

Minze – Stadtverband Leipzig der Kleingärtner e.V.

 stadtverband-leipzig.de/kraeuter-minze/

Minze (*Mentha x piperita*) gehört, wie so viele Kräuter, zur Familie der Lippenblütler und ist ein mehrjähriges Gewürz- und Teekraut. Im deutschen werden auch die Namen Pfefferminze, Grüne Minze und Edelminze verwendet. Allerdings gibt sehr viele weitere Arten der Minze, die in Gartenmärkten und in der Literatur dann solche Namen haben, wie: „Bachminze“, „Gewürzminze“ und Sortennamen wie: „Ananasminze“, „Apfelminze“, „Orangeminze“, „Schokominze“, „Marokkanische Minze“ u.v.a.

Minzen sind meist aus Kreuzungen verschiedenster Arten und Sorten entstanden, die z.B. aus Europa, Asien und Nordafrika stammen. Demzufolge variieren die Sorten, Arten und Formen im Aussehen, in Farbe, Wuchshöhe und vor allem im Duft.

Die Stauden haben meist einen kräftigen Wurzelstock, der lange unter- und oberirdische Ausläufer bilden kann. Wenn man **Minze** beschreiben möchte, stellt man fest, dass eine einheitliche Darstellung bei der Sortenvielfalt kaum möglich ist.

Ich beschreibe deshalb hier nur die Pfefferminze. Der kantige aufrechte Stängel kann 50 cm hoch werden. Die Blätter sind länglich-oval, gezähnt, hell bis dunkelgrün, manchmal auch rötlich. An den Triebspitzen bilden sich im Juli/August rosa bis violette Blüten, die in Scheinähren angeordnet sind. Pfefferminze enthält ätherisches Öl mit Menthol und Gerbstoffen. Entsprechend ihrer Heimatstandorte lieben die Pflanzen Wärme und entfalten ihr volles Aroma bei guter Wasserversorgung und sonnigem Standort.

Boden: Leichte humusreiche Lehmböden sind für den Schwachzehler ideal.

Kultur: Echte **Minze** wird am einfachsten durch Wurzel ausläufer vermehrt. Jungpflanzen gibt es im Gartenmarkt oder vom netten Parzellennachbarn. Man pflanzt am besten im Frühjahr flach in die Erde und gießt gut an. Von manchen Minzesorten wird auch Saatgut angeboten. Ausgesät wird von Februar bis Mai unter Glas bei 15 bis 20°C.

Pflege: Ist **Minze** einmal eingewachsen, ist es nicht leicht, die Pflanzen im Zaun zu halten. Einfachste Lösungen bieten selbst gebastelte Wurzelsperren aus großen Blumentöpfen. Im Winter frieren die oberirdischen Pflanzenteile zurück. In strengen Wintern benötigen manche Sorten etwas Schutz.

Verwendung: Frische Minzeblättchen kann man während der Vegetationszeit laufend nach Bedarf ernten und zum Würzen von Salaten, Kräutersoßen, Lammgerichten, Eis, Drinks und Tees verwenden. Zum Trocknen ist **Minze** gut geeignet und steht so ganzjährig zur Verfügung.

Tipp: Ich habe in meinem Garten mehrere Sorten **Minze**. So wird der Tee nie langweilig. Jeder kann so mit der Zeit auch seine Lieblingsorten herausfinden und vermehren. Meine Favoriten sind zur Zeit Schokominze und Orangeminze.

Viel Erfolg mit dem interessanten Kraut wünscht Ihr

Gartenfachberater Edgar Schmitt – KGV "Alt Schönefeld"