



Martin Kozák - Public domain - <http://creativecommons.org/licenses/publicdomain/>



K.vliet - CC-BY-2.0 - <http://creativecommons.org/licenses/by-2.0/>



Olve Utne - CC-BY-SA-3.0 - <http://creativecommons.org/licenses/by-sa-3.0/>

17533

Mexikanische Nana Minze

Mexikanische Nana Minze

© www.saflax.de

Mentha spicata Nane

Die Krauseminze, wie die *Mentha spicata* auch genannt wird, ist den Meisten geschmacklich wohl bekannt, denn ihr Minzaroma ist ein beliebter Bestandteil von Zahnpasta oder Kaugummi. Die Grüne Minze wird hauptsächlich zur Teezubereitung verwendet. In der türkischen und nordafrikanischen Küche wird sie aber auch zum Würzen von Speisen und Saucen genutzt. Sie passt zu Lammbraten und Fisch. Mit ihr lassen sich zudem Desserts und Getränke

Naturstandort: Die Subspezies Nane stammt aus Nordafrika.

Anzucht: Die Pflanzen sollten im Frühjahr vorgezogen werden. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Anzuchtsubstrat und drücken Sie die Samen nur leicht an. Als Lichtkeimer sollten die Samen nicht mit Substrat bedeckt werden. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass. Nach vierzehn Tagen erscheinen zumeist die ersten Keimlinge. Wenn sich die ersten Blattpaare gebildet haben, sollten Sie die Sämlinge vorsichtig pikieren (vereinzeln) und nach den Eisheiligen kann die Pflanze dann ins Freiland umgesetzt werden.

Standort: Ein sonniger Standort im Topf auf dem Balkon oder im Gartenbeet ist ideal zur Ausbildung des Aromas.

Pflege: Die Grüne Minze ist pflegeleicht, neigt aber zum Wuchern über Rhizome. Eine Wurzelsperre ist daher empfehlenswert. Zur Geschmacksintensivierung ist es empfehlenswert, den Boden antrocknen, jedoch nicht austrocknen zu lassen. Düngen ist eher überflüssig, denn der Geschmack der Blätter verändert sich durch die Düngung. Die Pflanze kann durch teilen und über Ausläufer und Stecklinge vermehrt werden. Ernte: Ab Juni werden mit einem scharfen Messer die kompletten Stängel abgeschnitten. Binden Sie mehrere Triebe zum Trocknen zusammen und hängen Sie sie kopfüber an einen luftigen, warmen und dunklen Ort. Die getrockneten Blätter können Sie gut in einem verschließbares Gefäß aufbewahren.

Im Winter: Grüne Minze ist winterhart. Schneiden Sie die Pflanze vor dem Wintereinbruch zurück und decken Sie den Wurzelbereich mit Laub, Reisig oder Mulch ab. An frostfreien Tagen sollten Sie etwas wässern.