

Majoran

(*Origanum majorana*)



Standort/Pflege: windgeschützt und warm in gut durchlässigen Böden

Erntegut: Blätter

Verwendung: Gewürzpflanze für Bratkartoffeln, Eintöpfe, Geflügelfüllungen, Lebergerichten, Pasteten, Pilzgerichten, Knödeln, Braten und Würsten, Aromatisieren von Wein

Wissenswertes: Heilpflanze bei Magen-, Darm- u. Verdauungsbeschwerden, Appetitlosigkeit, Asthma und Husten, Majoransalbe als Mittel gegen Schnupfen und Blähungen bei Säuglingen