

---

# Rosmarin – mediterranes Flair für mitteleuropäische Gärten

CORINNE BUCH

## Abstract

Rosemary is mainly known as a popular pot herb and from journeys to the mediterranean region. Nevertheless its use traces back to an ancient tradition as spice, but also as medical plant. Furthermore, rosemary is until today part of many myths and customs.

## Zusammenfassung

Rosmarin ist als beliebtes Küchenkraut und als Wildpflanze von Reisen in den Mittelmeerraum bekannt. Seine Verwendung als Gewürz, vor allem aber auch als Heilpflanze, hat eine lange Tradition. Darüber hinaus ist Rosmarin noch bis heute Bestandteil zahlreicher Mythen und Bräuche.

## 1. Einleitung

Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*, Lamiaceae) ist in unseren Gärten eine beliebte Zier- und Nutzpflanze. Vor allem in wintermilden Gegenden ist sie ein attraktiver Frühblüher, eine Futterpflanze für Insekten und natürlich eine ideale Gewürzpflanze, die sich u. a. in einer Kräuterspirale, aber auch einfach auf der Fensterbank, kultivieren lässt. Im Palmengarten sind einige größere Pflanzen im mediterranen Bereich der Steppenanlage sowie auf dem Mittelmeerhang ausgepflanzt.

## 2. Herkunft und Lebensraum

Ursprünglich war die Verbreitung des Rosmarins auf das westliche und zentrale Mittelmeergebiet beschränkt, doch durch die jahrtausendealte Kultur wurde Rosmarin mittlerweile auch in anderen Teilen des Mittelmeerraumes eingebürgert (DÜLL & DÜLL 2007). In seiner Heimat bevorzugt Rosmarin trockene, felsige und kalkreiche Standorte in Macchien (immergrüne Gebüschformation) oder Garigues (Strauchheidenformation).

## 3. Morphologie

*Rosmarinus officinalis* ist ein ein bis zwei Meter hoher, immergrüner Strauch. Seine Äste stehen aufrecht und sind stark verzweigt, was in der Natur durch Verbiss von Ziegen und Schafen oder auch durch Zurückschneiden der Äste durch den Menschen gefördert wird. Typisch für die Familie der Lippenblütler sind die

kreuzgegenständige Blattstellung an einem vierkantigen Stängel und die in z. T. sehr dicht stehenden Scheinquirlen angeordneten Blüten. Bei Rosmarin sind die Scheinquirle zwei- bis zehnblütig.

Die blau bis violett gefärbten, seltener auch rosa oder weißen Lippenblüten erscheinen von Ende Oktober bis Mai, wobei die Pflanze das ganze Jahr über nachblühen kann. Die Blüte besteht aus einer schmalen, zweiteiligen Oberlippe und einer dreiteiligen Unterlippe mit einem großen, löffelförmigen Mittellappen. Die Blütenblätter können eine mehr oder weniger starke, dunklere Zeichnung aufweisen. Staubblätter und Griffel ragen weit aus der Blüte heraus. Die Bestäubung erfolgt über den Rücken der Insekten (meist Bienen).

Die glockigen Blütenkelche sind sternhaarig-filzig behaart und nehmen mit der Fruchtreife an Größe zu. Nach der Bestäubung werden vier Klausenfrüchte (Nüsschen) gebildet. Beim Schrumpfen des Kelches werden diese Klausen herausgedrückt (Ball-Autochorie). Am Boden erfolgt die Ausbreitung der Nüsschen durch Ameisen (DÜLL & DÜLL 2007).

Bemerkenswert ist das Spektrum von Anpassungen an trockenwarme Standorte, welche die Pflanze lehrbuchhaft zeigt. Die oberseits dunkelgrünen Blätter weisen zahlreiche Drüsen auf, die kühlende ätherische Öle absondern und einen intensiven Duft erzeugen. Außerdem sind die Blätter durch die dicke, wachshaltige Kutikula ledrig und ein wenig runzelig. Die

Blattränder sind umgerollt und als Schutz vor der starken Rückstrahlung des Bodens unterseits dicht weißfilzig behaart. Die weiße Farbe der toten Haare stammt daher, dass sie innen luftgefüllt sind und das Sonnenlicht, ähnlich wie bei Schnee, in seinem gesamten Spektrum reflektiert wird. Durch die Haare wird außerdem die Windgeschwindigkeit an den Spaltöffnungen, die sich auf der Blattunterseite befinden, stark vermindert und somit die Verdunstung erheblich reduziert. Die Blätter sind mit einer Länge von bis zu 35 mm und einer Breite von 3 mm schmal-länglich und ungestielt.

#### 4. Systematik

*Rosmarinus officinalis* ist eine von zwei Arten der Gattung. Die weitere Art (*R. eriocalyx*, Wollkelch-Rosmarin), wächst in Südspanien und Nordwest-Afrika. Sie hat graue Äste, kürzere Blätter (bis 15 mm) und wächst kriechend. Des Weiteren gibt es zwischen beiden Arten eine Hybride (*R. x lavandulaceus*, ERHARDT & al. 2008). Sie wird gelegentlich als Zierpflanze angeboten. Zudem kommt auf Mallorca eine endemische Unterart (*R. officinalis* subsp. *palaui*) vor.

#### 5. Namensherkunft

Die Herkunft des Gattungsnamens *Rosmarinus*, eingedeutscht zu Rosmarin, stammt möglicherweise vom lateinischen „ros marinus“ ab, was übersetzt „Tau des Meeres“ bedeutet. Eine Erklärung für diesen Namen ist, dass Rosmarin häufig an Küsten wächst und sich durch die hohe Luftfeuchtigkeit in Meeresnähe morgens in den Blüten Tau sammelt. Möglicherweise waren aber auch die meeresblauen Blüten für die Namensgebung verantwortlich. Eine weitere sich auf das Griechische beziehende Namensherleitung bezieht sich auf „rhops myrinos“ (Balsamischer Strauch). Der Artbeiname *officinalis* ist bei Heilpflanzen gebräuchlich.



Abb. 1 (oben): Blühender Rosmarin.

Abb. 2 (unten): Blüte des Rosmarins.



Weitere deutsche Namen des Rosmarins sind Meertau, was eine direkte Übersetzung des römischen Namens ist, aber auch Namen mit Bezug auf die Verwendung wie Weihrauchkraut, Anthoskraut, Kranzkraut, Gedenkemein, Brautkraut oder Hochzeitsblume/-blümchen. Sprachliche Abwandlungen sind Marienkraut, Rosmarein, Röslimarie und Rosmariggen. Der englische Name lautet rosemary. Der Frauenname Rosemarie bezieht sich ebenfalls auf Rosmarin.

## 6. Mythologie

Rosmarin gilt als Symbol für Liebe und Ehe. Die Griechen weihten Rosmarin der Göttin APHRODITE und stellten einen Wein mit Rosmarinblättern als Liebestrunk her. Wie einst die Griechen schworen auch später die Mitteleuropäer auf die aphrodisierende Wirkung von Rosmarin. Bei SHAKESPEARE flocht OPHELIA HAMLET einen Rosmarinkranz als Zeichen ihrer Treue. Auch in Deutschland trugen Bräute lange Zeit einen Kranz aus Rosmarin, in manchen Regionen gilt der Brauch noch heute (BEUCHERT 2004, KRAUSCH 2007).

Andererseits ist Rosmarin auch eng mit dem Tod verknüpft. In Ägypten wurden Tote mit Rosmarinzwiegen versehen, um ihnen die Reise ins Jenseits durch den Duft angenehmer zu gestalten. Im alten Griechenland wurden Totenkranze aus Rosmarin hergestellt. Auch ROMEO legte der toten JULIA einen Rosmarinstrauß bei. Das Tragen von Rosmarin bei Begräbnissen diente aber auch praktischerweise dem Schutz vor ansteckenden Krankheiten und der Überdeckung des Leichengeruchs. Weiterhin enthalten verschiedene Bräuche und Legenden die Rosmarinpflanze. Eine davon besagt, dass die Rosmarin-Blüten ursprünglich weiß waren, bis MARIA ihr blaues Übergewand auf den Strauch legte, welches die Blüten blau färbte. In Belgien glaubte man früher, dass Kinder aus einem Rosmarinstrauch entspringen würden. Rosmarin symbolisiert also auch die Geburt. Er galt darüber hinaus als Wohnstätte von Feen und Elfen. In der mittelalterlichen Hexenkunst wurde Rosmarin gegen Schwarze Magie und böse Geister eingesetzt. Aller Symbolik gemein ist die Schutzwirkung, die Rosmarin an kritischen Punkten des Lebens zugesprochen wird, sei es am Beginn, in der Liebe oder am Lebensende und dem Übergang ins Jenseits.

## 7. Inhaltsstoffe

Rosmarinblätter enthalten bis 2,5 % ätherische Öle, die wie bei den meisten aromatisch duftenden Lippenblütlern aus einer Vielzahl an Einzelverbindungen bestehen und durch ihre jeweilige Kombination das arttypische Aroma hervorrufen. Namentlich sind dies zur Stoffgruppe der Terpene gehörende Verbindungen wie Borneol, Bornylacetat, Campher, Carnosol, Carnosol-säure, Cineol und Terpeneol (ALBERTS & MULLEN 2003, FRANKE 1997, KRAUSCH 2007).

Abb. 3 (links): Rosmarin gedeiht zwischen Felsen und an Mauern.

Abb. 4 (Seite 103 links): Eingerollte Blattunterseite.

Abb. 5 (Seite 103 rechts): Haarfilz auf der Blattunterseite als Verdunstungsschutz.



Rosmarin kann je nach Standort verschiedene Chemotypen ausbilden, die sich auf die Zusammensetzung der Inhaltsstoffe und somit auf die Heilkraft bzw. den Geschmack auswirken. Weitere Inhaltsstoffe sind Harze, Flavonoide, Bitter- und Gerbstoffe (Rosmarinsäure) sowie Saponine (PAHLOW 1993).

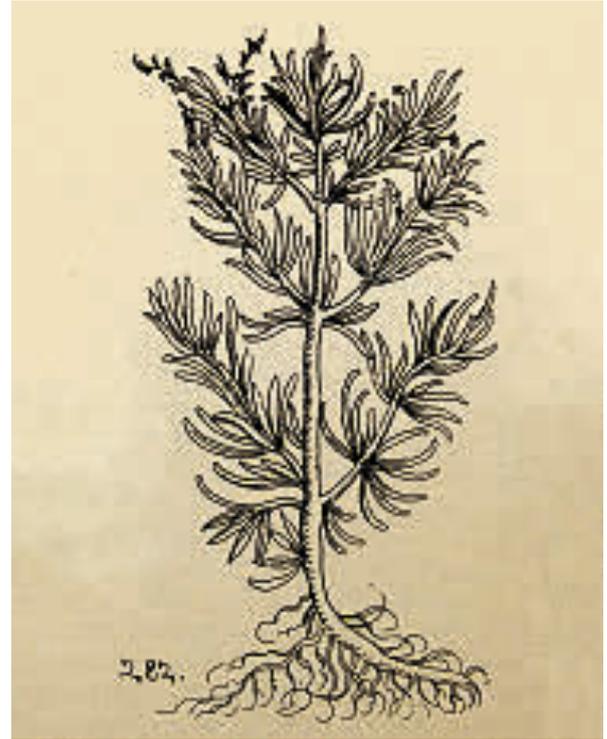
### 8. Verwendung

Die Griechen des Altertums verwendeten den harzig und leicht bitter duftenden Rosmarin als Weihrauchersatz; dies führte zur namentlichen Verwandtschaft der griechischen Wörter Weihrauch (libanos) und Rosmarin (libanotis). Die Römer verwendeten ihn zum Binden von Kränzen für die Hausgottheiten. Bereits im ersten Jahrhundert nach CHRISTUS wurde Rosmarin durch Benediktinermönche nach Mitteleuropa eingeführt (FRANKE 1997). In der Landgüterverordnung von KARL DEM GROSSEN wird der Import der Pflanze erstmals schriftlich erwähnt. Rosmarin wurde spätestens ab diesem Zeitpunkt häufig in Bauern-, Kloster- und Heilkräutergärten kultiviert. Rosmarin wurde auch als Bitterstoff in Bier verwendet. Vor Einführung des Reinheitsgebots durften dem Bier alle möglichen aromatisierenden, berausenden konservierenden Kräuter zugesetzt werden.

In mittelalterlichen Kräuterbüchern wird die heilende Wirkung von Rosmarin vielfach beschrieben, so z. B. bei PARACELsus als Rheuma-

mittel, später auch bei KNEIPP zur Verwendung gegen Verdauungsbeschwerden. Im Mittelalter wurde Rosmarin gegen Beschwerden wie Tuberkulose, Parasiten, Gelbsucht, Epilepsie, Pest oder Krebs verwendet sowie zur Stärkung der Potenz gereicht. Medizinisch anerkannt ist heute die antibakterielle Wirksamkeit, die Förderung der Durchblutung z. B. bei Sportverletzungen oder Rheuma und die Kreislaufanregende und verdauungsfördernde Wirkung. Rosmarin wird äußerlich als Öl in Salbe, Tinkturen oder als Badezusatz angewendet, innerlich z. B. als alkoholischer Auszug aus den Blättern sowie als Tee. In der Schwangerschaft wird allerdings von der Verwendung abgeraten, da Rosmarin die Wehen fördert und so ein Schwangerschaftsabbruch herbeigeführt werden kann. Die Ätherischen Öle des Rosmarins finden seit dem Altertum auch in Parfüms Verwendung, heute ist Rosmarinöl z. B. im berühmten „Kölnisch Wasser“ enthalten (FRANKE 1997, KRAUSCH 2007).

Als wohlschmeckendes Gewürz ist Rosmarin in der mediterranen Küche unersetzlich, z. B. als Bestandteil der „Kräuter der Provence“ zu gegrilltem Fleisch, Lamm oder Geflügel und mediterranem Gemüse wie Zucchini, Aubergine oder Tomaten. Rosmarin wird in Teigwaren (z. B. Focaccia) verwendet. Als Aroma gebendes Kraut wird Rosmarin in Honig, Öl, Salz, Schnaps oder Likör eingelegt. Die ätherischen



Öle des Rosmarins sind allerdings nicht nur wohlschmeckend und heilsam, sondern in großen Mengen auch giftig. Die Inhaltsstoffe können zu Erbrechen, Gebärmutterblutungen, Nierenreizung und in schweren Fällen durch ein Lungenödem zum Tod führen. Die dafür nötigen Dosen werden allerdings nur in schweren Missbrauchsfällen erreicht.

### 9. Rosmarin als Gartenpflanze

Die kommerziellen Hauptanbauggebiete sind Frankreich, Spanien, der Balkan und Nordafrika. Neben seinem medizinischen und kulinarischen Nutzen gilt Rosmarin außerhalb der Heimat und seiner Hauptanbauggebiete auch als eine beliebte Zierpflanze, die schon im Winter blüht. Allerdings kann die Art nur in wintermilden Gebieten und geschützten Lagen im Freiland gepflanzt werden und muss ansonsten im Kalthaus bzw. im Wintergarten überwintert werden. Bei allzu tiefen Temperaturen friert sie zurück. In Gärten des Ruhrgebiets sowie im Palmengarten kam es in den letzten Jahren mit Frösten unter  $-15^{\circ}\text{C}$  vielerorts zum totalen Absterben der Sträucher.

Neben der Zucht von möglichst hoher Winterhärte wurden verschiedenste Sorten selek-

tiert, die unterschiedliche Blütenfarben und Wuchsformen aufweisen. Die Vermehrung erfolgt meist durch Stecklinge, aber auch Samen werden im Pflanzenhandel angeboten.

#### Literatur

- ALBERTS, A. & MULLEN, P. 2003: Aphrodisiaka aus der Natur. – Stuttgart.  
 BEUCHERT, M. 2004: Symbolik der Pflanzen. – Frankfurt/Main.  
 DÜLL, R. & DÜLL, I. 2007: Taschenlexikon der Mittelmeerflora. Ein botanisch-ökologischer Exkursionsbegleiter. – Wiebelsheim.  
 ERHARDT, W., GÖTZ, E., BÖDEKER, N. & SEYBOLD, S. 2008: Zander. Handwörterbuch der Pflanzennamen. – Stuttgart.  
 FRANKE, W. 1997: Nutzpflanzenkunde. 6. Aufl. – Stuttgart.  
 KRAUSCH, H.-D. 2007: Kaiserkron' und Päonien rot. – München.  
 PAHLOW, M. 1993: Das große Buch der Heilpflanzen. – München.  
 ROTH, L., DAUNDERER, M., KORMANN, K. 2008: Giftpflanzen – Pflanzengifte. Vorkommen, Wirkung, Therapie. Allergische und phototoxische Reaktionen, 5. Aufl. – Hamburg.

Abb. 6 (links): Rosmarinblätter als Gewürz.

Abb. 7 (rechts): Rosmarin auf einem Holzschnitt aus dem Kräuterbuch des DIOSCORIDES aus dem Jahr 1610.