

Oregano - *Origanum vulgare*, Lippenblütler, s



Andere Namen:

Origano, Dost, Kretischer Dost, Wilder Majoran
Siehe auch Majoran

Andere Sprachen:

Albanisch: Rigoni
Arabisch: Anrar
Englisch: Origano, Oregon
Französisch: Origan, Marjolaine sauvage
Griechisch: Dictamos
Italienisch: Regamo
Libanesisch: Rigani
Niederländisch: Wilde Marjolein
Norwegisch: Kung
Portugiesisch: Orégao
Russisch: Duschiza
Schwedisch: Vild Mejram
Spanisch: Orégano

Verschiedene Arten:

Vor kurzem sind die Bestände von Oregano im Mittelmeerraum genau erfaßt worden, und es sind 49 Arten, Unterarten und Abarten ermittelt worden:

Sektion Amaricus

- O. boissieri, Türkei;
- O. calcaratum, Griechenland;
- O. cordifolium, Zypern;
- O. dictamus, Kreta;
- O. saccatum, Türkei;
- O. solymicum, Türkei;
- O. symes, Griechenland.

Sektion Anatomicum

- O. akhdarensis, Libyen;
- O. cyrenaicum, Libyen;
- O. hypericifolium, Türkei;
- O. libanoticum, Libanon;
- O. sipyleum, Griechenland und Türkei;
- O. vetteri, Griechenland;
- O. pampaninii, Libyen.

Sektion Brevifilamentum

- O. acutidens, Türkei;
- O. bargyli, Syrien, Türkei;
- O. brevidens, Türkei;
- O. haussknechtii, Türkei;
- O. leptocladum, Türkei;
- O. rotundifolium, Türkei.

Sektion Longitubus

- O. amamum, Türkei.

Sektion Chilocalyx

- O. bigleri, Türkei;
- O. mucranthum, Türkei;
- O. microphyllum, Kreta;
- O. minutiflorum, Türkei.

Sektion Majorana

- O. majorana, ursprünglich in Zypern und der Südtürkei, inzwischen im gesamten Mittelmeergebiet;
- O. onites; Griechenland, Sizilien, Türkei;
- O. syriacum, Israel, Jordanien, Syrien;
- O. majorana var. bevanii, Zypern, Syrien, Türkei, Libanon;
- O. majorana var. siniacum, Halbinsel Sinai.

Sektion Campanulicalyx

- O. dayi, Israel;
- O. isthmicum, Nord-Sinai;
- O. ramonense; Israel;
- O. petraeum, Jordanien;
- O. punonense, Jordanien;
- O. jordanicum, Jordanien.

Sektion Elongatispica

O. elongatum, Marokko;
O. floribundum, Algerien;
O. grosii, Marokko.

Sektion Origanum

O. vulgare subsp. vulgare, Europa, Iran, Indien, China;
O. vulgare subsp. glandulosum, Algerien, Tunesien;
O. vulgare subsp. gracile, Afghanistan, Iran, Türkei, Russische Staaten;
O. vulgare subsp. hirtum, Albanien, Kroatien, Griechenland, Türkei; wird „Griechisches Oregan“ genannt;
O. vulgare subsp. viridulum, Afganistan, China, Kroatien, Frankreich, Giechenl., Indien, Iran, Italien, Pakistan;
O. vulgare subsp. virens, Azoren, Balearische Inseln, Kanarische Inseln, Madeira, Marokko, Portugal, Spanien.

Sektion Prolaticorolla

O. compactum, Marokko, Spanien;
O. ehrenbergii, Libanon;
O. laevigatum, Türkei.

Beschreibung

Aussehen:

Staude

Wurzel : es werden weite verholzende Wurzeln getrieben.

Stengel : die Stengel verholzen von unten beginnend.

sie sind vierkantig und behaart.

Blätter : eiförmig, verschieden groß, bis 4 cm lang dunkelgrün und behaart.

Höhe : bis zu 50 cm.

Blüte : weiß bis rosa in Rispen.

Blütezeit : Juli/September.

Früchte : kleine eiförmige braune bis rotbraune Nüsse.

Oregano und Majoran sind enge Verwandte; sie unterscheiden sich durch die Größe der Blätter und Oregano hat den kräftigeren Geschmack, besonders, wenn er in den Mittelmeerländern gewachsen ist.

Verbreitung:

Ursprünglich Mittelmeergebiet, jetzt in Europa, Asien, Nord- und Mittelamerika (besonders Mexiko).

In Deutschland liegt das Hauptanbaugebiet - etwa 550 - ha in Aschersleben (Sachsen-Anhalt).

Bekannte Produktion: z. B. Marokko: 1 500 t; Mexiko: 3 000 t;

Bekannter Verbrauch: USA verbraucht jährlich 380 000 t, wovon 240 00 t importiert werden;

Frankreich 500 t, Deutschland 600 t, UK 500 t, Niederlande 150 t.

Geschichte:

In der Türkei wird der Gebrauch von O. seit dem 7. Jhdt. vor Chr. nachgewiesen.

Viele griechische Schriftsteller, Philisophen und Dichter, von Euripides - 4. Jhdt vor Chr. - bis Cicero - 1. Jhdt nach Chr. - erwähnen O., von dem man damals annahm, daß er allein auf Kreta wachse.

Erst im 19. Jhdt. von den Mittelmeerländern kommend nach Mitteleuropa eingebürgert; nach

Amerika gelangte O. zu Beginn dieses Jahrhunderts.

Anmerkungen:

oros (griechisch) = Berg, ganos (griechisch) = Schönheit, Zierde.

Dost kommt vom mittelhochdeutschen doste = Strauch.

Die Griechen ernannten ihn zur Pflanze der Liebesgöttin Artemis, also wurde aphrodisische Wirkung erwartet.

Der in Griechenland ebenfalls verwendete Namen dictamos leitet sich ab von dem Berg Dicti; dort wurde erstmals wilder Oregano entdeckt; der Mythologie nach lebte dort die Göttin Dictinna, deren Zuständigkeit die Berge und Hilfe der Frauen bei der Geburt von Kindern war - ein Hinweis darauf, daß O. dabei für hilfreich gehalten wurde.

In Albanien gilt das dort wild wachsende O. als Symbol für Armut, Mut und Gleichmut; das wird belegt in Sprichwörtern wie „Auf diesem Boden wächst nur Oregano“ (weil der Boden so erbärmlich ist); „Die Kinder des Oregano“, (weil sie so arm sind); „Er steht wie Oregano auf einer Felsspitze“ (weil er mutig und standhaft ist).

Wirkstoffe:

0,15 - 0,4% ätherische Öle; in Mexiko 4%, Mittelmeerpflanzen enthalten 2 - 2,5%.
die Thymol, Carvacrol, Limonen, Linalool enthalten.

Anbau

Garten/Haus : ausdauernd, winterhart.

Vermehrung : durch Aussaat oder Wurzelteilung ab April; Keimdauer 8 - 14 Tage.
Reihenabstand 25 - 30 cm.

Im Garten : kalk- oder kieselhaltiger Boden in warmer trockener Lage

Im Haus : Oregano kann sowohl in Balkonkästen wie in Töpfen gehalten werden.

Pflege : jäten, hacken, wässern.

Ernte:

Im Sommer pflückt man die Blätter oder die jungen Triebe.

Während der Blüte schneidet man 5 cm über dem Erdboden das Kraut ab.

Aufbewahrung:

In Bündeln wird Oregano unter einem Dach getrocknet.

Wird nach dem Trocknen in luftdichtem Gefäß aufbewahrt.

Hackt man die frischen Blätter und bedeckt man sie mit Öl, hat man stets eine Salatwürze zur Hand.

Verwendung

Gesundheit:

Entzündungshemmend, verdauungsfördernd, appetitanregend, krampflösend, hustenstillend.

Im Altertum wurde O. gegen viele Krankheiten empfohlen (z. B. gegen Schlangenbisse, Magenerkrankungen, Zahnschmerzen; aber auch als Wein- und Ölgewürz). Auch heutzutage ist die Anwendung in Ländern

unterschiedlich: in Griechenland wird O. bei Halsschmerzen, Zahnschmerzen, als Verdauungshilfe, bei Rheumatismus eingesetzt;

Gebrauch:

Das Nationalgewürz Italiens; in den USA meistgekauftes Gewürz..

Schon seit dem Altertum wird O. zur Aromatisierung von Seifen gebraucht.

Verwendungs- und Handelsform: Blätter, frisch oder getrocknet, in Öl oder extrahiertes Öl.

Geschmack: pfeffrig, leicht bitter; ähnlich dem Majoran, jedoch intensiver.

In der Küche:

Suppen, Soßen, Füllungen, Pasteten, Hammelfleisch, Lebergerichte, Würste, Erbsen- und Bohnensuppe.

Vor allem aber auf der Pizza.

Verträglichkeit: Basilikum, Beifuß, Rosmarin; in der Wurst mit Thymian.

Rezepte

Lamm nach Diebesart

Pizza