

Majoran

Frische Majoranblätter

Ihr blumiges, sonniges Aroma genießt man am besten frisch, da es beim Erwärmen schnell verfliegt.



Getrocknete Majoranblätter

Sie schmecken weniger kräftig als die des getrockneten Oreganos, zeichnen sich aber durch ein warmes, mildwürziges Aroma aus.

Majoran Majoran ist eine einjährige Pflanze aus der Familie der Lippenblüter. Er kommt meistens nicht wild, sondern nur kultiviert vor.

Der Majoran wird vorwiegend als Gewürz in der deftigen Küche verwendet. Hier hilft er auch, die schweren Speisen zu verdauen, denn er stärkt die Verdauungsorgane.

Küchengewürz

Nervensystem

Durch seine entkrampfende und beruhigende Wirkung hat der Majoran auch eine förderliche Wirkung auf das Nervensystem und dessen Störungen.

Man kann ihn gegen nervöse Unruhe, Kopfschmerzen, Migräne und Schlaflosigkeit einsetzen.

Die Volksmedizin verwendet ihn sogar bei Epilepsie.

Äusserlich

Äusserlich angewandt hilft der Majoran gegen Wunden, Juckreiz, rheumatischen Schmerzen und Krampfadern.

Dazu kann man einen Ölauszug aus dem frischen Majoran-Kraut ansetzen und zur Einreibung verwenden.

Traditionell wird aus Majoran-Pulver und Butter eine Salbe bereitet (Unguentum majoranae), mit der man Babies, die unter Bauchschmerzen leiden, den Bauch einmassiert und die man ausserdem als Schnupfensalbe in die Nase einreiben kann, sowohl bei Babies als auch bei Erwachsenen.

Geschichtliches

Da der Majoran im Mittelmeerraum und Nordafrika heimisch ist, war er auch schon im Altertum bekannt.

Die Araber benutzten den Majoran gegen Trunkenheit.

Die alten Griechen weihten den Majoran der Göttin Aphrodite. Das deutet darauf hin, dass er damals als Liebesmittel galt, was dank seiner entkrampfenden und tonisierenden Wirkung kein Wunder ist.

Seit dem 16. Jahrhundert ist der Majoran auch in Mitteleuropa bekannt und beliebt. Er wurde von Mönchen in die Klostergärten gebracht, von wo aus er sich auch in Hausgärten breit machte.

Pflanzenbeschreibung

Der Majoran stammt ursprünglich aus Südeuropa und Nordafrika. In Mitteleuropa kommt er fast nur in Gärten vor, kaum in freier Natur.

Der gängige Garten-Majoran ist nur einjährig, duftet aber besonders stark. Es gibt auch einen zweijährigen Majoran, den sogenannten Wintermajoran, der aber weniger stark duftet. In warmen Ländern ist der Majoran generell mehrjährig.

Der Majoran gehört zur Familie der Lippenblütler und ist somit ein Verwandter des Thymian, des Salbeis und vor allem des Oreganos, dessen direkter Bruder er ist. Passend zu seiner Familie, verfügt der Majoran über einen starken Duft, der durch die ätherischen Öle hervorgerufen wird.

Die Pflanze wird bis zu 50 cm hoch. Sie hat dünne, vierkantige Stengel, die manchmal rötlich überlaufen sind. Die Stengel sind stark verzweigt, wenn sie genug Platz haben.

An den Stengeln wachsen kreuzgegenständig angeordnet kleine, elliptische Blätter.

Ab Juni bis September blühen dichte Scheinähren mit weissen oder rötlichen kleinen Blüten.

Anbautipps

Majoran-Samen erhält man in den meisten Supermärkten, in Bau- und Gartenmärkten.

Man kann Majoran sowohl in Töpfen als auch im Freiland kultivieren. Der Majoran braucht im Topf gute Blumenerde, am besten mit etwas Sand versetzt.

Der März ist eine günstige Zeit, den Majoran zu säen, man kann ihn aber auch noch im April oder Mai ansäen.

Am besten sät man den Majoran im Haus oder im Frühbeet in Kästen, denn die Samen mögen es warm, bevor sie keimen. Im späteren Frühjahr kann man auch eine Direktsaat im Freiland versuchen, aber ein Teil der Samen wird dann vermutlich von Vögeln gefressen und die langsame Keimung fördert das Überwuchern durch Unkräuter, bevor der Majoran überhaupt keimt.

Man bedeckt die Samen mit 0,3 cm kleimkrümeliger Erde, die man feucht hält, aber nicht zu nass.

Nach 15-20 Tagen keimen die kleinen Majoran-Pflänzchen, sofern es warm und feucht genug ist.

Wenn man will, kann man die kleinen Pflanzen ins Freiland auspflanzen. Sie sollten im Abstand von 15 cm gepflanzt werden.

Die jungen Majorane brauchen zwar regelmässig Wasser, aber sie sollten keinesfalls zu feucht stehen, denn sonst könnten die Wurzeln faulen.

Innerhalb von drei Monaten wachsen die aromatischen Majoran-Pflänzchen heran. Bei Berührung der Blätter mit den Händen färbt der würzige Duft auf die Hände ab.