

Origanum vulgare (Echter Dost, Wild Majoran, wild marjoram, oregano)

Laminaceae - Lippenblütler, LB: Freifläche // Fr/SH/St/FS1, so, sommergrün, heimisch

Herkunft

Ursprünglich stammt der Echte Dost aus dem Mittelmeerraum sowie Nordwestafrika. Mittlerweile ist die Staude jedoch in ganz Europa verbreitet und N-Amerika eingebürgert.

Blatt/Blüte/Frucht

Die Staude breitet sich über Rhizome aus und verholzt an der Basis zu locker-buschigen Horsten. Die Stängel sind schlank und vierkantig, die gegenständig angeordneten Laubblätter besitzen eine eiförmig-ovale Form sowie eine leichte Behaarung. Beim Zerreiben der Blätter ist der typisch aromatische Charakter vernehmbar. Die Blütezeit erstreckt sich von Juli bis September. Die Pflanze besitzt kugelförmige Blüten(schein)ähren mit purpurnen Hochblättern und Blüten.

Lebensform: Hemikryptophyt, **Höhe:** 10 - 15 cm

Kulturhinweise

Die trockenheitsverträgliche Staude kann auch gut in Töpfen oder Kübeln kultiviert werden. Sofern dies der Fall ist, empfiehlt sich die Verwendung von Kräutererde oder mit Sand angereicherte Erde als Substrat. Es bedarf keines großen Pflegeaufwandes, lediglich sollten im Frühjahr vor dem Neuaustrieb die Triebe um etwa zwei Drittel zurückgeschnitten werden.

Gestalterische Verwendung

Verwendung findet sie vorwiegend im Naturgarten, da sie als sehr ausbreitungsfreudig zu charakterisieren ist. Dies ist vor allem durch Aussaat bedingt. Die Lippenblüten des *Origanum vulgare* werden während des Sommers von zahlreichen Insektenarten besucht – hierzu gehören Schmetterlinge, Hummeln, Käfer sowie Bienen. Die Pflanze ist eine beliebte Futterquelle für Raupen.

Empfehlenswerte Sorten und weitere Arten

Weitere, im Handel erhältliche, Sorten wie 'Alba'; 'Aureum' oder 'Compactum' (bildet, wie der Name bereits verrät, einen kompakten Polster aus) unterscheiden sich optisch stark von der Wildform.

Geschichte & Geschichten

Es handelt sich um eine alte Heil- und Würzpflanze, die aromatisch duftende Blätter besitzt.

Der „Wilde Majoran“, den wir auch unter der Bezeichnung „Oregano“ als Gewürz beziehen, kann von unterschiedlichen *Origanum* Sorten gewonnen werden. Teilweise werden auch die Blätter von *Monarda fistulosa* (lila blühende Indianernessel) beigemischt.