



Oregano

Origanum vulgare

Familie: Lamiaceae (Labiata), Lippenblütler

Herkunft: Europa bis Asien, wird heute meist in Mittelmeerraum und in Mexiko angebaut.

Aroma: fein aromatisch, nicht nur würzig auch etwas bitter und brennend.

Standort: Liebt sonnige bis halbschattige Lagen. Je nahrhafter der Boden umso größer die Pflanzen. Blütezeit von Juli bis Oktober.



Küchenkraut: Verwendet werden die sehr aromatischen Blätter, vor allem aber die frischen oder getrockneten Blütendolden zu Pizza, Tomatensaucen wie Lammfleisch und Wurstwaren, Gemüseaufläufe, Suppen, Bratkartoffeln und Grillfleisch.

Oregano ist eines der wichtigsten Gewürze in der italienischen Küche!

Oregano mit Basilikum gemischt, ganz wenig Thymian und Rosmarin, ersetzen das Salz in der Diätküche.

Als Räucherpflanze gibt er Kraft und Mut, bringt uns verausgabte Energien zurück und ist stark reinigend für unseren Astralkörper

Heilpflanzenkunde: Mességuè: Heilkräuter Lexikon: Majoran ist eines der wirksamsten Beruhigungsmittel. - Nervenberuhigend bei Nervosität, Schlaflosigkeit und Herzklopfen - Kräftigend - harntreibend – schweisstreibend - reinigt den Organismus von Giftstoffen - bei Verschleimung der Atemwege bei Katarrhe, Erkältungen, Angina, Bronchitis und

Pfarrer Künzle: reinigen Magen und Lungen - verstärken die Blutzirkulation. Achtung: bei hohem Blutdruck keinen Majoran verwenden. - den Absud als Badeessenz für Kraftbäder, auch für Kinder geeignet - bei Schmerzen, die von hohlen Zähnen kommen: Blätter und vor allem die Blüten abkochen und als Gurgelwasser benützen.

Wilhelm Pelikan: Ist kräftigend, durchwärmend - abregende Wirkung auf die Sexualsphäre, Wirkung bei Erotomanie, Nymphomanie, Onanie.

Oreganotee für eine ruhige Nacht.

1 gehäufte Teelöffel Oregano- oder Majoranblätter mit ¼ Liter kochendem Wasser übergießen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Eine Tasse voll vor dem Schlafengehen, schenkt eine ruhige Nacht.