



8g
SPEZ1831

Oregano di Pantelleria (Wildoregano gerebelt)

La Nicchia

Oregano, bei uns auch Dost oder wilder Majoran genannt, spielt in der deutschen Küche kaum eine Rolle. In der italienischen, griechischen oder spanischen Küche aber ist er ein wichtiges Gewürz in Omeletts, Tortillas, Saucen, Tomatengerichten, zu Lamm und in Gemüseaufläufen. Als Würzmittel kennt man das aromatische Kraut seit rund 400 Jahren. Es ist (als Majoran) eines der wesentlichen Gewürze in Nürnberger Bratwürsten und das wesentliche Aroma in Chili con Carne.

Große Bedeutung besitzt Oregano für die Ökologie, bietet er doch einen Nektar an, der bis zu 76 % Zucker enthalten kann. Deshalb werden seine Blüten von Honigbienen besucht, von vielen Schmetterlingsarten und Schwebfliegen. Eine große Rolle spielte das Kraut im Aberglauben. Im Mittelalter sagte man dem Dost nach, vor Hexen und dem Teufel zu schützen. Er soll Kummer vertrieben und Menschen wieder fröhlich gemacht haben. Deshalb heißt die Pflanze regional noch heute »Wohlgemut«. Und man legte sie als Schutz vor bösen Mächten in den Brautschuh und band sie in den Brautstrauß ein.

Hier ein feingerebelter, hocharomatischer Oregano von der Insel Pantelleria, wo er überall wächst. Er wird schonend getrocknet, ist deshalb noch wunderbar grün, und ist das wichtigste Würzkräut in der Küche der Insel, wie auch Siziliens. Es wird Zeit, daß Oregano auch bei uns wieder entdeckt wird.



www.weinhalle.de