

Pinacolada – Salbei

Er stammt aus dem mexikanischen Hochland, wo er als Busch bis zu zwei Meter hoch wird.



Da fühlt es sich wohl

- Der Pinacolada-Salbei mag es geschützt. Warme und helle Standorte zum Beispiel an der Hauswand bevorzugt er.
- Regelmäßiges Gießen und Düngen ist unverzichtbar.

Schick im Topf

- Da er nicht nur in frostfreien Regionen winterfest ist, eignet er sich optimal für den Topf, da dieser über Winter ins Haus gebracht werden kann.
- Der Topf sollte nur groß genug sein, da die Pflanze recht groß werden kann.
- Zwischen September und November trägt er leuchtend rote Blüten, wodurch er hübsch aussieht und einen tollen frischen Duft verbreitet.

Lecker

- Das Besondere an ihm, ist sein intensives Ananas-Aroma.
- Er eignet sich deshalb gut für Cocktails, Süßspeisen und Tees.
- Nicht nur die Blätter sondern auch die Blüten sind essbar.

Verschiedene Sorten Minze

Von Minze gibt es heute viele Untersorten mit verschiedenen Geschmacksnoten und Eigenschaften. Woher sie kommt, lässt sich aufgrund ihrer starken Verbreitung heute kaum noch zurückverfolgen. Man geht davon aus, dass sie von der Nordhalbkugel kommt, weil südlich des Äquators nur sehr wenige Sorten gedeihen, während nördlich die Vielfalt extrem groß ist.

Nahezu alle Minz-Sorten sind sehr robust und stellen nur wenige Ansprüche an ihren Standort. Die pralle Sonne meiden sie alle und ziehen den Halbschatten vor. Der Boden sollte ausreichend feucht gehalten werden. Minze eignet sich auch wunderbar für den Topf. Er sollte aber groß genug sein, da sie gerne wuchert.

Erdbeer - Minze	<ul style="list-style-type: none">• Das Minze Aroma ist hier dezenter als man es von der klassischen Minze kennt.• Sie hat ein intensives Erdbeeraroma.• Eignet sich besonders gut für Tees aber auch für das Verfeinern von Smoothies, Cocktails oder Süßspeisen.
Hugo - Minze	<ul style="list-style-type: none">• Sie verdankt ihren Namen dem Trendgetränk Hugo, das aus Sekt, Limetten, Minze und Mineralwasser besteht.• Sie eignet sich deshalb so gut für Cocktails, weil sie im Vergleich zu anderen Minze-Sorten nicht bitter wird, wenn man sie mit Alkohol übergießt.• Hat ein besonders frisches und reines Minze Aroma.
Mojito - Minze	<ul style="list-style-type: none">• Sie ist die ideale Minze für den Cocktail Mojito, weil sie nur wenig Menthol enthält, das die Geschmacksnerven betäubt. Das verringert den Cocktail-Genuss.
Schokoladen - Minze	<ul style="list-style-type: none">• Besonders raffiniert ist hier die Kombi aus Schoko und Minze. Also ein Muss für jeden After-Eight-Liebhaber.• Eignet sich hervorragend für Tees und Süßspeisen.
Granada - Minze	<ul style="list-style-type: none">• Sie ist besonders frisch, weil sich zum Minze-Aroma noch eine kräftige Orangennote mischt.• Auch in der Optik unterscheidet sie sich, weil ihre Blätter weniger gezackt sind und einen violetten Rand haben.• Sie schmeckt besonders lecker als Tee, Limonade oder in selbstgemachtem Eis.
Marokkanische Minze	<ul style="list-style-type: none">• Sie zählt zu den bliebtesten Minze-Sorten weil sie nicht nur intensiv sondern auch leicht süßlich ist.• Sie ist die richtige Zutat für den typischen marrokanischen Minz-Tee.• Mit ihr lassen sich Eis und Süßspeisen aber auch orientalische Gerichte bestens verfeinern.

Zitronenverbene oder Eisteeverbene

Sie stammt ursprünglich aus Chile und Uruguay und wurde von den spanischen Eroberern nach Europa gebracht.

Sie gedeiht auch in den milderen Regionen Europas gut.

Vor allem Frankreich und Spanien sind beliebte Anbaugeländer.



Da fühlt es sich wohl

- Wie sie es aus Südamerika gewohnt ist, liebt die Zitronenverbene sonnige Standorte.
- Der Boden darf nährstoffarm aber gut durchlässig sein.
- Eine stetige Feuchtigkeit ist wichtig.

Schick im Topf

- Es ist sogar zu empfehlen, dass die Verbene im großen Kübel angepflanzt wird. So kann sie zum Überwintern einfach ins Haus geholt werden.
- Die Kübel sollten ausreichend groß sein, da die Verbene auch stattlich werden kann.

Kerngesund

- Mütter kennen Verbene aus diversen Stilltees. Sie fördert nämlich die Milchproduktion.
- Außerdem lindert sie Schmerzen, wirkt antibakteriell, fiebersenkend und muskelentspannend.

Lecker

- Ideal als aromatischer Kräutertee.
- Sehr erfrischend. Das Aroma erinnert an ein flüssiges Zitronenbonbon.
- Die Blätter lassen sich einfach trocknen und behalten trotzdem lange ihr Aroma.