



Majoran

origanum majorana syn. *maiorana hortensis*

Wurstkraut, Süßer Majoran, Majran, Gemeiner Dost, Schusterkraut, Wohlgemutkraut, marjoram (eng.), marjolaine (franz.), maggiorana (ital.), mejorana (span.), mercanköşk (türk.)

Kategorie

Kräuter, Lippenblütler (Lamiaceae)

Beschreibung

Die Majoranpflanze aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae) erreicht eine Höhe von 20 bis 60 cm, hat einen vierkantigen Stängel und eiförmige, abgerundete, behaarte Blätter. Majoran ist leicht an seiner graufilzigen Behaarung und den weiß-lila Blüten zu erkennen. Die Blütezeit reicht von Juli bis September, geerntet wird die Pflanze kurz vor der Öffnung der Blüte. Majoran ist eigentlich eine mehrjährige Pflanze, in Deutschland aber wegen ihrer Kälteunverträglichkeit eher als einjähriges Kraut bekannt.

Herkunft

Ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum stammend, wurde Majoran bereits in der Antike in der gesamten Mittelmeerregion verwendet. Heute wird Majoran vor allem in Spanien, und Frankreich, aber auch in Deutschland angebaut.

Aroma

Majoran schmeckt würzig, leicht herb und ist besonders aromatisch mit einem intensiven Geruch. Je intensiver die Sonneneinstrahlung ist, um so intensiver entwickelt Majoran sein Aroma.

Verwendung

Verwendet werden nur die Blätter, frisch und getrocknet. In Deutschland ist Majoran das klassische Gewürz für Wurstwaren, Eintöpfe, Hack-, Schweine- und Hammelfleisch. Auch Salate, Gemüsegerichte und Füllungen für Braten werden gern mit Majoran verfeinert.

Majoran harmoniert gut mit Thymian, Lorbeer und Wacholder. Trotz der engen Verwandtschaft mit dem Oregano sollten diese beiden Kräuter nicht zusammen verwendet werden. Damit sich sein Aroma voll entfalten kann, sollte Majoran immer kurz mit den Gerichten mitgekocht werden.

Einkauf / Aufbewahrung

Frische Zweige dürfen nicht welk sein und sollten trocken und luftig aufbewahrt werden, denn in luftdicht geschlossenen Behältern kann frischer Majoran schnell muffig werden. Getrocknet und gerebelt findet man Majoran in jedem gut sortierten Supermarkt.

Getrockneter Majoran wird vorzugsweise dunkel in einem luftdichten Gefäß aufbewahrt.

Ersatz

Majoran ähnelt mit seinem aromatischen, etwas bitteren Geschmack dem Thymian, den er auch



origanum majorana



Majoran, gerebelt

ersetzen kann.

Gesundheit

Majoran gilt als magenstärkendes und krampflösendes Mittel.

Mythologie

In der Antike würzten Griechen, Römer und Ägypter ihren Wein mit Majoran und versprachen sich davon eine Steigerung der Liebeskraft. Zu Ehren der Aphrodite wurde Majoran im antiken Griechenland als Weihrauch geopfert.