

Pflanze des Monats August

Duftnessel

Agastache Clayton ex Gronov.



Die Blütenstände von *Agastache pringlei* (links) und *Agastache rupestris* (rechts). Foto: Deborah Schäfer

Die 22 Duftnessel-Arten (*Agastache* Clayton ex Gronov.) gibt es in vielen Farben und die meisten blühen bis spät in den Sommer. Die mehrheitlich aus Nordamerika stammenden Stauden sind deshalb in den letzten Jahren in vielen heimischen Gärten beliebte Zierpflanzen geworden und können auch den Speiseplan von Bienen und Schmetterlingen bereichern.

Duftend statt brennend

Der deutsche Name bezieht sich auf die Blätter der Duftnesseln: Die gezähnten Blätter sehen denen der Brennnessel sehr ähnlich, besitzen aber keine Brennhaare. Die Blätter anzufassen ist sogar interessant! Reibt man die Blätter zwischen den Fingern, verströmen sie einen aromatischen Duft – nach Lavendel, Zitrone, Minze oder sogar Anis. Der wissenschaftliche Name *Agastache* bezieht sich auf die Blüten. Er stammt aus dem Griechischen,

wo «agan» «viele» und «stachy» «Getreideähre» bedeutet. Ähnlich wie bei Weizen, Roggen und Co sind die Blüten nämlich in endständigen, mehr oder weniger dichten Blütenständen zu finden.

Nektar für Bienen und Schmetterlinge

Bei den Freilandsukkulenten der Neuen Welt sind verschiedene Duftnessel-Arten zu finden. Darunter *Agastache pringlei* (Briq.) Lint & Epling mit lila Blütenständen und nach Minze riechenden Blätter. Die aromatischen Blätter und auch die Blüten können in Salaten oder als Tee verwendet werden. Die farbigen Blüten blühen bis in den Spätsommer, wenn das Nektar- und Pollenangebot weniger wird. So können sie für Bienen und Schmetterlinge eine wichtige Nektarquelle sein. Aber Vorsicht! Seltener und spezialisierte Insekten profitieren oft nicht vom Nahrungsangebot von Neophyten.

Schleckmäuler aufgepasst

Agastache rupestris (Greene) Standl., eine Art aus den Bergen Arizonas und New Mexikos, trägt verschiedene deutschen Namen – Lakritz-Minze ist einer davon. Ihre schmalen Blätter riechen beim Zerreiben, vor allem bei Sonnenschein, süsslich nach einer Mischung aus Lakritze und Minze. Die rot-orangen Blüten mit den langen Kronröhren sind für die Schweizer Insekten wenig wertvoll, sie werden in ihrer Heimat von Kolibris bestäubt.