



## Tipps zur Pflege und zu Minzsorten

Minze bietet nicht nur eine Vielfalt außergewöhnlicher Sorten, sie liegt auch voll im Trend. Von Fruchtminzen über Hugo-Minze und Schoko-Minze bis hin zu intensiv minzig schmeckenden Vertretern ist für jeden etwas dabei. Erfahren Sie hier, welche Minzsorten sich für Tees, Kaltgetränke und Cocktails, für warme Speisen, Salate oder Minz-Desserts eignen und was man bei der Pflege im Garten oder im Topf auf dem Balkon oder der Terrasse beachten sollte.

## Sortenvielfalt und Verwendung: Viel mehr als nur Pfefferminztee



In unseren Knauber Freizeitmärkten finden Sie eine Vielzahl an unterschiedlichen Minzarten. Sie alle werden am Niederrhein angebaut und stammen aus natürlichem und kontrolliertem Anbau. Dass wir für Sie eine so große Anzahl an Minzsorten im Angebot haben, hat seinen Grund. Denn jede Sorte hat ihren ganz eigenen Geschmack und eignet sich für unterschiedliche Speisen, Getränke und andere Anwendungen. Unser Fachpersonal in Ihrem Knauber Freizeitmarkt berät Sie gerne jederzeit ausführlich zur Sortenauswahl und Pflege der Pflanzen.

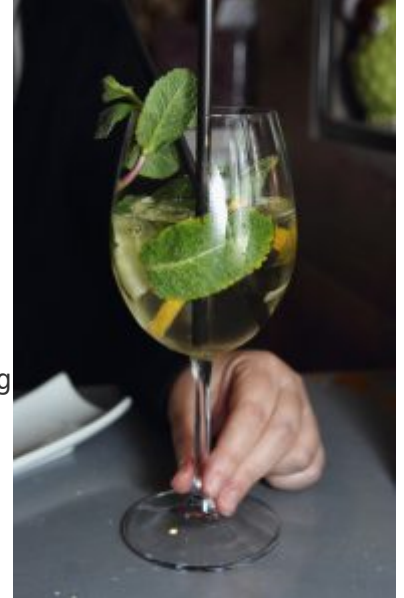
## Süßer Tee und minzige Desserts

Auf den Verkaufsflächen im Knauber Freizeitmarkt halten wir für Sie eine ganze Reihe verschiedener Sorten an Fruchtminze bereit. Der Name der fruchtigen Minzen verrät bereits einiges über ihren Geschmack: Apfelminze, Erdbeermintze, Ananasminze und Orangenminze eignen sich für süß schmeckenden Tee, den besonders (aber nicht nur) Kinder heiß oder als Kaltgetränk sehr mögen. Gerne

bestellen wir auch Feigen-Minze in Bioqualität. Sehr beliebt ist die Schoko- Minze mit einem Geschmack, der an die beliebten Schoko-Minz-Täfelchen erinnert. Sie eignet sich als Zutat für Desserts und als Schokoladen- und Zuckerersatz. Unser Tipp: Hacken Sie die Schoko- Minze zur Verwendung klein und verrühren Sie sie mit Wasser.

## Spezielle Minzsorten für Cocktails, Salate oder als Heilpflanze

Für einen Cocktail-Abend finden Sie in den Knauber Filialen spezielle Hugo-Minze und Mojito-Minze, die geschmacklich ideal zum jeweiligen Cocktail passt. Wer den typischen Kaugummi-Geschmack liebt, kann sich für eine Spearmint-Pflanzen mit intensivem Aroma entscheiden. Die Marokkominze hingegen ist eine der klassischen Tee-Minzen. Sie schmeckt als heißer Tee, ist aber im Sommer auch besonders erfrischend in kalten Getränken. In Ihrem Knauber Freizeitmarkt können Sie außerdem Basilikum-Minze in Bioqualität bestellen, die sehr gut in Salate passt. Ebenfalls in Bioqualität bestellbar sind spezielle Minzen wie die japanische Heilminze, die auch im bekannten Tiger Balm enthalten ist und gegen Kopfschmerzen und Erkältung eingesetzt wird. Auch beruhigende Lavendel-Minze und die bei Stubentigern beliebte Katzenminze bestellen wir gerne für Sie.



## Pflegetipps für Minze

Minzen sind robuste und pflegeleichte Pflanzen, die im Garten aber auch im Topf gut gedeihen. Die Pflanzen werden je nach Sorte 15 bis 40 Zentimeter hoch. Blattläuse und andere Schädlinge befallen gesunde Minzpflanzen nur selten. Auch Schnecken sind kein Problem, denn sie mögen den Minzgeschmack nicht. Die Katzenminze lockt zudem Fliegen an, die als natürlicher Fressfeind von Blattläusen bekannt sind.

## Standort und Pflege der Minzpflanze im Garten

Die Minze liebt es hell. Wählen Sie am besten einen sonnigen Standort aus. Minzen mögen es dabei aber auch feucht. Bei direkter Sonneneinstrahlung und Topfhaltung auf jeden Fall täglich gießen.

Tipp: Fühlen Sie mit dem Daumen 2cm tief in die Erde der Minze. Wenn es sich dort trocken anfühlt, sollten Sie die Pflanze gießen. Ein spezieller Dünger ist nicht nötig.

Minzen sind mehrjährig. Zum Winter hin werden die Triebe braun. Wenn es kein Problem darstellt, dass die Pflanzen auswildern, müssen sie gar nicht zurückgeschnitten werden. Um den Wuchs zu begrenzen, sollten die Minze am besten im Frühjahr auf ungefähr 3 cm zurück geschnitten werden. Erntezeitpunkt für Minze ist Juli- August ernten.

## Garten oder Topf?

Minzpflanzen vermehren sich über Ausläufer. Das heißt, sie bilden Triebe, die über den Boden wachsen und sich dort verankern und Wurzeln bilden. Sie sollten die Minze daher nicht neben zarte und empfindliche Pflanzen setzen. Wenn das wuchernde Wachstum der Minze ein Problem ist, dann gedeiht Sie alternativ auch gut im Topf auf Balkon oder Terrasse.

# Ernte und Trocknung von Minze



Sobald die Pfefferminze genügend grüne Blätter gebildet hat, was spätestens Mitte Mai der Fall ist, können Sie für den laufenden Verzehr frisch abpflücken. Die Haupternte zur Konservierung sollte kurz bevor die Pflanze zu blühen beginnt erfolgen, weil dann der Gehalt an ätherischen Ölen am intensivsten ist. Die Blütezeit dauert von Juni bis August.

Wenn Sie Minze trocknen möchten, sollten Sie die Pflanze über dem Boden abschneiden. Achten Sie darauf, dass die Pflanzen sauber sind, da sie vor der Trocknung nicht gewaschen werden sollten. Die Blätter werden von den Stielen befreit, auf Backpapier gelegt und von Zeit zu Zeit gewendet. Alternativ können Sie die Stängel zu kleinen Sträußchen zusammen binden und kopfüber aufhängen. Die Trocknung selbst sollte schnell und ohne Sonneneinstrahlung ablaufen, damit die Aromen nicht verloren gehen. Wenn die Pflanze getrocknet ist, sollten die Blätter verschlossen und dunkel aufbewahrt werden.

Wenn Sie weitere Fragen zur Pflege von Minze oder zu den Minzsorten haben, helfen Ihnen unsere Pflanzenexperten in den Knauber Freizeitmärkten gerne weiter.

- twittern
- teilen
- merken
- teilen
- E-Mail

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/tipps-zur-pflege-und-zu-minzsorten/>