


 About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

15310

BIO - Majoran

BIO - Majoran

Origanum majorana

© www.saflax.de

Majoran kann eine Wuchshöhe zwischen 50 und 90 Zentimetern erreichen. Die Pflanze bildet kleine, aufgrund der enthaltenen aromatischen Öle aromatisch duftende Blätter aus. Die meistens weiß bis zartrot gefärbten kleinen Blüten kommen zwischen Juli bis September zum Vorschein. Sie sitzen am oberen Ende der Pflanze und sind jeweils in Ähren angeordnet. Majoran ist mit Oregano verwandt. Beide gehören zur selben Pflanzengattung. Oregano wird auch als Wilder Majoran bezeichnet, da er nicht kultiviert wird, sondern im Süden normalerweise wild wächst. Majoran wird in der deutschen Küche für die Wurstherstellung eingesetzt. Die Thüringer Bratwurst ist wohl das bekannteste Gericht, für das Majoran verwendet wird. Majoran ist so würzkräftig, dass Sie nur wenige Blätter brauchen, um ein Gericht zu verfeinern. Am besten wird er vor der Blüte geerntet. Während der Blüte lässt die Geschmacksintensität nach. Tipp: In den frühen Morgenstunden oder nachmittags ist der Geh

Naturstandort: Ursprünglich stammt Majoran aus der östlichen Mittelmeerregion, von wo aus es sich im ganzen Mittelmeerraum verbreitet hat.

Anzucht: Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden.

Standort: Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um Ihr Aroma voll zu entwickeln.

Pflege: Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger.

Im Winter: Säen Sie im Folgejahr neu aus.