

Oregano – Stadtverband Leipzig der Kleingärtner e.V.

 stadtverband-leipzig.de/kraeuter-oregano/

Oregano (*Origanum vulgare*) gehört zur Familie der Lippenblütler und ist eine mehrjährige Gewürzpflanze (Staupe). Origano heißt sie auf italienisch / griechisch. (Oros = Berg, Ganos = Schmuck; also Schmuck der Berge.) Im Deutschen werden auch die Namen Dost, Origano, Wilder Majoran, Staudenmajoran und Wohlgemut verwendet. Dost ist althochdeutsch und bedeutet buschartige Pflanze.

Oregano wurde sehr schön, kurz und knapp in einem Kräuterbüchlein des LSK (Landesverband Sachsen der Kleingärtner e.V.) beschrieben. Hier soll der aus Südeuropa stammende **Oregano** ausführlicher dargestellt werden.

Das mehrjährige Gewürz- und Heilkraut treibt aus einem reich verzweigten Wurzelstock jedes Frühjahr neu aus. Die 40 bis 60 cm hohen, vierkantigen Stängel, verholzen nach unten hin etwas. Die eiförmigen, ganzrandigen Blättchen sind kreuzgegenständig und leicht behaart. Da es mehrere Sorten gibt, kann die vorgenannte Beschreibung abweichen.

Ich habe in meinem Garten vier verschiedene Sorten. Vom Juli bis September trägt **Oregano** an den Sprossspitzen lockere Trugdolden mit rosa- bis purpurfarbene kleine Blüten. Die ganze Pflanze riecht beim Zerreiben würzig aromatisch. Sie enthält ätherisches Öl mit Thymol und Carvanacrol, Flavonoide, sowie Gerb- und Bitterstoffe und Vitamin C.

In einem Kräuterbeet sollte **Oregano** den sonnigsten, wärmsten und trockensten Platz haben. Auf unserer Kräuterspirale im „Informations- und Umweltgarten“ hat er den obersten Standort bekommen und gedeiht dort prächtig. **Oregano** gehört zu den Schwachzehrern und benötigt einen leichten, mageren, durchlässigen Boden. Unvorstellbar, dass **Oregano** mit einem Kiesbeet oder sogar einem Schutthaufen klarkommt.

In der Gemüsetheke eines Supermarktes kann man **Oregano** in Töpfen finden. Allerdings sollte er vor dem Pflanzen in den Garten abgehärtet werden. Gute Gartenmärkte (z.B. OBI, Dehner) führen Oregano fast ganzjährig. 1 bis 2 Pflanzen reichen sicher pro Haushalt.

Oregano kann man auch aussähen, aber ein Beet voll dieser Pflanzen wird kaum jemand benötigen. Im Frühjahr schneidet man die Triebe dicht über dem Boden zurück, damit die Pflanze neu austreibt.

Verwendung: Die Blätter und auch ganze Triebe werden von Frühjahr bis in den Herbst frisch gepflückt. Die Würzkraft ist allerdings während der Blüte am intensivsten. In dieser Zeit schneidet man **Oregano** zum Trocknen. Auch im Winter kann man dann Fleisch- und Nudelgerichte sowie Suppen (vor allem mit Hülsenfrüchten!) verfeinern. **Oregano** wird

neben Basilikum für Pizza und in der Gewürzmischung „Kräuter der Provence“ verwendet. Auch in Tees, in Gurgelmitteln, als Aufguss für die Haare wird **Oregano** verwendet. Bei akuten Zahnschmerzen kaut man Oreganotriebe.

Tipp: Weil **Oregano** so anspruchslos ist, passt er auch prima in einen Steingarten. Dort ist er zierend und wird während der Blüte gern von Schmetterlingen, Hummeln und Bienen besucht.

Viel Erfolg mit den interessanten Kräutern wünscht Ihr

Gartenfachberater Edgar Schmitt – KGV „Alt Schönefeld“