

Estragon - *Artemisia dracunculus*, Korbblütler, m



Andere Namen:

Dragun, Trabenkraut

Andere Sprachen:

Englisch: Tarragon

Französisch: Herbe dragonne

Italienisch: Dragoncello

Persisch: tarchun

Russisch: Tarchun

Beschreibung

Aussehen:

Staupe

Wurzel : kräftig, fasrig, bis 10 cm tief.

Stengel : aufrecht, starr.

Blätter : 0,7mm schmal, spitz, ungeteilt, bis 3,5 cm lang, dunkelgrün.

Höhe : bis zu 1,50 m.

Blüte : weißlich-grün.

Blütezeit : Juli/Okttober.

Früchte : länglich-eiförmig, 1 - 2 mm lang, dunkelbraun.

In Mitteleuropa werden vorwiegend 2 Sorten angebaut: russischer und französischer E. Die Blätter des russischen E. sind breiter als die des französischen; letztere schmecken

aromatischer, sind jedoch nur bedingt winterfest.

Verwandt mit Beifuß, Eberraute und Wermut.

Das Bundessortenamt erwähnt folgende deutschen Sorten:

Aromatischer Estragon, Vertrieb durch mehrere Firmen,

Russischer Estragon, Vertrieb durch mehrere Firmen; außerdem: Zöldzamat, Ungarn.

Verbreitung:

Nördliche Hemisphäre, aber auch Argentinien.

Hauptanbaugebiet in Europa: Mittelitalien, Südfrankreich.

Geschichte:

Wahrscheinlicher Ursprung in Asien.

In Spanien erst seit dem 11. Jhd. bekannt, erstmals erwähnt wird es von dem Botaniker Ibn-al-Baytar, der in Spanien lebte; während der Kreuzzüge scheinen die Ritter mit dem Kraut Bekanntschaft gemacht und es mit nach Hause gebracht zu haben.

Zu Beginn des 16. Jhdts. wurde E. bekannter: es wurde von Katherina der Großen, Marie Antoinette und King George IV. genutzt.

Anmerkungen:

Dragon (griech.) = Drache; die Griechen waren der Meinung, daß das Kraut vor Drachen und Schlangen schütze;

dracunculus = kleiner Drache.

Plinius war der Meinung, daß E. Müdigkeit vorbeuge und im Mittelalter trugen die Pilger E. in ihren Schuhen.

E. wird ganz besonders in Frankreich verwendet.

Wirkstoffe:

Frische Estragonblätter enthalten 0,1 - 31 % ätherische Öle, getrocknete 0,1 - 0,8%.

Darin: Estragol = Methylchavicol (60 - 70%), Limonen, Nerol, Ocimen, Phellandren, Terpene.

Anbau

Garten/Haus : ausdauernd, winterhart /französischer E. ist nur bedingt winterhart, muß bei Frost abgedeckt werden.

Wildwachsen : auf Wiesen, Hängen und Dämmen.

Vermehrung :

Französischer E.: Da die Samen unfruchtbar sind, gewinnt man neue Pflanzen durch Wurzelteilung älterer Pflanzen.

Russischer E.: kann durch Samen oder durch Wurzelteilung vermehrt werden.

Garten : auf trockenem, sandigem Boden werden die Pflanzen in einem Abstand von 50 cm an eine sonnige Stelle gesetzt.

Haus : in großen Töpfen kann E. im Haus gehalten werden, allerdings muß man ihn in der Höhe begrenzen und darauf achten, daß er täglich mindestens 5 Stunden in Sonnenlicht steht.

Pflege : jäten, hacken, wässern; Blüten ausbrechen, um zur Blattbildung anzuregen; alle 3 - 4 Jahre Standort wechseln.

Ernte:

Vor der Blüte die unteren Triebe abpflücken; ab September kann man Triebe entfernen und sie zum Trocknen aufhängen.

Aufbewahrung:

E. sollte langsam bei niedrigen Temperaturen getrocknet werden, verliert allerdings einen Teil des Aromas.

Von den getrockneten Zweigen reibt man die Blätter ab und reibt sie.

Die Blätter können tiefgefroren werden.

Ganz besonders gut eignet sich E. zum Aromatisieren von Essig und Öl. Dazu werden Zweige in die Flüssigkeit gesteckt und die Flaschen etwa 4 Wochen an einen sonnigen Platz gestellt; das Sonnenlicht zieht das Aroma in die Flüssigkeit; man entfernt die Blätter, indem man die Flüssigkeit durch ein Sieb gießt.

Verwendung**Gesundheit:**

Entschlackend, harntreibend, entzündungshemmend, durchblutungsfördernd, verdauungsfördernd, appetitanregend.

Gebrauch:

Estragonöl wird in Parfüms, Seifen und in der Kosmetik verarbeitet, auch in Likören.

Verwendungs- und Handelsform: Getrocknet, gerebelt.

Geschmack: Das Aroma ist unverwechselbar, leicht bitter und süß.

Der Russische E. schmeckt bitterer und weniger aromatisch als der französische E., der lieblicher und nach Anis schmeckt.

In der Küche:

Zu Soßen, Suppen, gebratenem Fisch, Omeletts, eingelegten Gurken.

Kann mitgekocht werden.

Außer zum Aromatisieren von Essig und Öl (siehe "Aufbewahrung") kann E. unter Senf gemischt eine Geschmacksveränderung bewirken.

Verträglichkeit:

Paßt zusammen mit Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Salbei, Zitrone.

Rezepte

Sauce Béarnaise

Eingelegte Gurken

Estragon-Huhn