

Majoran

Origanum majorana L.
(Lamiaceae)



Geschichte

Diese wertvolle Gewürzpflanze stammt ursprünglich aus Kleinasien.

Majoran wurde bereits von den Ägyptern angebaut. Die Frauen im alten Griechenland stellten Salben aus Majoran her, um den natürlichen Farbglanz des Haares und der Augenbrauen zu erhalten. Ägypter, Griechen und Römer würzten den Wein mit Majoran und versprachen sich davon eine Steigerung der Liebeskraft. Daneben erkannten sie aber auch die Heilwirkung der Pflanze und setzten Majoran bei Ohren- und Zahnschmerzen ein.

Die Griechen opferten Majoran auch als Weihrauch zu Ehren von Aphrodite - der Göttin der Liebe und Schönheit. Majoran galt als Symbol der Glückseligkeit. Es war daher üblich, dass man frisch verheirateten Paaren Girlanden aus Majoran um den Hals

legte. So wurde Hymenaios, der griechische Gott der Hochzeit, oft mit einem Majorankranz dargestellt.

Der Name stammt möglicherweise von den Arabern und bedeutet dort "marjamie" = "unvergleichlich".

Seit dem 16. Jahrhundert findet Majoran auch in Mitteleuropa Verwendung.

Jacobus Theodorus Tabernaemontanus schreibt über den Majoran: *"Es ist das Kraut eine edle Wurzt in aller Kost. Das Majoran wird in der Speiß gebraucht / und bringt den Magen Luft und Begierd zu der Speiß / und gibt aller Kost darzu er gebraucht wird / einen guten sehr lieblichen / anmutigen Geruch und Geschmack."* Er empfiehlt Majoran auch zur Stärkung von Hirn und Nerven.

In Deutschland wird der Majoran sehr viel verwendet – vielleicht hat er daher auch so viele verschiedene Namen: Wurstkraut, Badkraut, Bratekräutche, Bratenkräutel, Gartenmajoran, Kuchelkraut, Kuttelkraut, Mairan, Meiran, Mairalkraut, Mairon, Miran und Mussärol.

Majoran und Aberglaube

Majoran ist mit dem römischen Gott Merkur und mit dem Element Luft verbunden. Er zählt zu den Liebeskräutern und wird seit Jahrhunderten in Hochzeitszeremonien verwendet. Es heißt, wenn man sich vor dem Schlafengehen mit Majoran einreibt, träumt man von seiner zukünftigen Liebe.

Steckt man Majoran in jeden Winkel des Hauses, so wehrt er böse Einflüsse ab. Zusammen mit Veilchen hilft das Kraut gegen Erkältungen und Grippe.

Pflanze



Auch der Majoran stammt – wie so viele andere Gewürzkräuter - aus der Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*). Er wächst als ausdauernd krautige Pflanze bis Halbstrauch und erreicht Wuchshöhen von bis zu 50 cm. Im mitteleuropäischen Raum ist er nicht ausreichend frosthart und wird daher meist als einjährige Pflanze angebaut.

Die Stängel des Majoran sind dünn, vierkantig, wachsen aufrecht und verzweigen sich. Längere Triebe legen sich oft nieder – die Pflanzen bilden damit kleine Polster. Die jungen Stängel sind grün und weich - ältere Triebe erkennt man an der dunkelvioletten Farbe. Mit zunehmendem Alter verholzen sie von unten her. Stängel und Blätter sind grau behaart.



Spross und Blatt des Majoran

Die gegenständigen Laubblätter sind in Blattstiel und Blattspreite gegliedert. Die längliche bis fast kreisförmige Blattspreite ist ungeteilt und klein (2,0 × 1,5 cm) und mit gräulich-weißen kurzen, angedrückten Haaren (Trichomen) versehen.

In kompakten, fast kugeligen oder vierkantigen, ährigen, großen Blütenständen sitzen viele Blüten und Hochblätter. Die eigentliche Blüte ist

nur 3-7mm groß, weiß und besteht aus 5 Blütenblättern, die sich – wie bei allen Lippenblütlern – in Ober- und Unterlippe gliedert. Die Unterlippe ist tief dreilappig eingeschnitten. Die zygomorphen Blüten sind und von einem großen Kelch eingeschlossen. Der Kelch ist flaumig behaart und drüsig gepunktet. Die Blütezeit reicht von Juni bis September.

Man unterscheidet zwei verschiedene Grund-Typen des Majoran: Blatt- und Knospen-Majoran (Französischer und Deutscher Majoran). Die großblättrigen Varianten sind meist wärmebedürftiger, dafür aber süßer und aromatischer im Geschmack.



Blütenknäuel des Majoran

Der wildwachsende Majoran ist nahe mit dem Dost verwandt, unterscheidet sich aber durch seine Inhaltsstoffe.

Allein in Griechenland gibt es mehr als zehn verschiedene Wildarten.

Um die Frosthärte zu verbessern, wurden einige Kreuzungen zwischen Origano und Majoran vorgenommen, die inzwischen im Handel als winterharter Majoran (*Origanum x maru*) angeboten werden.

Vorkommen

Der Majoran ist eine Pflanze des vorderarabischen und vorderindischen Raumes. Er kommt nur in sehr warmen Gegenden mit gleichzeitig guten Böden und ausreichend Feuchtigkeit vor. Wegen seiner hohen Temperaturansprüche findet man den Majoran nördlich der Alpen kaum mehr wild wachsend. Nur in den wärmeren, vor allem wintermilden Gegenden südlich der Alpen kann der Majoran aus Gärten auswildern und gegentlich überdauern.

Inhaltsstoffe

- 1) Majoran ist sehr würzig und hat einen hohen Anteil an **ätherischen Ölen**. 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 (Balsamischer Zeitpunkt).

Hauptkomponente des ätherischen Öls	Bicyclischer Monoterpenalkohol	15 – 40%
	Cis-Sabinenhydrat	5 – 25%
	α-Terpinen	1-7%
	4-Terpineol	15 – 40%
	γ-Terpinen	2 – 12%
	α-Terpineol	
	4-Terpinenylacetat	
	1,8-Cineol	

Phenole, die im verwandten Oregano Charakter bestimmend sind, sind im Majoran nicht vorhanden.

- 2) **Flavonoide** (Diosmetin, Orientin, Vitexin, Luteolin–7–O- Glucosid)
- 3) **Gerbstoffe** (2,3% z.B. Rosmarinsäure, Triterpensäure, Oleanol und Urolsäure)
- 4) **Bitterstoffe**
- 5) **Glykoside** (z.B. Arbutin 04%)
- 6) **Ascorbinsäure**.

Verwendung, Wirkung und Anwendung

Verwendet wird das frische oder getrocknete oberirdische Kraut als Gewürz, das bei beginnender Vollblüte geerntet wird.

Wirkung:

Majoran wirkt Verdauung anregend und der Aufguss hilft bei Erkältungen, Appetitlosigkeit, Krämpfen, Durchfall und Verstopfung. Er lindert - äußerlich angewandt - Kopfschmerzen, Juckreiz oder Rheuma und fördert die Heilung von Wunden. Auch gegen Schlaflosigkeit hilft eine Tasse Majoran- Aufguss. Aus frischen Majoran-Blättern lässt sich ein Ölauszug herstellen, der für die äußerliche Anwendung gut geeignet ist.

In der Küche

Als Küchengewürz wird Majoran gerne in der Wurst verarbeitet, denn er unterstützt den herzhaften Geschmack. Man nennt Majoran aus diesem Grunde auch Wurstkraut. Er kommt bei allen schweren und fetten Speisen zum Einsatz, wo er nicht nur für Würze sorgt, sondern gleichzeitig aufgrund seiner therapeutischen Wirkung die Verdauung der

schweren Speisen unterstützt. Majoran ist ein wichtiges Gewürzkraut in der Tiroler Küche: Leberknödel oder Hauswürste ohne Majoran wäre nicht denkbar.

Majoran kann aber genauso gut auch gerösteten Kartoffeln beigegeben werden und dient als Würze in der klassischen Kartoffelsuppe.

In der Volksheilkunde

Seit dem 16. Jahrhundert kennt man den Majoran als Heilmittel bei Magen- Darmerkrankungen. Majoran wirkt dabei sowohl appetitanregend, wie auch verdauungsfördernd.

Die ätherischen Öle des Majoran haben daneben noch andere Einsatzbereiche: sie wirken hustenstillend und lindern sogar krampfartige Hustenanfälle. Daher wurde Majoran immer auch bei Keuchhusten erfolgreich eingesetzt.

Da die ätherischen Öle des Majoran wesentlich milder sind, als die des Thymian hat man den Majoran sehr gerne in Salben für Kleinkinder und Babys verwendet. Diese wurde und wird als Schnupfen- und Hustensalbe auf Brust, Rücken und Fußsohlen von Babys aufgetragen. Rund um den Nabel eingerieben wirkt die gleiche Salbe gegen Blähungen von Babys.

Anwendungsformen

Innerlich eingenommen als **Aufgussgetränk** bei Husten zusammen mit anderen hustenstillenden Kräutern.

Die **Salbe** aus Majoran verwendet man **äußerlich**.

Anbau

Standort

Obwohl der Majoran gerne auf sehr warmen Standorten wächst, ist er doch sehr anspruchsvoll. Er bevorzugt humusreiche und leicht erwärmte Böden. Für einen erfolgreichen und ertragreichen Anbau sind daher warme, geschützte Lagen mit ausreichender Feuchtigkeit Voraussetzung. Die Pflanze ist sehr frostempfindlich und hält lediglich Temperaturen bis -2°C aus. Daher wird Majoran bei uns in Südtirol als einjährige Pflanze kultiviert.

Sorten

Artener Züchtung (Pharmasaat)	Sehr ertrag- und blattreiche, aromatische Sorte empfehlenswert für den Anbau.
Ägyptischer Blattmajoran (Pharmasaat)	Bewährte Sorte mit gutem Ertrag Anbau in Südtirol weit verbreitet.

<p>Erfo® (Chrestensen)</p>	<p>Beim Anteil Blattdroge weist diese Sorte den höchsten Ertrag aller vergleichbaren Sorten auf, bei gleichzeitig höchstem ätherischen Ölgehalt.</p>
<p>Marcelka</p>	<p>Pflanze mittel bis hoch Stängel stark verzweigt Blatt hellgrün bis graugrün Stängel im unteren Drittel verholzt Blätter oval, mittel- bis graugrün; Blattrand glatt Blütenfarbe weiß</p>
<p>Küchenwunder (Chrestensen)</p>	<p>Sehr kompakt wachsend besonders für die Topfkultur geeignet. Hoher Blattdrogenertrag Blattanteil mittel bis hoch Gehalt an ätherischem Öl mittel Hoher Gehalt an cis-Sabinenhydrat</p>

Bodenvorbereitung und Vorfrucht

Majoran ist eine schwachwachsende und wenig konkurrenzstarke Pflanze. Er wächst auf humosen, lockeren, feuchten Böden, die auf jeden Fall unkrautfrei sein müssen. Da Majoran selbstunverträglich ist, müssen Anbaupausen von 4 Jahren zu sich selbst und anderen Lippenblütlern (Thymian, Melisse, Pfefferminze,...) eingehalten werden.

Vorfrucht:

günstige Vorfrüchte für den Majoran sind Hackfrüchte und Getreide. Diese liefern einen guten Humusanteil und sorgen für eine ausreichende Feuchtigkeit. Andere Kulturen mit einem hohen Anteil an Ernterückständen hingegen entziehen dem Boden bei der Umsetzung zu viel Feuchtigkeit und sollten daher als Vorfrucht gemieden werden.

Jungpflanzen

Eine **Direktsaat** ist nur für den **großflächigen Anbau** geeignet.

TKG: 0,2 g

Bedarf: 80 - 100 g/Ar

Reihenabstand: 25-30 cm

Aussaattermin: Mitte April

Aussaattiefe: sehr flach: nur 0,5 cm

während der Keimphase unbedingt Oberflächenverkrustungen vermeiden!

Für **kleinere Flächen** ist eine **Pflanzung** vorteilhafter. Dazu werden die Jungpflanzen im Gewächshaus vorkultiviert. Man sät den Majoran Ende Februar-Mitte März im Gewächshaus aus und pikiert 4 Wochen später kleine Tuffs .in 54er Anzuchtplatten. Die Aussaat wird nur angedrückt, nicht abgedeckt, weil Majoran zu den Lichtkeimern zählt.

Pflanzung

Die Jungpflanzen sollten erst ab Mitte Mai - nach dem Ende der Frühjahrsfröste - ausgebracht werden. Man kann dazu verschiedene Pflanzformen wählen:

Beet	
Reihenabstand	30cm
Pflanzabstand in der Reihe	20cm
Pflanzenbedarf/Ar	800- 1000 Stück

Die Auspflanzung erfolgt in kleinflächigem Anbau händisch oder auch mittels Pflanzmaschinen.

Für Majoran hat sich der Anbau auf Bändchenfolie bewährt. Dabei werden vor dem Ausbringen der Folie Tropfschläuche entlang der Pflanzlöcher verlegt. Die Vorteile im Anbau auf Bändchenfolie liegen auf der Hand: Temperatur und Bodenfeuchte sind höher, die Blätter bleiben frei von Erde, die Kultur bleibt unkrautfrei.

Pflege

Wenn der Anbau von Majoran ohne Folie erfolgt, dann sind die Bestände regelmäßig von Anfang an unkrautfrei zu halten bis sich die Bestände in der Reihe geschlossen haben.


Nach jedem Schnitt muss nachgedüngt werden.




Für eine gleichmäßige und ausreichende Bewässerung ist zu sorgen – allerdings dürfen die Pflanzen keinesfalls zu nass kultiviert werden!

Krankheiten und Schädlinge





Eine Saatgutbeizung gegen Pilzkrankungen ist bei Majoran empfehlenswert (Heißwasserbehandlung des Saatgutes)



Pilzliche Schaderreger

	Wurzel-, Grund- und Stängelfäulen – <i>Pythium</i> ssp.	Wurzelspitzen verbräunen, Seitenwurzeln sterben ab, am Stängelgrund braun-schwarze Verfärbungen, Nassfäule, Stängel knicken um und sterben ab, besonders bei kühl-feuchter Witterung, Staunässe Vorbeugende Maßnahmen: gebeiztes/saubereres Saatgut, sauberes, keimfreies Aussaatssubstrat Direkte Maßnahmen: Einsatz von Schwefelpräparaten (Zulassungen beachten)
---	--	---

Wurzel-, Grund- und Stängelfäulen <i>Fusarium ssp.</i>	Ähnlich Pythium
Wurzelfäule <i>Rhizoctonia sp.</i> 	Schadpilz in den oberen Bodenschichten, von dort aus werden Wurzeln angegriffen, diese verfärben sich zunächst violett, später schwarz, „ringeln“ die Wurzel und schnüren sie ab, die Pflanze welkt zunächst und stirbt später komplett ab Besonders bei feuchtkühler Witterung, bzw. hoher Luftfeuchte im Gewächshaus Vorbeugende Maßnahmen: sauberes/gebeiztes Saatgut, saubere Substrate, trockenere Kulturführung
Rostpilz – <i>Puccinia reubsaamenii</i> 	In seltenen Fällen auch an Majoran/Dost und verwandten Arten anzutreffen Schadbild: blattoberseits kreisrunde, eingesunkene Flecken, Blattunterseite mit Pusteln, die rostfarbene Sporen entlassen und sich so innerhalb des Bestandes weiter ausbreiten. Bei starkem Befall Pflanzentod möglich. Vorbeugende Maßnahmen: gesundes Pflanzmaterial, optimale Wachstumsbedingungen, gut durchlüftete Bestände, wenn möglich Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht vermeiden Direkte Maßnahmen: bei ersten Befallssymptomen ein tiefer kurativer Schnitt, Schnittgut vernichten
Blattflecken <i>Septoriasp.</i>	
Blattflecken <i>Alternaria sp.</i>	 braun-schwarz unregelmäßige Blattflecken, vom Boden ausgehend, daher untere Blätter als erstes betroffen weitere Verbreitung im Bestand hauptsächlich bei kühl-feuchter Witterung Vorbeugende Maßnahmen: sauberes/gebeiztes Saatgut

Tierische Schädlinge

Majoranmotte (Holunder-Zünsler) <i>Pyrausta sambucalis</i> 	Raupen dieses Klein-Schmetterlings fressen an Majoranblättern Direkte Maßnahmen: Anwendung von <i>Neem-Präparaten</i> (Zulassung beachten!) 
Zikaden – <i>Eupteryx sp.</i> und <i>Emelyanoviana mollicula</i> 	Schäden durch Anstechen und Saugen auf der Blattunterseite – zunächst entlang der Adern Vorbeugende Maßnahmen: Kulturschutznetze (Abdeckung vor dem Zuflug), starker Rückschnitt nach der Ernte zur Populationsreduktion, Vermeidung befallener überwinternder Pflanzen im Gewächshaus Direkte Maßnahmen: bei starkem Befall Anwendung von Kaliseifen- oder Pyrethrine- und Rapsöl-Präparaten bzw. Neemöl (Zulassung beachten!)
 Minzblattkäfer	Schäden ab April/Mai durch Lochfraß und später kompletten Blattfraß bis auf die Mittelrippen an den Blättern der Triebspitzen, Hauptschädigung durch die erbraunen, glänzenden Larven, die auf der Blattunterseite sitzen und fressen, zusätzliche Verschmutzung durch schwarz Kotkügelchen

<p><i>Chrysolina coeruleans</i></p> 	
<p>Springwanzen <i>Saldidae ssp.</i></p>	<p>Kleine Wanzen mit orangefarbenem Brustpanzer und langen Fühlern, die Larven der Wanzen sitzen auf der Blattunterseite und stechen dort Pflanzenzellen an, die sie aussagen, Schadbild von oben ähnlich Thrips-Befall, auf der Blattunterseite sowohl Schlupfhüllen wie Kottropfen</p>
<p>Nematoden</p>	<p>Besonders auf einseitig ausgelaugten Böden und wenn die 4-jährige Anbaupause nicht eingehalten wird. Direkte Bekämpfung schwierig – evtl. Einsatz von Tagetes, Ölrettich</p>
<p>Erdraupen <i>Agrotis ssp.</i></p> 	<p>Schäden durch die Raupen, die Triebspitzen, junge Blätter und Blüten fressen, kurz vor der Metamorphose mit sehr großem Appetit, nachtaktiv, wegen der erdbräunlichen Farbe schwer zu erkennen Tagsüber in Bodennähe versteckt</p>

Düngung

Als Vorfrucht verlangt Majoran Pflanzen, die viele Nährstoffe in den Boden einbringen.

Düngerbedarf während der Kultur

N/Ar	P ₂ O ₅ /Ar	K ₂ O/Ar
1,0 – 1,5 kg in zwei Gaben	0,50 – 0,70 kg	0,90-1,20 kg

Stallmist darf **niemals** unmittelbar an die Majoranpflanzen gebracht werden - Keimprobleme sowie Gefahr von Pilzkrankungen sind die Folge.

Eine Kopfdüngung wird erst gegeben, wenn der Majoran - Bestand kräftig ist, sonst kommt es zu Schäden.

Im ökologischen Anbau wird Majoran mit Rizinusschrott oder anderen Bio-Düngern im Ausmaß von 5 - 6 kg/Ar gedüngt.

Ernte

Der **Balsamische Zeitpunkt** und Erntezeitpunkt des Majorans ist wenn sich die Blütenköpfchen gebildet haben und ca. 10% der Blüten geöffnet sind.

Schnitt und Schnitthöhe:

Der erster Schnitt erfolgt Ende Juni/ Anfang Juli, ein zweiter Schnitt erfolgt rund 4 Wochen später. In sehr guten Jahren ist oft noch ein dritter Schnitt Anfang bis Mitte September möglich. Bei jedem Schnitt sollte man darauf achten, nicht zu tief zu schneiden, da sonst nur das Erntegut stark verschmutzt ist. Die optimale Schnitthöhe liegt nicht tiefer als 6 - 8 cm.

Geschnitten wird von Hand mit der Sichel oder mit dem Supercut.



Nur im großflächigen Anbau wie in Thüringen oder Sachsen-Anhalt kommen eigens entwickelte Grünsmähergeräte zum Einsatz.

Verarbeitung

Die Trocknung muss sofort nach der Ernte bei ca. 30 - 35°C erfolgen. Um das Schwarzwerden der Blätter zu vermeiden, muss das Erntegut eine Stunde lang auf 8°C, herunter gekühlt werden.

Den kleinblättrigen Majoran kann man auch recht gut in kleinen Sträußen bündeln diese dunkel, warm und luftig auf einem offenen Dachstuhl zum Trocknen aufhängen wenn das Wetter es zulässt. Der Trockenprozess sollte insgesamt rasch erfolgen, um eine gute Qualität zu behalten.

Nach dem Trocknen werden beim Rebelein Blätter und Blüten von den Stängeln getrennt.



Anschließend ist die Droge geschützt vor Feuchtigkeit (auch Luftfeuchte!), Licht und Lagerschädlingen, zum Beispiel in Papier-, Jute- oder Kunststoffsäcken, aufzubewahren. Da ätherisches Öl aus der Droge in bestimmte Kunststoffe auswandern kann, sollen Säcke aus Polyethylen oder PVC nicht in direkten Kontakt mit der Droge treten.

Erträge

Trockenware Kraut gesamt	150 - 300 kg/Ar
Blattanteil / Kraut	75 - 150 kg/Ar

Qualitätsmerkmale

Die Qualität ist gut, wenn der Gehalt an ätherischem Öl in der Frischware zwischen 1% und 1,2% liegt. Der Anteil von cis-Sabinenhydrat sollte dabei mindestens 25% betragen.

Die Farbe von qualitativ hochwertigen Blättern liegt zwischen frisch grün und olivfarben. In jedem Fall müssen Blätter frei von schwarzen Anteilen (wie z.B. verursacht durch Pilze oder Ernteschäden) sein.

Weitere qualitätsbestimmende Merkmale:

Stängelanteil < 10%

Restfeuchte < 10%

Fremde Bestandteile < 2%

Ascheanteil 15%

Literatur

“Lexikon der Arzneipflanzen und Drogen”, area-Verlag, Erfstadt 2006, ISBN: 13-978-3-89996-682-4
Apotheker Mannfried Pahlow: “Heilpflanzen”, moewig-Verlag, ISBN: 3-8118-1747-7
Eigene Erfahrung auf dem Versuchsfeld Gachhof Meran VZ Laimburg