

Majoran und Oregano

Zwei erlesene mediterrane Kräuter

Äpfel und Birnen zu unterscheiden ist nicht schwer, bei Majoran und Oregano hingegen ist die Sache gar nicht immer so eindeutig.

Fest steht, dass sie botanisch gesehen eng miteinander verwandt sind. Wie viele andere Heil- und Gewürzkräuter gehören sie zur Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*), die sich aus über 200 Gattungen zusammensetzt. Eine dieser Gattungen ist 'Dost' (lat. *Origanum*).

Für den Hausgarten gibt es einige interessante Arten, die sich in Geschmack und Aussehen, aber auch in ihren Ansprüchen unterscheiden.

Im Handel bekommt man Kräuter mit den Namen: Oregano, Majoran, Gartenmajoran, Winterfester Majoran, Sommermajoran, „Einjähriger“ oder Dost.

Immer mehr Gärtnereien bieten auch Raritäten an. Das sind *Origanum*-Arten mit zum Beispiel gelben (*Origanum vulgare* „Aureum“) oder panaschierten Blättern (*Origanum species*) bzw. länderspezifische Sorten: Griechischer Oregano *Origanum heracleoticum*, Arabischer Oregano *Majorana syriaca*, Kirgisischer Oregano *Origanum thyttantum*, Kreta Oregano *Origanum onites* und viele mehr. Es gibt auch neue Züchtungen, wie der Blumen-Oregano (*Origanum vulgare* x *laevigatum* Aromatico).

Um anhaltende Freude an den Raritäten zu haben, ist die wichtigste Information über die Pflanzen, ob sie in unseren Breiten winterhart sind. Wenn nicht, dann ist eine Kultur im Topf überlegenswert.

Als 'Dost' *Origanum vulgare* oder Oregano wird auch wilder Majoran bezeichnet. Er ist in ganz Europa verbreitet und bevorzugt magere, trockene, eher kalkreiche Böden, sonnige Wegböschungen, lichte Wälder und Bergwiesen (bis 2000m).

Oregano *Origanum vulgare* ist im Garten robust und somit problemlos zu kultivieren. Er bevorzugt einen sonnigen Standort und einen sandig durchlässigen Boden. Der Duft der frischen Pflanze ist weniger ausgeprägt als beim Majoran. Dafür entwickelt er im getrockneten Zustand beim Kochen sein typisch aromatisch würziges Aroma.

Um schöne große Oreganoblätter zu ernten, ist der erste Schnitt schon früh im Vegetationsverlauf (also vor der Blüte) empfehlenswert. Die zweite Ernte konzentriert sich dann auf die Blüte. Sie trocknet an einem schattigen Platz sehr schnell und ist in Kräutersalzen und Gewürzmischungen ein optischer und aromatischer Genuss.



Oregano

Oregano 'Origanum vulgare' ist eine wahre gärtnerische und kulinarische Freude - auch die Bienen fliegen auf ihn.

Obwohl der Sommermajoran oft als einjährig bezeichnet wird, handelt es sich auch beim *Majorana hortensis* um eine mehrjährig ausdauernde, krautige Pflanze, die einfach dem Winter in unseren Breitengraden nicht gewachsen ist. Im hellen, kühlen, eher trockenen Winterlager kann auch der Sommermajoran mehrjährig kultiviert werden.



Der winterharte Majoran 'Origanum majorana' vereint intensiven Geschmack des Majorans mit der Robustheit des wilden Oregano.



Majoran

Der „normale“ Majoran 'Majorana hortensis' wird durch Aussaat vermehrt. Das frische Kraut hat das beste Aroma.

Das Erscheinungsbild des winterfesten Majoran ist unterschiedlich. Es gibt kleine, kompakt wachsende Polster, die sowohl dem Aussehen als auch dem Geruch nach an Thymian erinnern. Dann gibt es aber auch hochwachsende Pflanzen, die sich nur durch den intensiven Geruch und die knospenförmigen kleinen weißen Blüten vom Oregano unterscheiden.



Diese Sorte winterfester Majoran 'Origanum majorana' hat einen kompakten niedrigen Wuchs und ein thymianähnlich herbes Aroma.



Die Erkennungsmerkmale dieses ausdauernden Majorans 'Origanum majorana' sind der intensive frische, leicht süßliche Duft, die knospenförmigen dichten Blüten und die samtig leicht behaarten Blätter.



Hier ist die deutliche stärkere Behaarung des gemeinen Oregano 'Origanum vulgare' zu erkennen.

„Frisch oder getrocknet?“

Majoran hat schon frisch ein sehr intensives Aroma. Wenn Majoranblätter und -blütenknospen sanft im Schatten getrocknet, gut luftdicht und dunkel gelagert werden, behalten sie auch im getrockneten Zustand Farbe und Aroma sehr gut. Allgemein gilt: Die maximale Lagerzeit für getrocknete Kräuter ist bis zur nächsten Ernte, also höchstens ein Jahr.

Oregano ist als frisches Kraut im Duft deutlich bescheidener und schmeckt herb würzig, manchmal leicht bitter. Das unwiderstehliche Aroma entfaltet das getrocknete Gewürzkraut, wenn es im fetten Käse auf der Pizza brutzelt.

Oregano Blüten sind für die Trocknung besonders geeignet, da ihre Samen ein intensives, lang anhaltendes Geschmackserlebnis bieten. Überdies wird die Farbe der violetten Hüllblätter im getrockneten Zustand noch intensiver.

Majoran und Oregano sind mehr als nur gut und schön ...

Majoran und Oregano sind gute Mischkulturpartner mit allen Gemüsen. Sie fördern besonders die Entwicklung von Karotten und Zwiebelgewächsen.

Die Inhaltsstoffe von Majoran und Oregano sind vom Standort und äußeren Einflüssen wie Klima und Jahreszeit abhängig. Sie enthalten neben ätherischen Ölen besonders Flavonoide, Gerb- und Bitterstoffe und Vitamin C. Oregano enthält zudem noch, wie Thymian und Bohnenkraut, die Phenole Thymol und Carvacrol. In der modernen Pflanzenheilkunde gilt Oregano als krampflösend, antibakteriell und entzündungshemmend. Majoran wirkt zudem noch antiviral und nervenberuhigend.

In der Küche passt frischer Majoran klassisch zu Leber und zu Fleischgerichten in Kombination mit Thymian, Lorbeerblättern und schwarzem Pfeffer. Industriell wird er vor allem in großen Mengen für Gewürzmischungen für Würste eingesetzt, deswegen wird Majoran auch als „Wurstkraut“ bezeichnet.

Ernte und Verarbeitung

Die Kräuter werden an einem sonnigen Tag vor Mittag eine Handbreit über dem Boden abgeschnitten und an einem schattigen, luftigen Ort getrocknet. Je nach Luftfeuchte und Temperatur dauert das ein bis mehrere Tage. Dann werden die Blätter und/oder Blüten von den Stängeln gerebelt und in gut verschlossenen Schraubgläsern lichtgeschützt gelagert bis man sie für die Weiterverarbeitung zu Kräutersalzen, Gewürzölen oder Gewürzmischungen wie die klassischen „Herbes des Provence“ oder die feurige „Pizza-Diavolo-Mischung“ verwendet.

■ Dr. Doris Haidlen

Rezept

Pizza-Diavolo-Mischung für die Kräutermühle



Diese Kombination aus getrockneten Zutaten für die Kräutermühle ist ein Highlight für Pizza, Suppen, Fleisch und Gemüse.

- 7 getrocknete Chilischoten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 El getrockneter Oregano

Die Knoblauchzehen werden in dünne Scheiben geschnitten und an der Sonne getrocknet. Die getrockneten Knoblauchchips werden in grobe Stücke gebröselt und kommen mit den grob zerkleinerten Chiliflocken (inklusive der Kerne) und dem gerebelten Oregano (Blüten und Blätter) in eine Kräutermühle mit Keramikmahlwerk.

Anregungen und Fragen gerne an doris@haidlen.at
www.bin-im-garten.at