

Estragon

Botanisch: *Artemisia dracunculus* (Köpfchenblütler)



Die Heimat des Estragon liegt in den südrussischen und mongolischen Steppengebieten, über das östliche Mittelmeergebiet gelangte er mit den Kreuzfahrern nach Nord- und Mitteleuropa. Bereits die Römer kannten Estragon: Sie hielten ihn für ein Schutz- und Heilmittel bei Schlangenbissen und gegen Drachen (lat. Drago, dracunculus = lat. Kleiner Drache), daher trugen sie einen Zweig Estragon bei sich. Von diesem Glauben und dieser Sitte leitet sich wahrscheinlich der Name für den

Estragon ab. Später wurde den Kreuzfahrern die Einfuhr des Estragons zugeschrieben als "Das Kraut, was die Kreuzfahrer mitbrachten". Es gibt zwei verschiedene Sorten: den französischen und den russischen (auch "deutscher" genannt) Estragon. Der französische Estragon ist frostempfindlicher, aber feiner im Geschmack als der russische.

Estragon wirkt positiv auf die Verdauungsorgane. Er gilt als Mittel gegen Skorbut, als harntreibend, herz- und magenstärkend. Estragon enthält Jod und andere Mineralien.

Vielfältige Verwendung findet Estragon hauptsächlich in der französischen Küche: als Bestandteil der fines herbes, zur Senfherstellung, als Estragon-Essig, an der Sauce Béarnaise, an Omeletts, an Kräuterbutter, zu Seezunge, Geflügel, Eiern, Salaten, Gurken, Gemüse, Soßen sowie für Liköre und Parfüme.



nur bedingt frosthart und muss im Winter abgedeckt werden.

Ein sonniger, warmer, feuchter, aber nicht staunasser Platz mit einem gut durchlässigen Boden behagt dem Estragon. Der französische Estragon bildet in Mitteleuropa keine Samen, meist auch keine Blüten. Da Estragon nur wenige Jahre alt wird, müssen die Pflanzen rechtzeitig verjüngt werden. Dies kann durch eine Teilung des Wurzelstockes oder durch Triebstecklinge geschehen. Estragon kann auch im Frühjahr oder Herbst ausgesät werden (es sind nur Samen vom russischen Estragon erhältlich). Der Französische Estragon ist



