

FREUND DER SONNE OREGANO

Dieses typisch italienische Kraut mit den kleinen Blättchen liebt das mediterrane Klima. Der aromatische Oregano verfeinert Pizza und ist auch für sein ätherisches Öl bekannt.

Sein Aussehen

Der Oregano gehört zu den Lippenblütlern. Die Pflanze besteht aus mehreren Stängeln, an denen feine grüne Blätter und im Sommer lilafarbene Blüten austreiben. Bis zu einem Meter kann sie in die Höhe wachsen.

Schon gewusst?

Am Mittelmehr gedeiht Oregano besonders gut, weil er es trocken und warm mag. So aromatisiert man vor allem Gerichte in Griechenland, Italien, Spanien der Türkei gerne mit dem Gewürz. Wild wächst er an Waldrändern, Berghängen und auf Wiesen. Auch auf dem eigenen Balkon lässt er sich leicht ziehen.

Weitere Namen

Gemeiner Dost, Wilder Majoran, Badekraut. Sein botanischer Name lautet *Origanum vulgare*.



Zahlen und Fakten

Jetzt im Februar sät man den Oregano auf der Fensterbank oder in einem Gewächshaus aus, ab Mai sollte er dann ab ins Freie, damit er die Sonne so richtig genießen kann. Gerebelt intensiviert sich sein herber Geschmack, deshalb hängt man ihn gerne nach der Ernte zum Trocknen auf und streift anschließend die Blätter vom Stil. Unser CasaLuna-Oregano zeichnet sich dadurch aus, dass wir nicht die gerebelten Blätter ernten, sondern die Blüten bzw. Knospen. Aber auch frisch schmeckt er hervorragend, zum Beispiel zu Moussaka, Lasagne oder Tomatensalat.

Sein Nutzen

Im antiken Griechenland schätzte man die heilende Wirkung des Oregano. Man setzte sein Öl zum Beispiel zur Hautpflege ein.



Quelle: DM Magazin Februar 2014