

A close-up photograph of fresh, vibrant green mint leaves. The leaves are characterized by their serrated edges and a distinctively textured, quilted surface. They are arranged in a cluster, with some leaves in sharp focus in the foreground and others blurred in the background. The background consists of a red and white checkered tablecloth, which is slightly out of focus. A semi-transparent white rectangular box is overlaid on the upper left portion of the image, containing text.

Gut zu wissen ...

Minze

H

Minzenduft liegt in der Luft

Die Minze ist ein Multitalent. Ihre aromatischen Blätter schmücken kühle Drinks, pepen jede Teemischung auf und verleihen sommerlichen Gerichten einen Hauch von Exotik. Jetzt buhlen die verschiedenen Sorten um Aufmerksamkeit und animieren zum Sammeln.



Minze

Spricht man von der Minze, zaubert die Erinnerung sogleich einen erfrischend aromatischen Duft in die Nase, der nach Sommer riecht. Wer sich der Familie der Minzen einmal genauer annimmt, merkt schnell, dass Minze nicht gleich Minze ist. Unglaublich, wie viele Duftnuancen es bei den unterschiedlichen Arten und Sorten gibt. Nebst der allseits bekannten Pfefferminze gibt es so viel mehr zu entdecken!

Der Geschmack macht den Unterschied

Da sind die «Fruchtigen», zu denen die Erdbeer-, Orangen- oder Ananasminze zählen, die Krause Minze mit ihrem gewellten Blattrand oder Teeminzen wie die Marokkanische Minze. Letztere ist vor allem in Nordafrika weit verbreitet. Bei manchen Gerichten wie dem Couscous-Salat spielt die Minze geschmacklich eine tragende Rolle, und auch der berühmte Mojito-Cocktail wäre ohne ihren Duft nicht er selbst. Es gibt sogar eine gleichnamige Minzensorte, die sich für den Drink besonders gut eignet.

- 1 Marokkanische Minze Marokko (*Mentha spicata* Marokko)
- 2 Mojito minze (*Mentha Mojito*)
- 3 Schweizer Minze 'Swiss' (*Mentha spicata* 'Swiss')



1



2



3

Die Minze stets im Auge behalten

So gut Minzen duften, so einfach sind sie zu pflegen. Ein sonniger bis halbschattiger Standort mit durchlässigem, eher feuchtem Boden genügt, sie wachsen zu lassen. Und wie!

Gefällt es ihnen, entwickeln sie einen nicht zu unterschätzenden Ausbreitungsdrang und erobern rasant ganze Gartenbeete. Es sei denn, man weist sie mit einigen Tricks in die Schranken. Durch regelmässiges Verpflanzen oder mittels einer einfachen, selbstgebauten Wurzelsperre behält man sie jederzeit im Griff. Dazu von einem grossen Kunststofftopf den Boden herausschneiden und diesen im Beet einsenken, so dass nur noch der obere Rand zu sehen ist. Mit Substrat auffüllen, die Minze einpflanzen und gut angiessen.

Es empfiehlt sich, die Minzen alljährlich im Frühling auszugraben, den Wurzelballen zu teilen und sie an anderer Stelle neu einzupflanzen. Minzen lassen sich übrigens auch problemlos in Töpfen auf dem Balkon ziehen. Auch dort sollten sie ab und zu ausgegraben, geteilt und in neue Erde gepflanzt werden, damit sie über die Jahre vital bleiben und immer neue Triebe bilden.

Üppiges Ernteglück

Die beste Abhilfe gegen übermässiges Wuchern schafft die regelmässige Ernte der duftenden Zweige. Die Blätter lassen sich frisch für aromatische Tees verwenden oder an einem luftig-schattigen Ort trocknen und anschliessend in einem geeigneten Gefäss dunkel lagern. So ist über das ganze Jahr für Nachschub gesorgt.

Für die Ernte ein gut geschärftes Messer verwenden und die Triebe lediglich um rund ein Drittel ihrer Höhe einkürzen. Dies geschieht idealerweise, bevor die Pflanze zur Blüte kommt. Dann nämlich sind die Duftstoffe am stärksten ausgebildet. Abgeschnittene Zweige können auch eingefroren werden, dies konserviert den intensiven Duft am besten.

Die Minzen – eine Grossfamilie

Zur Gattung der Minzen gehören rund 30 verschiedene Arten. Viele davon sind ursprünglich in Europa zu Hause. Daraus sind zahlreiche Kreuzungen mit verschiedenen Geschmacksnoten entstanden, sei es auf natürliche Weise oder durch gezielte Züchtung.

Eine von ihnen ist die Pfefferminze. Nicht selten wird der Begriff «Pfefferminze» mit «Minze» gleichgesetzt, was botanisch gesehen allerdings nicht korrekt ist. Denn nicht jede Minze ist auch eine Pfefferminze. Vielmehr ist sie eine von vielen innerhalb der grossen Familie der Minzen. Die Pfefferminze sticht durch das intensive Mentholaroma hervor.



Aromatisiertes Wasser

Als Alternative zu Süssgetränken lässt sich kaltes Wasser mit einem Minzenzweig auf einfache Weise geschmacklich veredeln. Die Blätter geben ihren zarten Geschmack nach und nach an das Wasser ab und aromatisieren dieses.

Dazu eine Bio-Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Kerne entfernen, die Zitronenscheiben in eine Glaskaraffe legen. Mit Leitungs- oder Mineralwasser auffüllen. 2 bis 3 frisch geschnittene Minzen-Zweige in der Karaffe platzieren. Alles rund 1.5 Stunden ziehen lassen und anschliessend den erfrischend zarten Sommerdrink mit oder ohne Eiswürfel geniessen.



Hauenstein Praxiswissen Pflanzenwelt

Weitere nützliche Informationen, Artikel und Videos finden Sie unter der Rubrik Pflanzenwelt auf: www.hauenstein-rafz.ch/wissen



Hauenstein Gartenkurse

Wie schneide ich einen Obstbaum oder meine Rosen? Wie bekomme ich einen schönen Rasen? Wie bleiben meine Pflanzen gesund? Diese und viele andere Fragen beantworten Ihnen versierte Fachleute an unseren Kursen und Beratungstagen.

Damit Sie erfolgreich gärtneren: www.hauenstein-rafz.ch/kurse



Für mehr Freude im Garten

Eine Aktion von Jardin  Suisse pflanzenanleitungen.ch

Hauenstein
Wo Freude wächst

Hauenstein AG
Baumschule · Gartencenter · Online-Shop
Rafz · Zürich · Baar · Winterthur
www.hauenstein-rafz.ch