

# Melissenblätter



## Produkteinformation

Familie:	Lippenblütler
Heimat:	Mittelmeergebiet und Westasien
Typische Kennzeichen:	Blätter mit zitronenartigem Geruch

Die Zitronenmelisse ist eine ausdauernde, krautige Pflanze, die 25 bis 30 Jahre alt werden kann, es werden Wuchshöhen von 20 bis 90, selten 120 cm erreicht. Der zitronenartige Geruch, den die frischen Blätter verströmen, brachte der Pflanze auch die Bezeichnung "Zitronenmelisse" ein. Die nektarreiche Pflanze bauten die Menschen früher bevorzugt in der Nähe von Bienenkörben an. Die Melisse ist eine der bevorzugten Futterpflanzen der Insekten, ihr Duft lockt sie an. Daher auch der Name: Aus dem Griechischen abgeleitet, lässt sich "melissa" mit "Biene" übersetzen.

## Anwendung

- ❖ Tee
- ❖ Badezusatz
- ❖ Likör
- ❖ Salben
- ❖ Küchengewürz

## Besonderer Tipp

Die Blätter der Melisse werden in der Küche als Gewürz zum Aromatisieren von kalten Getränken, Salaten und Saucen sowie für Kompotten verwendet. Die Extrakte aus den Blättern werden zu Kräuterlikören verarbeitet. Melissentee soll beruhigend wirken und verdauungsfördernd sein.

Als Badezusatz zur allgemeinen Stärkung und Kräftigung und für eine wohltuende Wirkung auf die Nerven: Aufguss von 150 bis 500 Gramm Melissenblätter in 2 bis 3 Liter Wasser auf ein Vollbad.