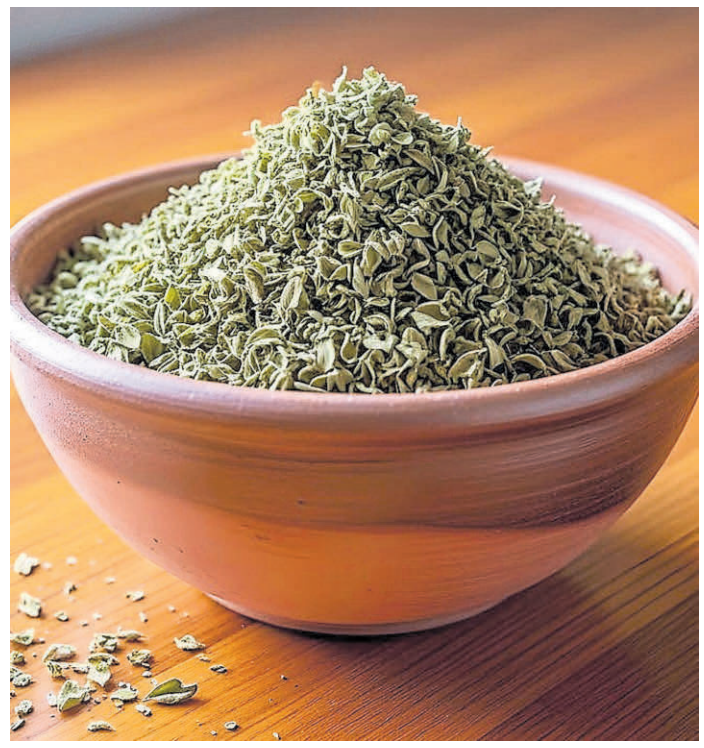
Oregano vielseitig kombinieren

GENUSS Nicht nur als Würze für Pizza und Pasta – Mediterrane Abwechslung in der Küche



Mit Oregano kann man mediterranes Flair in die Küche bringen. BILD: PIXABAY


Getrockneter Oregano schmeckt noch intensiver. BILD: PIXABAY

IM NORDWESTEN/BZFE – Oregano bringt mediterranes Flair in die Küche. Das Kraut hat ein leicht bitteres Aroma mit pfeffriger Schärfe und erdigen Noten. Es ist vor allem als Gewürz für Pizza und Pasta bekannt, passt aber zu vielen weiteren Gerichten.

Sein Geschmack harmoniert besonders gut mit mediterranem Gemüse wie Tomaten, Auberginen und Paprika, aber auch mit grünen oder weißen Bohnen, Kartoffeln, Pilzen, Oliven und Olivenöl. Das Kraut verfeinert Antipasti, Risotto und Focaccia sowie einen griechischen Bauernsalat mit Feta. Auch Fleisch und Gemüse vom Grill, Eierspeisen, Suppen und Schmorgerichte wie Peperonata gewinnen durch Oregano an Aroma. Für den puren Genuss lässt sich frischer Oregano als Pesto zu Brot oder Pasta verarbeiten. Das kräftige Aroma passt gut zu anderen mediterranen Kräutern wie Basilikum und Thymian sowie zu Knoblauch. Auch in den französischen „Kräutern der Provence“ ist Oregano meist enthalten.

Generell sollte das Kraut sparsam dosiert werden, damit es andere Aromen nicht überdeckt. Das gilt besonders für getrockneten Oregano, der deutlich intensiver schmeckt. Er sollte in Gerichten mindestens 15 Minuten mitgaren, damit sich sein Aroma voll entfalten kann. Frische Blättchen werden dagegen erst zum Schluss zum Gericht gegeben.

Oregano, auch Dost genannt, gehört wie Majoran zur Familie der Lippenblütler und stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Das buschige Kraut wird bis zu 60 Zentimeter hoch und besitzt sehr kleine leicht behaarte, eiförmig zugespitzte Blätter. Auch in Deutschland wächst es wild an sonnigen Waldrändern und Böschungen. Kurz vor der Blütezeit ist der Gehalt an ätherischen Ölen besonders hoch. Zu den weiteren wichtigen Inhaltsstoffen zählen Flavonoide sowie verdauungsfördernde Bitter- und Gerbstoffe.

Neben dem Gewöhnlichen Oregano gibt es zahlreiche weitere Unterarten und Sorten, etwa den „Griechischen Oregano“. Je nach Herkunft unterscheiden sie sich deutlich im Geschmack.

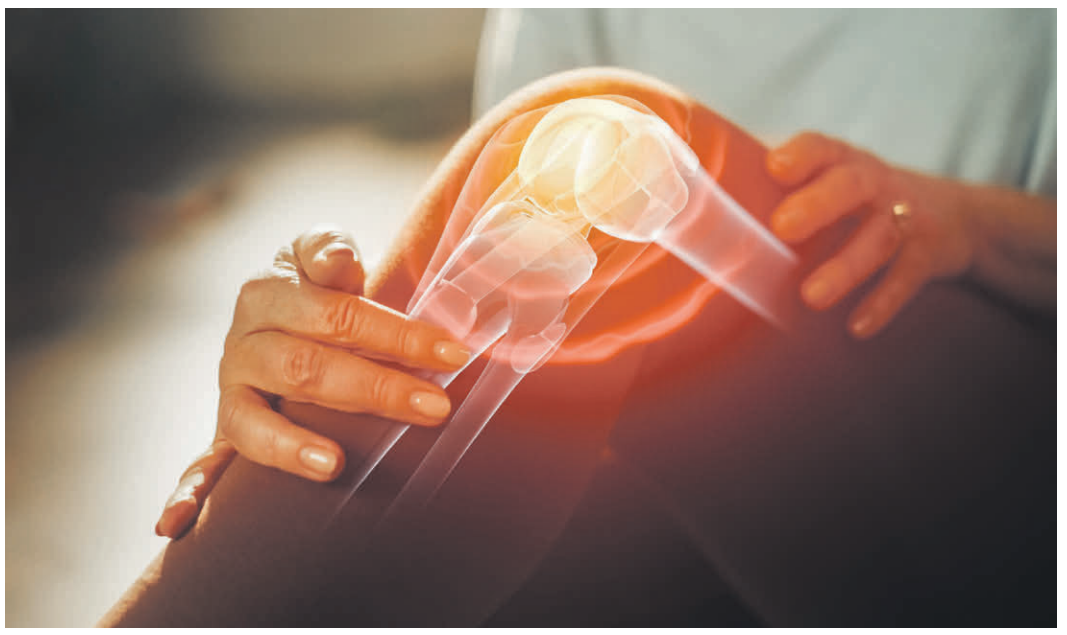
Frischer Oregano – als Bundware oder im Topf – hat von Juni bis September Hauptsaison. Er sollte kräftig grün sein und intensiv aromatisch duften. Die pflegeleichte Pflanze gedeiht an einem sonnigen Platz auf der Fensterbank, auf dem Balkon oder im Garten und sollte regelmäßig, aber sparsam gegossen werden. Vor der Verwendung werden die Triebe abgespült und trocken geschüttelt, bevor die Blättchen abgezupft werden. Getrockneter Oregano ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei kühler, dunkler und luftdichter Lagerung über viele Monate aromatisch.

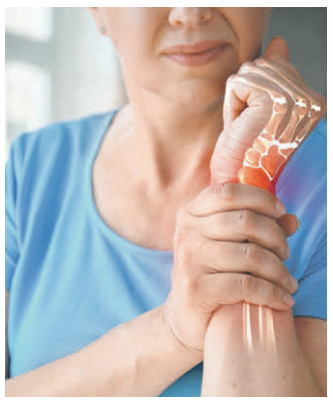
Arthroseschmerzen schnell bekämpfen

Das hilft doppelt so schnell[1] im Vergleich zu klassischen Schmerztabletten

Schnellere Schmerzlinderung bei Gelenkbeschwerden? Ja, das geht: mit dem deutschen Qualitätsprodukt Spalt Forte (rezeptfrei, Apotheke). Wir klären auf, was dahintersteckt und was das Arzneimittel mit flüssigem Ibuprofenkern so besonders macht.

Arthrose ist die weltweit häufigste Gelenkerkrankung. Wenn sich der Knorpel abbaut und die Knochen aufeinander reiben, kommt es zu Entzündungen im Gelenk, die äußerst schmerzhaft sein können. Betroffene benötigen daher eine schnelle Schmerzlinderung.





Arthrose – die wichtigsten Fakten

Arthrose gilt als eine Verschleißkrankheit der Gelenke, bei der sich der Knorpel an den Gelenken abnutzt. Dieser Knorpel bildet eine Schutzschicht, die verhindern soll, dass die Knochen aneinander reiben. Nutzt sich der Knorpel ab, reiben schließlich die Knochen ungeschützt aneinander. Dies führt zu Entzündungen, die wiederum Schmerzen verursachen. Altersbedingter Verschleiß gilt dabei als eine der Hauptursachen.

Arthrose beginnt außerdem in vielen Fällen damit, dass sich die Gelenke z. B. in der Hüfte oder im Knie steif anfühlen oder anschwellen. Später kommt häufig ein Belastungsschmerz hinzu.

Doppelt so schnell[1] – dank flüssigem Ibuprofenkern

Mit Spalt Forte haben Wissenschaftler eine Flüssigkapsel entwickelt, mit der Arthrose-Betroffene eine schnellere Schmerzlinderung erzielen können und die schmerzstillende Wirkung dabei über mehrere Stunden anhalten kann. Das innovative Arzneimittel bietet, als Vorreiter in Europa, 400 mg Ibuprofen in einer speziellen patentierten Flüssigkapsel an, welche durch den besonderen flüssigen Ibuprofenkern in der Kapsel einen deutlich schnelleren Wirkeintritt liefert. Das Ergebnis: Spalt Forte wird doppelt so schnell vom Körper aufgenommen wie herkömmliche Ibuprofen-Schmerztabletten. Damit nicht genug – das rezeptfreie Arzneimittel reduziert nachweislich entzündlich- sowie schwellungsbedingte Schmerzen. Spalt Forte hilft nicht nur bei leichten, sondern auch bei mäßig starken Schmerzen.

Im Netz findet man inzwischen zahlreiche positive Erfahrungen von begeisterten Anwendern, so berichtet eine Anwenderin beispielsweise: „Ich nehme immer dieses Präparat, wenn ich eine Schmerztablette benötige. Durch den Flüssigwirkstoff wirken sie schneller als andere Präparate. Und sie sind für mich gut verträglich.“ (Lisa M.)



[1]PharmaSGP GmbH, Fachinformation des Arzneimittels „Spalt Forte“ beschreibt die doppelt so schnelle Aufnahme des Wirkstoffs Ibuprofen vom menschlichen Körper; Stand der Information: Januar 2022. • Abbildungen Betroffenen nachempfunden, Name geändert

SPALT FORTE. Wirkstoff: Ibuprofen. Für Erwachsene zur kurzzeitigen symptomatischen Behandlung von leichten bis mäßig starken Schmerzen wie Kopfschmerzen, Zahnschmerzen, Regelschmerzen; Fieber. Spalt Forte soll nicht längere Zeit oder in höherer Dosierung ohne ärztlichen oder zahnärztlichen Rat eingenommen werden. Bei Schmerzen oder Fieber ohne ärztlichen Rat nicht länger anwenden als in der Packungsbeilage vorgegeben! www.spalt-online.de • Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. • PharmaSGP GmbH, 82166 Gräfelfing