

NASCHGARTEN MINZEN

Erfrischend vielseitig –
Minzen für Tee, Cocktails & Gesundheit

Minze ist nicht gleich Minze! Die aromatische Pflanzengattung überrascht mit einer grossen Vielfalt an Sorten, die sich geschmacklich, optisch und in ihrer Wirkung unterscheiden. Ob als Tee, im Sommerdrink oder als Heilkraut – hier sind sechs besonders beliebte Minzen, die in keinem Garten fehlen sollten:



Mojito-Minze

Unverzichtbar für den beliebten Cocktail-Klassiker! Die Mojito-Minze (Mentha species 'Nemorosa') punktet mit einem kräftigen Minzgeschmack und robustem Wuchs – ideal für Topf und Beet.

Schweizer Minze

Die Schweizer Minze (Mentha x piperita 'Swiss') ist eine robuste, aromatische Minzsorte mit mildem, erfrischendem Geschmack, die sich ideal für Tees, Desserts und frische Sommerküche eignet.

Marokkanische Minze

Die Marokkanische Minze (Mentha spicata 'Moroccan') gilt als die klassische Teeminze mit intensivem, frischem Aroma. Sie ist Hauptbestandteil des traditionellen marokkanischen Minztees und wirkt verdauungsfördernd und belebend.



Ananasminze

Eine hübsche, panaschierte Sorte mit zartem Ananasduft. Die Ananasminze (Mentha suaveolens 'Variegata') bringt fruchtige Frische in Bowlen, Eistees und Obstsalate – und sieht dabei auch noch wunderschön aus!

Englische Minze

Intensiv und würzig, perfekt für kräftige Teemischungen oder deftige Gerichte. Der hohe Mentholgehalt der Englischen Minze (Mentha piperita 'Mitcham') sorgt für einen klaren, erfrischenden Geschmack.



Orangenminze

Mit feinem Citrusduft und weichem Aroma ist sie ideal für Sommergetränke, Tees oder Desserts. Die Orangenminze (Mentha x piperita Var. citrata) wirkt entspannend und macht auch als Duftpflanze im Garten eine gute Figur.



PFLEGE- & ERNTETIPPS AUF EINEN BLICK

Standort: Sonnig bis halbschattig, möglichst windgeschützt.
Boden: Locker, humos, gleichmässig feucht – Staunässe vermeiden!
Giessen: Regelmässig wässern, besonders bei Topfkultur.
Wuchsfreude: Achtung, Minze wuchert gern – ideal in Töpfen oder mit Wurzelsperre im Beet pflanzen.
Ernte: Beste Zeit am Vormittag, kurz vor der Blüte – dann ist das Aroma am intensivsten.
Rückschnitt: Mehrmals im Jahr möglich – das regt neue Triebe an und verhindert Verholzung.

TIPP:

Minzen schneiden, bündeln und an einem schattigen, luftigen Ort zum Trocknen aufhängen.



MEHR ALS NUR EIN KÜCHENKRAUT

Minzen sind nicht nur kulinarisch und heilkundlich vielseitig, sondern auch ökologisch wertvoll. Ihre Blüten locken eine Vielzahl an Bestäubern wie Wildbienen, Schwebfliegen, Hummeln und Schmetterlinge an – wenn man sie blühen lässt. Damit tragen Minzen aktiv zur Förderung der Biodiversität im Garten bei.



TIPP:

Minzen wachsen am besten in sonniger bis halbschattiger Lage mit ausreichend Wasser. Am besten in einen eingegrabenen Kübel mit Bodenloch pflanzen.