

Majoran

Der **Majoran** (*Origanum majorana*) ist eine Pflanzenart, die zur Gattung Dost der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae) gehört. Die Wildform stammt aus Kleinasien (Zypern und Türkei), während *Origanum hortensis* die Gartenform ist.^[1] Er ist eine wichtige Gewürzpflanze, die – nach ihrem häufigsten Verwendungszweck – auch *Wurstkraut* heißt. Andere volkstümliche Namen für Majoran sind Badkraut, Bratekräutche, Bratenkräutel, Gartenmajoran, Kuchelkraut, Kuttelkraut, Mairan, Meiran, Mairalkraut, Mairon, Miran, Mussärol. Zur gleichen Gattung Dost (*Origanum*) gehört der ebenfalls in der Küche verwendete (Echte) Dost oder Oregano.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

Verwendung und Anbau

Allgemeines

Kultur und Religion

Herkunft

Standorte und Verbreitung in Mitteleuropa

Inhaltsstoffe

Systematik

Siehe auch

Quellen

Einzelnachweise

Weblinks

Beschreibung

Der Majoran wächst als ausdauernde krautige Pflanze bis Halbstrauch, erreicht Wuchshöhen von bis zu 80 Zentimeter und wird oft wie eine einjährige Pflanze kultiviert. Pflanzenteile sind häufig grau behaart. Die gegenständigen Laubblätter sind in Blattstiel und Blattspreite gegliedert. Die längliche bis fast kreisförmige, einfache Blattspreite ist bis zu 2,5 × 2,5 Zentimeter groß mit gräulich-weißen kurzen, angedrückten Haaren (Trichomen).

Majoran	
 <div>Majoran (<i>Origanum majorana</i>)</div>	
Systematik	
<i>Ordnung:</i>	<u>Lippenblütlerartige</u> (Lamiales)
<i>Familie:</i>	<u>Lippenblütler</u> (Lamiaceae)
<i>Unterfamilie:</i>	<u>Nepetoideae</u>
<i>Tribus:</i>	<u>Mentheae</u>
<i>Gattung:</i>	<u>Dost</u> (<i>Origanum</i>)
<i>Art:</i>	Majoran
Wissenschaftlicher Name	
<i>Origanum majorana</i>	
 <u>L.</u>	

Die längliche bis fast kreisförmige, einfache Blattspreite ist bis zu 2,5 × 2,5 Zentimeter groß mit gräulich-weißen kurzen, angedrückten Haaren (Trichomen).



Knospige Blütenstände und gegenständige Laubblätter

In kompakten, fast kugeligen oder vierkantigen, ährigen, etwa 6×4 Millimeter großen Blütenständen sitzen viele Blüten und Hochblätter. Die breit verkehrt-eiförmigen und oben abgerundeten Hochblätter sind gräulich-weiß und drüsig gepunktet. Die zwittrigen, zygomorphen Blüten sind fünfzählig mit doppelten Perianth. Der $2 \times 1,5$ Millimeter große Kelch ist flaumig behaart und drüsig gepunktet. Die weiße Krone ist 3 bis 7 Millimeter groß und zweilippig. Die Unterlippe ist dreilappig. Die Blütezeit reicht von Juni bis September.

Die fast kugeligen Teilfrüchte weisen einen Durchmesser von etwa einem Millimeter auf.

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 30$.^[2]

Verwendung und Anbau

Allgemeines

Majoran ist sehr würzig und hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen. Die Blätter werden frisch oder getrocknet

zum Würzen von Kartoffelgerichten, Suppen (Kartoffelsuppe), Soßen, Würsten, Hülsenfrüchten verwendet. Zum Trocknen werden die ganzen Stängel geerntet, deshalb enthält getrockneter Majoran Blätter, Stängel, Knospen und Blüten.

Die Ernte sollte vor der Blüte erfolgen (Blütezeit: Juni bis September). Der Standort der Pflanzen sollte am besten sonnig sein. Es gibt Sorten, die im deutschsprachigen Raum als einjährige Pflanzen gezogen werden; diese sind am aromatischsten. Sorten, die im deutschsprachigen Raum winterhart sind, sind weit weniger aromatisch.

Majoran gehört mit einer Anbaufläche von 500 bis 600 ha nach der Blatt Petersilie zu den bedeutendsten in Deutschland kultivierten Gewürzpflanzen. Aufgrund der günstigen Standortbedingungen liegt traditionell der Schwerpunkt des deutschen Majorananbaus in der Region nördlich des Harzes um Aschersleben in Sachsen-Anhalt.

Ein Verwandter des Majorans, der Syrische Oregano (Origanum syriaca) wird in Westasien, so in Israel, Jordanien und Libanon, zum Kochen und Grillen verwendet. Dort wird das Kraut Zahtar, Zaatar oder Za'tar genannt. Zahtar ist wesentlich aromatischer als europäischer Majoran und mischt sich geschmacklich mit Oregano. In Gebieten, in denen dieses Kraut nicht verbreitet ist, wird der Name aber auch zur Bezeichnung anderer Würzkräuter benutzt. In Israel und Jordanien wird eine Gewürzmischung hergestellt, die ebenfalls Zahtar genannt wird (siehe Gewürzsumach). In Europa lässt sich dieser westasiatische Majoran etwa mit einer milden Sorte Thymian oder Bohnenkraut ersetzen.



Majoran (*Origanum majorana*)



Eine Honigbiene auf einer Majoran-Blüte

Kultur und Religion

Aphrodite, die Göttin der Liebe und Schönheit, bezeichnete Majoran als ein Symbol der Glückseligkeit. In Griechenland war es daher üblich, dass man frisch verheirateten Paaren Girlanden aus Majoran um den Hals legte. Hymenaios, der griechische Gott der Hochzeit, wurde oft mit einem Majorankranz dargestellt.

Herkunft

Majoran stammt aus Kleinasien oder Zypern.^[3] Da es sich um ein beliebtes Gewürz handelt, wird er heute nicht nur in Mittelmeerländern, sondern auch in Mittel- und Osteuropa angebaut; gute Qualität setzt allerdings ein ziemlich warmes und mediterranes Klima voraus.

Standorte und Verbreitung in Mitteleuropa

Majoran braucht locker-steinige, flachgründige Lehmböden in Lagen mit Mittelmeerklima oder mit sehr milden Wintern und sehr warmen Sommern.

Seine Heimat ist das Mittelmeergebiet.

In Mitteleuropa wird er gelegentlich als Heil- und Gewürzpflanze angebaut und verwildert vereinzelt, aber immer unbeständig.

Inhaltsstoffe

Neben ätherischem Öl enthält die Majoranpflanze Flavonoide, Gerbstoffe, Bitterstoffe, Glykoside, Rosmarinsäure und Ascorbinsäure.

Der Gehalt an ätherischem Öl hängt stark von Boden, Klima und Jahreszeit ab und kann zwischen 0,7 und 3,5 % schwanken, am höchsten ist er zwischen Blühbeginn und Vollblüte. Die Hauptaromakomponente ist ein bicyclischer Monoterpenalkohol, cis'-Sabinenhydrat (max. 40 %); weiter kommen α-Terpinen, 4-Terpineol, α-Terpineol, 4-Terpinenylacetat und 1,8-Cineol in merklichen Mengen vor. Phenole, die im verwandten Oregano charakterbestimmend sind, fehlen im Majoran völlig.

Durch Destillation mit Wasser kann man das dünnflüssige, gelblichgrüne oder hellgelbe, durchdringend riechende und gewürzhaft mild schmeckende Majoranöl gewinnen; es besteht hauptsächlich aus Terpinenen.^[4]

Systematik

Origanum majorana wurde 1753 von Carl von Linné in *Species Plantarum*, 2, S. 590 erstveröffentlicht.^[5] Synonyme für *Origanum majorana* L. sind: *Majorana majorana* (L.) H.KARST., *Majorana hortensis* MOENCH.^[1]

Siehe auch

- Liste der Küchenkräuter und Gewürzpflanzen
- Majoranfleisch


Quellen


- Ian C. Hedge: *Origanum* in der *Flora of Pakistan: Origanum majorana* – Online. (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=5&taxon_id=242423554)
- Dietmar Aichele, Heinz-Werner Schwegler: *Die Blütenpflanzen Mitteleuropas*, Franckh-Kosmos-Verlag, 2. überarbeitete Auflage 1994, 2000, Band 4, ISBN 3-440-08048-X

Einzelnachweise

1. *Origanum majorana* (<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25912>) im *Germplasm Resources Information Network* (GRIN), USDA, ARS, National Genetic Resources Program. National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland.
2. Konrad Lauber, Gerhart Wagner: *Flora Helvetica. Flora der Schweiz*. Verlag Paul Haupt, Bern, Stuttgart, Wien, 1996, ISBN 3-258-05405-3, S. 880.
3. Rafaël Govaerts (Hrsg.): *Origanum majorana*. (<http://wcsp.science.kew.org/qsearch.do?page=quickSearch&plantName=Origanum%20majorana&page=quickSearch>) In: *World Checklist of Selected Plant Families* (WCSP) – *The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew*, abgerufen am 24. Februar 2016.
4. *Majoranöl*. (<http://www.zeno.org/Meyers-1905/A/Majoranöl?hl=majoranol>) In: *Meyers Großes Konversations-Lexikon. 6. Auflage 1905–1909*. 1909, abgerufen am 25. Oktober 2016.
5. *Caroli Linnaei ... Species plantarum*, S. 590 eingescannt bei biodiversitylibrary.org. (<http://www.biodiversitylibrary.org/page/358611#32>)

Weblinks

 **Wiktionary: Majoran** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

 **Commons: Majoran (*Origanum majorana*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Origanum_majorana?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

- *Origanum majorana* L., *Garten-Majoran*. (<https://www.floraweb.de/pflanzenarten/artenhome.xsql?suchnr=26048&>) FloraWeb.de
- *Origanum majorana* L. (<https://www.infoflora.ch/de/flora/1743-.html>) In: *Info Flora*, dem nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora. Abgerufen am 24. Februar 2016.
- Thomas Meyer: Majoran Datenblatt mit Bestimmungsschlüssel und Fotos bei *Flora-de: Flora von Deutschland* (alter Name der Webseite: *Blumen in Schwaben*) (<http://www.blumeninschwaben.de/Zweikeimblaettrige/Lippenbluetler/origanum.htm#Garten->)
- „Gernot Katzers“ Gewürzseite: Majoran. (http://gernot-katzers-spice-pages.com/germ/Majo_hor.html)

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Majoran&oldid=206594127>“

Diese Seite wurde zuletzt am 16. Dezember 2020 um 10:48 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.