

Oregano Botanik

Art	Aussehen	Herkunft; Standort	Pflege Tipp / Über- winterung	Verwendung
<i>Origanum amanum</i>	7–10 cm hoch, buschig– kriechend, kleine graugrüne Blätter. Blüten Juli-Aug. in Doldenrispen mit roten Hochblättern, Blütenröhren 4 cm lang,	Kleinasien	Sonne; nur auf trockenem mageren Boden winterfest, im Winter sehr trocken halten, besser im frostfreien Glashaus überwintern	aromatisch duftend, Beet- und Topfpflanze für Steingarten oder Alpinenhaus
<i>Origanum laevigatum</i> Heidegünsel*	20–60 cm hoch, Blätter graugrün, Blüten, Aug.- Sept. in lockeren Dolden; Kelch und Krone 7–14 mm lang tief purpurn	Zypern	Sonne; auf trockenem mageren Boden winterfest, im Winter sehr trocken halten, besser im frostfreien Glashaus überwintern	wenig Duft, Beet- und Topfpflanze für Steingarten oder Alpinenhaus, bildet Ausläufer; Blüte für Trockengestecke
<i>Origanum rotundifolium</i>	10–20 cm hoch graugrüne, herzförmige Blätter, hopfenähnliche Blütenstände im Juli– Sept. mit großen, meist grünen Hochblättern und weißen Blüten	Nord- osttürkei	Sonne; auf trockenem mageren Boden winterfest, sehr trocken halten	Beetpflanze Beet- und Topfpflanze für Steingarten oder Alpinenhaus
<i>Origanum cabrum</i>	45 cm hoch, Triebe oben verzeigt, graublau, ledrige Blätter: Blüte Juli–Sept., Hochblätter herzförmig bis oval, grün–purpurfarbig, Blütenröhren rosa	Süd- griechenland	Sonne; auf trockenem mageren Boden winterfest, sehr trocken halten	Beetpflanze Beet- und Topfpflanze für Steingarten oder Alpinenhaus
<i>Origanum vulgare</i> Dost**	10–50 cm hoch, ausläufertreibend, weich behaarte Blätter, doldenartige Blütenstände im Juli-Okt mit kleinen purpur- bis fleischfarbigen Kronen	Europa, Kleinasien, Sibirien	Sonne bis Halbschatten, trockene, magere, steinige kalkhaltige Böden, Steingärten, Hänge; völlig winterhart	Aroma abhängig von Typ, aber eher wenig aromatisch; Teekraut Heilkraut, Wildgartenstaude, Schmetterlings- und Bienenweide, Zauberpflanze
<i>Origanum vulgare</i> ssp. <i>hirtum</i> Griechischer Oregano	20–50 cm hoch, kleine weiße Blüten in grünen, manchmal rötlichen Hochblättern	südöstliches Mittelmeer,	Sonne bis Halbschatten, trockene, magere, steinige kalkhaltige Böden, Steingärten, Hänge; völlig winterhart	intensives Aroma, Pizzagewürz, der beste Oregano zum Würzen
<i>Origanum dictamnus</i> Kreta- Majoran, Diptamdest	20 cm hoch, weiß-wollige Blätter, fast rund, Blütenstände Juli–Sept, hopfenartig nickende Köpfchen mit großen purpurfarbigen Hochblättern und kleinen rosa Blüten	Kreta	Sonne, trockene Plätze; frostempfindlich, sehr nässeempfindlich, frostfrei und hell im Topf überwintern, besser im Topf halten, dabei wenig gießen, sehr magere durchlässige Erde	Topfpflanze für sonnige Plätze; der herbe Tee wirkt verdauungsfördernd; äußerlich bei Schlangenbissen, Ischiasschmerzen
<i>Origanum tyttanthum</i> , syn. <i>O. gracile</i> Kirgisischer, Türkischer Oregano	40–60 cm hoch, große glatte, blaugrüne Blätter, rosa Blüten in Dolden	Zentralasien	verträgt auch Halbschatten; winterfest, kann aber auch als Zimmerpflanze gehalten werden, weil schattenverträglich	fruchtig-kraftiges Aroma, das nicht auf der Zunge beißt
<i>Origanum majorana</i>	20–50 cm, kleine graugrüne rundliche,	Afrika, Arabien,	Sonne, warme Plätze; sehr frostempfindlich,	Majoran-Aroma am besten bei der frischen

Majoran	behaarte Blätter, rötliche Stängel, kleine weiße Blüten in traubig gehäuften, kugeligen Köpfchen	Indien,	wird bei uns meist einjährig gezogen, in lockerer humoser, Erde; keine Nässe	blühenden Pflanze, Wurstgewürz, auch Eintöpfe; Tee hilft gegen Magen-Darm-Verstimmungen
<i>Origanum x majoricum</i> Winterfester Majoran, Sizilianischer Oregano	Höher und kräftiger als Majoran, aber ähnlich im Aussehen	Italien, Mittelmeergebiet	Sonne, lockere, humose Erde; frostfest bis -20 °C, im Spätsommer zurückschneiden, Winterschutz geben	Aroma ist Mischung aus Oregano und Majoran
<i>Origanum onites</i> , Ragani, Kreta-Oregano, Französischer Majoran	30–50 cm, kleine grüne Blätter, weiße Blüten mit grünen Hochblättern (zu viert in Reihen) in dichten Quirlen Juli–Sept.	Kreta, Griechische Inseln	Sonne, durchlässige magere, kalkhaltig Erde; im Winter sehr trocken halten und Winterschutz aus Reisig etc geben oder im Topf, dann frostfrei überwintern	Aroma thymianartig, pfeffrig, leicht bitter, zwischen Majoran und Oregano
<i>Origanum maru</i> syn. <i>O. syriacum</i> Arabischer, Syrischer Majoran	bis 120 cm hoch, behaarte leuchtend grüne, eiförmige Blätter an rötlichen Stängeln, längliche Ähren aus purpurrosa Blüten mit wollig behaarten Hochblättern, Frühjahr–Herbst	Syrien	Sonne, warme Plätze oder im Topf halten; durchlässige magere, kalkhaltig Erde; frostempfindlich	starkes herbwürziges Aroma, eine Mischung aus Oregano und Thymian; wichtige Zutat zum Za'tar, einer arabischen Würzpaste

***Beispiele von Sorten der *Laevigatum*-Hybriden:**

‘Herrenhausen’: Kreuzung aus *O. vulgare* und *O. laevigatum*, dunkl-lila fast schwarze Deckblätter, 50–60 cm hoch, gute Schnittstaude,

‘Coutry Cream’, Kleine, weiß panaschierte Blätter, 40 cm hoch, erstaunlich viel Aroma

**** Sortenbeispiele von *O. vulgare*:**

‘Aureum’, Gold-Dost mit goldgelben Blättern, hs, nur 15 cm hoch

‘Compactum’, rundliche Zwergform, Bodendecker für sonnige Plätze 15–20 cm hoch

‘Thumbles Variety’ gelb-grüne Blätter, weiße Blüten, mildes Aroma

Tabelle zum Beitrag „Glanz der Berge“

Oregano und Majoran: Dekorativ, würzig und gesund
in **kräut&rüben 6/2008, Seite 30 ff**