

# Rezeptverzeichnis „nach Heft“ 2024

## Heft 1-2

Spinat-Brot-Knödel mit Salbeibutter 1-2/10  
Pikante Fotzelschnitten 1-2/11  
Winterlicher Brotsalat 1-2/11  
Blut- und Leberwurst mit Apfelmus und Hörnli 1-2/13  
Börek mit Feta, roten Zwiebeln und Kräutern 1-2/22  
Safran-Quark-Quiche mit Tomatencreme 1-2/23  
Hackfleischstrudel mit Gemüse und Käse 1-2/24  
Kleine Kartoffel-Pizzen mit Crème fraîche und Kräuteröl 1-2/26  
Kürbis-Torte mit Mozzarella, Dörrtomaten und Oliven 1-2/28  
Rüebli-Kräuter-Tarte 1-2/29  
Randen-Carpaccio mit Kakaonibs-Orangen-Gewürz 1-2/30  
Penne mit Rucola-Pesto und Rauchsalz 1-2/34  
Gebratener Gemüserais mit Tofu-Rührei 1-2/36  
Gerösteter Lauch mit Burrata und Fleur de Sel 1-2/37  
Geröstetes Wintergemüse mit Zitronensalz, Linsen und Feta 1-2/39  
Hummus mit gebratenem Kabis und Chili-Öl 1-2/45  
Schneller mediterraner Linsen-Hummus mit Fladenbrot 1-2/47  
Hummus von weissen Bohnen mit Randen 1-2/48  
Linsen-Reis 1-2/52  
Pakora mit Minzsauce 1-2/53  
Paneer in würziger Tomaten-Joghurt-Sauce 1-2/55  
Dattel-Limetten-Chutney 1-2/55  
Gemüsecurry mit Kokosmilch 1-2/56  
Gewürzjoghurt mit Passionsfruchtsauce 1-2/57  
Gebackener Lauch mit Kartoffeln und Feta-Dip 1-2/60  
Chicoréesalat mit Avocado und Granatapfel 1-2/61  
Kalbsleber an Balsamicojus 1-2/62  
Lachs mit Zitronenkruste und Dillreis 1-2/63  
Süsskartoffelsuppe mit Lauch und Meerrettich 1-2/64  
Schweinsfilet-Spiesschen mit Zwiebel-Kartoffeln 1-2/65  
Biskuitrolle mit Mangocreme 1-2/68  
Mangokompott mit Honigjoghurt 1-2/69  
Frucht-Nuss-Schnitten 1-2/70  
Mango-Orangen-Tarte mit Rahmguss 1-2/71  
Rosenkohl-Pilz-Ragout mit Polenta 1-2/83

## Heft 3

Frühlingssalat mit knusprigen Eiern 3/10  
Eier an Senf-Kräuter-Sauce 3/11  
Eier-Sandwich 3/11  
Rüebli-Orangen-Saft mit Kurkuma 3/13  
Ostereier in Lila 3/16  
Randensalat mit Ei, Buttermilch und Dill 3/22

Fischfilets in Würzmilch 3/23  
Milchflan mit marinierten Rüeblis 3/24  
Süsskartoffel-Buttermilch-Püree mit Pouletstreifen 3/26  
Milchrisotto mit Frühlingskräutern 3/26  
Kalbsbraten an Orangen-Senf-Sauce 3/31  
Gedämpfter Zander mit Krautstielen 3/34  
Gedämpfter Chicorée mit brauner Butter, Nüssen und Feigen 3/35  
Rindsfilet aus dem Dampf mit gebratenem Kabis 3/36  
Gedämpfter Cantuccini-Flan mit Zwetschgensauce 3/36  
Pouletschenkel mit Bananensauce aus dem Ofen 3/40  
Kochbananen-Chips aus dem Ofen 3/43  
Kochbananen-Linsen-Dal 3/45  
Bananen-Schokoladen-Cake 3/46  
Mini-Frittata in der Tasse 3/50  
Roh marinierter Saibling mit Radieschen-Kräuter-Salat 3/51  
Spinat-Kräuter-Pastete 3/53  
Schweinsnierstück mit Rhabarber-Vinaigrette 3/54  
Cheesecake mit Limette und Himbeeren 3/55  
Kabissalat mit Grapefruits 3/58  
Gefüllte Champignons mit Ricotta 3/59  
Zander im Speckhemd mit Kräuter-Linsen 3/60  
«Grüne» Pastetchen 3/61  
Poulet-Pasta an Senfsauce 3/62  
Pistazien-Lammfilets mit Blitz-Tomaten-Hollandaise 3/63  
Rüeblis-Muffins 3/66  
Schoggi-Nuss-Osternestchen 3/67  
Oster-Linzertorte 3/68  
Süsse Zopf-Hasen 3/69  
Hasentorte 3/70  
Salat von gerösteten Kartoffeln mit Linsen 3/83

#### **Heft 4**

Ragù alla bolognese 4/11  
Französische Salatsauce (French Dressing) 4/16  
Italienische Salatsauce 4/16  
Senf-Honig-Salatsauce 4/17  
Himbeer-Dressing 4/17  
Kohlrabi-Spinat-Salat mit Salzzitronen-Dressing 4/22  
Überbackene Frühlingszwiebel-suppe mit Gorgonzola 4/23  
Chili-Lattich auf Püree von weissen Bohnen 4/25  
Pasta mit Kopfsalatstreifen, Kapern und Ricotta 4/26  
Pouletbrüstchen mit Frühlingszwiebel-Bärlauch-Haube 4/27  
Kalbsfilet an Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce 4/28  
Waffeln mit Zucchetti und geräuchertem Fisch 4/34  
Vollkorn-Waffeln mit Birnen, Gorgonzola und Schinken 4/35  
Brüsseler Waffeln mit Senf-Frischkäse und Roastbeef 4/36  
Süsse Waffeln mit Apfel und Tonkabohnen-Rahm 4/36  
Bavette mit Salat von gebratenen Zwiebeln und Linsen 4/40  
Secreto vom Schwein mit grillierten Spargeln und Orangen 4/43

Flat Iron Steak mit Gin-Pfeffer-Butter 4/44  
Petit Tender mit Kartoffel-Aioli 4/47  
Mini-Tartelettes mit Hüttenkäse und/oder Mostbröckli und Oliven 4/50  
Crostini Vitello-tonnato-Art 4/51  
Thailändischer Rindfleischsalat auf Gurke 4/52  
Safran-Pouletsplisse mit Auberginenpüree 4/53  
Blue Champagne 4/54  
Zitronade 4/54  
Strudelröllchen mit Ricotta und zweierlei Pesto 4/55  
Kalbsvoressen mit Kohlrabi und Liebstöckel 4/56  
Rucola-Gurken-Salat mit Nüssen und Belper Knolle 4/58  
Spaghetti mit gebackenem Blumenkohl und Lauch 4/59  
Lachs an Curry-Limetten-Sauce 4/60  
Kalbssteak mit Gurken-Mais-Salsa 4/61  
Bärlauch-Poulet im Speckmantel 4/62  
Basilikum-Parmesan-Suppe mit Tomaten-Crostini 4/63  
Espressoglace mit Orangenrahm 4/66  
Crème Caramel mit Kaffee und Zimt 4/67  
Cappuccino-Mousse mit Schokoladensauce 4/68  
Kaffee-Cake mit Ingwer und Kardamom 4/69  
Mocca-Macarons 4/70  
Überbackene Kräuter-Rahmschnitzel 4/83

## Heft 5

Nidletäfel 5/11  
Zitronen-Madeleines 5/14  
Schokoladen-Madeleines 5/15  
Himbeer-Madeleines 5/15  
Bärlauch-Senf 5/16  
Spargel-Fritters mit Feta, Schinken und Dill-Joghurt 5/22  
Grüne Ofen-Spargeln und Lachs mit Zitronenbutter 5/23  
Kalbsbraten mit Rhabarber-Spargel-Gemüse und Kerbel-Beurre-blanc 5/24  
Salat von rohen grünen Spargeln an Misodressing 5/25  
Weisse Spargeln mit Lamm, Knusperbröseln und Eiersauce 5/26  
Zander mit Rhabarber und grünem Pfeffer 5/27  
Fischfilets an Brunnenkressesauce 5/31  
Portulaksalat mit caramelisiertem Apfel und Nüssen 5/32  
Kresse-Omelett mit mariniertem Käse 5/33  
Kalbfleischküchlein mit Portulak-Kresse-Dip 5/35  
Schwarzer Reissalat mit Rucola, Feigen und Spargeln 5/39  
Reis-Bowl mit Broccoli und Hackbällchen 5/41  
Spanakorizo – griechischer Spinat-Kräuter-Reis 5/42  
Gebratene Sushireis-Sandwiches mit Avocado und Lachs 5/45  
Zucchetti-Dill-Küchlein 5/46  
Pasta mit Sardinien und Safran 5/51  
Kaninchenragout mit Cherrytomaten und Kräutern 5/52  
Caponata mit Thon 5/53  
Pistazien-Pannacotta 5/55  
Kohlrabisuppe mit Kefen 5/58

Warmer Mozzarella mit Cherrytomaten und roten Zwiebeln 5/60  
Rührei-Sandwich mit Chorizo 5/61  
Pasta mit Spinat-Zitronen-Joghurtsauce 5/62  
Ofen-Rüebli mit Pistazien-Kräuter-Bulgur 5/63  
Zanderfilet mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Kapernbutter 5/64  
Schweinschulter mit Pilzen an Senf-Sauerrahm-Sauce 5/65  
Vanille-Schokoladen-Bavaroise 5/68  
Rhabarberpudding mit Rhabarberkompott 5/69  
Passionsfrucht-Panna-cotta mit marinierten Erdbeeren 5/70  
Limettenflan mit Himbeeren 5/71  
Hüttenkäse-Taler aus dem Ofen 5/83

## Heft 6-7

Hamburger 6-7/11  
Pfirsich-Rosé-Sangria 6-7/15  
Gefüllte Olivenfladenbrote vom Grill 6-7/16  
Lammracks mit Salmoriglio-Sauce 6-7/21  
Grilliertes Poulet auf Zedernholz mit Granatapfel-Salsa 6-7/22  
Tomahawk-Steak mit Rum-BBQ-Sauce 6-7/24  
Grilliertes Flanksteak mit Chermoula 6-7/26  
Marinierter Schweinhals mit Mojo Picón 6-7/27  
Peperoni-Zwiebel-Quiche mit Bohnenkraut 6-7/35  
Kalte Avocadosuppe 6-7/38  
Gurken-Joghurt-Suppe mit Lachs-Grissini 6-7/39  
Geröstete Blumenkohlsuppe mit Basilikum und Zitrone 6-7/41  
Kalte Peperonisuppe mit Gurkensorbet 6-7/41  
Artischockenböden in der Folie 6-7/45  
Rigatoni mit Artischocken 6-7/46  
Carciofini-Risotto mit Burrata und Basilikumöl 6-7/49  
Eingelegte Artischocken 6-7/50  
Frischkäse-Tarte mit marinierten Cherrytomaten 6-7/54  
Mini-Muffins mit Chorizo 6-7/55  
Hackbällchen vom Blech mit Fetafüllung 6-7/56  
Kichererbsensalat mit Ofengemüse 6-7/58  
Pfirsich-Tiramisu im Glas 6-7/59  
Kräuter-Senf-Hackbällchen mit Rucolasalat 6-7/60  
Poulet-Oberschenkel-Steaks mit Pilzen und Honig-Balsamico 6-7/61  
Neue Kartoffeln und Bohnen mit Basilikum-Pesto 6-7/62  
In Tomaten gebackene Eier 6-7/63  
Pasta mit Gemüse und Ricotta 6-7/64  
Tomatensalat mit Granatapfel-Dressing und Feta 6-7/65  
Erdbeer-Holunderblüten-Mousse 6-7/66  
Joghurtglace mit warmer roter Grütze 6-7/68  
Kokos-Himbeer-Muffins 6-7/69  
Johannisbeer-Mascarpone-Tarte 6-7/70  
Erdbeer-Himbeer-Kompott mit Limettensabayon 6-7/71  
Pasta mit Kichererbsen und Ofentomaten 6-7/ 83

## Heft 8

Maiskolben mit Knoblauch-Kräuterbutter 8/10  
Maiskolben mit Chimichurri-Butter 8/11  
Maiskolben mit Chili-Crunch-Butter 8/11  
Maiskolben mit Orangen-Senfbutter 8/11  
Matcha-Eistee 8/15  
Meringue-Roulade 8/16  
Lauwarmer Auberginen-Tomaten-Salat mit Burrata 8/23  
Gefüllte Auberginen mit Feta und Tomaten 8/24  
Zucchetti-Strudelküchlein mit Gruyère 8/25  
Zucchetti-«Vögelchen» mit Lammrückenfilet 8/26  
Auberginen-Tian in der Pfanne 8/27  
Pici mit Zucchetti, Speck und Kräutern 8/29  
Fermentierte Kohlrabi mit Zitrone 8/32  
Kimchi mit Lattich, Rüebli und Rettich 8/33  
Lauch süss-sauer-scharf 8/34  
Tomaten-Zwiebel-Relish 8/36  
Zucchetti in Öl 8/37  
Mit Mozzarella gefüllte Gnocchi 8/41  
Pikanter Gugelhopf mit Scamorza und Speck 8/42  
Burrata «in carrozza» 8/44  
Mozzarellaglace mit Erdbeeren und Basilikum 8/45  
Anchoiade und Tapenade mit Gemüse und Baguette 8/50  
Tomaten-Zwiebel-Tarte-Tatin 8/51  
Knoblauchhuhn mit Lavendelhonig 8/53  
Rotwein-Feigen mit Honig-Crème-fraîche 8/55  
Provenzalische Orangen-Konfitüre mit Lavendel 8/55  
Butterbohnsalat mit Tomaten und Chorizo 8/58  
Rumpsteak mit Oliven-Oregano-Butter 8/59  
Penne mit Haselnuss-Pesto und gebratenen Tomaten 8/60  
Curry-Schweingeschnetzeltes mit Gemüse 8/61  
Gefüllte Tomaten mit Zucchetti 8/62  
Kalbskotelett mit geröstetem jungem Knoblauch 8/63  
Zwetschgen-Haselnuss-Kuchen 8/66  
Zwetschgen-«Bonbons» 8/67  
Eton Mess mit Reineclauden 8/68  
Mirabellen-Mousse 8/69  
Hefengebäck mit Pflaumen und Streuseln 8/70  
Schnelle Asia-Nudelbowl mit Rindfleisch-Streifen 8/83

## Heft 9

Cordon bleu 9/13  
Süß-scharf eingelegte Senf-Zucchetti 9/15  
Riz Casimir 9/16  
Pouletbrüstchen an warmer Mayo-Chili-Sauce 9/21  
Pouletflügeli an pikanter Tomatenmarinade 9/22  
Pouletburger mit Frühlingzwiebeln 9/23  
Sot-l'y-laisse vom Poulet an Pilz-Tomate-Rahmsauce 9/24

Zitronen-Poulet mit Rosmarin-Kartoffeln 9/26  
Pouletschnitzel im Käse-Oliven-Mantel 9/27  
Majoran-Linsen mit Tomaten 9/31  
Orientalisch gewürztes Selleriepüree mit Lammkoteletts 9/34  
Selleriesteaks aus dem Ofen mit Limetten-Chili-Butter 9/35  
Salat von gebratenem Sellerie an Kürbiskerndressing 9/36  
Sellerie-Käse-Täschli mit Randensalat 9/37  
Pizzoccheri mit Krautstielen und Kartoffeln 9/43  
Kalbsgeschnetzeltes mit Krautstielen an Joghurtsauce 9/44  
Krautstiel-Shakshuka 9/46  
Kichererbsen-Salat mit rotem Mangold und Peperoni 9/48  
Spinatsalat mit Vacherin-Crostini 9/52  
Cappuccino von geröstetem Kürbis 9/53  
Entrecôte double mit Pilz-Rub 9/55  
Ofentomaten mit Linsen-Petersilien-Reis und Labneh 9/56  
Verkehrt gebackener Zwetschgen-Mandel-Kuchen 9/57  
Gemüsesalat mit Safran-Vinaigrette 9/60  
Hacksteaks auf Röstbrot mit Tomaten-Hollandaise 9/61  
Gebratener Zander mit Orangen-Gremolata 9/62  
Schweinssteak im Hemd mit Coleslaw 9/63  
Zucchetti-Reis mit Kichererbsen und Feta 9/64  
Broccoli-Spaghetti an Parmesansauce 9/65  
Birnen-Crumble mit Schokolade 9/67  
Birnen-Trifle 9/68  
Birnen-Kompott mit Rahm und Caramelsauce 9/69  
Birngratin mit Honigguss 9/70  
Birnen-Zimt-Muffins 9/71  
Hackfleisch Stroganoff 9/82

## **Heft 10**

Zabaione 10/13  
Rehrücken 10/15  
Eingekochtes Rotkraut 10/16  
Marroni-Risotto mit Entenbrust 10/21  
Geröstetes Herbstgemüse mit orientalischem Joghurt-Dip 10/23  
Gebratene Würfel von Wild mit Pilzen und Kürbis-Rösti 10/25  
Überbackene Sauerkrautrollen mit Speck 10/26  
Geschmorte Hirschhaxen auf weissen Bohnen 10/29  
Gerste mit Pilzen und Kürbiskern-Petersilien-Pesto 10/34  
Ebly mit Tomaten, Feigen und Basilikum 10/36  
Grünkern mit Chicorée und Birne 10/37  
Buchweizen mit Kürbiswürfeln und Taleggio 10/38  
Panuozzo – Pizzasandwich 10/43  
Pizza Verdura mit 48-Stunden-Teig 10/45  
Familien-Pizza Detroit-Style 10/46  
Käse-Trüffel-Pizza mit Biga 10/48  
Kleine Strudelpäckchen mit Krautfüllung 10/54  
Frittatensuppe 10/54  
Wurzelfleisch mit Birnenkren 10/57

Mohnmousse mit Zwetschgenkompott 10/58  
Gefüllte Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei 10/60  
Kräuterseitlinge im Mandelhemd mit Nüsslisalat 10/61  
Kalbfleisch-Stroganoff mit frischen Gurken 10/62  
Hackfleisch-Spinat-Küchlein mit Senf-Dip 10/63  
Penne mit Zucchetti, Feta und Kürbiskernen 10/64  
Tomatenfisch mit Zitronenmarinade 10/65  
Schwedische Haferguetzli – Havrekakor 10/67  
Gefüllter norwegischer Rüeblkuchen – Gulrotkake 10/68  
Norwegischer Baiser-Kuchen - Kvæfjordkake 10/68  
Blaubeer-Zimt-Schnecken 10/69  
Gefüllte Hefeteigkugeln – Semlor 10/70  
Koreanische Gemüse-Rösti – Yachaejeon 10/82

## **Heft 11**

Hotdog im hausgemachten Brötchen 11/12  
Brookie 11/14  
Kartoffelstock (Grundrezept) 11/16  
Kartoffelstock mit Senf und Schnittlauch 11/17  
Grüner Kräuter-Kartoffelstock 11/17  
Orientalisch gewürzte Gulaschsuppe mit Datteln 11/20  
Süsskartoffel-Rosenkohl-Auflauf 11/22  
Brotauflauf mit Wirz 11/23  
Randensuppe mit Rauchlachs und Dillrahm 11/24  
Pastagratin mit Spinat und Feta 11/26  
Gratinierter Chicorée mit Orangen-Schinken-Rahm 11/28  
Fisch an würziger Tomatensauce 11/30  
Randen-Apfel-Salat mit Meerrettich-Dressing 11/33  
Fischtatar mit Wasabi-Limetten-Topping 11/34  
Panierte Schweinsschnitzel mit Meerrettich-Apfel-Sauerrahm 11/35  
Speck-Flammkuchen mit Wasabi-Avocado-Tatar 11/37  
Faschierte Rehschnitzel mit Pilzsauce 11/43  
Thailändischer Hackfleischsalat – Laab Moo 11/44  
Türkische Manti mit Joghurt und Paprikabutter 11/47  
Polpette an Tomatensugo 11/49  
Erbsenbällchen 11/52  
Mini-Peperoni mit Poulet-Dattel-Füllung 11/52  
Winter-Taboulé 11/53  
Linsen-Rüebl-Suppe mit Joghurt 11/54  
Kartoffel-Blumenkohl-Briks mit Käse 11/55  
Kichererbsen-Fladenbrot mit zweierlei Dips 11/56  
Peperoni-Baumnuss-Dip 11/57  
Zucchetti-Dip 11/57  
Nüsslisalat mit warmem Pilz-Speck-Dressing 11/60  
Thai-Poulet-Curry mit Kefen und Lauch 11/61  
Käse-Polenta mit Rucola 11/62  
Ricotta-Kräuter-Küchlein mit Avocado 11/63  
Linsen-Risotto 11/64  
Spinat-Lauch-Gemüse mit Feta und Ei 11/65

Bread-and-Butter-Pudding mit Panettone 11/67  
Caramelisierte Bratäpfel mit Baumnüssen 11/68  
Birnen-Zitronen-Crêpes 11/69  
Kleiner Limetten-Joghurt-Auflauf 11/70  
Salzburger Nockerln 11/71  
Randen-Tarte mit Hüttenkäse 11/82

## Heft 12

Apfel-Meerrettich-Flammkuchen mit Lachs 12/14  
Rauchlachsrollchen mit Lauch-Senf-Frischkäsefüllung 12/15  
Rauchlachs-Creme mit Kresse 12/15  
Cranberry-Punsch mit Kokoscreme 12/17  
Nüsslisalat mit Kürbis-Croûtons und Sbrinz 12/20  
Langsam geschmorter Zitronen-Kalbsbraten 12/21  
Schokoladen-Himbeer-Mousse 12/22  
Meerrettich-Mousse mit Ofenranden und Räucherfisch 12/25  
Steak mit Granatapfelsauce 12/26  
Lebkuchen-Tiramisu im Glas 12/28  
Linsengemüse mit Mango und Ofen-Tofu 12/31  
Avocado-Carpaccio mit Orangen-Chili-Vinaigrette 12/32  
Schoko-Splitter mit kleinem Fruchtsalat 12/34  
Grapefruit-Konfitüre mit Pistazien 12/40  
Grissini mit Dukkah 12/41  
Würzige Knusper-Nussmischung 12/43  
Gewürz-Orangen-Trüffel 12/44  
Zitrus-Gewürz-Sirup 12/45  
Entenbrust an asiatischer Rotweinsauce mit Sternanis 12/47  
Wintersalat an Feigen-Dressing mit Randen, Baumnüssen und Käse-Croûtons 12/51  
Kartoffelgratin mit Dörräpfeln, Hackfleisch und Leber 12/52  
Dörrbirnen-Ravioli an Salbeibutter 12/55  
Geschmorter Lauch mit Dörraprikosen und Pilzen 12/56  
Blätterteig-Tarte: Pizza-Art mit Rohschinken 12/58  
Rüebli-Hummus mit Rucola und Feta 12/59  
Schweinsmedaillons an Grappasauce 12/60  
Kleines Fisch-Pot-au-feu 12/61  
Kalbsschnitzelchen mit Olivenbutter und Spinat-Stampfkartoffeln 12/62  
Überbackene Pasta-Muscheln mit Wirz und Marroni 12/63  
Panforte-Schnitten (Italien) 12/66  
Pfefferkuchen (Norwegen) 12/66  
Panellets (Spanien) 12/68  
Orasnice (Kroatien, Serbien) 12/69  
Ischler Krapferl (Österreich) 12/70  
Melomakaronas (Griechenland) 12/71  
Schnelle Kürbis-Minestrone 12/82

## Warenkunde

Ananas 1-2/8  
Von runden und eckigen Backformen 1-2/24  
Kakaonibs 1-2/31  
Rauchsalz 1-2/34  
Kala Namak (Schwarzes Salz) 1-2/36  
Fleur de Sel 1-2/37  
Meersalz 1-2/39  
Bananen 3/8  
Eier färben mit Naturzutaten 3/16  
Thai-Spargel 3/17  
Senf 3/30  
Feta 4/8  
Hefe 4/14  
Liebstöckel 4/57  
Limetten 5/8  
Brunnenkresse 5/30  
Gartenkresse 5/33  
Portulak 5/34  
Dill 5/47  
Couscous 6-7/8  
Lammrack 6-7/20  
Tomahawk-Steak 6-7/24  
Flanksteak 6-7/26  
Schweinshals 6-7/27  
Bohnenkraut 6-7/34  
Pfirsich 8/8  
Haselnüsse 9/8  
Kleines Einmach-Einmaleins 9/14  
Sot-l'y-laisse 9/25  
Majoran 9/30  
Feigen 10/8  
Mohn 10/58  
Kräuterseitling 11/8  
Bockshornklee 11/31  
Austern 12/8  
Sternanis 12/46