

Das Kinderlied „Ein Männlein steht im Walde ganz still und stumm, es hat vor lauter Purpur ein Mäntlein um“, von Hoffmann von Fallersleben steht in der Tradition einer Gruppe volkstümlicher Rätsel, die seit dem 16. Jahrhundert überliefert sind.

Ich wusste lange nicht, wer das Männlein sei. Wahrscheinlich habe ich mir darüber auch keine Gedanken gemacht.

“Düfte sind Liebeserklärungen der Natur”

Die Hagebutte

Wenn die Rosen nicht geschnitten werden, dürfen wir uns im Herbst an ihren Früchten, den Hagebutten erfreuen. Die intensive rote Farbe setzt in der herbstlichen Vegetation erfreuliche Akzente, überdauert den Winter und leuchtet auch noch im Frühling. Die Früchte schmecken um so süßer, je später diese geerntet werden. Man kann sie roh genießen, wenn die Samenkerne entfernt wurden. Die Hagebutten, die wir nutzen, stammen von der Hundsrose (*Rosa canina*). Auch die Namen Heckenrose oder Wildrose sind geläufig. Die Sträucher werden bis zu 2 Meter hoch und blühen zart rosa.

In den Handel kommen die getrockneten Früchte oder die Fruchtschalen.

Der Hagebuttentee ist ein vitaminreicher Aufguss mit einem hohen Gehalt an Pflanzensäuren und Pektin, der daher leicht harntreibend und abführend wirkt. Eingesetzt wird er zur begleitenden Therapie bei Blasen und Nierenleiden und bei Erkältungskrankheiten.

In einer Hagebuttenteeemischung findet man auch Anteile von Hibiskus und Malve, die dem Tee die rote Farbe verleihen. Hagebutten werden auch zu Likör, Fruchtwein, Mus und Marmelade verarbeitet.

Wildrosenöl

Aromatherapeutisch wird das Wildrosenöl, auch Hagebuttenkernöl, welches aus den Samen gepresst wird, eingesetzt. Das Öl ist besonders reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und riecht nussig. Die Fettbegleitstoffe Alpha- und Beta-Tocopherol und die Transretinonsäure machen das Wildrosenöl zu einem besonders hautpflegenden und hautregenerierenden Öl, indem es die Zellteilung aktiviert.

Äußerlich eignet sich das Wildrosenöl zur Anwendung bei Narben, Pigmentflecken und bei trockener, schuppiger Haut.

Hautpflegeöl

5 ml Wildrosenöl
5 ml Granatapfelkernöl
10 ml Mandelöl
je 1 Tr. äth. Weihrauchöl,
Lavendelöl, Rosenöl
Das Öl ist 4 Wochen haltbar.

Aromatischer Hagebuttentee

1l Hagebuttentee kochen.
Auf 1 EL Honig, Agavensirup
oder Kokosblütenzucker 1 Tr.
äth. Orangenöl, 1 Tr. Limettenöl
und 1 Tr. Kardamomöl auftropfen
und dem Teeaufguss beimengen.

Weihnachtsgebäck

Mit ätherischen Ölen aromatisieren.
1-3 Tropfen ätherisches Öl dem
Keksteig oder der Glasur
beimengen. z.B. Zitrone, Orange,
Limette, Zimt, Kardamom



Bild: ©Aromapaxis

