

Der Duft des Südens Oregano & Majoran

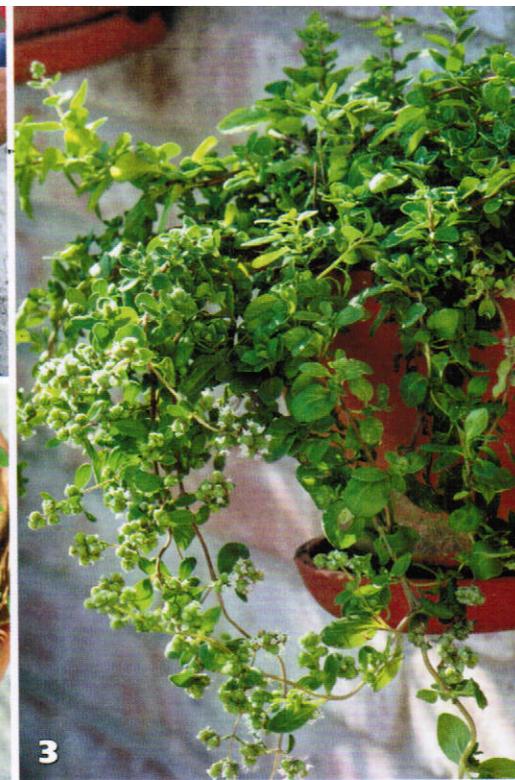
Oregano und Majoran sind eng verwandt und stellen doch ganz unterschiedliche Ansprüche. Der wärmeliebende Majoran wird einjährig kultiviert, Oregano behauptet seinen Platz im Beet oder Topf über viele Jahre

Origanum ist die griechische Bezeichnung für „Bergschönheit“. Im Hochsommer machen die mediterranen Würzsträucher ihrem Namen alle Ehre und bezaubern mit intensiv duftenden, zartrosa Lippenblüten in purpurfarbenen Tragblättern

Majoran und Oregano sind eng verwandt. Zur Gattung *Origanum* zählen über 40 Arten. Dass für ein und dieselbe Art dabei oft mehrere Namen vergeben werden, ist ein wenig verwirrend. Der heimische Dost wird oft als Wilder Majoran bezeichnet und Auslesen von *Origanum onites* mal als Türkischer Oregano, mal als Französischer Majoran angeboten. Wer seine Sammlung erweitern möchte, sollte sich mit den botanischen Namen vertraut machen. Und es gibt weitere Unterscheidungsmerkmale:

Echter Majoran benötigt deutlich mehr Wärme als Oregano und wird mangels ausreichender Winterhärte bei uns meist einjährig kultiviert. Ausnahmen: Kreta-Majoran wird, ebenso wie der Ligurische Majoran, meist aus Stecklingen vermehrt und kann frostfrei überwintert werden.

Bei **Oregano** ist die Auswahl an Arten, Auslesen und Kreuzungen mit unter-



1 Die Aussaat von einjährigem Majoran erfolgt ab Mai (Keimtemperatur 18–20 °C). Die Samen dabei möglichst gleichmäßig und ja nicht zu dicht ausstreuen, anschließend dünn mit Sand übersieben (Lichtkeimer!) und anfeuchten. **2 Versetzen Sie** die Sämlinge in kleinen Gruppen mit drei bis fünf Stück in Einzeltöpfe, bevor sie sich gegenseitig bedrängen. **3 An einem geschützten Platz** entwickelt Majoran kräftige Triebe. Ins Freie dürfen die empfindlichen Pflanzen erst, wenn keine Spätfröste mehr drohen. **4 Dost** ist wenig kälteempfindlich. Die rosaroten Blüten verströmen einen kräftigen, herben Duft, das Aroma der frischen Blätter ist eher mäßig



DAS SAGT DIE EXPERTIN

Birgit Wonneberger ist Gärtnerin in der Bio-Kräutergärtnerei Syringa in Hilzingen-Binningen

Majoran und Oregano brauchen viel Sonne

Welches ist der beste Platz für die mediterranen Kräuter?

Alle Arten gedeihen am besten an einem warmen, vollsonnigen Ort. Empfindlichere Arten wie ausdauernder Majoran oder Diptam-Dost haben an einem vor Winterregen geschützten Platz mit wasserdurchlässiger Erde die größten Überwinterungschancen. Günstig sind außerdem windoffene Lagen, luftfeuchte Standorte sollte man meiden.

Welche Arten oder Sorten eignen sich gut zum Trocknen?

Eigentlich alle. Majoran bewahrt dabei das intensive, süßliche Aroma. Oregano ist eher herb-würzig. Das gilt überraschenderweise nicht für die Blüten. Daraus bereiteter Tee schmeckt wunderbar blumig und fein-fruchtig.

Wie kombiniert man die Kräuter?

Mit ihren attraktiven Blättern und Blüten sind Majoran und Oregano

perfekte Partner für das Kräuterbeet oder gemischte Kübelpflanzungen. Bei allen ausdauernden Arten muss man auf die Ausläuferbildung achten, benachbarte Pflanzen können dadurch rasch in Bedrängnis geraten.

Gibt es Auslesen, die für kühlere Lagen infrage kommen?

Kräftig-aromatisch und robust ist der Ligurische Majoran (*Origanum majorana* 'Liguria'), der aber erst nach den Eisheiligen ausgepflanzt werden sollte. Ein besonders aromatischer und gleichzeitig sehr winterharter Vertreter dieser Gattung ist Griechischer Oregano – perfekt für Pizza und Pasta!



1 Die beste Pflanzzeit für Majoran ist Mitte bis Ende Mai. Die Durchschnittstemperaturen sollten über 15 °C liegen!

Ausdauernder Oregano sollte spätestens Anfang September ausgepflanzt werden, damit die Pflanzen vor dem Frost noch einwurzeln können. **2 Im Beet** passt Oregano gut zu anderen wärmeliebenden Kräutern wie Busch-Basilikum 'African Blue'. Damit Rotkohl zwischen den genügsamen Gewürzen nicht kümmert, erhalten die Köpfe ab und zu eine Extra-Düngergabe. **3 Zwerg-Oregano** (*Origanum vulgare* 'Compactum') wächst buschig und blüht von Juli bis September. Die jungen Triebspitzen schmecken mild-aromatisch.

4 Blumen-Oregano 'Rosenkuppel' (*Origanum laevigatum*), eine der schönsten Zierformen, trägt dekorative purpurfarbene Blütenbüschel, die sich dank der langstieligen Blütenstände bestens zum Schnitt eignen und in der Vase lange halten

Praxis-Tipp

Oregano kann im Beet viele Jahre alt werden. Allerdings neigen die Horste zum Vergreisen und bilden nur noch am äußeren Rand oder an einzelnen Zweigen neue Blätter. Dann ist es Zeit zum Umpflanzen. Dabei trennt man den noch vitalen Teil mit dem Spaten ab, kürzt eventuell verkahlte Triebspitzen ein und pflanzt die Teilstücke an anderer Stelle neu ein. Stattdessen können Sie von den noch vitalen Trieben Stecklinge schneiden, diese in Töpfen mit sandiger Erde bewurzeln lassen und später an den vorgesehenen Platz pflanzen.



Garofalo

ESSENZA DI PASTA.

