

Minze - Info - 2

Kategorien: Aufbau, Info, Minze

Zutaten für: 1 Info

Wasserminze
Bachminze
Rossminze
Pferdeminze
Ackermanze
Rundblättrige Minze
Apfelminze
Spearmint
Grüne Minze
Krause Minze
Pfefferminze

Anleitung:

Minze (*Mentha*, Lamiaceae, Labiatae = Lippenblütler), engl. mint; franz. menthe. Minzen begeistern seit Jahrtausenden die Menschen. In ihren Blättern befindet sich ein ätherisches Öl, dessen Hauptbestandteil meist das Menthol ist. Rund 20 Minzearten sind hauptsächlich in den gemäßigten Zonen Europas, Vorderasiens, Nordafrikas und Nordamerikas verbreitet. Durch Kreuzung und Bastardisierung ist eine verwirrende Vielfalt an Minzevarietäten entstanden. Für die küchenpraktische Verwendung sind heute vor allem die Pfefferminze und Grüne Minze von Bedeutung. Um die schwierigen Verwandtschaftsverhältnisse zu erklären, sollen zunächst die Vorfahren der wichtigsten Arten vorgestellt werden.

Die Wasserminze, Bachminze (*Mentha aquatica*), engl. water mint; franz. menthe aquatique, menthe rouge, ist heute noch als Wildform in Europa zu finden. Sie lässt sich durch Samen vermehren, wächst an feuchten Standorten und verträgt Schatten. Ihre grünen Blätter verströmen ein zartes Aroma. Wegen ihres strengen Geschmacks hat sie kaum noch küchenpraktische Bedeutung.

Die Rossminze, Pferdeminze (*Mentha longifolia*), engl. horsemint; franz. menthe chevaline, wächst ebenfalls noch wild in Europa. Die Pflanze hat länglich schmale, graue Blätter und purpurfarbene Blütenähren. Küchenpraktisch ist sie ohne Bedeutung.

Die Ackermanze (*Mentha arvensis*), engl. corn mint, field mint; franz. baume de champs, ist auch wildwachsend zu finden. Charakteristisch ist die Form ihrer Blütenstände, die sie - zusammen mit der Wasserminze und der Poleiminze - von allen anderen Minzearten unterscheidet: Ihre Blüten stehen in den Achseln der Blätter quirlig angeordnet, im Gegensatz zu den sonst üblichen endständigen, ährenförmigen Blütenständen. Ihre eiförmig elliptischen, vorne etwas zugespitzten Blätter sind dunkelrot überlaufen und leicht gekerbt oder gesägt.

Von der Wildform Rundblättrige Minze (*Mentha suaveolens*) stammen verschiedene Arten ab, von denen die Apfelminze (*Mentha x rotundifolia*) küchenpraktisch von Interesse ist. Sie weist große behaarte grüne Blätter auf. Die Apfelminze wird in der Literatur auch als reine Art *Mentha suaveolens* geführt. Man verwendet sie für erfrischende Getränke. Unter dem englischen Namen Spearmint (*Mentha spicata*) ist eine leicht behaarte Minzeart mit länglichen Blättern und dem typischen Kaugummi-Duft bekannt. Typisch für sie ist die Verarbeitung zu Minzsauce; sie wird auch zu Lammgerichten

Minze - Info - 2

(Fortsetzung)

gereicht.

Sie wird oft verwechselt mit Gruener Minze, franz. menthe verte, die einer Kreuzung von *Mentha suaveolens* und *Mentha longifolia* entstammt. Charakteristisch ist die fehlende Behaarung ihrer frischen gruenen Blaetter lediglich die Nerven der Blattunterseiten tragen einzelne Haare.

Krause Minzen gibt es verschiedene. Von der Gruenen Minze stammen die meisten Kultivare (*Mentha spicata* var. *crispa*) ab. Mit ihren gekrausten, leuchtendgruenen Blaettern sind sie sehr dekorativ.

Die bekannteste aller Minzearten ist die Pfefferminze (*Mentha x piperita* var. *piperita*), engl. peppermint; franz. menthe anglaise, menthe poivree. Sie ist als Bastard aus der Wasserminze und der Gruenen Minze

hervorgegangen. Die Pfefferminze ist die wichtigste Kulturform aller Minzen Als sterile Pflanze vermehrt sie sich vegetativ durch Auslaeufer. An den Sprossen sitzen die gestielten, eifoermigen, behaarten Blaetter, aus denen durch Wasserdampfdestillation das fuer die Industrie wichtige Pfefferminzoel gewonnen wird. Es riecht durchdringend aromatisch, schmeckt zuerst brennend, dann kuehlend und wird fuer Essenzen, Likoere und Suesswaren weiterverarbeitet. Im Erwerbsanbau spielt die Sorte Mitcham eine wichtige Rolle. Von der Pfefferminze stammt die Orangenminze, Bergamotminze (*Mentha xpiperita* var. *citrata*) ab, die sich durch den fehlenden Mentholgehalt auszeichnet. Sie hat rotgruene Blaetter und ein fruchtiges Aroma das an Bergamott-Orange und Earl-Grey-Tee erinnert.