

# Wilde marjolein (*Origanum vulgare*)

In deze rubriek wordt om de maand een (vaste plant) voorgesteld die het meer dan waard is om een plekje in de imkertuin te krijgen.

Een plant die door kenners steevast genoemd wordt als insectenplant bij uitstek is de wilde marjolein, ook wel oregano genoemd. Dit lid van de lipbloemenfamilie (Labiatae) verspreidt heerlijke geuren, die niet alleen door de mens, maar vooral ook door een groot aantal insecten zeer gewaardeerd wordt. Het roept herinneringen op aan warme vakanties in zuidelijke oorden, hoewel de wilde marjolein ook tot de inheemse flora gerekend wordt.

Wilde marjolein is een wat wild groeiende, tot 60 cm hoge plant met kleine, eironde blaadjes en kleine lichtroze tot lila lipbloempjes die in compacte trosjes aan het eind van de stengels groeien. Er zijn vele kruisingen en cultivars in de handel die allemaal een iets afwijkend uiterlijk hebben. O.a. *Origanum vulgare* 'Ingollstadt' wordt tot 40 cm hoog en heeft witte bloempjes, *O. vulg.* 'Thumble's Variety' is een bodembedekker met gele blaadjes en een onopvallende bloei. *Origanum* 'Rosenkuppel' is een bekende kruising met een grotere sierwaarde door de roodachtige stengels. De bloeitijd van de wilde marjolein begint midden in de zomer, rond half juli, en gaat door tot in september.

## Herkomst

Van oorsprong komt wilde marjolein voor in het Zuid-oosten van Europa en het aangrenzend deel van Azië. Het is een warmte- en zonninnende plant die in het verleden om haar geneeskrachtige en smakelijke eigenschappen verder door Europa verspreid is. Ook in Nederland, waar ze officieel beschermd is, groeit de plant op zonnige hellingen en dijken. Ze houdt van een kalkrijke, goed doorlatende bodem.

## Vermeerderen

*Origanum* laat zich op verschillende manieren goed vermeerderen. Het gemakkelijkst door te zaaien. Het beste resultaat wordt bereikt als de temperatuur niet te laag is, zo rond de 18 graden. Op geschikte plaatsen zaait de plant zich zelf ook rijkelijk uit. Een nadeel van het vermeerderen uit zaad is dat de nakomelingen iets afwijkend kunnen zijn, iets wat vooral bij gecultiveerde rassen van belang is.

Het is ook goed mogelijk om de plant te scheuren, zowel in het voorjaar als in het najaar kan dit. Tot slot kan de plant nog gestekt worden. Dit is een



Kleine vos op wilde marjolein. Foto: G. Schalk.

goede manier om de zich minder snel uitbreidende planten, zoals *O.* 'Rosenkuppel' te vermeerderen. Dit kan het beste gebeuren in april of mei.

## Toepassing

Wilde marjolein gedijt alleen in de volle zon, in een goed doorlatende, kalkhoudende bodem. Deze mag echter niet al te arm zijn. Voor de border zijn de cultivars *O.* 'Rosenkuppel' of *O. laevigatum* 'Herrenhausen' of de lagere rassen zoals *O. vulgare* 'Compactum' geschikter omdat deze compacter groeien. Voor de wildere tuin is de wilde marjolein zeer geschikt: hier kan ze zich uitzaaïen en haar eigen plekje zoeken. In een wilde tuin is het ook niet zo erg dat ze na een zomerse regenbui helemaal platgeslagen op de grond ligt. Sommige rassen zijn gevoelig voor teveel vocht en lage temperaturen en zijn hierdoor minder goed bestand tegen onze winters.

## Bijwaarde

Als je op een zomerse dag vlak langs een grote pol wilde marjolein loopt is de kans groot dat er een flink aantal diverse soorten insecten zoemend en fladderend opvliegt. Vlinders, bijen, hommels en zweefvliegen maken graag gebruik van deze plant. Zij vinden hier nectar en, in mindere mate, stuifmeel in zonnige omstandigheden. Honingbijen verzamelen er vooral nectar.

## Bijzonderheden

Wilde marjolein en haar naaste familieleden zoals majoraan (*Origanum majorana*) worden al sinds mensengeugenis gebruikt als keukenkruid. De blaadjes worden zowel vers als gedroogd gebruikt bij de bereiding van tal van gerechten. Daarnaast heeft het ook geneeskrachtige werkingen. Het is ontstekingsremmend, werkt tegen krampen en bevordert de spijsvertering.