



Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



Inhaltsverzeichnis

Majoran	1
Kulturanleitung	1
Standort & Boden	1
Aussaat & Pflanzung	2
Pflege & Düngung	2
Wenig Arbeit, viel Genuss.....	2
Drei gute Gründe Majoran anzubauen.....	2
Ernte	3
Aufbewahrung	3

Majoran



Kulturanleitung

Monat:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Aussaat:												
Ernte:												

Standort & Boden

Bühne frei für die Triple-Spitze

Das kleine, zierliche Kraut stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum rund um Anatolien und wurde im 16. Jahrhundert von Menschen nach Europa gebracht. Die Heimat des Majoran verrät uns, wie das Kraut bei uns leben möchte. Es mag nährstoffreiche, durchlässige, trockene Böden an einem vollsonnigen Standort. Wenn es zusätzlich an diesem Platz windgeschützt ist, sind die Bedingungen für den Majoran perfekt. In der Kräuterspirale gefällt es dem Majoran an der Spitze in der oberen Zone neben den mediterranen Kollegen Thymian und Oregano am besten.

Majoran ist recht anspruchslos und fühlt sich in deiner Kräuterspirale wohl



Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



Aussaat & Pflanzung

Mach dich an dem Majoran!

Majoran ist frostempfindlich und sollte im Haus in Anzuchtschalen vorgezogen werden. Damit kann man zwischen März und Anfang April beginnen. Eine Aussaat im Freiland ist möglich, wenn die Eisheiligen Mitte Mai abgewartet wurden. Majoran ist ein Lichtkeimer und braucht nur leicht mit Erde bestreut werden. Bei einer Aussaat im Haus genügt es, die Samen auf die Erde zu streuen und anzudrücken. Gedulde dich zehn Tage bis zwei Wochen, bis sich die Keimlinge zeigen. Wenn die Pflänzchen Mitte Mai stark genug sind, kannst du sie pikieren und in den Garten an den gewünschten Standort oder in den Balkonkasten oder Terrassenkübel setzen. Majoran gedeiht auch in Töpfen auf deiner sonnigen Küchenfensterbank. Besonders bequem machst du es dir mit einer bereits angezogenen Pflanze.

- Saattiefe: Lichtkeimer! Auflegen und höchstens mit etwas Sand bestreuen
- Pflanzabstand: 30 x 15 cm
- Auspflanzen ins Beet: Setzlinge Mitte Mai
- Direktsaat ab: Mitte Mai ins Freiland
- Keimdauer: 10-14 Tage
- Kulturdauer/Erntereif: Selbstaussaat, Ernte fortlaufend

Pflege & Düngung

Wenig Arbeit, viel Genuss

Unkraut zu jäten, sollte eine Selbstverständlichkeit für dich sein. Auch der Majoran möchte keine Konkurrenten um Nährstoffe und Licht. Mit dem Gießen hast du bei diesem trockenheitsliebenden Mittelmeerkraut wenig Arbeit. Vollständig austrocknen sollte die Erde nicht, aber deinen Urlaub wird das herbe Kräutlein überstehen, lockere den Boden um die Pflanze und mulche, das hält die Feuchtigkeit im Boden. Es ist nicht nötig, den Majoran regelmäßig zu düngen, aber eine Dosis Kräuterdünger pro Saison tut der Pflanze gut. Im Haus darf es davon auch gern mehr sein.

Majoran ist anspruchslos und benötigt keinen Dünger

Drei gute Gründe Majoran anzubauen

Majoran ergänzt deine mediterrane Kräuterecke mit deftiger Kräuterpower

Majoran macht deine vegetarischen und veganen Speisen deftig und delikats

Einmal gesät, macht Majoran alles für dich! Kümmert sich um sich selbst, sät sich aus, lockt Bienen und Hummeln an. Volles Programm!



Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



Ernte

Fair geteilt

Vor der Blüte ist der beste Zeitpunkt, um den Majoran zu ernten. Die Pflanze, die so reich an ätherischen Ölen ist, dass ihre Blättchen leicht klebrig sind, hat dann das stärkste Aroma. Schneide die Stängel mit einem Gartenmesser oder einer Schere in Bodennähe ab, in den Mengen, wie sie von dir gebraucht werden. Wenn du nur wenige Blättchen des intensiven Krauts benötigst, kannst du diese von den Stängeln streifen. Du kannst den Majoran auch blühen lassen, um Bienen und Wildbienen eine Weide zu bieten und mit ihm deine Umgebung insektenfreundlich zu gestalten.

Majoran zieht viele Fluginsekten an

Aufbewahrung

Trocknen schadet nicht

Du kannst frischen Majoran in einer Plastiktüte oder in einem feuchten Tuch eingeschlagen einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Anders als viele andere Kräuter bewahrt der Majoran sein herbes, würziges Aroma auch nach dem Trocknen.