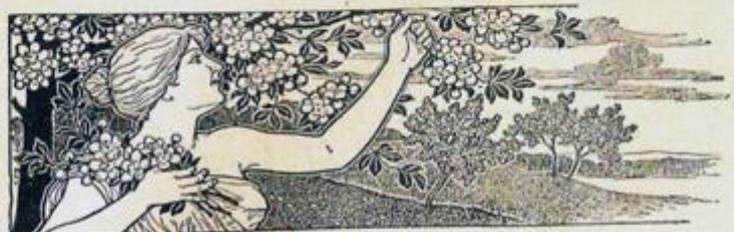


Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hinterthür, L.: Die Pfefferminze. *Mentha piperita* L.

[urn:nbn:de:bsz:31-190093](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190093)



Nutzpflanzen aus Wald und Flur.

Die Pfefferminze. *Mentha piperita* L.

(Rektor L. Winterthür, Schwanebeck).

Die Pfefferminze ist ein beehrtes Handels- und Heilkraut und gehört bekanntlich zu den Lippenblütlern oder Lapiaten.

Sie blüht im Juli und August und wächst häufig an Gräben, Fluß- und Bachufern verwildert, hier und da wird sie in Gärten angebaut, im großen kultiviert. zu Handelszwecken wird sie in Thüringen, besonders bei Cölleda und Erfurt.

Man zieht die Pflanze am besten aus Söhlungen oder Auskäufern, nie aus Samen. Die Söhlung werden im Herbst oder Frühjahr in die Erde gesteckt, wo sie meist außerordentlich üppig wachsen. Die Pfefferminze liebt nicht zu trockenen, gut gegrabenen, lockeren Boden in sonniger, warmer Lage. Als besonders günstig hat sich für ihr Gedeihen auch entwässerter Moorboden erwiesen. Man kann ein Pfefferminzbeet mehrere Jahre lang stehen lassen und zwei- bis dreimal im Jahre die Pflanze abschneiden, um die abgestreiften Blätter zur Zubereitung zu trocknen. Den Winter über deckt man das Beet leicht mit Stallmist oder Laub zu, was besonders in kälteren Gegenden zu empfehlen ist und zugleich auch eine wertvolle Düngung bedeutet. Wer Stallmist zur Verfügung hat, tut gut, ihn vor der Anlage des Beetes gut unterzugraben. Auch für kleine Gaben an Kunstdünger, besonders Stickstoff und Kali, ist die Pfefferminze dankbar. Allzu dichten Stand soll man vermeiden, da sich dann möglicherweise ein schädlicher Pilz einstellt, der Pfefferminzrost, der den Ertrag vernichtet und das Kraut wertlos macht. Rostkranke Pflanzen schneidet man dicht über der Erde ab und verbrennt sie.

Außer zur Gewinnung des Krautes, um Tee daraus zu bereiten, wird die Pfefferminze auch gebaut, um aus den Blättern das wertvolle Pfefferminzöl abdestillieren. Es hat sich gezeigt, daß durch kräftige Düngung mit Stallmist und künstlichem Dünger nicht nur der Ertrag an Kraut, sondern auch der prozentuelle Gehalt der Blätter an Pfefferminzöl ganz bedeutend gesteigert werden kann, ohne daß die Güte des Deles dadurch beeinträchtigt wird. Die Anlage eines kleinen Beetes macht keine großen Schwierigkeiten.

Die Pfefferminze erfreut sich großer Beliebtheit zur Teebereitung und ihrer guten medizinischen Wirkung wegen (verdauungsstärkend, beruhigend, schweißtreibend, ausdünstungsfördernd) und wird im Handel hoch bezahlt. Der Preis für 100 Kilogramm getrocknete Blätter (*Folia Menthae piperitae*) beträgt 150 bis 170 Mark, für 1 Kilogramm Del (*Oleum Menthae pip.*) 40 bis 100 Mark.

Minzenblätter sind am besten zur Blütezeit der Pflanze zu sammeln; an schattigen Orten zu trocknen und zerschnitten in Weißblechgefäßen aufzuheben. Der Geschmack der Pfefferminzpräparate ist anfangs feurig, erhitend; später angenehm kühlend. Bekannt ist die Verwendung des ätherischen Deles zu Pfefferminztabletten, -kügelchen und -likör. In neuerer Zeit findet das aus dem Pfefferminzöle gewonnene *Menthol*

in der Heilkunde vielseitige äußerliche und innerliche Anwendung. Neben den Blättern von Himbeeren, Brombeeren, Wald-, Erdbeeren und anderen wildwachsenden Pflanzen, die zur Herstellung von Tee verwendet werden, verdient die Pfefferminze die größte Beachtung.

Pflanzenjammelkalender.

Sammlerfunde im Mai.

Abkürzungen: St.-D. = Standort; F. = Familie; B. = Verwendung; Bl. = Blätter; St. = Stengel; W. = Wurzel; j. = jung; Sal. = Salat; Gem. = Gemüse; S. = Suppe.

Gem. Amarant. St.-D.: belaubtes und wüßtes Land, häufiges Vorkommen im Rheingebiet, Schweiz, Böhmen, Oesterreich. F.: Amarantgewächse. B.: Blätter spinataritiges Gemüse, Samen wie Hirse zu GröÙe.

GroÙe Brennessel. St.-D.: überall. F.: Nesselgewächse. B.: j. Sprossen und zarte Blätter geschmackhaftes Kohlgemüse. In England als Kräutert.; auch zur Frischhaltung von Fleisch, Fischen und Krebsen. Ausgedehnte landw., techn. und arzneil. Verwendung.

Gem. Brunnelle. St.-D.: Wiesen, Waldränder und Wege häufig. F.: Lippenblütler. B.: junge Blätter gesunden Salat und Gemüse. Arzneilich gegen Brustbeschwerden.

Feldmohn, Klatschrose. St.-D.: Acker, wüste Plätze, Lehmboden. F.: Mohngewächse. B.: Blätter zu Salat und Spinatgemüse. Arzneilich als Brusttee.

Gesiecktes Ferkelkraut, Schweinsichorie. St.-D.: trockene Plätze, steinige Hügel, lichte Waldungen. F.: Korbblütler. B.: Blätter Kohlgemüse, roh als Salat, besonders in Verbindung mit anderen Kräutern.

Gem. Hufslattig. St.-D.: Gräben, feuchte Wiesen. F.: Korbblütler. B.: junge Blätter gesundes Gemüse, ausgedehnte arzneiliche Verwendung der Wurzel, Blätter und Blüten.

Gemeine Kuhlumme, Löwenzahn. St.-D.: überall. F.: wie vor. B.: junge Blätter (besonders die vergilbten) und rohe Wurzeln vortreffliches Salat; gekocht ein sehr gesundes Gemüse. Die Blüten sind in Essig- und Salzwasser eingemacht ein vortreffliches Ersatz für Kapern. Die Wurzeln geben getrocknet und geröstet ein ebenso gutes Kaffeesurrogat wie die Cichorie. Arzneilich gegen Hartleibigkeit, Hämorrhoiden etc.

Gem. Schafgarbe, Tausendblatt. St.-D.: Wiesen, Rasenplätze, Begränder. F.: wie vor. B.: arzneilich als Tee etc.

Bertram Schafgarbe, Wiesenbertram. St.-D.: feuchte Wiesen, Gräben, Bäche, gebirgige Gegenden. F.: wie vor. B.: junge Blätter zu Salat, mit anderen Kräutern zusammen gesundes Gemüse. Arzneilich zahnsehmerzstillend, gegen Epilepsie.

Schlüsselblumme, arzneilicher Himmelschlüssel. St.-D.: Wälder, Wiesen, hügelige Gegenden. F.: Schlüsselblumengewächse. B.: junge Blätter als Salat und Gemüse, Blüten in Land- oder Obstwein gegoren und sauer werden lassend, angenehm schmeckender Essig. Blätter getrocknet angenehm schmeckender Tee, schleimlösend.

Portulack, Dangelkraut. St.-D.: sonnige Orte, Wege, Weinberge, Meeresufer. F.: Portulackgewächse. B.: saftige Stengel und Blätter als Salat oder Gemüse. Kühlende, gesunde Speise, auch eingemacht in Salz und Essig. Friedrich Großmüller.