

KRÄUTERLEXIKON



Majoran "Kreta-Selektion" (*Origanum majorana* Kreta)

Dieses eigenartig süßlich aromatische Kraut ist bei uns z.B. in verschiedenen Wurstsorten das dominierende Gewürz, weshalb man es oft auch als Wurstgewürz bezeichnet.

Lebensform

mehrfährige Pflanze

Standort

Majoran gedeiht sehr gut auf leichten, humosen Böden, in möglichst sonnigen und warmen Lagen.

Anwendungen in der Küche

Majoran hat eine starke Würzkraft und darf deshalb nur sparsam verwendet werden. Er rundet zusammen mit anderen Gewürzen den Geschmack ab. Das Wurstgewürz findet auch Verwendung bei Soßen, Kartoffeln, Fleisch- und Pilzgerichten sowie bei Geflügel, Hülsenfrüchten und Fischsalaten.

Heilwirkung

Majoran hilft bei Magen- und Darmbeschwerden, Koliken, Blähungen, Durchfall und wirkt beruhigend. Durch seine krampflösende Eigenschaft lindert Majoran Asthma, Lähmungen und Schwindelanfälle.

Aussaathinweise

Kreta-Majoran ist nur als stecklingsvermehrte Pflanze erhältlich.