

KRÄUTERLEXIKON



Zwerg-Oregano (*Origanum vulgare* `Compactum`)

Der buschige Wuchs macht den Zwerg-Oregano zu einem schönen Bodendecker. Im Sommer blüht Oregano mit rosa Lippenblüten. Die Pflanze enthält neben Gerb- und Bitterstoffen hauptsächlich ätherisches Öl mit dem Hauptbestandteil Thymol. Beim Zerreiben der Blätter entströmt ein würziger Duft.

Lebensform

Es ist eine mehrjährige Pflanze, die jedes Jahr aus den Wurzelstöcken neu austreibt.

Standort

Oregano entfaltet sein volles Aroma nur, wenn er es sonnig und warm hat. Trockenheit verträgt er im Gegensatz zu dauernder Nässe gut. Der Boden sollte nährstoffarm, sandig und gut wasserdurchlässig sein.

Blütezeit

Diese beträgt im Jahr 7-9 Wochen.

Anwendungen in der Küche

Das klassische Pizzagewürz mit dem bitter herben Geschmack verleiht auch Suppen, Fleisch- und Nudelgerichten die richtige Würze. Es ist Bestandteil vieler Gewürzmischungen, unter anderem der berühmten »Kräuter der Provence«.

Für Heilzwecke

Die Bitterstoffe dieser Pflanze regen die Gallentätigkeit an. Ein Tee aus 1 Esslöffel Kraut auf ¼ Liter Wasser lindert Magen- und Darmerkrankungen wie Durchfall oder Blähungen. Mit Honig gesüßt ist er ein wirksames, schleimlösendes Hustenmittel. Zu beachten ist allerdings, dass die Einnahme von Tee und reinem ätherischen Öl Schwangeren aufgrund der stark anregenden Wirkung nicht zu empfehlen ist.

Im Haushalt und Garten

Oregano ist zur Blütezeit eine echte Zierde und lockt als Nektarpflanze Bienen, Schmetterlinge und viele andere nützliche Insekten an. Die Duftpflanze eignet sich für Potpourri, Duftsträuße, Duftaschen, Duftdecken und den Duftgarten.

Aussaathinweise

Ist nur als stecklingsvermehrte Pflanze erhältlich.