

Rosmarin

Rosmarinus officinalis

Familie: Lippenblütengewächse (Lamiaceae)



Das Lippenblütengewächs **Rosmarin** ist ein intensiv aromatisch duftender, immergrüner Strauch, dessen dunkelgrüne Blätter leicht mit Nadeln verwechselt werden. Die Pflanze stammt aus der Mittelmeerregion. Daher sollte man ihr bei der Kultivierung bei uns einen trockenen und sonnigen Standort auswählen.

Ihre blassblauen Blüten können das ganze Jahr über entstehen. Der etymologische Ursprung des Namens liegt im Lateinischen. Er bedeutet „Tau des Meeres“ und bezieht sich einerseits auf die tauähnliche Blütenform und die Herkunft nahe dem Meer. In der Symbolik taucht Rosmarin häufig als Zeichen für Liebe und Treue auf.

Nutzung:

Als Duft

Der intensiv aromatische Duft des Rosmarins erinnert an den des Weihrauchs. Nicht zuletzt deshalb wurde Rosmarin auch schon als Ersatz für Weihrauch verwandt. Zudem ist Rosmarinextrakt eine beliebte Duftnote in einigen Parfums, wie z.B. in *Kölnisch Wasser*.

In der Küche

Als Aromastoff wird Rosmarin vor allem in der mediterranen Küche verwendet, da die Pflanze auch von dort stammt. Aber auch hier zu Lande ist die Pflanze längst beliebter Aromaspender für Fleisch- und Kartoffelgerichte.

Rosmarin

Rosmarinus officinalis

Familie: Lippenblütengewächse (Lamiaceae)

Wuchsform:

Rosmarin ist ein Strauch, der buschig bis dichtbuschig wächst und dabei eine Höhe von bis zu 200cm erreichen kann.

Er ist recht frostempfindlich und übersteht bei uns sehr kalte Winter nicht.



Blätter:

Sie sind lanzettförmig, mit dunkelgrüner Oberseite, wechselständig angeordnet und filzig behaart. Die Unterseite ist hell.

Alle Blätter sind leicht gekerbt. Sie erreichen eine Länge von bis zu 4cm und sitzen direkt am Stängel an.



Blütezeit:

Februar bis Oktober. In wärmeren Gegenden ganzjährig möglich.

Blüten: Die Blüten sind blassblau gefärbt. Die Oberlippe ist zweiteilig, die Unterlippe dreiteilig mit großem Mittellappen. Die zwei Staubblätter ragen weit aus der Blüte hervor.

Blütenstand:

Die Blüten stehen in 5-10 Blüten umfassenden rispenartigen Blütenständen.

Inhaltstoffe:

Ätherische Öle, Gerbstoff, Flavonoide, Glycolsäure, Bitterstoffe, Harz.

Verwendung:

Als Küchengewürz, als Duftnote, als Heilpflanze (bei zu niederem Blutdruck dient das Öl mittels äußerer Anwendung zur Stabilisierung des Kreislaufs).

Ökologischer Lehrgarten
Pädagogische Hochschule Karlsruhe
www.ph-karlsruhe.de/org/natwiss/GARTEN/

Autor: Michael Sauer

