nach Sorte bildet Fenchel eine Knolle (Gemüsefenchel) oder bleibt ohne (Gewürzfenchel).

Fenchel ist zweijährig, wird aber oft einjährig kultiviert. Im ersten Jahr wächst er vegetativ, im zweiten bildet er Blüten und Samen und stirbt danach ab.

Er bevorzugt sonnige, geschützte Standorte mit tiefgründigem, nährstoffreichem, kalkhaltigem Boden. Gleichmäßige Feuchtigkeit fördert das Wachstum – Staunässe und extreme Trockenheit sollten vermieden werden.

Verwendung findet Fenchel vielfältig: Die Knollen des Gemüsefenchels eignen sich roh oder gegart für Salate und Gemüsegerichte. Samen des Gewürzfenchels werden als Tee, in Brot, Likör oder als Gewürz genutzt. In der Naturheilkunde gilt Fenchel als krampflösend, schleimlösend und verdauungsfördernd.

Australisches Zitronenblatt

ChatGPT

Australisches Zitronenblatt (*Backhousia citriodora* F. Muell.)

Das Australische Zitronenblatt ist ein immergrüner Strauch, der bis zu 5 Meter hoch werden kann, jedoch auch als kleinerer Busch im Garten gut gedeiht. Die schmalen, glänzenden Blätter haben eine auffällige Zitronennote, die beim Zerreiben intensiv verströmt wird. Die Pflanze hat weiße, unscheinbare Blüten, die in dichten Büscheln zusammenstehen und im Spätsommer erscheinen.

Diese Pflanze ist mehrjährig und benötigt warmes, subtropisches bis tropisches Klima. In kälteren Regionen muss sie frostfrei überwintert werden, da sie nicht winterhart ist.

Das Australische Zitronenblatt bevorzugt einen sonnigen bis halbschattigen Standort und gedeiht am besten in durchlässigem, gut feuchtem Boden. Die Pflanze benötigt regelmäßige Wassergaben und sollte vor Trockenheit geschützt werden.

Das ätherische Öl der Blätter wird für Parfums und in der Aromatherapie verwendet, es hat einen frischen, zitronenartigen Duft. In der Küche ist es als Ersatz für Zitronenschale beliebt und eignet sich für Getränke, Süßspeisen oder als Gewürz in der asiatischen Küche.

KOMMENTAR: Der Name der Pflanze ist *Plectranthus species 'Mount Carbine'*. Die Pflanze ist kein großer Strauch.

Mehr Informationen: <https://www.sprache-spiel-natur.de/2023/12/08/das-australische-zitronenblatt-plectranthus-species-mount-carbine/>

Rosmarin

ChatGPT

Rosmarin (*Rosmarinus officinalis* L.)

Rosmarin ist ein immergrüner, aromatischer Strauch mit schmalen, nadelartigen, graugrünen Blättern und einer ledrigen Oberfläche. Die Pflanze erreicht eine Höhe von 30 bis 150 cm und bildet im Frühling kleine, blaue bis violette Lippenblüten. Der charakteristische Duft entsteht durch die ätherischen Öle in den Blättern, die bei Berührung freigesetzt werden.

Rosmarin ist mehrjährig, winterhart in milden Regionen, in kälteren Gegenden sollte er aber frostfrei überwintert werden. Als Halbstrauch kann er über die Jahre hinweg zu einem stattlichen Busch heranwachsen.

Rosmarin bevorzugt sonnige, warme Standorte mit gut durchlässigem, trockenen bis mäßig feuchtem Boden. Er ist anspruchslos gegenüber der Bodenqualität, benötigt jedoch regelmäßige Entwässerung, um Staunässe zu vermeiden.

Die Blätter und Zweige von Rosmarin sind vielseitig in der Küche einsetzbar – als Gewürz für Fleischgerichte, Suppen oder mediterrane Speisen. Auch in der Naturheilkunde wird Rosmarin geschätzt: Er wirkt anregend, fördert die Durchblutung und wird bei Verdauungsbeschwerden verwendet.