

Aarau, im Januar 2019

Minzenduft liegt in der Luft

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



Die «Schweizer Minze» ist eine von vielen interessanten Minzensorten.

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!

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 sich selbst. Es gibt sogar eine gleichnamige Minzensorte, die sich für den Drink besonders gut eignet.

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 angiesen. 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 1/3 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.

Infobox 1

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 (*Mentha x piperita*). 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. Mit ihrem sehr hohen Mentholgehalt sticht sie aber besonders hervor und gehört wohl darum zu den bekanntesten Familienvertretern. Die intensiv duftende Pfefferminze ist nicht nur als Gewürz- und Tee-pflanze geschätzt, sondern soll bei Kopfschmerzen sowie Magen-Darm-Erkrankungen eine heilende Wirkung haben.

Infobox 2

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 ans 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. 2-3 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.

Bilder & Legendenvorschläge:

(Nutzung ausschliesslich im Rahmen dieses redaktionellen Artikels)

01_Mentha_Swiss_DSC00036.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Die «Schweizer Minze» eignet sich perfekt für den nächsten «Hugo».

02_Mentha_Swiss_IMG9423.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Die «Schweizer Minze» ist botanisch eine *Mentha x piperita*.

03_Mentha x piperita_Chocolat_IMG9053.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Dunkle Blattstiele sind typisch für die «Schokominze», die Schoggi- und Pfefferminzaroma vereint – also durch und durch british!

04_Mentha spicata var crispa_Krause Minze_DSC09927.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Die «Krause Minze» enthält im Gegensatz zur Pfefferminze kein Menthol, weshalb sie besonders bei Verdauungsproblemen den Vorzug erhält.

05_Mentha spicata var crispa_Krause Minze_DSC09929.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Unverwechselbar: Detailansicht der «Krausen Minze».

06_Mentha_Erdbeer_DSC00017.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Die Erdbeerminze ist eine kleinblättrige, sehr aromatisch nach Erdbeeren duftende Sorte.

07_Mentha_ErdbeerMinze_IMG3879.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Wunderbar zum Dekorieren und Aromatisieren von Süssspeisen aller Art ist die Erdbeerminze.

08_Mentha_Erdbeer_IMG9032.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Die Erdbeerminze besticht mit frischer Fruchtigkeit, nicht zuletzt weil ihr Minzengeschmack sehr dezent ist.

09_Mentha_HugoMinze_DSC00059.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Hugo, der Senkrechtstarter unter den Cocktails: kein Wunder, gibt es inzwischen auch eine Hugominze.

10_Mentha_KrauseMinze_DSC00154.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Die beste Minze für den magenschonenden Tee: die «Krause Minze».

11_Mentha_OrangenMinze_DSC00095.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Auch der Orangenminze fehlt der Mentholgeschmack, weshalb sie sehr exotisch-fruchtig wirkt. Perfekt für Desserts.

12_Mentha_SchweizerMinze_DSC00120.jpg (Bild Picturegarden | Rohner)

Ideal für die heisse Jahreszeit: Erbsensuppe mit «Schweizer Minze».

JardinSuisse ist der Branchenverband des Schweizer Gartenbaus. Ihm gehören 1700 Betriebe des Garten- und Landschaftsbaus, der Topflanzen- und Schnittblumenproduktion, der Baumschulproduktion sowie des Gärtnerischen Detailhandels an. Er bietet seinen Mitgliedern eine umfassende Palette an Dienstleistungen. Dazu gehören die Beratung, die Unterstützung bei der Werbung, die Zertifizierung von Produktionsbetrieben und vieles anderes mehr. Der Verband betreut zudem die gärtnerische Berufsbildung von der Grundbildung bis zur Ausbildung zum Gärtnermeister.

Kontakte:

JardinSuisse

Othmar Ziswiler, JardinSuisse – Unternehmerverband Gärtner Schweiz, Bahnhofstrasse 94, 5000 Aarau
Tel. 044 388 53 00, www.jardinsuisse.ch; medien@jardinsuisse.ch

Pressebüro

Irène Nager, Nager Promotions GmbH, Seeburgstrasse 49F, 6006 Luzern, Tel. 041 377 21 01, www.nager-promo.ch ;
irene.nager@nager-promo.ch

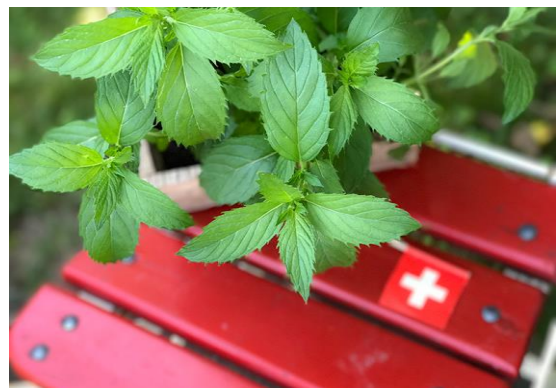
Bilderauswahl

Reto Rohner, Picturegarden | Rohner; Agentur Rohner GmbH, Busskirchstrasse 97, 8645 Jona, Tel. 055 285 82 00,
www.agentur-rohner.ch; r.rohner@agentur-rohner.ch

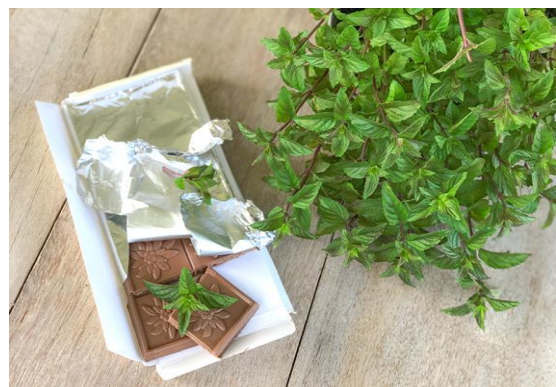
Übersicht der Bildauswahl in der Anlage zu diesem Artikel:
(bitte die beiden Folgeseiten ebenfalls beachten)



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12