

Aromabrief Mag. pharm. Ute Pröll-Strobl

Der Duft der Rose

Der Duft der Rose nimmt dich in seinen süßen Bann; Rührt dich liebkosend leise wie eine Liederweise; Mit Ahnung voller Schönheit an!

1st ohne Gleichnis rein und zart; du kannst es nicht ermessen, fühlst nur ein süß' Vergessen und eine Gegenwart!

"Düfte sind Liebeserklärungen der Natur"

Im Mai blüht der Garten und nach wenigen Sonnentagen beglückt uns die Pracht der erblühenden Rosen. Wenn diese uns dann auch noch an ihrem Duft teilhaben lassen, ist das Glück perfekt.

Bereits im alten Persien war die Herstellung von Rosenöl und Rosenwasser bekannt.

Der große arabische Arzt und Philosoph Avicenna soll die Destillation der Rosenblüten entwickelt haben. In Arabien und fernen Osten sind Rosenöl und Rosenwasser noch heute wichtige Heilmittel. Bulgarischer und russischer Forschung ist es zu verdanken, dass Aromatherapeuten und die moderne Schulmedizin dieses wertvolle Öl wiederentdeckt

Die größten Anbaugebiete der Damaszena Rose sind Bulgarien und die Türkei. Auch in Persien und Indien wird die Pflanze zur Ölherstellung kultiviert. Jedes dieser ätherischen Öle duftet um eine Nuance anders, bedingt durch Klima und Bodenbeschaffenwodurch der hohe Preis von ca. 8.000 Euro pro Kilo für echtes Rosenöl selbsterklärend ist. Aber auch

Inhaltsstoffe

noch lange nicht alle analysiert. Es dominieren 4 Hauptinhaltsstoffe und daher kann Rosenöl sehr leicht synthetisch hergestellt werden. Die restlichen 396 Inhaltsstoffe bestimmen jedoch in ihrer Feinheit den besonderen Duft und die Wirkweise.

Die Rose steht für Schönheit, Harmonie und Vollendung und verkörpert die Weiblichkeit. Ihr Duft berührt unser Herz zu tiefst, öffnet es und durchströmt es mit Liebe. Berauschend und sinnlich verfeinert der Rosenduft 96% aller Damenparfums und immerhin 44% aller Herrenparfums.

Das Rosenöl besitzt eine ausgezeichnete antibakterielle, antivirale und antimycotische Wirkung. Das Immunsystem wird gestärkt. Auf die Haut wirkt es entzündungshemmend, regenerierend und wundheilend. Hormonelle Disbalancen werden ausgeglichen, das Herz gestärkt und die Nerven beruhigt.

Jahren rosenähnliche Gewächse auf der Erde exisaus dem Tertiär Blätter, Stacheln und Zweigfragmente, welche sie der Rose oder zumindest der großen Rosenfamilie zuordneten. Von den 25 fossilen Rosenarten gelten immerhin 3 Arten mit großer Wahr-

Man nimmt an, dass mit dem Beginn der chinesischen Gartenkultur um 2700 v. Chr. die ersten Rosen

ciety der Rose genauso intensiv wie aller anderen

sind legendär. Das Ende des römischen Reiches im 5 Jahrhundert bescherte auch der Rose einen Karriereknick. Nur in einigen Klostergärten überdauerte sie als Heilpflanze die unrosigen Zeiten. Karl der Große befreite sie aus ihrem Dornröschenschlaf und verordnete per Gesetz die Rose wiederzuentdecken. Die Kreuzritter brachten die Damaszener Rose dann aus Syrien ins Abendland. Ihr Name geht zurück auf den Namen der syrischen Hauptstadt Damaskus. Die Damaszener Rose gilt auch heute noch als die Duftrose schlechthin. Im 13. Jahrhundert wurden in den Apotheken Paris Heilmittel aus Rosen hergestellt und in die ganze Welt versandt und schon ein Jahrhundert davor verhalf Hildegard von Bingen (1098-1179) der "Königin der Blumen" zu neuer Blüte. Die "Tausendjährige Rose", die älteste Rose der Welt

am Dom von Hildesheim. Die moderne Rose, wie wir

Christliche Symbolik

chellose Rose für die Unschuld und die rote Rose symbolisiert das Blut Christi und die Stacheln wa-

Rosenkrieg

dings zierte das Wappen von York eine weiße Rose und das der Lancaster eine rote. Die letztendliche Vereinigung beider Häuser ließ die Tudor-Rode entstehen, eine kleine weiße auf einer größeren roten Rose, welche noch heute das Wappen des englischen Königshauses ziert.

Rosenblütenbowle (für 5-8 Personen)

Zutaten:

- 5 unbehandelte duftende Rosenblütenblätter
- 1 ungespritzte Zitrone in Scheiben geschnitten
- 1 ungespritzte Orange in Scheiben geschnitten 1/2 Liter Rosenblütensirup
- 2 Flaschen trockenen Weißwein
- 100 ml Cointreau
- 1 Flasche edlen Sekt oder Prosecco

Zubereitung:

Den Rosenblütensirup gemeinsam mit den Rosenblütenblättern, den Zitronenund Orangenscheiben in ein Bowlengefäß geben, den Weißwein, den Cointreau und den Himbeersirup daruntermischen, gut verrühren und an einem kühlen Ort 40 - 50 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren abseihen und mit dem Sekt oder Prosecco auffüllen. Je nach Belieben kannst du den Geschmack noch mit Rosenblütenwasser (Rosenblütenhydrolat) verfeinern. Als Zierde verwende ich natürlich gerne frische Rosenblütenblätter.