

KRÄUTERLEXIKON



Französischer Estragon (*Artemisia dracunculus* var. *Sativa*)

Die buschige Staude des Estragons bildet sehr schlanke Stängel, an denen schmale, längliche Blätter sitzen. Es werden zwei Sorten von Estragon unterschieden: zum einen der Aromatische Estragon, der als Französischer oder Deutscher Estragon auf dem Markt ist mit seinem süßlich anisartigen Geschmack und der bitter, kerbelartig schmeckende Russische Estragon.

Lebensform

Estragon ist eine mehrjährige Pflanze.

Standort

Der Korbblütler gedeiht am besten an sonnigen, warmen Plätzen, wächst aber auch im Halbschatten noch gut. Für das Wachstum braucht der Estragon einen humus- und nährstoffreicher Boden, der ausreichend feucht sein sollte.

Blütezeit

Der Deutsche Estragon kommt in nördlichen Klimagebieten nicht zur Blüte, während beim Russischen Estragon vom Sommer bis in den Herbst unscheinbare, gelbgrüne Blütenköpfchen in lockeren Rispen erscheinen.

Anwendungen in der Küche

Wegen seines intensiven Geschmacks sollte man ihn vorsichtig dosieren. Man gibt ihn zu Salaten, Suppen, Soßen oder würzt damit Geflügel- und Fischgerichte. Mit Estragon lassen sich Kräuternessig und Kräuteröl ansetzen. Er ist wichtiger Bestandteil von Estragonsenf und sehr beliebt beim Einlegen von Gurken.

Heilwirkung

Der Estragon besitzt eine verdauungsfördernde und harntreibende Wirkung.

Aussaathinweise

Der aromatische Estragon kann nur stecklingsvermehrt werden.