

Aromapraxis Aktuell



Das Online-Magazin für Aromatherapie · Herausgeber AiDA Aromatherapy International

Ausgabe 24 • Sommer 2008

In dieser Ausgabe:

Rosenernte und Rosenverarbeitung in Bulgarien	2
Rosenöle in Zahlen	3
Der Duft der Rose	4
Übernachtungshilfe Lavendel – Duftparadies Hoteldach	5
Lavendel-Küche und Lavendel in der Wissenschaft	8
Duft-Reise: Destillation und Botanik in Südwest-Irland	9
Veranstaltungen	11
Symposien für Pflegende	12
Öle Made in Germany	13

Hinweis: Alle Inhalte dieses Online-Magazins unterliegen dem Urheberrecht. Sie dürfen für rein private Zwecke weitergegeben werden. Jede gewerbliche Nutzung oder publizistische Verwertung von Beiträgen oder Teilen bedarf der ausdrücklichen Genehmigung von AiDA Aromatherapy International.

Verantwortlich für den Inhalt: Eliane Zimmermann AiDA Aromatherapy International © AiDA 2008

Abb. Autorin Julia Mähr bei der Rosenernte in Bulgarien © www.feeling.at

Zeit für Reisen, Zeit der Rosen

Auf den Spuren der uralten Duftrose im bulgarischen Rosental

Rosenkennerin und Reiseleiterin Ekaterina El Batal führte eine Gruppe von österreichischen Rosenduft-Enthusiasten in der letzten Maiwoche zur Ernte der Blume der Blumen nach Bulgarien.

Nach der Flugreise von Wien nach Sofia führen wir von der Landeshauptstadt Bulgariens circa 150 km ins Landesinnere. Südlich vom Balkengebirge befindet sich das 70 km lange Rosova dolina, das Tal der Rosen (zwischen **Klisura** und **Kazanlak**), das größte Rosenanbaugebiet der Welt.

Seit Ewigkeiten wird dort die *Rosa damascena* angebaut, da sie im milden Klima Bulgariens besonders gut gedeiht. Der heckenrosenähnliche Strauch trägt rosafarbene halbgefüllte Blüten und entfaltet einen starken Duft. Weit weniger wird die *Rosa alba* (Hybride von *Rosa damascena* und mitteleuropäischen Rosenarten) sowie die *Rosa centifolia*, welche auch die „hundertblättrige Rose“ genannt wird, angebaut.

Je näher wir in das Rosental kamen, umso aufgeregter wurde auch unsere kleine Reisegruppe. Wir erblickten endlos lange Rosenfelder in voller Blüte. Ein Traum für jeden Rosenliebhaber, Poesie für jeden Dichter.

Nach unserem ersten gemeinsamen Frühstück konnten wir es kaum erwarten nun endlich ein Rosenfeld zu betreten. Ekaterina, unsere einfühlsame Reiseleiterin, führte uns in das nahegelegene Rosenfeld, welches sich circa 10 Minuten zu Fuß von unserer denkmalgeschützten Pension befand. Schon beim Betreten des Feldes hauchte uns der Wind den Duft der Liebe um die Nasen. Zaghaft fingen die ersten an die Rosenblüten der *Rosa damascena* zu pflücken, andere spürten noch Hemmungen die wunderschönen rosafarbenen Blüten vom Strauch zu trennen. Reingard, die Gewinnerin der feeling Rosenreise, schrieb in ihrem Tagebuch:

*Der Duft der Rosen, das Wunder der Blüten
wie werden wir es übers Herz bringen
sie ab zu pflücken
statt so wie Kinder zu streicheln
und ihre Schönheit zu hüten.*

(das gesamte Tagebuch der Rosenreise sowie viele wunderschöne Bilder finden Sie auf www.feeling.at/web/aktuelles.html, eine Landkarte unter http://bulgariamap.info/maps/Bulgaria_Deutsch.jpg)

Bei der richtigen Rosenernte hieß es dann vor Sonnenaufgang aufstehen, denn die Rosen sollten in den frühen Morgenstunden gepflückt werden. Ausgestattet mit Rosenschürzen und voller Tatendrang machten wir

uns auf den Weg zu einem fast endlosen Rosenfeld. Wir pflückten so viele Rosen wie wir konnten. Dennoch schaffte unsere gesamte Gruppe von 13 Personen nicht



annähernd soviel wie ein geübter Rosenblütenpflücker, der an einem guten Tag bis zu 18 kg erntet. Nach der Ernte wurden die Rosenblüten direkt zum Bauer gebracht, welcher diese noch am selben Tag destillierte. Für 1 kg Rosenöl werden 3000 kg (*Rosa x damascena*) bis zu 5000 kg (*Rosa alba*) frische Rosenblüten benötigt. Da erscheint der Preis von einem Fläschchen kostbarem Rosenöl fast lächerlich. Die Rosenblüten wurden in einen großen Kessel gegeben, welcher anschließend mit heißem Wasser gefüllt wurde. Die heiße Wasserzufuhr setzte das ätherische Öl frei, welches mit dem Wasserdampf aufstieg und sofort wieder abgekühlt wurde. Das gewonnene ätherische Rosenöl reift dann noch einige Wochen bis es seinen vollen Duft entfaltet und sich zum Verkauf eignet.

Neben vielen Ausflügen in die wunderschöne unberührte Natur Bulgariens, stellten wir für unsere Liebsten zuhause die verschiedensten Mitbringsel mit unseren selbstgepflückten Rosen sowie einer Portion Liebe her. Es wurde fleißig Rosenmarmelade eingekocht, Sirup und Rosenkonfekt her-

Abb.: www.feeling.at | Brigitte Gohm und Julia Mähr



gestellt. Auch für unsere Schönheit wurde gesorgt – wir kreierte Rosenparfüms, Salben und Cremes. Unsere Ohren lauschten neben der Geschichte rund um Bulgarien auch den schönsten Rosenmärchen, die wohl je geschrieben und erzählt wurden. Ein weiterer Höhepunkt war der Besuch des jährlichen Rosen-

festes das der erfolgreichen Rosenernte gewidmet ist. Kaum zu glauben – im Mittelpunkt des Rosenfestes befand sich ein Springbrunnen mit feinstem Rosenwasser, der jeden zu einer Erfrischung einlud.

Die Rose so hautnah und intensiv mit allen Sinnen erleben zu dürfen, ist einzigartig und unvergesslich. Die Rose vermittelt uns Liebe, Schönheit und bringt unsere Herzen zum Lachen. Wir fühlten uns in diesen erlebnisreichen Tagen wohl alle wie Könige und Königinnen.



Julia Mähr ist ärztlich geprüfte Aromapraktikerin AiDA und Co-Autorin der Bücher „a magical feeling“ und „feeling good.“ feeling@feeling.at www.feeling.at

... gut zu wissen ...

eine geübte Erntehelferin muss circa **278** Tage Rosenblüten ernten, damit **1** Liter ätherisches Rosenöl daraus hergestellt werden kann; für 1 kg gepflückter Rosenblüten erhält sie umgerechnet 35 Cent, verdient also um die **6** Euro am Tag

in destilliertem Rosenblütenöl befinden sich über **400** Inhaltsstoffe

der narkotisch wirkende Stoff Phenylethanol ist nur zu einem geringen Anteil im Rosendestillat zu finden, im Absolve dagegen sind es bis zu **75** Prozent

In Deutschland wurden ab **1883** Rosen zu Destillationszwecken kultiviert. Anfang des 20. Jahrhunderts wurden in der Parfümfirma Schimmel & Co. Nachkommen bulgarischer Rosen in der Umgebung von Leipzig angebaut und mit damals modernsten Methoden destilliert. Das ginge auch heute noch, jedoch könnte laut Auskunft des Bio-Rosenbauers Werner Ruf* nur **1** Euro pro Stunde an die Mitarbeiter gezahlt werden.

Rosenöl ist nicht giftig (orale LD50 = 80ml). Das bedeutet, dass man deutlich mehr als 480 ml reines Rosenöl trinken müsste, um sich umzubringen...

auf englisch heißt destilliertes Rosenöl **ROSE OTTO**

in einem **1** Tropfen Rosenblütenöl steckt der Duft von **30** Duftrosen und kostet – je nach Qualität und Firma nur **1** Euro

Rosen werden traditionell ohne Instrumente geerntet, sie werden unterhalb des Blütenkelchs gebrochen; das geht viel schneller als mit Rosenscheren

Der Welthandelspreis für bulgarische Rosenöle beträgt zur Zeit zwischen 6.600 und **8.500** (kbA) Euro pro Kilo

Rosendestillat enthält bis zu **20** Prozent hochmolekulare Wachse, die bei 16 bis 18 Grad Celsius erstarren.

* Bioland Rosenschule Ruf www.rosenschule.de

Rosenduft in Wissenschaft und Romantik

Wie die Rosenblüte ihre Besucher verführt

Der Duft der *äußeren* Blütenblätter von Rosen besteht aus Rosenalkoholen wie *Citronellol*, *Geraniol* und *Linalool*, diese locken Bienen aus der Ferne an, töten eindringende Keime ab und verscheuchen andere Insekten.

Weiter *innen* betäubt *2-Phenylethanol* Bienen & Co., so dass sie eine Weile „festgehalten“ werden.

Ganz in der *Mitte* der Blüte (Staubgefäße, Pollen) imitieren *Citral*, *Eugenol* und *Farnesol* den Duft eines Bienenstocks, so dass die Bienen sich wohlfühlen und gerne ihren „Job“ des Bestäubens verrichten, dafür kriegen sie die Taschen voll mit Blütenstaub - das ist wichtig für die weitere Bestäubung anderer Rosenblüten.

Gute Rosenöle bestehen aus 400 und mehr unterschiedlichen Molekülen. Der typische Duft frischer Rosen entsteht durch den aromatischen Alkohol **Phenylethanol**, der leicht narkotisierend wirkt. Er geht bei der Wasserdampfdestillation fast vollständig in das Hydrolat über, darum duften cohabierte Hydrolate, also mehrfach destillierte Rosenwässer, für viele Nasen angenehmer und rosiger als das entsprechende ätherische Öl. Außerdem befindet sich dieser wasserlösliche Duftstoff zu über fünfzigprozentig in Rosenabsolues, diese wirken also besonders **schmerzlindernd**. Um die Verteilung dieses und der anderen rosentypischen Duftmoleküle zu erforschen, hat der Öleforscher Dr. **Keith Shawe** in Schottland seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – in ziemlich ungeliebter Arbeit – einige hundert Blüten von *Rosa damascena* *trigintipetala* in drei Teile zerschneiden lassen und diese Anteile dann mit modernster Headspace Gaschromatographie analysiert.

Shawe, K.G., Essential Oils and Ecological Warfare, the Biological Role of Essential Oils, Proceedings of Aromatherapy Symposium, Essential Oils, Health and Medicine, NORA New York 1995(111-121) · D. Wabner persönliche Mitteilung



*Wenn ich diese
zuckelnde Rose in der Hand,
die auch veraltet den Duft der
Jugend nicht verliert.*

Diese und weitere Rosenblütenmotive finden Sie auf diesem A1-Plakat, zu bestellen für (ab) 15 Euro bei **waltraud.reischer@aon.at**, Kochrezepte mit Rose finden Sie auf www.aromapraxis.de/aromatherapie/aromatherapie/page125/page125.html