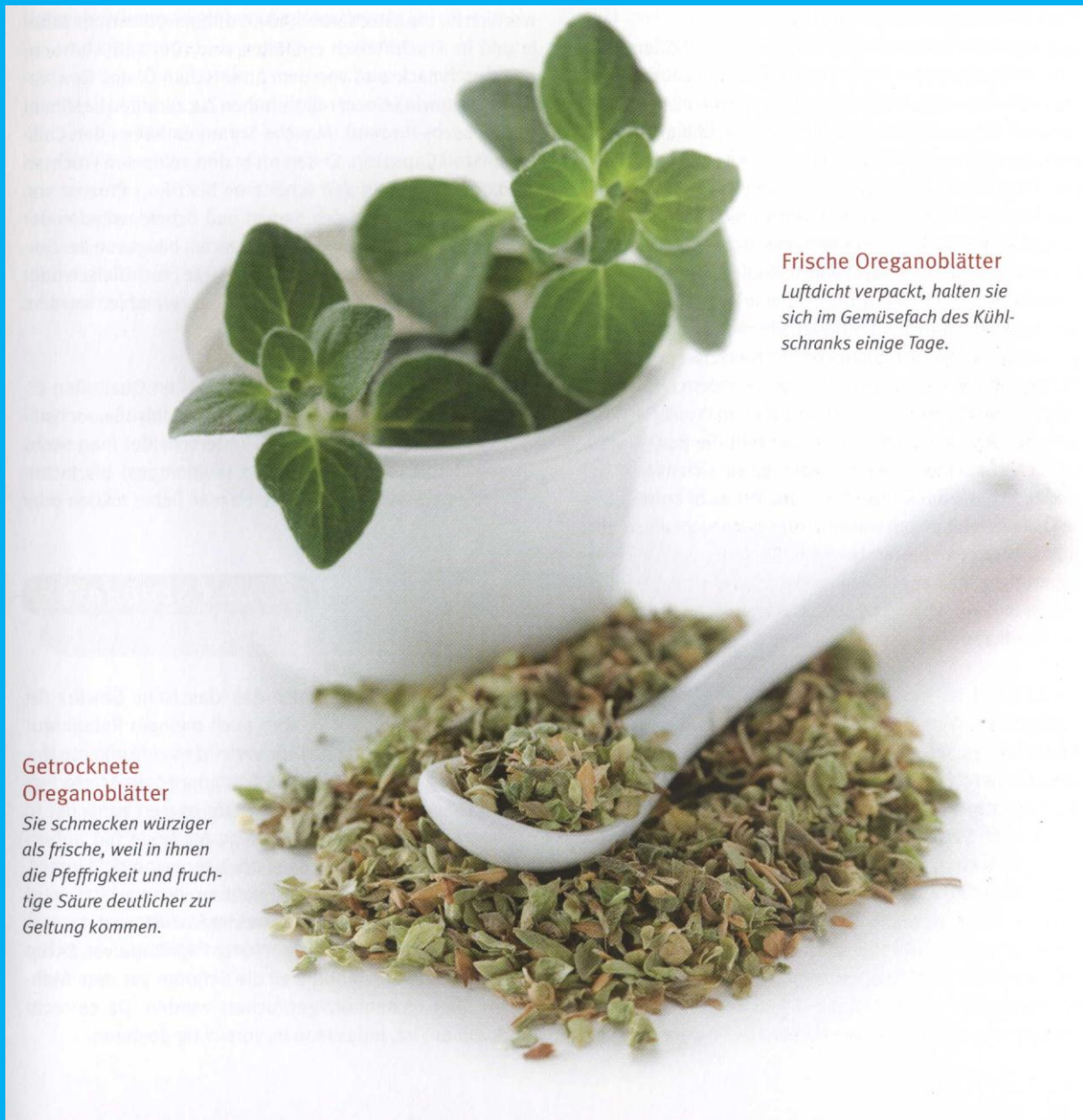


Oregano



Frische Oreganoblätter
Luftdicht verpackt, halten sie sich im Gemüsefach des Kühlschranks einige Tage.

Getrocknete Oreganoblätter
Sie schmecken würziger als frische, weil in ihnen die Pfeffrigkeit und fruchtige Säure deutlicher zur Geltung kommen.

Verschiedene Arten:

Vor kurzem sind die Bestände von Oregano im Mittelmeerraum genau erfaßt worden,

und es sind 49 Arten, Unterarten und Abarten ermittelt worden:

