



Kräuterwissen

Rosenpelargonium

Pelargonium graveolens (Geraniaceae = Storchenschnabelgewächs)



Geschichte, Botanik und Kultur

Um 1630 in England eingeführt, blieben sie vorerst eigentlich verhältnismässig unbekannt.



Verwendung in Naturheilkunde und Küche

Das aus der Rosenpelargonie gewonnene Geranienöl wird auch in der Aromatherapie verwendet.



Rezept

Zitronenpelargonium-Sirup



Geschichtliches – Rosenpelargonium

Im 18. Jahrhundert waren die ursprünglich aus Südafrika stammenden Pelargonien – die gemeinhin auch als Geranien bezeichnet werden – sehr gefragt. In den Parkanlagen der fürstlichen Häuser in England, Frankreich und später auch in Italien und Deutschland genossen sie einen schon fast königlichen Status. Im 20. Jahrhundert waren aber eher Pflanzen mit grösseren Blüten gefragt und so mussten die Duftpelargonien fortan einem eher tristen Mauerblümchendasein fristen.

Die Hauptanbaugebiete zur Gewinnung von Geraniumöl sind heute Teile Frankreichs, Italiens, Indiens und der ehemaligen Sowjetunion, sowie die Karibikinsel Réunion, wo das wohl bekannteste Öl her stammt – das «Bourbon-Öl».

Botanik und Kultur

Was fälschlicherweise als Geranium bezeichnet wird, nennt der Botaniker richtigerweise Pelargonium oder im Volksmund auch Duftblattgeranie.

Viele Sorten – dieser ursprünglich in Küstenregionen Südafrikas beheimateten Pflanzen – zeichnen sich durch ausserordentlich fein duftende Blätter aus und tragen oft auch sehr klingvolle Namen wie Pelargonium crispum «Prince of Orange», das nach Weihrauch duftende Pelargonium quercifolium oder das bekannte Rosenpelargonium graveolens, wie auch das Zitronenpelargonium crispum.

Ob Fichten-, Apfel-, Minzen- oder Rüeblieduft – die Liste liesse sich fast unendlich erweitern.

Der Standort dieser aussergewöhnlichen Duftpflanzen sollte sonnig bis halbschattig sein und eine gut durchlässige, humose Erde ist Voraussetzung für eine gesunde Wurzelbildung. Staunässe ist auf jeden Fall zu vermeiden, da dies sonst zu Wurzelfäulnis führen kann.

Die Pelargonien müssen während der Sommermonate draussen, an einem geschützten Platz gehalten werden. Am besten kultiviert man sie in Töpfen, damit sie im Winter ins Haus genommen werden können. Die Blätter sind am intensivsten, wenn die Pflanze kurz vor der Blüte steht. Ein zweimaliger, sanfter Rückschnitt während der Sommermonate, fördert einen gesunden und kompakten Wuchs. Da die Pflanzen keinen Frost vertragen, müssen sie hell und eher kühl überwintert werden. Wir empfehlen Ihnen einen Drittel des Laubwerkes abzuschneiden, bevor die Pflanzen ins Winterquartier gebracht werden.



Verwendung in der Naturheilkunde

Nur wenige der rund 230 Sorten/Arten umfassenden Gattung sind als Heilkraut von Bedeutung. Dazu zählen *Pelargonium reniforme*, *P. sidoides*, *P. triste* und natürlich das *Pelargonium graveolens*. Innerlich wird die Pflanze bei Übelkeit, Mandelentzündung und bei Kreislaufschwäche eingesetzt. Das in Gesichtscremen enthaltene Geranienöl hat eine rückfettende Wirkung auf die Haut, hemmt Pilzbefall und heilt auch Ekzeme. Unterstützend wird Geranienöl auch bei Depressionen und Hormonstörungen verwendet. Das aus der *P. graveolens* gewonnene Öl ist ein wichtiger Bestandteil von Hautpflegeprodukten und Parfüms und wird auch in der Aromatherapie mit Erfolg eingesetzt. Blätter können auch in Duftsäckchen verpackt, als Duftspender verwendet werden.

Verwendung in der Küche

Es ist schon recht erstaunlich, für was man die Blätter und die meist feinen Blüten in der Küche verwenden kann. Die über einen Salat gestreuten Blüten, setzen nicht nur farbliche, sondern auch geschmackliche Nuancen. Fein geschnittene Blätter können zum Würzen von Saucen, Puddings und zur Herstellung von Konfitüren und zu Sirup verarbeitet werden. Aber auch Gebäcke, Kuchen und Brote lassen sich mit den verschiedensten Duftnuancen der Pelargonien verfeinern. Als Streukräuter eignen sich das duftende Blattgrün und die zierlichen Blüten natürlich hervorragend auf einen festlich gedeckten Tisch und ein Potpurris von Duft- und Blütenzauber ist ein wunderbares und persönliches Geschenk.



Rezept

Zitronenpelargonium-Sirup

50 g Zitronenpelargonien-Blätter
500 g Zucker
250 ml Wasser

1 Bio-Zitrone (nach Belieben)

- Zitronenpelargonien-Blätter und Zucker in eine Schüssel geben.
- Das Wasser kochen und über Zucker und Blätter giessen.
Umrühren, zudecken und 24 Stunden stehen lassen.
- Nach 24 Stunden Flüssigkeit durch ein Sieb abgiessen.
Falls der Zucker dick ist, alles in einer Pfanne leicht erwärmen und dann abgiessen.
- Flüssigkeit aufkochen und nach Belieben die Raspeln einer Bio-Zitrone begeben.
- Sirup in heisse Flaschen abfüllen und verschliessen.

Tipp: Es können auch Rosenpelargonien-Blätter verwendet werden.

