

# 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 Kräuteressig 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.