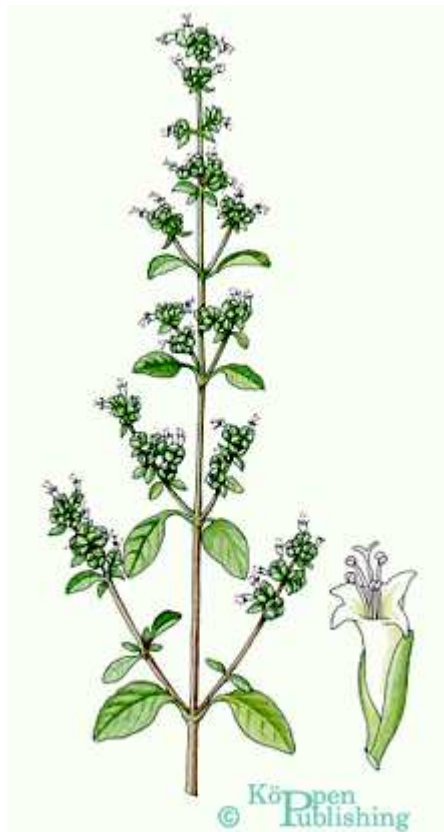


Majoran - *Origanum majorana* o. *hortensis*, Lippenblütler, m



Andere Namen: Wurstkraut, Maigram, Dost
Siehe auch Oregano

Andere Sprachen

Arabisch: Marzahnjush, rigani
Chinesisch: Ma-Yueh-Lan-Hua
Englisch: Marjoram
Französisch: Marjolaine
Italienisch: Maggiorana
Japanisch: Mayorana
Niederländisch: Marjolein
Norwegisch: Merian
Portugiesisch: Manjerona
Russisch: Majoran
Schwedisch: Mejram
Spanisch: Amáraco

Beschreibung

Aussehen:

Halbstrauch, Staude
Wurzel : vielästig.
Stengel : vierkantig, aufrecht, oben verzweigt.

Blätter : klein und eiförmig.

Höhe : 40 bis 50 cm.

Blüte : weiß bis rosafarben, fächerartige Rispe.

Blütezeit : Juli/September.

Früchte : kleine gelbe bis braune Nüsse.

Es gibt zwei Arten:

Blatt-Majoran (Französischer Stauden-Majoran) mit längeren Stielen.

Knospen-Majoran (Deutscher Majoran), einjährig mit kürzeren Stielen.

Oregano und Majoran sind enge Verwandte; sie unterscheiden sich durch die Größe der Blätter und Oregano hat den kräftigeren Geschmack, besonders, wenn er in den Mittelmeerländern gewachsen ist.

Es sind folgende Züchtungen bekannt:

Marietta : Quedlinburger Saatzucht.

Max : Quedlinburger Saatzucht.

Marcelka : Züchter: Semex, Slowakei.

Miraz : Züchter: Institut für Heilpflanzenforschung, Polen.

Vertrieb: Pharmaplant, Artern.

Francia : Züchter: Heilpflanzenforschungsinstitut, Ungarn.

Verbreitung:

Ursprünglich in Indien.

In allen Ländern der gemäßigten Zonen.

Hauptanbaugebiet in Deutschland: Aschersleben in Sachsen-Anhalt.

Geschichte:

Ursprünglich in Indien brachten arabische Händler das Gewürz nach Europa.

Apicius (1. Jhdt.) zählt in seinem Kochbuch Majoran zu den 10 am häufigsten gebrauchten Gewürzen.

Anmerkungen:

Die Araber, die das Gewürz nach Europa brachten, nannten es "Marjamie" = der Unvergleichliche.

Nach der griechischen Mythologie ließ Amaracus, Sohn des Königs Kyneras von Zypern, einen Krug mit einer Salbe fallen; in seinem Schrecken darüber verwandelte er sich in Majoran.

Schon Catull hatte in den "Hymnen an Hymen" gedichtet:

"Eingeborener am Helikon,

Holder Sproß Uranias,

Der du sanft in des Mannes Arm

Das aufblühende Mädchen ziehst.

Heil Dir, mächtiger Hymen!

Komm, die Blüte des lieblichen

Majorans um die Stirn,

In der linken den strahlenden Hochzeitsschleier,

Den weißen Fuß in der goldenen Sandale."

Also wieder ein Aphrodisiakum.

Auf Sizilien gab es soviel wilden Majoran, das es dort eine Stadt Marjora genannt wurde.

Auf Kreta wurden Majoransträube als Auszeichnung getragen.

Im Germanischen Nationalmuseum in Nürnberg hängt das Bild eines elsässischen Malers von 1490; dort ist die Jungfrau Maria dargestellt, umgeben von blühenden Majoranpflanzen, und sie hält auch einen Majoranzweig in der Hand.
Majoran wurde zu dieser Zeit auch "Kräutlein Wohlgemut" genannt.

Wirkstoffe:

Ätherisches Öl ist zu 0,7 bis 3,5% enthalten; die Menge ist abhängig von Herkunft, Klima, und Erntezeit;
darin Carvacrol, Sabinen, Terpinen, Terpinenol, Origanol, Linalool.

Anbau

Garten/Haus : manche Sorten sind einjährig, andere sind winterhart und können mehrere Jahre gehalten werden.

Wildwachsend : an sonnigen Hängen, Wegrändern.

Vermehrung : die Pflanzen werden aus Samen gezogen (im Zimmer oder Frühbeet vorkeimen, nach Frostende pikieren und im Abstand von 20 cm auspflanzen - Keimdauer 2 - 3 Wochen); in gleicher Weise verfährt man mit den mehrjährigen, die man aber auch beim Gärtner kaufen kann (deshalb beim Kauf von Samen oder Pflanzen danach fragen!). Einfacher lässt sich M. durch Wurzelteilung oder Wurzelstecklinge vermehren.

Im Garten : M. stellt keine besonderen Ansprüche an den Boden, ist ertragreicher auf humusreichem, lockerem Sand- oder Lehmboden; M. wächst an sonnigem wie halbschattigem Platz.

Im Haus : 2 Pflanzen lassen sich in einem Topf (oder einer Ampel) ziehen; den Boden nicht verkrusten lassen, häufig gießen, jedoch erst, wenn die Erde abgetrocknet ist. Täglich brauchen die Pflanzen 5 Stunden Sonnenlicht.

Pflege : jäten, hacken, wässern. Blütenknospen ständig zurückschneiden, um Blattbildung anzuregen.

Nach jeweils 2 - 3 Jahren sollen die Pflanzen ausgegraben, die Wurzeln geteilt und möglichst an anderen Stelle wieder ausgepflanzt werden.

Ernte:

Kraut ab Juni vor oder spätestens während der Blüte schneiden. Es sollte morgens geerntet werden, weil zu dieser Zeit der Ölgehalt am höchsten ist.

Aufbewahrung:

Bei Trocknung behält M. sein Aroma; kann aber auch tiefgefroren werden.

Verwendung

Gesundheit:

Galt als Allheilmittel; löst Darmkrämpfe und Harn, Verdauungshilfe für Fett.

Tee: 2 TL auf kochendes Wasser, 10 Minuten ziehen lassen, durch Sieb schütten.

Badezusatz: entspannend.

Gebrauch:

Majoran vertreibt Ameisen und verhindert das Ranzigwerden von Fetten (z. B. ausgelassenes Schweine- oder Gänseschmalz).

Verwendungs- und Handelsform: M. kommt frisch, getrocknet, gerebelt, geschnitten oder gemahlen in den Handel.

Geschmack: M. duftet stark und schmeckt aromatisch, entfernt dem Thymian ähnlich, leicht brennend, süßlich.

In der Küche:

Suppen, Soßen, Füllungen, Pasteten, Hammelfleisch, Lebergerichte, Würste, Erbsen- und Bohnensuppe.

Bratäpfel mit Majoran.

In Italien mit Arborio-Reis oder Polenta.

In England mit Gans und Kastanien.

Kräuterverträglichkeit: Basilikum, Beifuß, Rosmarin; in der Wurst mit Thymian.

Rezepte

Wurstpfanne

Leberpastete

Bauchfleisch mit M.