

Maison des plantes aromatiques

1. Arznei- und Aromapflanzen, historisches

- Neanderthaler: möglicherweise schon Nutzung verschiedener Aromapflanzen als Heilmittel;
- China: Belege für medizinische Nutzung seit 5 000 a;
- Indien: älteste Dokumente über Wert von Aromapflanzen vor 3 500 a; heute noch bekannte „Curry“-Gewürzmischung (Pfeffer, Curcuma, Cardamon);
- Sumerer: Tontäfelchen (2 500 v.Chr.) beschreiben Kenntnis von Kümmel, Koriander, Fenchel, Safran, Thymian;
- Ägypten: Hieroglyphentexte seit 1 500 v.Chr.: Aromapflanzen für medizinische Zwecke, zur Speisebereitung ,wegen ihrer z.T. antiseptischen Inhaltsstoffe zur Mumifizierung; z.B. Papyrus Edwin Smith (Neues Reich, 12. Jh. v.Chr.): Beschreibung von 48 Krankheiten;
- Römer, Griechen: täglicher Gebrauch; ein Kochrezeptsammlung (früher CAELIUS APICIUS zugeschrieben) *De re coquinaria* 'Über die Kochkunst' nennt u.a. Pfeffer, Thymian, Liebstöckel, Origanum, Senf, Kümmel, Dill, Koriander;
- Mittelalter:
 - Karl der Große empfahl Anbau der „guten Kräuter“ in den kaiserlichen Gärten, eine Liste in seiner *Capitulare de villis vel curtis imperii** (detaillierte Verwaltungsvorschrift für die Krongüter, bedeutendes Werk der Landwirtschaftsgeschichte);
 - *Kapitular: gesetzesähnliche Vorschrift zur Zeit der Karolinger
 - Araber perfektionieren die Destillation* zur Gewinnung verschiedener Öle;
 - * das franz. Wort *alambic* 'Destillierapparat' stammt aus dem Arabischen (*āl-anbyq* 'Rinderhorn, Lehnwort aus gr.-lat. *ambix* 'Rinderhorn' wegen der hornförmigen Krümmung der Destillierkolben), über mittelalterliches Latein *alembicus* ab 1270 in franz. Sprache belegt.
 - mit Kreuzzügen Handel mit Nahem Osten (Venedig, Genua, Marseille, Sète), stark beeinträchtigt seit türkischer Eroberung von Konstantinopel 1453.
 - Verkauf der „*Huiles parfumées*“ Privileg der Handschuhmacher (*mâtres gantiers*, später eingengte Bedeutung auf Parfumeure);
- Neuzeit:
 - Renaissance: Gewürze wegen ihrer exotischen Düfte sehr geschätzt, auch für Speisen und Weine;
 - 19. - 20. Jh.:
 - Eroberung Algeriens 1830 ⇒ Franzosen entdecken neue Gewürze und Düfte;
 - nach 2. Weltkrieg Zuwanderung ⇒ zahlreiche Restaurants (chinesisch, indisch, vietnamesisch...) bringen ihre gastronomischen Gebräuche mit.
 - Weiterentwicklung des historischen Erbes mit modernen wissenschaftlichen Methoden, insbesondere zur modernen Phytotherapie und Aromatherapie;
 - zunehmend wirtschaftlich interessant, besonders für strukturschwache Gebiete mit kargen Böden; lokale Unternehmer entwickeln florierende Kleinunternehmen;
- seit etwa 1940 „Aromatherapie“ als eigene medizinische Anwendungsform, besonders bei Infektionskrankheiten; ⚠ wegen teilweise hoher Giftigkeit Selbstbehandlungen problematisch!

2. Aromapflanzen

- Kennzeichnend: Produktion flüchtiger Duftstoffe (ätherische Öle);
- Bildung in Drüsen, meist in Blüten (Lavendel), Blättern (Thymian, Salbei), Früchten, manchmal auch in Rinde, Samen, Wurzeln;
- Wirkung für Pflanze: Fressfeindabwehr (Schafe mögen keinen Lavendel), Anlockung von Bestäubungsinsekten; chemische Abwehr von Krankheitserregern, Strahlungsschutz;
- Etymologie:
 - „Aroma“: von gr. ἄρωμα *aroma* 'Gewürz', Aromapflanzen: Pflanzen mit besonderem Duft oder Geschmack, nicht nur als geschmacksverbessernde Zusätze (z.B. Sandelholz *Santalum sp.*, *santal*);
 - fr. „condiment“: 'Gewürz i.w.S.' (alle geschmacksverbessernde Zusätze, auch Salz) lat. *condimentum* 'Gewürz' zu *condire* 'einlegen, einbalsamieren, würzen';
 - fr. „epices“: 'Gewürz i.e.S.' erscheint im 12. Jh. in der franz. Sprache, aus lat. *species*, Bezeichnung für besondere Nutzpflanzen (Aroma- und Arzneipflanzen); *epices-verts*: Gewürzpflanzen.

3. Gewinnung der Öle

3.1. Verfahren

- Auspressen (Zitrusfrüchte),
- Extraktion mit Lösemittel,
- Erhitzen: z.B. *Pistacia terebinthus* Terpentin-Pistazie, *Térébinthe* ⇒ Terpentin,
- *Enfleurage*: Extraktion mit (kaltem oder warmem) Fett oder Öl und nachträgliche Abtrennung aus dem Fett (bereits im Alten Ägypten angewendet, heute in der Parfümindustrie);
- Wasserdampfdestillation (heißer Wasserdampf reißt beim Überleiten über die Pflanzenteile die leicht flüchtigen Bestandteile mit), häufigstes Verfahren;
- Destillierapparate zunächst von örtlichen Blechschmieden hergestellt; 1926 Entwicklung eines Wasserbad-Destilliergerätes durch FÉLIX EYSSERIC (*Montauban*), anfangs für Linden, 1952 für Lavendel angepasst, weltweiter Verkauf der Geräte.

3.2. Ausbeute

- Allgemein sehr gering: benötigte Menge für 1 l Öl:
500-700 kg *Sarriette* (*Satureja montana*, Winter- oder Berg-Bohnenkraut),
1 to Thymian,
12-15 to Melisse.

4. Nutzung

4.1. Allgemeines

- Nutzungsbereiche:
 - Ernährung (Gewürze...);
 - Medizin: wachsende Nachfrage, jährliche Steigerung 10%;
 - Hygiene: Salbei und Minze für Zahnpasta;
 - Kosmetik, Parfümerie;
 - Dekoration: Trockengestecke, Duftkissen, Potpourris....
- Viele Pflanzen für verschiedene Zwecke genutzt:
 - z.B. Thymian: Küchengewürz, Parfumerstellung, Aromatherapie, verdauungsfördernd, gegen Husten und Grippe;

4.2. Medizinische Anwendungen

4.2.1. Genutzte Arten

- Holunder (*sureau*, *Sambucus nigra*), Kornblume (*bleuet*, *Cyanus segetum*): Augenleiden;
- Klatschmohn (*coquelicot*, *Papaver rhoeas*), Huflattich (*tussilage*, *Tussilago farfara*), Thymian (*thym*, *Thymus serpyllum*): Husten, Erkältung;
- Johanniskraut (*millepertuis*, *Hypericum perforatum*): Herstellung des „Roten Öles“ aus den drüsigen Blütenblättern: bei Verbrennungen, Hautschunden, Entzündungen, Sonnenbrand;
- Salbei (*saugé*, *Salvia officinalis*, Gattungsname aus lat. *salvare* 'heilen!'): Magen- und Darmbeschwerden, Durchfall, Entzündungen der Atemwege;
- Linde (*tilleul*, *Tilia platyphyllos*): Schlafstörungen, Entspannung, Harnförderung (80% der französischen Produktion aus Gebiet).

4.2.2. Anwendungsmethoden

- Teeaufguss: z.B. Lindenblüten, Salbei;
- Absud (in Wasser oder Wein aufgekochte Pflanzenteile): äußerlich (Kompressen) oder innerlich: z.B. Olivenblätter bei Bluthochdruck, Diabetes;
- Auslaugen (für mind. 12 h in Wasser, Alkohol oder Öl einlegen): z.B. Johanniskrautblüten in Öl in der Sonne stehen lassen ⇒ „Rotes Öl“.

4.3. Nutzung im Haushalt

- Seifenkraut (*saponaire*, *Saponaria officinalis*): Wäsche waschen;
- Efeu (*lierre*, *Hedera helix*): Fixieren von Farben;
- Schachtelhalm (*prêle*, *Equisetum*): Reinigung von Zinngeschirr;
- Gewürze: Thymian (z.B. Hasenragout), Sarriette (z.B. Blutwurst), Salbei (z.B. Schweinerollbraten), junge Sprosse von Malve (*mauve*), Portulak (*pourpier*) als Salat, Brennessel (*ortie*, *Urtica*): Suppe.

5. Einzelne Pflanzen

5.1. Lavendel

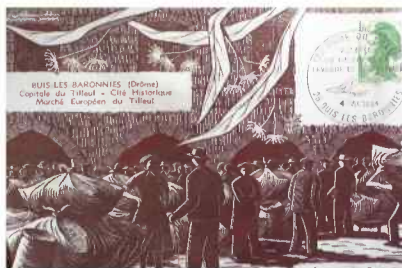
- Arten:
 - Breitblättriger Lavendel (*Speik-Lavendel*; *lavande aspic*, *Lavandula latifolia*): im Gebiet auf Kalkhängen bis 600 m, Blüte August;
 - rel. groß, Blütenstängel verzweigt mit mehreren Ähren; zwischen 300 und 600 m Höhe;
 - hoher Kampfer-Gehalt,
 - Nutzung für veterinärmedizinische Zwecke und Firnis in der Malerei;
 - wegen Nebenwirkungen in der Humanmedizin nur wenig genutzt.
 - Echter oder Schmalblättriger Lavendel (*lavande vraie*, *Lavandula angustifolia*): rel. klein; nur eine Blütenähre pro Stängel, im Gebiet bis 1500 m, Blüte Juni - Anfang August; Öl für Parfumerie und Aromatherapie
 - Lavandin (*Lavandula x intermedia*, eine natürlich entstandene Kreuzung aus den beiden Wildarten):
 - heute überwiegend auf den Feldern angepflanzt,
 - Ernte Mitte August - Mitte September,
 - Ausbeute deutlich größer als bei *Lavandula angustifolia*: 100 kg *L. angustifolia* liefern 0,5-1,3 kg Essenz, Lavandin 2-2,5 kg Essenz;

- Sorten:
 - 'Grosso': robust, wüchsig;
 - 'Abrail': hoher Gehalt ätherischer Öle;
 - 'Bleue': stark gefärbt, wenig Geruch; für Gestecke u.ä.
- Verwendung
 - Heilpflanze:
 - beruhigend (Beklemmungen, Nervosität, Migräne),
 - Schlafstörungen,
 - antiseptisch, gegen Entzündungen (Infektionen der Atemwege)
 - verdauungsfördernd, gegen Blähungen
 - Rezept Beruhigungstee: Orangenblüten, Lindenblüten, Kamille, Lavendel; 1 Teelöffel pro Tasse, süßen mit Lavendel- oder Lindenblütenhonig;
 - Rezept Beruhigungsbad: 50-70 g Lavendel in 2-3 l Wasser aufbrühen, 10-20 min ziehen lassen, abseihen und zum Badewasser geben; Badezeit 15 min; 3mal pro Woche;
 - Inhaltsstoffe:
 - Linalylacetat (Ester; Hauptduftkomponente, beruhigende Wirkung),
 - Linalool (Terpen, entzündungshemmend, antiseptisch),
 - Kampfer und Cineol.
- Historisches:
 - Überlieferte Anpflanzungen im 16. Jh. in *Laborel* (43 km n' *Buis*, nahe Grenze zum *Dép. Hautes-Alpes*) als „*baïassière-culte*“ (*baïasse*: okz. 'Lavendel'); Blüten zum Vertreiben von Flöhen und Wanzen im Kleiderschrank.
 - um 1925-1930 (gleichzeitig mit Beginn der Lindenkultur) erste Anpflanzungen auf besonders kargen Böden;
 - seit 1652 Destillation von Lavendelöl in *Vinsobres*;
 - in 50er Jahren Rückschrittstendenzen im Anbau der Wildarten, Produktion nur ca. 10% der Gesamtproduktionsmenge;
 - Ende 19. Jh./Anfang 20. Jh.: Entstehung der industriellen Parfumerie ⇒ an Stelle gesammelter Wildpflanzen Anbau auf Feldern ⇒ bedeutende Einnahmequelle (1807: 12 F/kg für Lavendelessenz, Preis steigend auf 20-25 Franc, Vergleich: Lammfleisch 20 sou*/kg);
 - * Sou: alte fr. Währung, = 5 Centimes
 - Seit 1920 Anbau von Lavandin mit rasch wachsenden Anbauflächen;
 - wirtschaftlich interessant ⇒ gegen Landflucht; Unterstützung durch Landwirtschaftskammer des *Drôme* (Einrichtung eines Studienganges für Aroma- und Arzneipflanzen)

5.2. Linde (*Tilleul à grandes feuilles*)

- Botanik
 - Systematik: *Tilia platyphyllos* (= *T. grandifolia*), Sommer- oder Großblättrige Linde; Fam. *Malvaceae* Malvengewächse;
 - im Gebiet kultivierte Sorten: 'Bénivay', 'Ste Marie', 'Verdal'; mit mehreren Blüten pro Tragblatt.
- Kultur:
 - Anpflanzung selten in Plantagenform, meist als einzelnen Bäume an Feldrändern oder bei Häusern;
 - Pflöpfen junger Triebe oder Stecklinge,

- Vermehrung durch Samen zu unsicher (keimen sehr langsam),
 - nach 2-3 a versetzen,
 - nur ausnahmsweise jährlich (während Ernte) Rückschnitt,
 - erste Blüte im 6. Jahr, aber erst nach etwa 20 a Ernte von ca. 120 kg frischer Blüten, $\hat{=}$ 30 kg getrocknete Blüten,
 - Ernte Juni bis Anfang Juli, je nach Sorte und Höhenlage; Ernte muss schnell erfolgen, Blüten nur 3-7 d entfaltet; ein guter Pflücker erntet 30-40 kg frische Blüten pro Tag, als Pflückhilfe eine „saquette“ (kleines Stoffsäckchen an Metallring mit einem Haken)
 - Ernte auf Rösten, vor Licht geschützt, in max. 20 cm dicken Lagen, für 4-7 d zum Trocknen ausgebreitet, 1 kg getrocknete Blüten aus 4 kg Frischmaterial
 - Alter 100-150 a, manchmal mehrere Jahrhunderte (Linde in *La Chapelle-en-Vercors* gepflanzt 1597, ein Baum im deutschen Neustadt >1 000 a).
- Standorte, Ansprüche
- Ähnlich Lavendel in Hochtälern der *Baronnies*; anspruchslos.
- Historisches:
- Schon im griechischen Altertum als Arzneipflanze bekannt (Blätter als Pflaster um Geschwulste zu heilen);
 - Anfang 19. Jh. nur kleine Erntemengen für Eigenbedarf und Verkauf,
 - einzelne Bäume als Schattenspender in den Höfen der Bauernhäuser,
 - entlang der Wege angepflanzt, Anfang des 20. Jh. oft der Verbreiterung der Straßen geopfert, von den Gemeinden zur Finanzierung des Straßenbaues verkauft.
 - Ende 19. Jh. nach Krise des Weinbaues durch Reblausbefall, der Aufgabe des Krappanbaues und dem Niedergang der Seidenproduktion Wiederentdeckung der Lindenkultur, danach und besonders ab 1920 in großer Zahl angepflanzt (in der Hoffnung auf reichen Ertrag nach 20 a geduldigem Warten!).
 - Anfang 20. Jh.: Steigerung der Produktion 1908: 4 000 kg \Rightarrow 1939: 193 000 kg; wegen des Transports mit der Bahn ab *Bahnhof Carpentras* Bezeichnung „*Tilleul de Carpentras*“;



Lindenmarkt in Buis
hist. Postkarte

Photo: H. Stobinsky

- Während des Krieges: Mangel an Importen aus Kolonien \Rightarrow Ersatz für Tee und Kakao \Rightarrow Produktion 300 000 kg; max. Produktion 1958 (400 000 kg); für kleine Gemeinden wie *Bénivay*, *Pierrelongue*, *Eygaliers*, *Plaisans*, *Sainte-Euphémie* wichtige Einnahmequelle.
- Ende der 70er Preisverfall durch Importe aus China und Osteuropa; Einführung der Aufgussbeutel \Rightarrow Mischungen aus inländischer und importierter Ware \Rightarrow mindere Qualität und Einbußen für französische Produktion \Rightarrow Schutz durch Kennzeichnung als IGP*

- *Indication géographique protégée, EU-anerkannte Kennzeichnung für landwirtschaftliche Produkte einer bestimmten Region in Frankreich und der Schweiz, im Gegensatz zum AOC-Zeichen muss nicht die gesamte Produktionskette in einem Gebiet stattfinden.
- weitere Qualitätssicherung mit zunehmender Umstellung auf Bio-Produktion sowie der Kennzeichnung des Lavendel- und Olivenöles von Nyons als AOC-Ware;
 - Lindenblüten aus *Baronnies* 75% der Produktion in Frankreich;
 - 2004 nach 196 a ohne Unterbrechung letzter *Foire au tilleul de Buis les Baronnies* 'Lindenblüten-Markt';
 - *Confrérie des chevaliers du Tilleul des Baronnies*
 - Arbeitsgemeinschaft zum Schutz der Linden,
 - Wahlspruch „*Ut semper in Baronnies Tilia vivat*“ 'Auf dass die Linde für immer lebt in den Baronnies',
 - jährlich Neupflanzungen und Überwachung der Ernte.
- Medizinische Nutzung:
- Wirksame Inhaltsstoffe: Flavonoide (Quercitrin, Rutin, Astragaline; Antioxidantien); Schleimstoffe (Polysaccharide; wirksam bei trockenem Husten, Stärkung des Immunsystems); ätherische Öle (Linalool, Geraniol und Eugenol); Farnesol (langkettiger Alkohol; antibakteriell), Saponine, Flavonglykoside, Gerbstoff, Gerbsäure.
 - Anwendungsformen:
 - Blütenteeaufguss:
 - Beruhigungstee:
 - 30 g Lindenblüten,
 - 30 g Bitterorange (*bigaradier*),
 - 30 g Melisse,
 - 10 g Majoran (*Origanum majorana*, *marjolaine*)
 - Süßen mit Lindenblütenhonig.
 - entspannend (bei Schlafstörungen), gegen Verhärtungen, schweiß- und harntreibend;
 - Abkochung:
 - Für ein Bad 50-150 g Lindenblüten in 2-3 l Wasser 10-20 min ziehe lassen, abfiltrieren; Badezeit 15 min;
 - stärkend für die Haut, beruhigend im Badewasser, Linderung bei Sonnenbrand, Migräne, Fieber, Rheuma, Ischias, Diabetes; Giftausspülung,
 - aromatischer Honig.
- Technische Nutzung: Holz für Schnitzarbeiten, Seilrollen, Klaviertasten, Kästen für Musikinstrumente...

5.3. Pfahlrohr (*Arundo donax*),

- Botanik
- Systematik: Fam. *Poaceae* Süßgräser, UFam. *Arundinoideae*;
 - Herkunft: unklar (Ostasien, Indien oder Mittelmeerraum);
 - seit der Antike in Asien bis zum Mittelmeerraum kultiviert;
 - Namen: Riesenschilf, Spanisches Rohr, *cannes* de Provence*, prov. *canisso canne* '(Schilf)Rohr' von lat. *canna* 'Schilfrohr'
- Verwendung:
- Generell ähnlich Bambus in Asien;
 - Lebende Zäune, Sicht- und Windschutzhecken;
 - Gittergeflechte: Aufzucht der Seidenraupen, Trocknen von Früchten u.a. Erntematerial, Lagerung von Nahrungsmitteln;

- Wind-, Liege-, Sichtschutzmatten u.ä.;
- früher industrielle Nutzung (Papierherstellung);
- in Erprobung: Nutzung als Bioenergie-Pflanze.

5.4. Rosmarin

– Botanik

- *Rosmarinus officinalis*, *romarin*; Fam. *Lamiaceae* Lippenblütler.
- immergrüner Halbstrauch, 0,5-2 m; Blätter nadelförmig schmal, silbrig grün, am Rand umgerollt (Austrocknungsschutz) 10-40 mm lang; Blüten blau-violett;
- wild im westlichen und zentralen Mittelmeergebiet, im östlichen seit Antike kultiviert und ausgewildert;
- sonnige, trockene, kaökreiche Standorte; typisch für Macchie und Garrigue.

– Verwendung

- Gewürz, Bestandteil der *Herbes de Provence*;
- Arzneipflanze
 - Inhaltsstoffe: 2,5 % ätherische Öle (Terpene: Cineol, Borneol, Bornylacetat, Campher, Carnosol, Carnosolsäure, Terpeneol), 8 % Gerbstoff (hauptsächlich Rosmarinsäure), Flavonoide, Glycolsäure, Bitterstoffe, Saponine, Harz.
 - Fördert Gallenproduktion und -fluss,
 - entspannend bei Beschwerden der Verdauungswege,
 - Antioxidans (insbes. schützend auf Leber),
 - Rezept für Tee: 2 Teelöffel Rosmarin in 200 ml heißem Wasser, 10 min ziehen lassen; 2-3 Tassen pro Tag.

Quellen:

1. <http://www.apotheken-umschau.de/heilpflanzen/linde>
2. <http://www.heilkraeuter.de/lexikon/linde.htm>
3. <https://de.wikipedia.org/wiki/Farnesol#Verwendung>
4. <https://fr.wiktionary.org/wiki/alambic>
5. <https://de.wikipedia.org/wiki/Rosmarin>
6. <http://www.montbrunlesbainsofficedutourisme.fr/no133-le-tilleul-des-baronnies.html>
7. <http://www.maisondesplantes.com/>