

# Marokkanische Minze (Mentha spicata ,Marokko')

## Beschreibung:

Eine Minze mit einem extra starken Spearmint-Aroma. Die Marokkanische Minze hat einen kompakten und aufrechten Wuchs bis ca. 40cm. Wie alle Minzen verbreitet sich auch diese Minze durch unterirdische Ausläufer. Sie ist mehrjährig und winterhart.

Ihr kühles, belebendes Aroma als Tee wird vor allem in Nordafrikanischen Ländern sehr geschätzt. Ihre sattgrünen Blätter sehen nicht nur erfrischend aus.



Die *Marokkanische Minze* ist neben grünem Tee, kochendem Wasser und viel Zucker Bestandteil des marokkanischen Nationalgetränks, wird aber auch als Gewürzkraut zahlreichen Speisen zugegeben, besonders Salaten, und in Büscheln aufgehängt zur Insektenabwehr eingesetzt. Sie blüht blass lila, hat lindgrüne, spitzovale, raue Blätter, wächst aber in Mitteleuropa nicht so üppig wie in ihrer Heimat und kann in kalten Wintern erfrieren.

**Wuchs:** Höhe 30-40 cm, weitgehend frostresistent, winterfest

**Blüte:** Hoch- bis Spätsommer

**Ernte:** Blätter vor der Blüte ernten

**Duft:** Milder Mentholduft, Blatt in Duftschalen oder Kräuterkissen geben

**Zu Rosen:** Neben Rosen vertreiben Minzen Blattläuse

**Pflanztip:** für Marokkanische Minze (Epe)

sollte unbedingt in große Kübeln gepflanzt werden, da die extremen Wurzelausläufer überall durchtreiben und nur schwerlich zu entfernen sind.

## Geschichtliches:

Die Legende berichtet, dass Persephone ihren Gemahl Pluto, den Herrscher des Hades, bei einem Techtelmechtel mit der Nymphe Menthe ertappte. Zur Strafe verwandelte die eifersüchtige Ehefrau Menthe in eine Pflanze und trat sie mit Füßen. In unseren heutigen Duftpfaden könnte diese Legende fortleben.