



Origanum vulgare P10.5 cm



Oregano ist ein mehrjähriges, winterhartes Würzkräut mit aromatischen Blättern. Er blüht von Juni bis September und würzt mediterrane Gerichte wie Pizza und Pasta.

Artikelnummer 81450

Produktmerkmale

Oregano (*Origanum vulgare*), auch echter Dost genannt, ist eine mehrjährige, winterharte Gewürz- und Heilpflanze mit kräftigem, würzig-herbem Aroma. Die Pflanze erreicht eine Wuchshöhe von 30 bis 70 cm und entwickelt von Juni bis September zierliche, rosaviolette bis purpurfarbene Blüten, die zahlreiche Insekten anziehen. Die Blätter sind oval, leicht behaart und verströmen beim Zerreiben einen intensiven Duft, der typisch für mediterrane Gerichte ist. Oregano ist ein beliebtes Gewürz in der italienischen und griechischen Küche und verfeinert Pizza, Pasta, Fleischgerichte und Gemüse.

Pflegehinweis:

Oregano bevorzugt einen vollsonnigen, geschützten Standort mit durchlässigem, eher magerem Boden. Staunässe sollte vermieden werden, da die Pflanze empfindlich auf zu viel Feuchtigkeit reagiert. Ein zu nährstoffreicher Boden kann das Aroma der Blätter schwächen – daher ist sparsame Düngung empfehlenswert. Die robuste Pflanze ist trockenheitstolerant und kommt mit wenig Pflege aus. Regelmässiges Zurückschneiden fördert einen buschigen Wuchs und regt die Bildung neuer, aromatischer Triebe an.

Tipp:

Oregano sollte kurz vor der Blüte geerntet werden, wenn das ätherische Öl in den Blättern am konzentriertesten ist. Dafür werden ganze Triebe einige Zentimeter über dem Boden abgeschnitten. Die geernteten Zweige lassen sich gut trocknen – beim Trocknen intensiviert sich das Aroma sogar. Auch Einfrieren ist möglich, wobei die frischen Blätter vor dem Einfrieren gehackt werden sollten.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild