



Rose

rosa

Buttelhiefen, Hagedorn, Hahnebödgen, Hundsrose, Wiegenstrauch, ward (arab.)

Kategorie

Pflanzen, Rosengewächse (rosaceae)

Beschreibung

Die Rose gehört zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Sie gelangte von Persien über Italien nach Mitteleuropa. Sie stellt keine besonderen Anforderungen an ihren Standort und blüht von Mai bis Oktober. Ihre Hauptinhaltsstoffe sind Carotinoide und Gerbstoffe.

Herkunft

Es gibt zahlreiche Sorten und Züchtungen mit essbaren Blüten, aus denen Rosenwasser hergestellt werden kann. Die häufigsten im Vorderen Orient für die Küche verwendeten Arten sind die *Rosa centifolia* (Gefüllte Rose), *Rosa damascena* (Damaszenerrose) und *Rosa moschata* (Moschusrose). Die Hauptanbaugebiete liegen in Aserbeidschan und rund um die Wüstenstadt Kashan im Iran, auch im Seengebiet Zentral-Anatoliens sowie in der Ebene von Isparta in der Türkei.

Aroma

Die meisten für kulinarische Zwecke verwendeten Rosenblätter sind bonbonrosa, fliederfarben oder rot. Sie müssen voll erblüht und stark duftend sein, um einem Gericht ihren süßen Duft mitzuteilen. Man kann zwar für kulinarische Zwecke frische Rosenblätter verwenden, doch meist werden sie zuvor getrocknet. Rosenwasser ist farblos und duftet leicht und frisch nach Rosen.

Verwendung

Rosenwasser, aber auch das lieblich duftende Orangenblütenwasser werden in der arabischen Küche zum Parfümieren vorwiegend süßer, aber auch herzhafter Speisen verwendet. Die Essenzen sind eigentlich nur Nebenprodukte, die bei der Gewinnung ätherischer Öle durch

Wasserdampfdestillation gewonnen werden. Diese wäßrigen Lösungen, Hydrolate genannt, sind schwächer als die ätherischen Öle, enthalten aber dieselben Wirkstoffe und duften und schmecken recht intensiv. Für 1 kg Rosenöl werden 3000 kg Damaszener Rosenblüten benötigt, die in der Türkei, Marokko und Bulgarien kurz vor Sonnenaufgang gepflückt werden, wenn sie ihren Duft am stärksten entfalten. Orangenblütenwasser wird hauptsächlich in Sizilien destilliert, aber auch im Libanon und in Griechenland. Die Wasser sollten möglichst nicht mehr aufgeköcht



rosa



Rose

werden, damit man die Duftstoffe nicht zerstört.

Einkauf / Aufbewahrung

Falls Sie einen eigenen Garten besitzen, können Sie Blütenblätter von eigenen Rosen ernten, sonst kaufen Sie einfach frische Duftrosen und trocknen Sie sie selbst. In türkischen oder arabischen Läden bekommt man Tüten voll getrockneter Rosenblätter. Dort wie in Naturkost- und indischen Läden finden Sie auch Rosenwasser und Rosenöl. Wie in Potpourris verlieren die Blüten mit der Zeit an Duft, wenn sie nicht luftdicht verschlossen aufbewahrt werden. Rosenwasser hält zwei Jahre, das Öl allenfalls fünf Jahre.

Gesundheit

In der Volksmedizin wurden Rosenblüten wegen ihrer Gerbstoffe vor allem als Aufguss bei Durchfällen eingesetzt. Auch fanden sie als Mund- und Gurgelwasser Verwendung. Im Orient werden Rosenöl und Rosenwasser bis heute bei krampfartigen Magenbeschwerden und Leber-Galle-Koliken eingenommen. Äußerlich werden Rosenpräparate bei Stillbeschwerden oder Brustdrüsenentzündungen gebraucht. Hildegard von Bingen kurierte mit den Blättern Augenbeschwerden. Sammle die Rosenblätter bei Tagesanbruch und lege sie über die Augen - sie machen dieselben klar, empfahl die mittelalterliche Nonne. Heutzutage nutzt die Aromatherapie Rosenblätter und -öle zur Entspannung und zur Kräftigung des Immunsystems.

Geschichte

Die Ursprünge und Verwendungen der Rose lassen sich bis ins alte Ägypten, Persien und Babylon zurückverfolgen. Ehe es die Seife gab, badete man in Ägypten in mit Rosenblüten parfümiertem Wasser. Die Römer parfümierten ihr Wasser und ihren Wein mit Rosen und feierten ihre Siege, indem sie die Straßen mit Rosenblüten bestreuten. Um das 9. Jahrhundert stellten die Perser mit Rosenblüten parfümierten Wein her und destillierten Rosenwasser in großem Stil; offiziell aber wird die Entdeckung des Rosenwassers dem im 10. Jahrhundert lebenden persischen Arzt Ibn Sina (bei uns als Avicenna bekannt) zugeschrieben, weil zu seiner Zeit das Rosenwasser erstmals in den opulenten arabischen Speisen als Aromastoff verwendet wurde. In der osmanischen Zeit wurde es zu einem der beliebtesten Aromastoffe der Palastküchen für allerlei sirupgetränktes Gebäck und Milchpuddinge. Mit der Expansion des Osmanischen Reichs gelangten Rosen auch nach Bulgarien, dessen »Rosental« berühmt für seine Rosen und Rosenöle ist.

Der alte mystische Orden der Rosenkreuzer hat daher das goldene Kreuz und die aufblühende rote Rose als Symbol. Die Anordnung der Kelchblätter gleicht dem Fünfstern der Druiden, einem Schutz gewährenden magischen Zeichen. Menschen, die sich mit Alchemie beschäftigen, sehen die Rose als *flossapientiae*, als Blume der Weisheit. Der griechischen Dichterin Sappho (612-570 vor Christus) verdankt sie den Titel Königin der Blumen.

Der Fruchtbarkeitsgöttin Frigga, der die Hundsrose geweiht war, opferten Hebammen die Nachgeburt, indem sie sie unter einem Rosenstrauch vergruben. Im Christentum wird die Rose auch zum Sinnbild für das Paradies. Die Kletterrosen, so will es die Überlieferung, wurden vom Teufel erschaffen, damit er auf den dornigen Stacheln in den Himmel steigen konnte.

Mythologie

Die Anordnung der Kelchblätter gleicht dem Fünfstern der Druiden, einem Schutz gewährenden magischen Zeichen. Menschen, die sich mit Alchemie beschäftigen, sehen die Rose als *flos sapientiae*, als »Blume der Weisheit«. Der griechischen Dichterin Sappho (612-570 vor Christus) verdankt sie den Titel »Königin der Blumen«.

Der Fruchtbarkeitsgöttin Frigga, der die Hundsrose geweiht war, opferten Hebammen die Nachgeburt, indem sie sie unter einem Rosenstrauch vergruben. Im Christentum wird die Rose auch zum Sinnbild für das Paradies. Die Kletterrosen, so will es die Überlieferung, wurden vom Teufel erschaffen, damit er auf den dornigen Stacheln in den Himmel steigen konnte.