

Die Welt der Minzen ~ Die Weinminze

www.celticgarden.de/2017/06/die-welt-der-minzen-die-weinminze/

Katuschka Toversche

13. Juni
2017

Mit diesem Artikel fange ich eine neue Artikelserie über die *verschiedenen Minzen* an. Es gibt so viele verschiedene Minzen, dass es uns schon manchmal schwer fällt, diese schönen Pflanzen zu unterscheiden und die richtige Verwendung zu finden. Denn Minze ist nicht gleich Minze. Es gibt Minzen mit viel, weniger oder gar kein Menthol. Unterteilt werden sie meist in Teeminzen, Heilminzen, Cocktailminzen, Fruchtminzen und die wilde Gruppe der Minzen. Denn Minze ist nicht gleich Minze. Jede Minze wird fast für anderes genommen, wie zum Beispiel die Nudelminze (Kärtner Minze). Sie wird extra für die Kärtner Kasnudeln verwendet und darf dort in keiner Restaurantküche fehlen. Meine Lieblingsminzen sind die Sweet Lemon, Bernstein-Minze, rote Minze, Bergamott und die spanische Minze. Wer Interesse an der Weinminze hat, kann mir eine eMail senden. Durch jahrelange Minzanzüchtung und Vermehrung ist nun unser Limit erreicht und wir müssen/wollen welche verkaufen.



Weinminze

Die Weinminze ~ *Mentha species* ‚Nepetoides‘

Die Weinminze hat sehr runde und weiche Blätter. Ihre Farbe ist ein wenig heller, als die anderen Minzen. Sie ist sehr wuchsfreudig. Die Weinminze ist winterhart, die gerne halbschattig steht. Wie alle Minzen liebt sie die Feuchtigkeit. Bei einem passenden Standort kann sie eine Höhe von fast 90 cm erreichen. Diese Minze gehört zu den Fruchtminzen und schmeckt sehr gut in Obstsalaten, weil ihr Geschmack und Geruch sehr dezent wahrgenommen wird. Am meisten wird diese Minze zu Käseplatten, Trauben, Brot und Wein gereicht, wo sie ihren Geschmack vollends entfalten kann. Die Blätter dieser Minze sollten stets frisch verwendet werden. Man kann sie einige Tage im Kühlschrank frisch halten, dann sollten aber ganz Zweige gekühlt werden.

Kurz geschrieben: Es ist eine Minze die man gut verwenden kann, wenn der Minzgeschmack nicht so stark sein soll.

Minz ~ Honig ~ Sauce:

Frische Weinminze wird sehr klein geschnitten und mit Öl, Orangensaft (frisch gepresst), weisser Balsamico, Honig

und Senf zu einem Dressing verrührt. Nach Geschmack kann noch mit Salz und Pfeffer nachgewürzt werden. Dieses Dressing passt gut zu allen Blattsalate.



Weinminze

Ähnliche Beiträge