

# Pfefferminzen und andere Minzsorten, Mentha

Altbekannte Küchen und Teekräuter. Sie wünschen alle einen tiefgründigen, nährstoffreichen und nicht zu trockenen Standort in Sonne bis Halbschatten. Minzen sollten alle 2-3 Jahre umgepflanzt werden, sie wuchern mit Ausläufern, deshalb in ausreichend große Kübel pflanzen oder eine Wurzelsperre einbauen.

## Ingwerminze, Mentha gentilis Variegata.

Eine eher etwas schwachwüchsige Minze, der Name bezieht sich auf die Laubfarbe und nicht auf das Aroma, welches wenig Menthol hat und ein wenig Richtung Eau de Cologne geht.

## Silberminze, Mentha longifolia Buddleia

Eine Minze mit mildem Aroma. Die silbrigen Triebe mit den hellvioletten Blüten machen sich sehr schön als Rosenbeleiter und können in Duft und Blumenstäußen verarbeitet werden.

## Bayrische Pfefferminze, Mentha piperita var piperita Eichenau

Starkwüchsige Sorte aus dem traditionsreichen Minzeanbaugebiet bei Fürstenfeldbruck. Sehr mentholhaltige Sorte, gut geeignet für Teemischungen oder Minzlikör.

## Thüringer Pfefferminze, Mentha piperita var piperita Multhimentha

Eine Selektion aus der ehemaligen DDR, vom Aroma wie die bekannte **Mitcham Minze** jedoch robuster und ertragreicher, eine gute Teeminze.

## Proserpina Minze, Mentha piperita var piperita Proserpina

Ertragreiche robuste Teeminze von der Bayerischen Landesanstalt in Weihenstephan gezüchtet.

## Schokominze, Mentha piperita var piperita

Eine Minze mit dem typischen After-Eight Schoko Aroma! Lecker zu Süßspeisen und Eis.

## Kölnischwasser Minze, Mentha piperita var citrata Eau de Cologne

Eine Minze mit einem besonderen Aroma, probieren sie diese Minze einmal als Badezusatz!

## Orangenminze, Mentha piperita var citrina Orange

Minze mit einem Duft nach Orangenschalen, gut für Teemischungen und Kindertee's geeignet. Probieren Sie diese Minze einmal im grünen Salat und zum Dessert.

## Korsische Streichelminze, Mentha requinii

Der Zwerg unter den Minzen bildet 2cm hohe Polster und hat ein sehr intensives Minzaroma. Wegen des hohen Mentholgehaltes ist er aber nicht als Teeminze geeignet. Gut als Duftpfad oder Duftbank, nicht immer ganz winterhart, deshalb einige Triebe frostfrei überwintern!

## Erdbeerminze, Mentha species

Eine Minze mal mit einem ganz anderen Duft. Beim Reiben entwickelt sich ein Erdbeeraroma. Probieren Sie diese Minze einmal zu Nachspeisen und zu Erdbeeren mit Sahne.

## Süße Limonen Minze, Mentha species Hillary Sweet Lemon

Eine Minze die sich sehr gut für Drink's oder Dessert's eignet.

## Hemingway Longdrink Minze, Mojito Minze, Mentha species Nemorosa

Eine Minze die aus der Lieblingsbar von E. Hemingway aus Havanna in Kuba stammt. Sie enthält sehr wenig Menthol und ist außer für den weltbekannten Mojito auch für leckere Tee's geeignet. Für Mojito benötigt man: Kubanischen Rum, braunen Zucker, Crushed Eis und einen Strauß frische Minze.

## Schweizer Minze, Mentha species Swiss

Eine frische, gut wüchsige mentholhaltige Minze aus unserem Nachbarland. Sie ist zum Tee oder in der Küche gleich gut zu gebrauchen.

### **Ukrainische Minze, Mentha species Ukraine**

Eine Minze mit gutem Minzearoma, unempfindlich gegen Trockenheit und Pfefferminzrost.

### **Dunkle Spearmint Minze, Mentha spicata Black Spearmint**

Eine Minze mit einem deutlichen Kaugummi Aroma, eignet sich für Minzsaucen oder Gemüse. Eine gesunde und ausdauernde Sorte mit dunklem Laub.

### **Englische Grüne, Mentha spicata**

Eine Minze mit einem kräftig grünen Laub, welche gut wüchsig ist. Aus ihr wird die original Englische Minzsauce hergestellt.

### **Krause Minze, Mentha spicata var. Crispa**

Eine Minze mit krausem Laub, ist optisch recht interessant. Verwendung als Tee oder aber für Salate und süße Nachspeisen.

### **Nordafrikanische Teeminze, Mentha spicata var crispa Marokko**

Eine der beliebtesten Minzen zur Teezubereitung. Sie hat ein leicht rauchiges Aroma und wird zusammen mit schwarzem oder grünen Tee, traditionell mit viel Zucker, in Nordafrika serviert.

### **Wintergrüne Nane Minze, Mentha spicata\*suaveolens Susa**

Eine Minze die bis etwa -10°C grün bleibt und deswegen auch lange in den Winter hinein geerntet werden kann. Wird gerne in der türkischen Küche verwendet oder als Tee getrunken.

### **Koreanische Minze, Agastache rugosa Alba**

Aus Asien stammende Teepflanze, mit weißen Blüten die eine lange Blütezeit im Hochsommer besitzen. Im Gegensatz zur Pfefferminze nicht wuchernd, es kann aber zur Selbstaussaat kommen.

Die Staude wird 60 cm hoch und wünscht einen Standort in voller Sonne. Verwendung der Blätter als frischer Tee, die Blüten eignen sich ebenfalls als Schnittblume.

**Preisgruppe grün, im 11 cm Topf**

### **Apfelminze, Mentha rotundifolia Bowles**

Stark wachsende Minze mit großen haarigen Blättern, enthält kein Menthol und ist deswegen für Kindertee besonders gut geeignet.

**Alle Minzen sind: Preisgruppe grün im 11cm Topf( Mentha requinii im 9cm Topf)**