

Goldmelisse, Indianernessel, Monarde

Monarda didyma

Familie: Lamiaceae, Labiate, Lippenblütler



Botanik: Eine aromatische Blütenstaude von 50 bis 90 cm Höhe und attraktiven federigen scharlachrote Lippenblüten in endständigen Quirlen. Blüht von Frühsommer bis Herbst.

Herkunft: Die Heimat ist Südamerika und das östliche Nordamerika. Benannt nach dem spanischen Botaniker Nicolas Monardes.

Standort: Im Garten ausgesetzt oder in Kübel- und Töpfen hat er gerne einen sonnigen heissen und windgeschützten Platz mit einer gut Wasserdurchlässigen Erde. Eine wunderschöne Gartenstaude. Sie liebt einen tiefgründigen humosen feuchten Boden in halbschattiger bis sonniger Lage. Nach der Blüte am besten gleich ganz retour schneiden, das hemmt den Mehltau und bringt der Pflanze wieder neue Kraft.

Aroma: Bergamotte-Aroma mit Melissenduft

Küchenkraut: Die Blüten sind essbar und können zum Schmücken von Salaten und Desserts gebraucht werden. Sie geben Potpourris Farbe und Duft.

Teekraut: 1 gehäuften Esslöffel Rosmarinblätter mit ¼ Liter kochendem Wasser übergießen, zugedeckt 10 Min. ziehen lassen.

Traditionelle Tee pflanze bei den Nordamerikanischen Indianern. Ein paar Monardienblätter, geben dem Tee (Schwarztee, Grüntee und Kräuterteemischungen).

Natur- und Volksheilkunde: Traditionelle Tee pflanze bei den Nordamerikanischen Indianern. Ist schleimlösend und fiebersenkend und Verdauungsördernd.

Apotheker M. Pahlow: Als aromatisches, bitteres Magenmittel und als Gewürz. Die Blüten auch als Hustenmittel, das ganze Kraut als Tee zur Wundbehandlung. Schwarztee-Ersatz.

Mehr Infos auf unserer Homepage