



Botanischer Name:	<i>Origanum majorana</i>
Deutscher Name:	Majoran
Familie:	Lamiaceae (Lippenblütler)
Inhaltsstoffe:	ätherisches Öl, Bitterstoffe, Flavonoide, Hydrochinonglykoside, Hydroxyzimtsäurederivate, Triterpene
Verwendete Pflanzenteile:	Kraut
Vermehrung:	Samen
Sammelzeit:	Juli bis August
Zubereitung:	1 Teelöffel mit ¼ Liter kochendem Wasser übergießen, 2–5 Minuten ziehen lassen und dann abgiessen.
Geschichte und Herkunft:	Stammt ursprünglich aus Ägypten, China und Griechenland. Man vermutet, dass die Benediktiner den Majoran nach Mitteleuropa brachten. Hildegard von Bingen war von der sehr stark beruhigenden Wirkung überzeugt und setzte ihn dementsprechend ein. Ein weiterer Grund für den häufigen Gebrauch war wohl die anaphrodisierende Wirkung, die den Klöstern gelegen kam.
Wirkungsweise	
<i>Innerlich:</i>	antimikrobiell, antitumorös, beruhigend, magenstärkend
<i>Äusserlich:</i>	antimikrobiell
Verwendung in der Heilkunde	
<i>Innerlich:</i>	Husten, Magen-Darm-Beschwerden
<i>Äusserlich:</i>	Husten, Neuralgien, Schnupfen, Wundheilung
Verwendung in der Küche:	in Saucen, Suppen, zu Fleischgerichten
Warnhinweise:	Majoransalben bei Säuglingen und Kleinkindern nicht einsetzen.
Mythologischer Hintergrund:	Für die Aphrodite, die Göttin der Liebe und Schönheit, war Majoran ein Symbol der Glückseligkeit. In Griechenland legte man daher frisch verheirateten Paaren Girlanden aus Majoran um den Hals. Majoran wurde auf Lateinisch <i>amaracum</i> genannt. Hier könnte das Wort "amor" = Liebe oder "amarus" = bitter enthalten sein, es steckt aber auch das lateinische Wort "maior" = größer drin. In einer illustrierten Handschrift im 6. Jahrhundert fand man die Bezeichnung mezurana. Über die Bedeutung dieses Wortes streitet man sich aber.