

Basiswissen Natur – Juni

Ein Platz an der Sonne – das „Pizzagewürz“ Oregano



Oregano oder Wilder Majoran

Quelle: © C.P. Hutter

Die weiß-rosa blühende Gewürzpflanze Oregano zählt neben Basilikum, Rosmarin und Thymian zu den beliebtesten Kräutern der mediterranen Küche. Botanisch gehört Oregano zu den Lippenblütlern und wird auch als Wilder Majoran bezeichnet. Bereits in der Antike war er den Menschen bekannt – damals als Heilkraut. Heute darf das Gewürz mit seinem aromatischen Geschmack auf keiner Pizza fehlen.

Oregano wird aufgrund seiner Beliebtheit in fast ganz Europa angebaut. Ursprünglich stammt die Pflanze jedoch aus dem Mittelmeerraum. In freier Natur findet man Oregano hauptsächlich an mageren Wegrändern, insbesondere an warmen, nährstoffarmen und kalkhaltigen Standorten. Bei uns sind das zum Beispiel die Halbtrocken- und Trockenrasen. Dort wachsen viele weitere Gräser und Blüten wie Feldthymian und Wiesensalbei. Wegen ihrer besonderen Standortbedingungen sind Trocken- und Halbtrocken-Rasenflächen wichtige Rückzugsorte für gefährdete Pflanzen- und Tierarten.

Die mediterrane Herkunft zeigt sich auch in der Beschaffenheit des Oregano. Er besitzt einen verzweigten, bis zu 70 cm hochwachsenden Stängel, an dem kleine, eiförmige und ölige Blätter wachsen. Das ätherische Öl der Blätter verbreitet nicht nur aromatische Düfte, sondern dient dem Kraut als Transpirationsschutz. Zudem hält die sonnenliebende Pflanze durch die sehr kleine Blattgröße die Verdunstungsfläche relativ gering.

Um die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten des Oregano in der Küche zu nutzen, pflanzt man sich eine Jungpflanze am besten einfach selbst im Garten an. Selbst ein sonniger Balkon oder Blumenkasten reicht den Kräutern aus. Neben Oregano bietet sich natürlich auch die Pflanzung weiterer typischen Gewürze wie Thymian, Basilikum oder Rosmarin an.