

Majoran

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.

Lesbos ist die sonnenreichste Insel in der Ägäis, ihr mediterranes Klima und teilweise, steinigen Lehmböden bietet beste Voraussetzungen für die gute Qualität von Gewürzen wie Majoran. Hier wuchs die Wildform bevor es seiner Beliebtheit wegen kultiviert wurde.

Das Kraut ist sehr würzig und hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen. Getrocknet eignet es sich für Kartoffelgerichte ob Kartoffelsuppe, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat – mit Majoran mögen viele all das noch lieber. Sein würziges Aroma passt außerdem perfekt zu Suppen und Eintöpfen jeder Art, verfeinert Soßen, Omelett oder Rührei und gibt Hülsenfrüchte und Pilzgerichten das gewisse Etwas.

Volksmedizin: bei Magen-Darm-Beschwerden, Krämpfen, Migräne, nervösen Kopfschmerzen, Schwindel, Krampfhusten und Schnupfen. Sollte nicht über einen längeren Zeitraum medizinisch (Tee) eingenommen werden.