

# Gartentipps für Juni

In diesem Monat geht es um die Minze, von der es weltweit zwar nur etwa zwanzig bis dreißig Arten, gefühlt aber hunderte von Sorten mit den abenteuerlichsten Geschmack- und Duftvarianten gibt – von Eau-de-Cologne bis Schokolade. Minzen finden sich ausschließlich in den gemäßigten Zonen der Nordhalbkugel, fast alle bevorzugen einen relativ feuchten Standort. Sie gehören wie viele andere aromatische Kräuter zur Familie der Lippenblütler, sind aber weniger attraktiv für Bienen als zum Beispiel Thymian oder Salbei und werden daher hauptsächlich von Fliegen bestäubt. Die exakte Bestimmung der einzelnen Arten ist mitunter schwierig, da sich Minzen untereinander leicht kreuzen und so auch ohne menschliche Hilfe (also Züchtung) Hybriden bilden. So handelt es sich zum Beispiel bei der 1696 in einem englischen Garten entdeckten Pfefferminze um eine natürliche Kreuzung aus Wasserminze und Krauser Minze (= Spearmint, also die mit dem Kaugummigeschmack), wobei letztere selbst schon aus einer Kreuzung von Ross- und Rundblättriger Minze entstanden ist. Alle Minzen enthalten ätherische Öle, wie zum Beispiel Menthol, Pulegon oder Carvon in unterschiedlicher Zusammensetzung, bei den sogenannten Fruchtminzen sorgt zudem ein höherer Gehalt an Limonenen für den Geruch nach Bergamotte oder anderen Zitrusfrüchten. Einen medizinischen Nutzen hat vor allem die Pfefferminze: Das aus ihr gewonnene Öl enthält antibakterielle sowie krampflösende Wirkstoffe und wird daher unter anderem zur Behandlung von Magen- oder Gallenbeschwerden genutzt. Das beim Auftragen des Öles auf die Haut hervorgerufene Kältegefühl wirkt lindernd bei Insektenstichen und Kopfschmerz und kann durchaus eine Schmerztablette ersetzen. Allerdings sollte Pfefferminze wegen des hohen Mentholgehalts nicht dauerhaft eingenommen werden, zur Teezubereitung sind daher andere Minzen, die weniger oder gar kein Menthol ent-

halten, zum Beispiel Spearmint oder die verschiedenen Fruchtminzen, besser geeignet. Die früher auch als Heilkraut genutzte Poleiminze enthält das giftige Pulegon und sollte daher nur zu dekorativen Zwecken angebaut werden. Minze wurde schon in der Antike kultiviert und gilt in der griechischen Mythologie als Kraut der Gastfreundschaft. Sie findet sich auch in der Landgüterverordnung Karls des Großen (812), wo der Anbau von Polei-, Wasser-, Ross- und Grüner Minze zusammen mit etwa achtzig weiteren Nutzpflanzen auf den kaiserlichen Gütern vorgeschrieben wird.



Neben den heute noch üblichen Verwendungszwecken, wurde das Kraut auch als „Luftverbesserer“ (so wie ein Duftbaum im Auto) eingesetzt. Auf die Fußböden gestreut, gab es beim Drüberlaufen seinen Duft frei. Minzen bilden sehr lange Ausläufer und sollten im Garten mit etwas Vorsicht behandelt werden. Das heißt, man pflanzt sie entweder in einen Kübel (die Lösung für den sicherheitsbewussten Gärtner) oder an eine Stelle, wo sie zarteren Gewächsen nicht den Platz streitig machen. Am besten gedeihen sie in einem feuchten und nahrhaften Boden an einem halbschattigen Standort. Minze kann während der gesamten Wachstumszeit geerntet und frisch verwendet werden,

die Haupternte sollte allerdings im Juni und Juli kurz vor der Blüte stattfinden, da zu diesem Zeitpunkt der Gehalt an ätherischem Öl am höchsten ist. Zum Trocknen können einfach komplette Triebe bodennah mit einer scharfen Schere geschnitten werden, die Pflanzen erholen sich von einem solchen Rückschnitt schnell. Wer sich viele verschiedene Minzen auch einmal anschauen möchte, sollte sich dazu in unsere Anlage 2 begeben. Dort wurde im neuen Teilstück des Elchwegs – übrigens direkt neben den ebenfalls neuen Schautafeln zur Artenvielfalt im Kleingarten – ein Minzebeet angelegt.

Die einzelnen Sorten sind mit einem Namensschildchen versehen, so dass jeder leicht seinen persönlichen Favoriten bestimmen kann: Apfel, Ananas, Bergamotte, Grapefruit, Ingwer, Mandarine oder doch die Pfefferminze.

**Richtiges Gießen** ist vor allem im Sommer wichtig. Dabei muss man wissen, dass ein Liter Wasser pro Quadratmeter eine Bodenschicht von etwa einem Zentimeter Stärke durchfeuchtet. Da sich die Hauptwurzelzone der meisten Kulturpflanzen in einer Tiefe von zehn bis dreißig Zentimetern befindet, sollte eine Wassergabe zwischen zehn und zwanzig Litern betragen. Nach einer solchen Gabe sollte eine an die jeweiligen Bodenverhältnisse angepasste Gießpause eingehalten werden. Auch ein sandiger Boden ist in der Lage, 20 l Wasser pro Quadratmeter und zwanzig Zentimeter Schichthöhe zu speichern. Davon ausgehend muss auch bei sommerlicher Wärme nur alle vier bis sieben Tage gegossen werden. Bei zu geringer Gießmenge, beziehungsweise häufigem, aber nur oberflächlichem Wässern mit dem Gartenschlauch verdunstet das meiste Wasser an der Bodenoberfläche. Da der Boden nicht ausreichend tief durchfeuchtet wird, können auch die Wurzeln nicht in die Tiefe wachsen, mit der Folge, dass die Pflanzen schon kurze Trockenperioden nicht mehr ohne Schädigungen überstehen können.