



Das Lebensministerium



Majoran

Origanum majorana L.
Anbauverfahren

Botanik:

- Majoran gehört zur Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*).
- Die Pflanze ist einjährig, im Mittelmeergebiet auch mehrjährig.
- Die Wurzeln sind büschelig, die Stängel stark verästelt und bis 50 cm hoch.
- Die graufilzig behaarten Blätter sind oval und kurzgestielt.
- Die weiß bis bläuliche oder rosa Blüten werden von kreisrunden, graugrünen Hochblättern umhüllt, die zu traubig gehäuften Köpfchen vereint sind.
- Die ocker bis dunkelbraunen Samen werden bis 1 mm groß.

Standort:

- Günstig sind durchlässige, fruchtbare, kalkhaltige und sich leicht erwärmende Böden in geschützten warmen Lagen.
- Kalte, feuchte oder auch sandige Böden sind ungeeignet.
- Das pH-Wert- Optimum liegt zwischen 5,6 und 6,4.

Fruchtfolge:

- Majoran ist selbstunverträglich, eine Anbaupause von vier Jahren zu allen Lippenblütlern ist einzuhalten.
- Die Vorfrucht sollte kaum Ernterückstände hinterlassen.
- Majoran erhält die Bodengare und ist eine gute Getreidevorfrucht.

Saatbettbereitung:

- möglichst feuchtigkeitssparend durchführen
- mehrmalige Bearbeitung der Stoppeln der Vorfrucht, um Unkräuter zum Keimen zu bringen
- Im Frühjahr sehr flach mit Egge, Walze und Schleppe ein feinkrümeliges Saatbett schaffen und absetzen lassen.

Aussaat:

- Die Aussaat erfolgt erst Mitte bis Ende April nicht tiefer als 0,5 cm bei einem Reihenabstand von 25 - 30 cm, die Saatstärke beträgt 8 - 10 kg/ha.
- Oberflächenverkrustungen während der Keimphase sind sehr ungünstig.
- Eine Bestandesdichte von rund 30 Pflanzen/m² ist anzustreben.

Sorten:

- Man unterscheidet zwischen Knospen- und Blattmajoran, wobei in Mitteleuropa vorrangig der stärker verzweigte und blattreichere Blattmajoran angebaut wird.
- Zu den bekannten Sorten zählen „Blattmajoran“, „Erfö“, „Marcelka“, „Marietta“, „Max“, „Miraz“, und „Tetrata“ (tetraploid).
- Eine Hybridsorte ist in Testung.

Düngung:

- Benötigt werden etwa 100 bis 150 kg/ha Stickstoff, der in zwei Gaben verabreicht wird, wobei eine Kopfdüngung nur bei kräftigen Pflanzen erfolgen sollte.
- Auf unterversorgten Böden sollten 40 - 50 kg/ha P₂O₅ und 100 - 120 kg/ha K₂O zur Vorfrucht gegeben werden.
- Organische Düngung (Stallmist) sollte nicht unmittelbar vor dem Anbau erfolgen, weil die Droge sonst einen unangenehmen, bitteren Geschmack bekommt.

Unkrautbekämpfung/mechanische Pflege:

- Flächen mit geringem Unkrautdruck auswählen
- Sobald die Reihen sichtbar sind, wird eine Maschinenhacke mit Hohlschutzscheiben durchgeführt, der zwei bis drei Hackgänge folgen.
- In den Reihen wird mehrmals gejätet.
- Für den Einsatz von Herbiziden ist der aktuelle Zulassungsstand zu beachten.

Krankheiten und Schädlinge:

- Hauptsächlich sind Keimlingskrankheiten (*Pythium*, *Olidium*, *Rhizoctonia*, *Alternaria*, *Fusarium*) zu befürchten, eine Saatgutbeizung ist daher empfehlenswert, Blattfleckenkrankheit (*Alternaria spp.*) kann vorkommen.
- Schädigend können Raupen der Majoranmotte, Minzblattkäfer (*Chrysomela menthastri*), Springwanzen, Erdraupen, Nematoden und Rost (*Puccinia ruebssaamenii*) auftreten.

Ernte:

- Der Schnitt erfolgt, wenn der Majoran die sogenannten "Köpfchen" gebildet hat, vor der Vollblüte in ca. 5 cm Höhe, um den Erdanteil im Erntegut gering zu halten (Juli).
- Je nach Standort sind zwei, bei Beregnung drei Schnitte möglich.

Aufbereitung:

- Die Trocknung sollte schonend (bei 30 bis 40 °C) aber rasch erfolgen, um ein Schwarzwerden der Blätter zu verhindern.
- Das Trocknungsverhältnis beträgt 3,5 - 4,5 : 1.
- Nach der Trocknung trennen Rebelmaschinen Blätter und Blüten von den Stängeln.

Ertrag:

- Die Erträge liegen bei 20 - 40 dt/ha getrocknetem Kraut, wobei der Blattanteil des Krautes 50 - 60 % beträgt.
- Betrachtet man nur die Blätter und Blüten (ohne Stängel), werden 100 - 140 dt/ha Frischmasse und 10 - 25 dt/ha Droge geerntet.

Qualitätsanforderungen:

- Farbe der Droge: intensives frisches Grün
- ätherischer Ölgehalt im trockenen Blatt: 1 - 1,2 %, bei neueren Sorten 2 - 3 %
- cis-Sabinenhydratgehalt (bedingt den typischen würzigen Geschmack) des ätherischen Öles über 25 % (40 - 80 % sind anzustreben)
- Schwermetalle max. 0,2 mg/kg Cd und 5 mg/kg Pb

Verwendung:

- Majoran ist eines der wichtigsten Gewürze - besonders für die Wurstzubereitung, aber auch in der Küche zu Fleisch und Salaten.
- Er wirkt verdauungsfördernd und appetitanregend.
- Das ätherische Öl hat eine bakterio-statische und fungizide Wirkung.

IMPRESSUM**Herausgeber:**

Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft
August-Böckstiegel-Straße 1, 01326 Dresden

Internet:

WWW.LANDWIRTSCHAFT.SACHSEN.DE/LFL

Redaktion:

Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft
Fachbereich Pflanzliche Erzeugung
Steffi Mänicke, Annegret Köhler, Dr. Michael Grunert
Gustav-Kühn-Str. 8, 04159 Leipzig
Telefon: 0341 / 9174 - 0, Telefax: -111

E-Mail: michael.grunert@leipzig.lfl.smul.sachsen.de
(Kein Zugang für elektronisch signierte sowie für verschlüsselte elektronische Dokumente)

Redakt.schluss:

Juni 2006, 2. Auflage

Fotos:

Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft

Bestelladresse:

siehe Redaktion

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.