

# Oregano Origanum

---

## Oregano, Dost, Origanum

Auch von diesem bekannten Gewürz für Pizza mediterrane Küche usw. Gibt es verschiedene Varianten. Sie alle wünschen einen sonnigen Standort in eher trockenem steinigem Boden mit guter Drainage. Sie alle sind zur Blütezeit im Sommer eine tolle Insekten und Bienenweide

## Wilder Dost, Origanum vulgare

Wird bis zu 40 cm hoch und hat hellrosa Blüten, kann sich durch Selbstaussaat stark vermehren.

**Preisgruppe blau im 9cm Topf**

## Zwergoregano, Origanum vulgare Compactum

Niedrige und sehr würzige Form des wilden Dost mit rosalila Blüten, auch im Steingarten oder Balkonkasten sehr hübsch!

**Preisgruppe blau im 9cm Topf**

## Goldoregano, Origanum vulgare Thumbles

Hat im Austrieb leuchtend gelbes Laub welches im Sommer etwas vergrünt, bringt Farbe ins Kräuterbeet.

**Preisgruppe blau im 9cm Topf**

## Schweizer Oregano, Blumenoregano, Origanum vulgare\*laevigatum

Züchtung eines Schweizer Kollegen. Hat sehr hübsche rosa Blüten die auch gut als Schnittblume geeignet sind. Die Triebspitzen sind sehr lecker auf der Pizza.

**Preisgruppe grün im 9cm Topf**

---

# Rosmarin, Rosmarinus

Ein unentbehrliches Gewürz für die mediterrane Küche und viele Fleischgerichte. Auch als Badezusatz für ein entspannendes Rosmarinbad geeignet. In Süddeutschland wurden Sträuße aus Rosmarin als Zeichen der Treue auf Hochzeiten angesteckt. Leider bereitet die Überwinterung der Sträucher oft Probleme. Rosmarin im Topf oder Kübel sollte in einem kühlen, luftfeuchten, hellen Raum überwintert werden. Ein helles Stallfenster oder ein ähnlicher Platz wäre hier ideal, im Winter mäßig gießen. Soll der Rosmarin im Garten ausgepflanzt denn Winter überleben, ist der Schutz vor der Wintersonne wie bei allen wintergrünen Pflanzen sehr wichtig, deshalb locker mit Reisig oder Gartenbauvlies abdecken. Die Pflanzen sollten auch rechtzeitig im April-Mai ausgepflanzt werden und einen steinigen tiefgründigen Boden mit guter Drainage erhalten

- **Rosmarinus officinalis**  
eine Sorte wo ich irgendwann den Sortennamen verloren habe, deshalb hier als normaler officinalis aufgeführt. Recht gut wüchsige Sorte mit typischem Rosmarin Aroma. Winterhart bis etwa -15°C.
- **Rosmarin officinalis Backnang**  
Eine gut winterharte Auslese aus dem Schwabenland.
- **Rosmarin officinalis Irish Blue**  
Eine flachwachsende Sorte mit tollen dunkelblauen Blüten im März. Sie ist wie alle flachen Sorten nicht sehr winterhart, deshalb drinnen überwintern.
- **Rosmarinus officinalis Lukull**  
Wüchsige Sorte mit einem Super Aroma, besser drinnen überwintern.

**Alle Rosmarin Sorten: Preisgruppe grün im 9cm Topf (größere Pflanzen auf Anfrage)**