

APOTHEKER ROSE

Rosa gallica Officinalis

Der süße und fruchtige, unverwechselbare Rosenduft gehört wohl zu den beliebtesten Düften überhaupt. Ihren Namen bekam diese Rose weil alle Teile dieser Rose für medizinische Zwecke genutzt wurden.



Schon im 13ten Jahrhundert wurden Rosenblütenblätter dieser Art in bedeutendem Umfang geerntet, und waren Handelsgut für Apotheker, die sie für die unterschiedlichsten Heilzwecke einsetzten. Sie wurde entdeckt in einem römischen Garten

als ein Abkömmling der Essigrose. Im Gegensatz zur Essigrose aber hat die Apothekerrose halb gefüllte Blüten, und der typische Rosenduft ist noch intensiver. Wie auch bei anderen Rosenarten eignet sich die entzündungshemmende und zusammenziehende Wirkung ihrer Inhaltsstoffe zur Bereitung von Salben für rissige oder entzündete Haut. Aus den duftenden Blütenblättern lassen sich köstliche Süßigkeiten herstellen. In der feinen Gourmetküche finden die Blütenblätter nicht nur Verwendung in Süßspeisen, sondern auch in pikanten Kreationen. Auch heute noch wird in Frankreich diese Rose mit ihrem feinen Aroma zur Gewinnung eines kostbaren Rosenöls angebaut. Außer dem lustvollen Schnuppern an den Rosenblüten gibt es noch viele andere Möglichkeiten, das köstliche Rosenaroma zu genießen, z. B. als Rosenkonfitüre, Rosenzucker, Rosenessig, Rosenöl, Rosentee, Rosengelee, Rosenwasser oder Rosenbutter. Die Apotheker-Rose ist ziemlich unempfindlich gegen die meisten Rosenkrankheiten und blüht im Juni oder Juli. Am intensivsten duften die gepflückten Rosenblütenblätter, jedenfalls die der Apothekerrose, wenn man sie ausbreitet und leicht anwelken lässt. Eigentlich logisch, denn ätherische Öle entstehen durch Alterungsprozesse.