

Majoran

Botanisch: Majorana hortensis (Lippenblütler)



A Bereits die Ägypter bauten Majoran an, der im östlichen Mittelmeergebiet heimisch ist. Ägypter, Griechen und Römer würzten mit Majoran den Wein und sie versprachen sich davon eine Steigerung der Liebeskraft. Die Griechen opferten Majoran auch als "Weihrauch" zu Ehren von Aphrodite. Der Name stammt möglicherweise von den Arabern (marjamie = unvergleichlich). Seit dem 16. Jahrhundert findet Majoran auch in Mitteleuropa Verwendung.

Jacobus Theodorus Tabernaemontanus über den Majoran: "Es ist das Kraut eine edle Wurzt in aller Kost. Das Majoran wird in der Speiß gebraucht / und bringt den Magen Luft und Begierd zu der Speiß / und gibt aller Kost darzu er gebraucht wird / einen guten sehr lieblichen / anmutigen Geruch und Geschmack." Er empfiehlt Majoran auch zur Stärkung von Hirn und Nerven. In Griechenland gibt es mehr als zehn verschiedene Wildarten. Zwei verschiedene Typen werden grundsätzlich unterschieden: Blatt- und Knospen-Majoran (Französischer und Deutscher Majoran).

H Majoran gilt als Mittel gegen Heuschnupfen, bei Trägheit der Verdauungsorgane, bei Blähungen und Durchfall.

Botanisch: Majorana hortensis (Lippenblütler)



K Auf Grund seiner verdauungsfördernden Wirkung eignet sich Majoran besonders bei fetten Speisen wie Gans und Schmalz. Es gilt als "das" klassische Wurstkraut, besonders der Blutwurst, passt gut zu weißen Bohnen, Erbseneintopf, Suppen, Soßen, Pizza, Kartoffelsuppe, Sauerkraut, gehacktem Fleisch, Hammel- und Schweinefleisch, Fleischpastete und Füllmassen für Gans, zu Essig, Salaten, verschiedenen Gemüsen, Fleischgerichten, Käsespeisen, Knödeln und Bratkartoffeln. Majoran ist Bestandteil des Bouquet garni und der Hamburger Aalsuppe. Die Samen würzen Zuckerwaren und Getränke, das Öl wird in Likören und in der Parfümindustrie für Seifen und Pomaden verwendet.



Eigentlich ist Majoran eine mehrjährige Pflanze, sie ist aber nicht frostresistent. Ab März geschützt im Haus oder ab Mai im Freiland kann Majoran ausgesät werden. Die Samen sollten mit Sand bedeckt werden, da Majoran ein Dunkelkeimer ist. Majoran bevorzugt lockere, nährstoffreiche, humose Erde an einem sonnigen und windgeschützten Standort. Der beste Erntezeitpunkt ist kurz vor der Blüte, die Pflanzen werden eine Handbreit über dem Boden abgeschnitten.