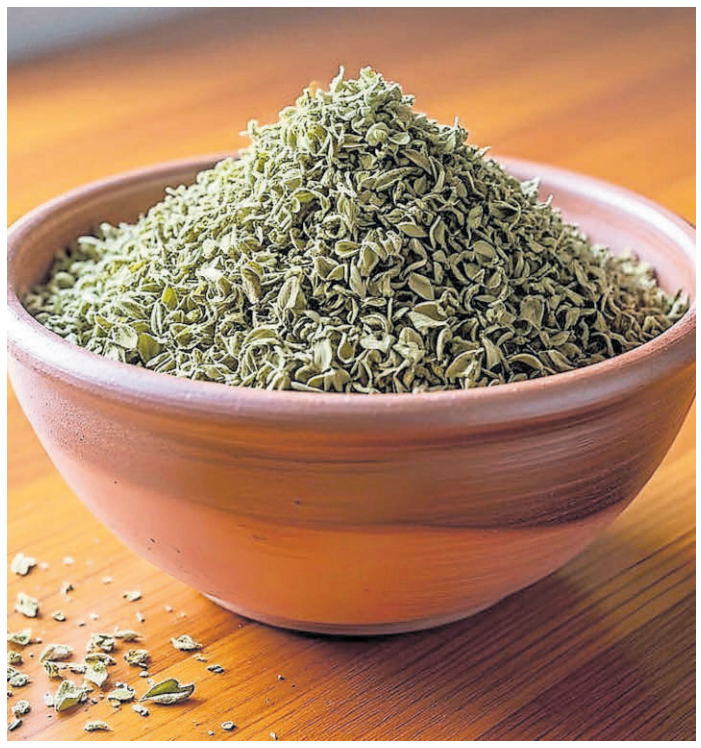
Oregano vielseitig kombinieren

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.

