

Majoran (*Majorana hortensis* Moench)

Die Majoranpflanze wird 30 bis 50 cm hoch. Sie ist leicht zu erkennen an ihrer graufilzigen Behaarung und den weiß-lila Blüten. Majoran ist in unseren Breiten ein einjähriges Gewächs, in den warmen Mittelmeerländern gedeiht er als ausdauernder Halbstrauch. Der Majoran wird frisch und getrocknet verwendet; die zum Trocknen bestimmte Ware wird vor der Blüte geerntet. Die Majoranblätter und -knospen schmecken stark würzig und aromatisch. Man muß mit Majoran sparsam dosieren, weil er leicht aus den Speisen hervorschmeckt. Die ursprüngliche Majoran-Heimat ist Nordafrika und der Vordere Orient. Seit Jahrhunderten gedeiht Majoran auch bei uns.

Die beste Ernte kommt heute aus Thüringen. Die "Ascherslebener Qualität" hat Weltgeltung. Auch aus den Balkanstaaten wird Majoran eingeführt, besonders aus Ungarn. Er enthält im ätherischen Öl Kampfer und Borneol.

Majoran war bereits im Altertum eine geschätzte Würz- und Heilpflanze. Mythologische Bedeutung hatte Majoran bei kultischen Handlungen und bei Opferungen, er wurde der Göttin Aphrodite zugeschrieben. Bei den Griechen und Römern gab es kaum ein Fleischgericht ohne Majoran - und bei den Kräuterkundigen des Mittelalters kaum eine Krankheit, die nicht mit Majoran behandelt wurde: von Augenringen und Asthma über Leibschmerzen, Schwind-sucht bis zum Zipperlein. Heute noch gilt Majoran als magenstärkendes und krampfstillendes Mittel, das Kraut ersetzt Salz in der Diätkost. Industriell wird Majoran bei der Wurstwarenherstellung verwendet: Leberwurst, Thüringer Bratwurst, bayrische Blut- und Leberwurst.

Verwendung

Neben Petersilie und Schnittlauch ist Majoran das am meisten verwendete Würzkraut. Es gehört unbedingt in folgende Speisen: Kartoffelsuppe und -salat, Kartoffel- knödel und Bratkartoffeln, Fleisch- und Wurstsalat, zu allen salzigen Käsegerichten, Hackbraten, Geflügel- füllungen und vor allem zu selbstgemachtem Schmalz, Enten- und Gänsebraten, Kaninchen und fettem Schweinebraten. Majoran würzt außerdem dunkle Pilze, Gurkengemüse, alle Bohnengerichte und Hülsenfrucht- speisen, gefüllte Tomaten und Tomatensuppe, Karotten, Erbsen, saure Sahnesoßen, Kräutermayonnaisen und Kräuterquark, alle Herz-, Leber-, Nieren-, Lungengerichte, Kutteln, Fischsuppen und Fischragouts, im Fettopf gebackene Fische, Pastetenfüllungen, Wildsuppen und Wildragouts.

REZEPT - UND GEWÜRZSUCHE

Majoran passt am besten zu:

Kartoffeln

[Kartoffelsuppe](#)

Suppen & Eintöpfe

[Erbsen-, Bohnen- u. Linsensuppe](#)

[Gemüsesuppe / Minestrone](#)

