
MARJOLEIN



Origanum majorana

Er bestaan verschillende soorten marjolein: echte marjolein (*Origanum majorana* of *majorana hortensis*) ook wel majoraan, majolein of tuinmarjolein genoemd; wilde marjolein (*Origanum vulgare*) ook wel oregano, dost, orega, welghemoet, bergvreugd of palingkruid geheten; potmarjolein (*Origanum onites*).

Eigenschappen: marjolein hoort tot de oudste kruiden die gebruikt werden en heeft tijdens zijn wisselvallige historie nooit aan aantrekkingskracht ingeboet. Maar men weet over het algemeen niet, dat er verschillende soorten zijn, die erg van elkaar verschillen, zowel wat hun gebruik als hun geschiedenis betreft. Ze horen allemaal tot de familie der lipbloemigen.

De *echte marjolein* is een eenjarige en geniet de meeste populariteit als keukenkruid, vooral in worsten. Ze heeft een zoete, tere smaak, die heel typisch is. Haar bakermat stond in Noord-Afrika, vandaar kwam ze bij de Grieken terecht die haar intensief gebruikten en haar de naam 'origanum' gaven, oftewel 'bergvreugd'. Maar het waren de Romeinen, die de plant naar het Westen brachten. In Nederland wordt marjolein de laatste tijd weer veel gekweekt in heuvelachtige streken (Zuid-Limburg).

Marjolein bevat desinfecterende en conserverende stoffen.

De *potmarjolein* wordt in Engeland gekweekt als een over-

120 Claire Loewenfeld *Herb Gardening* (1964)

Prisma boeken 1475 *Kruiden uit eigen tuin* (1971)

blijvende plant, die misschien minder smaak heeft dan de vorige, maar u minder gauw in de steek zal laten. Naar ver-luidt is deze van Sicilië afkomstig maar men is er niet zeker van, of ze oorspronkelijk uit de wilde marjolein gekweekt werd. Ze kwam zeer veel in tuinen voor en moet het eerst naar Engeland gebracht zijn in 1759.

De *wilde marjolein* (oregano) is zowel een wilde als gekweekte vaste plant, met een uitgesproken sterke smaak en een pikante bijmaak, die van de groeiplaats afhangt. Dit soort wordt in Italiaanse, Spaanse en Mexicaanse gerechten gebruikt en staat in de hele wereld bekend als oregano.

Uiterlijk van de plant: de *echte marjolein* is een semi-winterharde plant die als eenjarige gekweekt wordt, maar in zuidelijke landen overblijvend kan wezen. Daar waar de grond 's winters bevriest, moet deze marjolein als een eenjarige beschouwd worden. Het zaaien kan dan het best binnenshuis geschieden om ze een lang genoeg seizoen te verschaffen om in bloei te komen, ofschoon de zaden niet rijp zullen worden. In ons klimaat gaat deze marjolein op den duur dood door de vorst. De plant heeft een bladrijk, heesterachtig voorkomen, wordt ca. 40 cm hoog – bereikt een enkele keer een hoogte van 45 cm en heeft bloemen die als knobbels aan de uiteinden van de taaië maar heel fijne vierkante rode stengel groeien. De bladeren zijn klein – kleiner dan die van potmarjolein – grijs, tegenoverstaand, ovaal aan de top afgerond met kleine klierstippen.

Acht tot tien bloemetjes of meer zitten in de bolronde, gesteelde groene trosjes in de bladhoeken. De kleur is wit tot lichtpaars of roze en ze bloeien van juni tot september. De plant is heel licht behaard en heeft een sterk aromatische geur. Hij groeit niet uit. De vruchten of zaden zijn hele kleine nootjes, die eivormig, zelden rond zijn. Hun kleur is geel tot donkerbruin.

Potmarjolein is een winterharde vaste plant die de neiging heeft uit te stoelen en zichzelf af te leggen. Ofschoon alle marjoleinen bepaalde gemeenschappelijke kenmerken hebben, is het voornaamste verschil tussen echte marjolein en potmarjolein, dat de echte marjolein een typische struikvorm aanneemt en deze tijdens de bloei blijft houden, terwijl de bladeren van potmarjolein als het ware in egale bollen groeien waaruit lange bloemstengels omhoog schieten, die de bloemen op grote afstand houden van de eigenlijke plant. Deze prachtige bollen zijn ca. 15 cm hoog en 30 cm in diameter en daarvan kruipen uitlopers over de grond die tijdens het uitgroeien weer wortel schieten. Tijdens de bloeiperiode schieten de bloemstelen tot een hoogte van 60 cm uit de plant op. De bloemtrossen en

schutbladeren zijn paarsig, en ook de stelen en bladeren vertonen een warme rossige gloed. Het verschil tussen echte marjolein en potmarjolein ziet men aan het verschil in formaat, aan de warme rossige gloed op de stelen, de kleinere bladeren, en ook door het feit dat de paarse bloemtrossen veel later verschijnen dan die van de echte marjolein: eind juli, en in augustus.

Wilde marjolein groeit als vaste plant voornamelijk op kalkhoudende gronden en heeft rossig-bruine stelen met lossere bloemtrossen dan potmarjolein. Ze groeit in het wild, maar kan ook gekweekt worden, maar heeft een heel andere smaak dan de andere twee gekweekte soorten. Wilde marjolein groeit als een bladerrijke struik met kruipende wortelstokken van ca. 30 cm. De houtachtige stengels zijn aan de bovenkant vertakt, staan rechtop en zijn vaak paarsig. Ze hebben hele korte steriele okselstandige takken aan de onderkant. De bladeren staan kruiswijs, zijn ca. 2 cm lang, van onderen behaard en kleiner dan die van potmarjolein. De schutbladen lijken op de bladeren maar kleiner van formaat en gewoonlijk roze. De bloemkelk is van binnen behaard, buisvormig, met vijf bijna gelijke korte tanden. De bloemkroon is 6-8 mm, rozerood, de buis is langer dan de bloemkelk. De bloemen staan piramidevormig en de aanzienlijke lichtrode bloemkronen trekken heel wat bezoekers aan, als vlinders en diverse insecten, die de planten bestuiven. Daarom staat de wilde marjolein bij imkers hoog genoteerd. De vruchten of zaden – kleine nootjes – lijken bijzonder veel op die van de echte marjolein. Ze zijn ca. 1 mm lang, eivormig van gedrongen eivormig tot gerekt eivormig. De bloemen bloeien van juli tot september, zelfs november als het niet vriest. Ze komt heel zelden met witte bloemen voor.

De wilde marjoleinplant is helemaal bedekt met harige oliecellen, en de plezierige aromatische reuk doet aan tijm denken. De geur van wilde marjolein blijft zó lang hangen, dat zelfs dode bladeren en stengels er in de winter nog enigszins naar ruiken.

Kweek: de echte marjolein is uiterst gevoelig voor vorst en moet daarom alleen op het warmste en meest beschutte plekje dat de tuin te bieden heeft geplant worden. Een tamelijk rijke grond met flink wat goed verteerde compost op een nogal warme vochtige plek levert u goede opbrengsten op met een uitstekend aroma. De grond moet als dit kan een pH tussen 5.6 en 6.4 hebben maar een neutrale reactie (pH 7) is misschien het beste voor marjolein. In de handel is een instrumentje verkrijgbaar dat vrij nauwkeurig de zuurgraad (pH) aangeeft. Een zware of koude ofwel doorlopend natte grond

moet ontraden worden. Ook een korstige of dichtgeslagen grond die het de ontkiemende zaden moeilijk maakt om uit de grond te komen dient vermeden te worden.

Marjolein maakt meestal een kritieke fase door tussen eind april en begin mei en dan gaan er dikwijls zaailingen verloren. Ze hebben een beschutting nodig van warmte en vochtigheid. Ontbreken deze op het juiste tijdstip, dan heeft dat een vertraagde en slechte groei tot gevolg.

De echte marjolein of tuinmarjolein moet in maart of april in de bak gezaaid worden en de zaailingen kunnen dan in de loop van mei, als de vorst uit de grond is, verspeend worden. Op dat tijdstip kunnen de zaden ook meteen in de volle grond gezaaid worden met een afstand tussen de rijen van 25-30 cm. Bij het verspenen moet tussen elke twee tot drie zaailingen 15-25 cm tussenruimte komen.

Bij het zaaien kan het fijne zaad vermengd worden met het stof van houtas of beter nog, met gezeefd zand. De zaaigulen moeten zo ondiep mogelijk zijn. Ontkieming vindt plaats tussen 18-32 dagen. In het begin groeien de zaailingen erg langzaam en wegens hun trage ontwikkeling is het belangrijk er zorgvuldig tussen te wieden. U kunt het zaad van echte marjolein en tuinmarjolein ook al in februari binnenshuis uitzaaien of in maart onder glas om de zaailingen dan eind mei uit te planten in de volle grond waarbij u ze naar alle kanten een tussenruimte moet geven van 15-25 cm. Het zaad kan ook breedwerpig bovenop de grond worden gezaaid, daarna met de voeten wat aangedrukt worden en voorzichtig aangeharkt. Goed gieten als er gevaar bestaat voor de gebruikelijke voorjaarsdroogte.

Het is gebleken dat de zaailingen van de echte marjolein wat schaduw nodig hebben tot ze volledig zijn aangeslagen. Aangezien alle variëteiten langzaam groeien, is het nodig ze voortdurend te wieden en te onderhouden. Ze mogen niet verstikt raken door het onkruid dat sneller groeit en de marjolein waarschijnlijk kwaad zal doen als het niet wordt verwijderd. Dit moet met de hand gebeuren tot de planten groot genoeg zijn voor een kleine schoffel, waar wel voorzichtig mee moet worden omgesprongen. Als de zaailingen ca. 2½ cm hoog zijn, dan kunnen ze worden uitgedund. Tijdens hun langzame ontwikkelingsperiode moeten ze goed begoten worden.

Het kweken in bloembakken: echte marjolein heeft goede grond nodig en een zonnige vensterbank. De zaden kunnen in februari of maart binnenshuis gezaaid worden en de zaailingen kunnen als ze voldoende uitgegroeid zijn naar bloembakken verhuizen. U kunt ook goed ontwikkelde planten in maart kopen, die in bloembakken gepoot kunnen worden, maar tegen vorst be-

schermd moeten worden of anders alleen in mei in bloembakken kunnen gezet worden.

Potmarjolein – een vaste plant van ca. 60 cm hoogte – houdt van een warme plaats en een droge lichte grond. Ze wordt gewoonlijk vermeerderd door stekken, die in het begin van de zomer afgesneden worden. Deze kunnen onder stolpen worden gezet en later uitgeplant. De afstand tussen de rijen moet 60 cm bedragen en tussen de planten onderling is dezelfde afstand nodig, aangezien ze royaal de ruimte wil hebben. Ze kan jarenlang op dezelfde plaats blijven staan als er goede zorg aan haar besteed wordt. Ze kan ook in april door worteldeling vermeerderd worden of in het najaar, terwijl u hiertoe ook uitlopers kunt gebruiken, door stukken van de plant af te breken waar wortels aan zitten. Ze kunnen uitgeplant worden maar hebben veel water nodig. Vanaf mei groeien ze snel. Potmarjolein kan uit zaad gewonnen worden in maart of april en moet dan dun of tamelijk dun in geultjes van 1½ cm, met een rijenafstand van 20-24 cm gezaaid worden, daarna moet er gelijkmatig een behoorlijke hoeveelheid aarde op worden aangebracht. De zaden ontkiemen erg langzaam en het duurt wel een tijd voor de zaailingen groot genoeg zijn om ze te verspenen. Ze moeten dan per plant een omtrek van 30 cm de ruimte krijgen. Daarom verdient vermeerdering door uitgesproten loten of stekken de voorkeur.

Alvorens de planten in het voorjaar met succes vermeerderd kunnen worden, lopen ze tijdens lange voorjaarsdroogten evenveel gevaar als de echte marjolein. Ten gevolge van hun ondiepe wortelgroei kunnen de bladeren geel worden en zwarte vlekken vertonen. Als dit niet vermeden kan worden, zelfs bij voldoende begieting, kan de vermeerdering beter in het najaar gebeuren. Wanneer u het ook doet, de planten moeten in de volle zon komen te staan.

Binnen zowat een jaar zal de potmarjolein de haar toegemeten plaats volledig in beslag hebben genomen. Dan is het moment aangebroken om de plant wat te kortwieken, maar als vaste plant sterft deze marjolein 's winters tot de grond toe af en daarom moet u er het mes in zetten voordat het zover is. Alles wat omhoog groeit of her en der groeiende uitlopers en loten moeten afgesneden worden. Hierdoor dwingt u de plant om laag, bijna kruipend te groeien. De afgesneden stengels kunnen vers in de keuken gebruikt of gedroogd worden.

In Engeland en ook in ons land, heeft potmarjolein geen winterbeschutting nodig. Tijdens abnormaal strenge winters, op onbeschutte plaatsen of in streken met hete zomers en koude winters is deze marjolein wel gebaat bij een beschutting tijdens de winterperiode. De planten kunnen dan bestrooid worden met dode beuke- of eikebladeren. Deze moeten dan geleidelijk

eerst om de plant heen en vervolgens op de plant worden gelegd als het koude weer in aantocht is. Leg pas bij de eerste vorst een laag bladeren over de planten en dek ze zo mogelijk af met een lichte grofgevlochten mand. De manden moeten wat verzaard worden zodat de wind en winterstormen ze niet kunnen wegblazen. Het voornaamste probleem van deze winterbeschutting is het feit dat u er in het voorjaar goed op moet letten, de planten geleidelijk weer van hun bedekking te ontdoen en ze misschien tijdens nachtvorst opnieuw af te dekken.

Het kweken in bloembakken en binnenshuis: wilt u potmarjolein in bloembak of pot kweken, dan moet ze tot ca. een derde van haar oorspronkelijke omvang vóór ze in de winter afsterft worden teruggesnoeid. Zodra ze van deze behandeling bekomen is, moet ze in potten of bakken worden gepoot met een royale hoeveelheid goed verteerde compost en zand en wordt dan geleidelijk aan de kamertemperatuur gewend. Ook hier kunnen de afgeknipte delen vers of gedroogd gebruikt worden, maar u kunt van zo'n stek ook een kamerplant kweken. De lichtgroene bladeren en paarse bloempjes vormen een prachtige sierplant, die als kamerplant tijdens de winter ook nog verse, aromatische kruiden verschaft.

Wilde marjolein of *oregano* kan in Nederland algemeen gevonden worden in het krijtdistrict en langs rivieren, vooropgesteld dat hij in de zon staat. Hij houdt ervan in heuvelachtige streken en langs berghellingen te groeien. Gekweekt groeit wilde marjolein het beste in warme zonnige tuinen of op gelijksoortige velden. De vermeerdering kan evenals dat bij potmarjolein het geval is, door zaad, scheuring en stekken gebeuren, en alle aanwijzingen voor potmarjolein zijn ook hier van toepassing. De vruchten – kleine nootjes – lijken veel op de zaden van de echte marjolein. Het ontkiemingsproces duurt ca. 28 dagen en kan bij wisselende temperaturen zowel in het donker als in het licht gebeuren. Er kan eind april al met zaaien worden begonnen. De afstand tussen de planten moet 50 cm bedragen en worden de planten in rijen gezaaid, dan moeten de planten tot 20-30 cm worden uitgedund. Het is nodig om goed te schoffelen. Wilde marjolein zal langzaam groeien maar bij de eerste warme periode er vaart achter zetten. Wanneer u aanvankelijk maar met volharding de knop uit de bovenste bladgroei knijpt, dan zal de plant zienderogen gaan groeien.

U doet er goed aan de wilde marjolein tijdens hele strenge winters luchtig af te schutten rondom de wortels als de plant tot volledige ontwikkeling gekomen is. Voor het kweken binnenshuis zie potmarjolein.

Oogst en drogen: Echte marjolein (tuinmarjolein). De bladeren en bloemen worden tijdens de bloeiperiode verzameld van juli tot september. Het beste moment hiervoor is, wanneer de bolletjes op openspringen staan en beginnen met het vertonen van de bloemen. Het afsnijden moet als het enigszins kan 's morgens omstreeks tien uur gebeuren, omdat op dat tijdstip de vluchtige olie naar alle waarschijnlijkheid het meest aanwezig is. Voor droging moet gewone marjolein of tuinmarjolein niet te laag worden afgesneden: 6 cm boven de grond en een paar bladeren moeten blijven zitten.

Wanneer marjolein uit zaad werd opgekweekt en in de volle grond werd gezaaid, dan zijn er twee plukken mogelijk zelfs als de tweede gebeurt wanneer de planten niet in volle bioei staan; maar hebt u zaailingen geplant die u gekocht hebt of in een vroeger stadium binnenshuis hebt opgekweekt, dan zijn twee oogsten beslist mogelijk: de eerste moet dan plaatsvinden als de planten op het punt staan om te gaan bloeien en de tweede pluk kan in beide gevallen eind september of begin oktober plaatsvinden.

Aangezien echte marjolein sterker aromatisch is dan potmarjolein, en haar aroma bij het drogen nog voller wordt, is ze één van de kruiden die als dit mogelijk is, gedroogd moet worden. Daarom is het belangrijk om te zorgen dat dit op de juiste wijze gebeurt. Het gedroogde kruid moet als het van goede kwaliteit is, groen zijn en de typische marjoleingeur behouden hebben. Fouten bij het oogsten en drogen kunnen muffheid, gronderigheid en andere geurtjes veroorzaken. Het is ook van belang dat ze op het juiste tijdstip wordt afgesneden.

Potmarjolein en wilde marjolein. Alle raadgevingen die betrekking hebben op het oogsten van echte marjolein slaan ook op potmarjolein en wilde marjolein. Het bloeiende kruid moet op dezelfde hoogte boven de grond worden afgesneden. Het is van belang dat er geen uitlopers in de vorm van wortelstokken worden uitgetrokken. Gekweekte wilde marjoleinplanten kunnen 3-5 jaar gebruikt worden, terwijl potmarjolein een veel langere periode meegaat.

Het rijpen van de zaden van potmarjolein en wilde marjolein – de zaden van de echte marjolein en tuinmarjolein rijpen zelden in ons land – begint bij goed weer gewoonlijk midden september of oktober.

Smaakeffecten: echte marjolein heeft een zoetere en zachtere smaak dan oregano maar is toch pittig. Aangezien het een typisch vleeskruid is, trekken varkensvlees, worst, kroketten, ook gevogelte en wild zoals kip, eend en gans, konijn, haas en ree er profijt van als er wat marjolein wordt toegevoegd. Ook komt het hun smaak ten goede als ze vóór ze de braadslee in-

gaan met wat marjolein worden ingewreven. Vooral worst krijgt een typische smaak van marjolein, maar zoals al gezegd, produceert alleen echte marjolein (tuinmarjolein) deze speciale smaak.

Marjolein moet in het begin met overleg gebruikt worden omdat ze gemakkelijk andere smaken kan overheersen, maar de echte marjolein heeft een subtielere smaak en kan daarom in grotere hoeveelheden gebruikt worden. Alle marjoleinsoorten zijn uitstekend in 'droge' voorbereidingen zoals vullingen van gevogelte, gehaktsoorten, waar hun doordringend aroma bewaard blijft. Ze zijn minder succesrijk in 'natte' gerechten als soepen, en stoofschotels, omdat het aroma vluchtiger is. Daar moet dan meer marjolein gebruikt worden.

De scherpere smaken van de teedere variëteit van wilde marjolein uit het Middellandse-Zeegebied en de pittigere soort die in Mexico groeit zijn het lekkerste in tomatengerechten, spaghetti, hamburgers, gehaktschotels. Vleessausen, stoofschotels en vullingen; ook soep van tomaten of bonen kan er met een tikje oregano erg op vooruit gaan. Het koken of braden van varkensvlees of ham wordt er pittiger van. De meeste gegrilde vleessoorten, gebraden varkensvlees of rundvlees en karbonades kunnen er geweldig lekker van worden door een vernuftig gebruik van één van de marjoleinsoorten. Een tikje wilde marjolein maakt gegrilde tomaten en een cocktail van tomatensap overheerlijk en een stuk of wat verpulverde blaadjes verlenen aan pizza het authentieke aroma, maar u kunt er alle soorten voor gebruiken.

GEBRUIK

Hors d'oeuvres: cocktail van tomatensap; gevulde paddestoelen; kwark; schaaldieren; smeersels.

Salades: hele kleine hoeveelheden in kippesalades, groene salades.

Eieren en kaas: omeletten, pannenkoeken, roerei, gevulde eieren, roomkaas en andere kazen, kaassaus.

Soepen, stoofschotels en sausen: uien-, spinazie-, tomaten-, aardappel-, linzen-, erwten-, bonen-, mossel-, kalkoen-, kipsoep; klein takje in soepen en stoofschotels; in *bouquets* voor soepen en met mate in bruine saus, vissaus, kruidensaus.

Vlees: vóór het braden van rundvlees, varkensvlees, lamsvlees en kalfsvlees en worsten met marjolein inwrijven; leverknoedels, kroketten, vullingen, gestoofd vlees en gehaktschotels; op Duitse en Italiaanse worsten.

Vis: in de oven, gegrild – bestrooi met een tikje alvoren te koken; voor visragoûts en schaaldieren.

Gevogelte en wild: kip, eend, gans, kalkoen, wrijf ze in- en uitwendig in, maar doe dan geen marjolein in de vulling; konijn;

vullingen voor gevogelte en kalfsvlees; gehakt.

Groenten: met mate in wortelen, erwten, spinazie, courgettes (soort augurk die gekookt gegeten wordt), aubergines, paddestoelen, tomatengerechten, linzen, bonen, alle peulvruchten; met gebakken aardappelen, of welke aardappelverwerking dan ook; in alle gevulde groenten; doe het kruid in het kookwater van de groenten.

Melkgerechten: melkpuddingen; milkshakes.

RECEPT: RAGOUT VAN RUNDVLEES MET MARJOLEIN

$\frac{1}{2}$ kilo-1 kilo rundvlees in dobbelsteentjes – olie of boter – 1 fijngehakte uit – bouillon – 1 eetlepel bloem – 2 theelepels marjolein (gehakt of groen-gedroogd) – $\frac{1}{8}$ liter zure room

Bereiding: Bak ui in heet vet lichtbruin in pan met dikke bodem. Voeg vleesblokjes van ca 2½ cm toe en braad ze aan. Giet wat bouillon bij. Doe deksel op de pan en sudder ze gaar en voeg meer bouillon toe als dat nodig mocht zijn en roer geregeld. Strooi er bloem bij en roer dit glad met bouillon. Voeg marjolein toe en breng opnieuw aan de kook. Voeg zure room toe vlak voor het opdienen en maak de ragoût goed warm. Serveren met rijst.