

# Pflanzenportrait: Rosa Canina



## Inhaltsverzeichnis

1	Taxonomie.....	4
2	Beschreibung.....	4
2.1	Allgemeines.....	4
2.1.1	Vorkommen.....	5
2.1.2	Vermehrung.....	5
2.1.3	Geschichte der Rose.....	5
2.1.4	Symbolik der Rose.....	6
2.1.5	Heutige Bedeutung der Rose.....	7
2.2	Blüten.....	7
2.2.1	Inhaltsstoffe.....	7
2.3	Früchte.....	8
2.3.1	Inhaltsstoffe.....	8
2.3.2	Hagebutten im Volks- und Aberglauben.....	10
2.4	Abbildungen.....	11
3	Verwendung.....	13
3.1	Blätter.....	13
3.2	Blüten.....	13
3.2.1	Frisch.....	13
3.2.2	Destilliert.....	13
3.3	Früchte.....	14
3.3.1	Frisch.....	14
3.3.2	Getrocknet.....	14
4	Rezepte.....	15
4.1	Tees, Sirupe, Rosenwasser etc.....	15
4.1.1	Rosenblüten-Tee.....	15
4.1.2	Rosenwasser.....	15
4.1.3	Rosensirup.....	16
4.1.4	Rosengelee.....	16
4.1.5	Rosensorbet.....	16
4.1.6	Lavendel-Rosen-Zucker.....	16
4.1.7	Rosen-Öl.....	17
4.1.8	Kandierte Rosenblüten.....	17
4.1.9	Kandierte Rosenblüten 2.....	17
4.2	Muse, Saucen und Suppen.....	17
4.2.1	Hagebuttenmus (18. Jhdt.).....	17
4.2.2	Hagebuttenmus.....	17
4.2.3	Hagebutten-Sauce.....	18
4.2.4	Hagebuttensuppe.....	18
4.2.5	Hagebutten-Chutney.....	18
4.2.6	Hagebuttenpesto.....	19
4.2.7	Hagebutten-Kaltschale.....	19
4.2.8	Hagebutten süßsauer.....	19
4.2.9	Rosenblüten-Pudding.....	20
4.3	Liköre und Elixiere.....	20

4.3.1 Hagebuttenlikör 1.....	20
4.3.2 Hagebuttenlikör 2.....	20
4.3.3 Rosenblütenlikör.....	21
4.3.4 Hagebutten-Elixier.....	21

## 1 Taxonomie

Wissenschaftlicher Name:	Rosa canina L. (europäische Hundsrose)
Umgangssprachliche Namen:	Hundsrose, Hagrose, Heckenrose, Dornrose, Hagebutze, Hainrose, Wildrose, Dornapfel, Hiefen
Ordnung:	Rosenartige (Rosales)
Familie:	Rosengewächse (Rosaceae)
Unterfamilie:	Rosoideae
Gattung:	Rosen (Rosa)
Sektion:	Hundsrosen (Caninae)
Art:	Hunds-Rose

## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeines

Die Hundsrose, auch Hag- oder Heckenrose genannt, ist in Mitteleuropa die häufigste wild wachsende Art der Rosengewächse. Sie wächst als winterharter, schnellwüchsiger, sommergrüner, aufrechter Strauch mit langen, bogig überhängenden Ästen und Zweigen bis in eine Höhe von zwei bis drei Meter. Im Gebüsch klettert sie mit rutenförmigen Sprossen als Spreizklimmer im Astwerk benachbarter Gehölze empor.

Die unterschiedlich großen (7 bis 10 mm langen) Stacheln sitzen oft paarweise kräftig und hakig an einer breiten Basis unterhalb der Blätter.

Hinweis: Die "Dornen" aller Rosen sind Stacheln, weil sie Ausbildungen der Rinde sind und sich leicht abbrechen lassen. Dornen hingegen sind als umgebildete Blätter, Sprosse oder Wurzeln fest verwachsen und haben Organcharakter.

Die 8 bis 12 cm langen Laubblätter sind unpaarig gefiedert und wechselständig angeordnet. Die derben und starren Blätter sind von frischgrüner Farbe, die Blattstiele meist kahl, selten mit einzelnen Härchen oder mit einzelnen Stieldrüsen besetzt. Die 5 oder 7 Fiederblättchen sind je nach Art sehr unterschiedlich, meistens 1,5-mal so lang wie breit und elliptisch bis eiförmig. Die Basis der Fiederblättchen ist abgerundet und das am oberen Ende steht eine kurze, nicht klar abgesetzte Spitze. Der Rand der Fiederblättchen ist seltener regelmäßig einfach gesägt, häufiger ein- bis zweifach gesägt. Blattober- wie -unterseiten sind kahl. Die kahlen Nebenblätter besitzen einen kahlen oder häufig gewimperten Rand. Die Drüsen der Hunds-Rose haben keinen auffälligen Duft. Die Herbstfärbung der Blätter ist fahlgelb, zu Beginn des Winters werden die Blätter abgeworfen.

Quellen: [Wikipedia], [AWL]

### 2.1.1 Vorkommen

Die Hunds-Rose kommt in ganz Europa mit Ausnahme der nördlichsten Gebiete vor. Zudem findet man sie im Nordwesten Afrikas und in Vorderasien, wobei sie in Jordanien und Israel selten ist und im Irak fehlt. In Nordamerika wurde die Hunds-Rose eingebürgert.

Die Hunds-Rose ist häufig, lediglich in Gebirgslagen und in Sandgebieten ist sie selten. In den Alpen steigt sie bis in Höhenlagen von 1680 Meter. Sie bevorzugt mäßig trockene bis frische Böden, die basenreich, mäßig sauer bis milde sind. Oft sind die Böden humos und tiefgründig, sie wächst aber auch auf steinigen Lehm- und Sandböden, sowie auf Auböden. Sie ist eine Licht- bis Halbschattenpflanze.

Sie wächst an Straßen- und Wegrändern, auf Weiden, in Hohlwegen, in Gebüsch, Waldsäumen, lichten Wäldern und auf Strandwällen. Rosa canina ist ein Pioniergehölz.

Quellen: [Wikipedia], [AWL]

### 2.1.2 Vermehrung

Die Hundsrose vermehrt sich ungeschlechtlich. Sie bildet in den Samenanlagen lebensfähige Embryonen, ohne dass eine Befruchtung stattgefunden hätte, was als *Heterogamie* bezeichnet wird und nur von den *Caninae* bekannt ist. Diese komplexe genetische Struktur macht deshalb Kreuzungen schwierig, weshalb es nur wenige Gartenrosen aus ihrer Abstammung gibt.

Quelle: [AWL]

### 2.1.3 Geschichte der Rose

Die älteste bekannte Abbildung einer Rose ist rund 4000 Jahre alt und befindet sich auf einer sumerischen Tontafel. In Persien, der Rosen-Region schlechthin, ist das Wort für Rose gleichbedeutend mit "Blume". Dem Islam bedeuten Rosen ein heiliges Symbol, da sie aus Mohammeds Schweißstropfen entsprossen sein sollen. Als Saladin im Jahre 1187 Jerusalem von den Kreuzrittern zurückeroberte, soll er auf 500 Kamelen Rosenwasser herbeigeschafft haben, um die Wände und Säulen der Moschee und den Fels, auf dem sie gebaut ist, damit reinzuwaschen, denn sie war von den Kreuzrittern als Kirche missbraucht worden. Erst danach durften gläubige Moslems das Heiligtum wieder betreten.

Die Hundsrose gehörte schon zum Arzneischatz der Ärzte des Altertums. Dioskurides schrieb z.B. über die Hagebutten ohne die Kerne, dass sie in Wein gekocht und getrunken den Bauchfluss stillen. Oder über die Blüten: "Die frischen Rosen kühlen / und ziehen zusammen / die gedörrte aber viel mehr. Der Rosensaft wird aus den frischen Rosen gepresst."

Den Germanen galt die Heckenrose als das Symbol der weiterlebenden Seele. Rosenholz war unerlässlicher Bestandteil der Scheiterhaufen bei Leichenverbrennungen. Die durch Gallwespen verursachten Gewebewucherungen, als Rosen- oder Schlafäpfel bezeichnet, legte man Säuglingen als Einschlafhilfe unter die Kissen. Noch im 17. Jahrhundert führten Bader diese «Zauberkegel» im Angebot, weil sie Kinder gegen Behexung und Krämpfe schützen sollten. Die Heckenrose, als «Friggas Dorn» der mütterlichen Liebes- und Fruchtbarkeitsgöttin heilig, besaß Zauberkraft. Aus Dankbarkeit für den Beistand bei schweren Geburten vergruben Hebammen nach gutem Verlauf die

Nachgeburt unter einem Rosenbusch. Der sagenhafte «Rosengarten» des Zwergenkönigs Laurin war nichts anderes als eine blumige Umschreibung für Kampf, Blut, Tod und Untergang auf dem Schlachtfeld.

Im Mittelalter wurden aus der Hundsrose und den Hagebutten vielerlei Mittel hergestellt. Bock verordnet die Hundsrose u.a. zur Herzstärkung, bei Kopfschmerzen und bei tränenden Augen. Matthiolus nimmt die Hagebutten als steintreibendes Mittel und gegen Gonorrhoe und Ruhr, während Henkel sie viel später als Anthelmintikum (Wurmmittel) verabreicht. Osiander sieht in ihnen ein Mittel gegen Harngrieß und die daraus folgenden Harnbeschwerden. In den Klostergärten durften die Rosen nicht fehlen, denn man reichte sie als beliebte Fleisch- und Dessertwürze zum Essen. Aus ihren Blättern wurden Salben für die Augen zubereitet und, in Wein gekocht, verwendete man sie bei Ohren- und Kopfschmerzen sowie bei Magenfäule, Haut- und Zahnfleischentzündungen. Weil der Rose kühlende und trocknende Kräfte zugeschrieben wurden, setzte man sie im Mittelalter vor allem gegen Fieber, erhitzte Verdauungsorgane (Durchfall), Brandwunden und eiternde Verletzungen ein. Hildegard von Bingen bemerkt zur Rose: «Die Rose ist kalt, und diese Kälte hat eine nützliche Mischung in sich. Am frühen Morgen oder wenn der Tag schon angebrochen ist, nimm ein Rosenblatt, lege es auf deine Augen. Es zieht den Saft, das ist das Triefen, heraus und macht sie klar. Aber auch wer etwas Geschwüre an seinem Körper hat, lege Rosenblätter darauf und es zieht ihnen den Schleim heraus. Und wer jähzornig ist, der nehme die Rose und weniger Salbei und zerreibe es zu Pulver. Und in jener Stunde, wenn der Zorn ihm aufsteigt, halte er es an seine Nase.»

Ein bedeutendes Heilmittel vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert hinein war das Rosenöl, das die Grundlage für eine grosse Anzahl von Rezepten zur äusserlichen und innerlichen Anwendung war. Aus Rosenblüten und Olivenöl hergestellt, wurde Rosenöl zwar auch allein aufgetragen, bevorzugt aber zusammen mit Veilchenöl und anderen Pflanzen eingenommen. In dieser Zubereitung setzte man es vor allem bei Fieber ein, doch auch zur Wundbehandlung war es ein geschätztes Mittel. In der Volksmedizin wurden die Hagebutten gegen Keuchhusten, Dysurie (Harnzwang) und Enteritiden (Darmrentzündungen) genommen.

Quelle: [AWL]

#### **2.1.4 Symbolik der Rose**

Die Rose steht für viele Geheimnisse. «Sub rosa dictum» (unter Rosen gesprochen) verpflichtete zur absoluten Vertraulichkeit. Papst Hadrian liess deshalb Beichtstühle mit Rosenschnitzereien verzieren. Die alten Ägypter weihten die Rose Harpokrates, dem Gott des Schweigens. Verbindet man jeweils die Spitzen der übernächsten Kelchblätter einer Rose miteinander, erhält man den Drudenfuss, das Pentagramm. Dieses uralte Zauberzeichen stand für das Geheimnisvolle. Die Rosenkreuzer, eine Geheimgesellschaft, führen die Rose als Symbol der Verschwiegenheit in ihrem Namen. Den Alchemisten galt sie als Blume der Weisheit.

Vor diesem Hintergrund wird verständlich, dass eine christliche Deutung der Rose nicht ausbleiben konnte. Dabei tat man sich anfangs schwer mit der Rose als Blume der Aphrodite, der Venus und der Freya. Über ein gefallenes Mädchen äußerte man sich mit dem Satz «Diese Rose ist zu früh gepflückt» und für das Gegenteil – eine alte Jungfer – galt der wohlmeinende Rat «Man muss die Rose auf dem Stiel nicht verwelken lassen». Freudenmädchen mussten als Kennzeichen in manchen Städten eine Rose tragen.

Zur Vermischung des alten heidnischen mit dem neuen christlichen Blumenkult klagte noch 440 n. Chr. Isidor: «Es sollte doch mehr Unterschied sein zwischen der Magna Mater der Heiden und unserer Magna Mater Maria.»

Dennoch setzte sich die Rose als Sinnbild von Reinheit und Sittlichkeit durch und wurde zur ständigen Begleiterin der Gottesmutter, wie es auf unzähligen Bildern dargestellt ist. Maria wurde zur «Rosa mystica». Die Rose ist das Zeichen der Vergebung durch Christus und sie steht für den Opfertod der Märtyrer. Spätestens als 1208 die Gebetsschnur des heiligen Dominikus den Namen Rosenkranz erhielt, war die Aufnahme der Rose in das Christentum perfekt.

Goethe sagt von der Rose: «Sie ist das Vollkommenste, das die Erde in unserem Klima hervorgebracht hat.» In ihrer überbordenden Symbolik ist sie die beste Metapher für das Leben in allen seinen Facetten, an der kaum ein Dichter ohne wohlgesetzte Worte vorbeikam.

Quelle: [AWL]

### **2.1.5 Heutige Bedeutung der Rose**

In ihrer Bedeutung als Symbolpflanze für die lichten und dunklen Seiten und Widersprüche des Lebens hat die Rose nichts an Wert verloren. Sie steht für Vollkommenheit, Schönheit, Anmut, Lebensfreude, die göttliche und die irdische Liebe, aber auch für Blut, Tod und Vergänglichkeit. Sie ist Sinnbild für die ewige Weisheit und das Geheimnis. Sie ist die Blume der Jungfrauen und Frauen, aber auch des Lasters und der Prostitution.

Die Rose hat viele Verehrer gefunden, die diese Pflanzen hegen, pflegen und neue Züchtungen kreieren.

Quelle: [AWL]

## **2.2 Blüten**

Die Blütezeit der Heckenrose beginnt Ende Mai. An den Sträuchern sitzen meist viele Blüten, die einzeln oder bis zu zehnt zusammenstehen. Die einzelnen Blüten sind nur wenige Tage geöffnet. Der meist drüsenlose Blütenstiel ist 1 bis 2, selten bis 3 Zentimeter lang.

Die zwittrigen Blüten sind radiärsymmetrisch und fünfzählig mit doppelter Blütenhülle. Die fünf kahlen und drüsenlosen bis drüsig gewimperten Kelchblätter sind zurückgeschlagen und fallen frühzeitig ab, so dass sie zur Fruchtreife nicht mehr vorhanden sind. Der Durchmesser der Blütenkrone beträgt meist 3,5 bis 4,5 cm, seltener zwischen 2,5 und 5 cm. Die fünf Kronblätter sind meist hellrosafarben, selten weiß oder kräftig rosafarben.

Die Anzahl der Staubblätter ist unterschiedlich, liegt aber zwischen 20 bis 100. Die Griffel sind kahl, steifhaarig oder wollig behaart. Hauptblütezeit ist im Juni, sie ist einmal blühend – im Gegensatz zu vielen Edelrosen, die von Juni bis zum ersten Frost Blüten hervorbringen.

Quellen: [Wikipedia], [AWL]

### **2.2.1 Inhaltsstoffe**

Rosenblüten sind bekannt für ihren Gehalt an ätherischen Ölen, die für ihren teils betörenden Duft

verantwortlich sind.

Entsprechend ihrer Zusammensetzung haben ätherische Öle eine unterschiedliche Wirkung, z.B. antimikrobiell gegenüber Pilzen und Bakterien, und werden angewendet in Phytopharmazie und Komplementärmedizin, da sie gegen Krankheitskeime wirken und je nach Öl zur Behandlung zahlreicher Beschwerden verwendet werden: u.a. Muskel- und Gelenkschmerzen, Infektionskrankheiten, Erkältungen, Beschwerden im Magen-Darm-Trakt. Durch Reizen von Haut und/oder Schleimhäuten des Atem- oder Verdauungstraktes fördern sie die Sekretionsprozesse und wirken insektenvertreibend als Repellent.

Allgemein wirken sie antimikrobiell, reizend, durchblutungsfördernd, inflammatorisch, wärmend, expektorierend, innerlich reizend durch scharfen, brennenden Geschmack, appetitanregend, blähungstreibend, galletreibend, stimmungsmulierend, beruhigend, euphorisierend, anregend. Gerade letzteres wird für ätherische Öle der Rosenblüten beschrieben.

Ätherisches Öl der Rose und Hagebutte wird als Serolytikum (bei Atemwegserkrankungen), appetitanregendes und verdauungsförderndes Gewürz angewendet. Besondere Bedeutung hat das Rosenöl (Rosae aetheroleum) in der Nahrungsmittelindustrie zum Aromatisieren (Riechstoff) und wegen der kosmetischen Wirkung.

Quelle: [Baku]

## **2.3 Früchte**

Die Früchte, die sogenannten Hagebutten (Volksnamen: Hiefe, Hifte, Hetschepetsch, Hetscherln), sind von der Gestalt sehr variabel, bei der Hunds-Rose kommen praktisch alle bekannten Hagebuttenformen vor. An einem Strauch ist die Form - mit Ausnahme der endständigen Zentralbutte - immer gleich: am häufigsten sind sie länglich-ellipsoidisch oder eiförmig. Zur Reife sind die Hagebutten rot und fest, häufig sind sie auch im Frühling noch am Strauch. Die Reife erfolgt im Vergleich zu anderen Rosen eher spät im Oktober und November, selten schon im September.

Die Früchte selbst sind sogenannte Scheinfrüchte, die eigentlichen Früchte sind die harten Kerne im Inneren der Hagebutte, deren Borsten als Juckpulver bekannt sind – und die fälschlicherweise öfter als "Samen" bezeichnet werden.

Die Hagebutten sind allgemein die Früchte der Rosen, doch nur die Frucht- oder Hundsrosen lassen sich gut als Lebensmittel verwerten. Es gibt auch spezielle Rosen-Züchtungen, deren Früchte zur Hagebutten-Gewinnung genutzt werden. Fruchtrosenarten sind beispielsweise: Alpenrose, Apfelrose, Hundsrose, Weinrose, Bibernellrose, Kartoffelrose u.a.

Quellen: [Wikipedia], [AWL]

### **2.3.1 Inhaltsstoffe**

100 g frische Hagebutten enthalten in etwa:

- Energie: 100/418 kcal/kJ
- Wasser: 50 g

- Kohlenhydrate: 21 g
- Eiweiß: 4 g
- Rohfaser: 22 g, davon Pektin 3,2 mg
- Karotene 3,6 mg
- Vitamin C: 400-3000 mg
- Vitamin B1: 0,06 mg
- Vitamin B2: 0,07 mg
- Vitamin B3: 1,5 mg
- Vitamin B5: 0,5 mg
- Vitamin B6: 0,05 mg
- Vitamin E: 4,2 mg
- Kalium: 290 mg
- Magnesium: 100 mg
- Kalzium: 260 mg
- Phosphor: 260 mg
- Eisen: 0,5 mg
- Weiters Vitamin A und K

Quelle: [Welt der Rosen]

Hagebutten gehören zu den vitaminreichsten Früchten, ausserdem enthalten sie Apfel- und Zitronensäure sowie viele Mineralstoffe. Sie unterstützen die Blutbildung und erhöhen die Widerstandsfähigkeit gegen Erkältungs- und Infektionskrankheiten. Ausserdem wirken sie sich günstig auf die Nierentätigkeit aus, da sie schwach harntreibend sind, und finden auch als mildes Abführmittel Verwendung.

Der Vitamin-C-Gehalt kann allerdings stark schwanken und ist von vielen Faktoren abhängig (Klima, Frische der Früchte, Stadium der Fruchtreife und Vorgehen bei der Verarbeitung). Der höchste Vitamin-C-Gehalt ist zu Beginn der Vollreife vorhanden.

Der Vitamin-C-Gehalt der Heckenrose ist somit sogar höher als derjenige von Zitrusfrüchten: eine einzige Hagebutte enthält 20-mal mehr Vitamin C als eine Orange, deshalb ist sie im Winter eine ideale Vitaminspenderin. Lediglich die Obstart Acerola weist in rohem Zustand vergleichbare Werte auf.

Wahre Vitaminbomben sind die Früchte der Pillnitzer Vitaminrose.

Weiters enthalten sind Bioflavonoide, die gegen Entzündungen, Blutungen und Allergien wirkenden, roten, gelben und blauen Pflanzenfarbstoffe in Blüten, Blättern und Früchten (wie Hagebutten). Zum Beispiel Kampferol oder Quercetin wirken auf krebsauslösende Substanzen

enzymhemmend. Flavonoide sind in Kombination mit Vitamin C sehr wirksame Antioxidantien. (Quelle: [Baku])

Auch Schleimstoffe werden von Hagebutten geliefert, so beispielsweise das bekannte Pektin. Sie verbessern die Gleitfähigkeit, kommen als reizmilderndes Laxans bei Magengeschwüren, als Antisativa, als Hilfsstoff bei der Herstellung von Arzneimitteln und zur Stimulation des Immunsystems zur Anwendung. (Quelle: [Baku])

Das Zusammenspiel all dieser Vitalstoffe macht die Hagebutte zu einer interessanten Naturarznei. Sie wirken schmerzlindernd und entzündungshemmend. Man kann Hagebuttentee gegen Zahnfleischbluten und vorbeugend gegen Parodontose einsetzen. Vor allem aber kann man sich stark machen gegen die Gefahr der ersten Erkältungen im Herbst.

Reiner Tee aus der Frucht der Hundsrose wirkt leicht harntreibend, sodass der Körper bei einer Erkältung vorhandene Giftstoffe schneller und besser ausscheiden kann. Früher wurde Hagebutte deshalb auch bei Gicht und Rheuma empfohlen, und kann auch bei der Behandlung von Blasen- und Nierensteinen hilfreich sein.

Die äußerliche Anwendung des duftenden Tees in Form von Umschlägen wirkt belebend und ausgleichend auf die Haut.

Wichtig zu wissen: Es muß nicht immer Hagebutten-Tee sein. Man tankt die wertvollen Stoffe der Hagebutte auch mit Hagebutten-Marmelade und mit Hagebutten-Mark.

### **2.3.2 Hagebutten im Volks- und Aberglauben**

Dass die Hagebutte, deren Verwertung Archäologen bereits in Schweizer Pfahlbauten aus der Steinzeit nachweisen konnten, auch im Volks- und Aberglauben ihre Spuren hinterlassen hat, verwundert nicht. So war man früher der Überzeugung, gegen Krankheiten und Unheil aller Art gefeit zu sein, wenn man am Weihnachtsabend oder in der Neujahrsnacht eine frisch gepflückte Hagebutte verzehrte. Die rote Frucht sollte zudem vor Blitz und Unwetter schützen sowie unliebsame Gäste fern halten. In Belgien wurden den Kindern Halsketten aus Hagebutten umgehängt, um sie vor Unheil zu schützen. In Ungarn aß man am Weihnachtsabend eine Suppe aus Hagebutten und hoffte darauf, im kommenden Jahr von Zahnschmerzen verschont zu bleiben.

## 2.4 Abbildungen



Abbildung 1: Rosa canina: Prof. Dr. Otto Wilhelm Thomé; Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz - 1885, Gera, Germany

Quelle: [Wikimedia]



*Abbildung 2: Blühende Hundsrose*



*Abbildung 3: Details Stengel, Dornen und Blätter*

### **3 Verwendung**

Quellen: [Welt der Rosen], [Kräuterweisheiten], [Ernte am Wegrand], [Essbare Wildpflanzen], [AWL]

#### **3.1 Blätter**

Im Frühjahr kann man die jungen Blätter fein gehackt in Eintöpfen verwenden. Sie sind nur wenig aromatisch, schmecken leicht nach Apfel.

#### **3.2 Blüten**

Die Blüten sind unmittelbar nach dem Erblühen am aromareichsten. Sie duften süßlich und schmecken mild säuerlich.

Man kann sie kandieren, ausgekocht zu Gelee verarbeiten oder als essbare Dekoration verwenden. Sie sind ein Aromalieferant für Wein, Essig und Tee und werden getrocknet auch in Rauch- und Schnupftabakmischungen verwendet.

##### **3.2.1 Frisch**

Rosenblütentee wirkt bei Magenkrämpfen krampflösend und entspannend.

Zur Entspannung dient Rosenblüten-Tee auch bei Menstruationsbeschwerden, an den "Tagen vor den Tagen", in nervlich anstrengenden Situationen und auch in den Wechseljahren.

##### **3.2.2 Destilliert**

Das echte ätherische Rosenöl ist sehr teuer, was mit seiner aufwändigen Herstellung zusammenhängt:

Für 1 Milliliter Rosenöl werden 3 - 5 Kilogramm Rosenblütenblätter benötigt, die gepflückt, verlesen und destilliert werden müssen.

Das Wasser, das nach der Wasserdampfdestillation zurückbleibt, ist das eigentliche "Rosenwasser", es wird auch als "Rosen-Hydrolat" bezeichnet.

Diesem Rosenwasser dürfen keine Konservierungsstoffe zugesetzt werden, deswegen ist es etwa nur ein halbes Jahr haltbar.

Rosenwasser ist ein Hausmittel, das gegen vielerlei Beschwerden hilft: Bei entzündeter und geröteter Mundschleimhaut oder Aphten hilft eine Gurgellösung mit Rosenwasser. Dafür gibt man 15-20 Tropfen Rosenwasser auf ein Glas Wasser. Bei Ekzemen, Gürtelrose oder Herpesinfektionen wirken Rosenwasser-Kompressen oder Auflagen kühlend und beruhigend. Bei Herpes darf das ätherische Rosenöl ausnahmsweise direkt auf die Bläschen aufgetragen werden. Umschläge und Brustwickel mit körperwarmem, etwa 10%igem Rosenwasser sind wunderbar beruhigend für Herz und Nerven.

### **3.3 Früchte**

Im Grunde sind alle Hagebutten genießbar, es gibt allerdings große Unterschiede in Größe, Fruchtfleischanteil und Vitamingehalt.

Die Reifezeit der Hagebutten beginnt im Spätsommer und reicht bis in den Oktober hinein. Man sollte sie vor dem ersten Frost ernten, wenn das Fruchtfleisch gut durchgefärbt, aber noch relativ fest und knackig, jedoch nicht mehr hart ist. Bei längerer Lagerung, durch Kontakt mit Metallgefäßen und durch längeres Kochen nimmt der Vitamin-C-Gehalt deutlich ab.

Den höchsten Vitamingehalt haben alle Hagebutten kurz vor der Vollreife. Die frischen Früchte (möglichst bei trockenem Wetter gesammelt) können schlecht gelagert werden, weil sie leicht schimmelig werden und sollten deshalb möglichst rasch verarbeitet werden. Überreife, bereits weiche oder einer Frostnacht ausgesetzte Hagebutten bieten deutlich weniger Vitamine, sind dann aber leichter zu verarbeiten.

Früher wurden hauptsächlich die Hagebutten der einheimischen Hundsrose verwendet. Heute hat man auch die Möglichkeit, die weichen und dickfleischigen sehr großen Hagebutten der aus Asien stammenden Kartoffelrose zu nehmen, die sich leichter verarbeiten lassen, aber erst ab Oktober zur Verfügung stehen, während die Hagebutten der Hundsrose und der Apfelrose schon ab August reifen. Die wichtigsten Arten für die Hagebuttenverwertung sind Alpenrose, Bibernelle, Filzrose, Weinrose, Zimrose, aber auch Rosen der Klasse Gallica sowie Moyessii-Hybriden.

Achtung: Die feinen Härchen/Kerne in den Hagebutten können Juckreiz auslösen und werden von Kindern daher oft als Juckpulver-Ersatz verwendet. Zum Zerteilen sollten daher am besten Handschuhe verwendet werden. Wenn man sie komplett verwendet, sollten sie durch ein Haarsieb gestrichen werden.

Erfordert ein Rezept das Entfernen der haarigen Kerne im Inneren der Frucht, so geschieht dies am einfachsten mit dem gebogenen Ende einer Haarnadel.

Hagebutten kann man unbedenklich in größeren Mengen von den Sträuchern pflücken. Singvögel fressen sie erst, wenn wirklich nichts anderes mehr zu finden ist, und selbst dann nicht wirklich gerne.

#### **3.3.1 Frisch**

Frisch geerntet können Hagebutten zu Marmelade, Kompott, Soßen, Gelee, Wein, Saft und Likör verarbeitet werden.

Kaltgepresstes Hagebuttenkernöl wirkt gut bei Brandwunden zur Narbenrückbildung und es ist auch als Lebensmittelöl aufgrund der vielen essenziellen Fettsäuren wertvoll für die Gesundheit.

In Chile gilt Kaffee aus gerösteten Hagebuttenkernen als bewährtes Mittel gegen Magenschleimhautentzündungen.

#### **3.3.2 Getrocknet**

Aufgeschnitten und getrocknet (ganze Früchte oder nur Samen) ergeben die Hagebutten einen geschätzten, leicht nach Vanille schmeckenden Tee, der gerne bei Erkältungskrankheiten eingesetzt wird.

Das Vitamin C in der Hagebutte ist besonders beständig. Durch ganz bestimmte Enzyme bleibt es auch beim Erhitzen der Frucht im Hagebutten-Tee erhalten, während es normalerweise beim Kochen zerstört wird. Allerdings sollte man den Hagebuttentee innerhalb von fünf Stunden trinken. Danach verflüchtigt sich auch hier das Vitamin C.

Wichtig ist, daß bei der Tee-Zubereitung wirklich alle Bestandteile der Hagebutte dabei sind: Schale, Fruchtfleisch, die Kerne, aber auch die zarten weißen Fäden, die sich zwischen den Kernen und dem Fruchtfleisch befinden. Neben dem Vitamin C liefert uns die Hagebutte aber auch Magnesium für Herz und Kreislauf, Zink und Selen für die Immunkraft, alle B-Vitamine und den roten Farbstoff Lycopin, wie wir ihn aus den Tomaten kennen.

Man kann übrigens größere Mengen Hagebuttentee über einen längeren Zeitraum hinweg trinken, ohne die Nieren zu schädigen.

Die Kerne können entweder mit in den Tee gegeben, oder auch getrocknet pulverisiert werden. Sie enthalten ein Vanille-Aroma und würzen somit Süßspeisen, Kuchen etc.

Hagebuttentee kann man z. B. sehr gut mit Linden- oder Holunderblüten mischen und als Präventions- sowie auch als Heil-Erkältungstee trinken.

## **4 Rezepte**

Diverse Quellen: [Kräuterweisheiten], [Garten-Literatur], [Ernte am Wegrand], [AWL], Zeitschriften "Landidee", "Mein schönes Land" etc.

### **4.1 Tees, Sirupe, Rosenwasser etc.**

#### **4.1.1 Rosenblüten-Tee**

Aus den Blütenblättern von 1 ungespritzten (Duft-)Rose - frisch oder getrocknet – bereitet man etwa einen Viertelliter Tee zu. Man gibt einen Viertelliter kochendes Wasser in eine leere Teekanne und läßt es etwa 5 Minuten abkühlen. Dann kommen die Rosenblütenblätter hinein und sofort wird auch der Deckel draufgelegt, damit die ätherischen Öle nicht entweichen.

Die am Deckel hängenden Tropfen klopft man vor dem Einschenken herunter, damit sie in die Flüssigkeit fallen.

#### **4.1.2 Rosenwasser**

Die Herstellung von Rosenwasser ist sehr einfach. Man braucht dafür nicht mehr als 4 Hand voll ungespritzte Rosenblütenblätter und 1 halben Liter Wasser.

Man nimmt die Hälfte der Rosenblüten und schneidet die hellen Blütenböden ab, denn sie sind oft bitter. Nun werden die Blätter in einem Topf mit Deckel mit handwarmem Wasser übergossen und abgedeckt 2 Tage lang stehen gelassen.

Danach siebt man das Rosenwasser ab, gibt die 2. Hälfte der Rosenblütenblätter hinzu und läßt das Ganze weitere 2 Tage lang ziehen.

Absieben und fertig ist das Rosenwasser. Man kann es auch in Eiswürfelförmchen einfrieren.

### **4.1.3 Rosensirup**

Für 2 mal 750 ml

150 g Blütenblätter

1/2 lt Wasser

1 kg Zucker

Saft von 2 Limetten

Das Wasser aufkochen, die Blüten zugeben und 5 Minuten bei ganz kleiner Hitze simmern lassen (mit Deckel!). Abkühlen und 2 Stunden geschlossen ziehen lassen.

Danach abseihen, den Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze kochen bis der Sirup klar ist. Den Limettensaft zugeben und nochmal 5 Minuten köcheln.

Heiß abfüllen und gut verschließen.

### **4.1.4 Rosengelee**

500 ml Apfelsaft

500 g Gelierzucker

Saft von 1/2 Zitrone

20 g Rosenblütenblätter

Den Saft mit Gelierzucker und Zitronensaft aufkochen, 5 Minuten köcheln, den Schaum abschöpfen.

Rosenblätter zugeben und 1 Minute mitkochen. Dann heiß abfüllen und gleich verschließen.

Öfter schütteln, damit sich die Blätter schön im Gelee verteilen.

### **4.1.5 Rosensorbet**

80 g Zucker

2 EL Rosensirup

300 ml Wasser

20 g Blütenblätter

2 EL Limettensaft

300 ml Roséwein

Zucker und Sirup in kochendem Wasser auflösen, Blüten zugeben und abkühlen lassen.

Abseihen, mit Limettensaft und Wein vermischen. Dann Einfrieren oder am besten in der Eismaschine weiterverarbeiten.

### **4.1.6 Lavendel-Rosen-Zucker**

150 g Zucker

einige Lavendelblüten

1 ungespritzte Duftrosenblüte

Blüten säubern, abzupfen und klein schneiden. Zusammen mit dem Zucker mit dem Stabmixer fein

zerkleinern.

Gut verschlossen aufbewahren, gelegentlich auflockern.

Eine köstliche Zutat für Desserts, Tee, Kuchen etc.

#### **4.1.7 Rosen-Öl**

30 g gereinigte Blütenblätter

330 ml Olivenöl

Blätter und Öl mischen, in einem Gefäß gut verschlossen etwa 1 Woche in die Sonne stellen.

#### **4.1.8 Kandierte Rosenblüten**

Makellose Blätter abzupfen, zwei Eiklar in einer flachen Schüssel leicht mit einer Gabel verquirlen, die Blüten sanft mit einer Pinzette durchziehen und sofort vorsichtig mit Feinkristallzucker bestreuen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech werden die kandierten Blätter dann bei 50 Grad im Backrohr etwa 1 Stunde getrocknet.

#### **4.1.9 Kandierte Rosenblüten 2**

125 g Zucker

50 ml Wasser

Duftende Rosenblüten

Zucker und Wasser zu einer Lösung verkochen und abkühlen lassen. Die Blütenblätter mit einer Pinzette vorsichtig in die lauwarme Lösung tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier zwei Tage trocknen lassen. Am zweiten Tag einmal wenden.

### ***4.2 Muse, Saucen und Suppen***

#### **4.2.1 Hagebuttenmus (18. Jhdt.)**

Besonders vitaminschonende Zubereitung nach einem alten Rezept aus dem 18. Jahrhundert:

Entkernte Hagebutten in einem Steintopf fest zusammendrücken und mit etwas Wasser bedecken. Sobald sie weich sind, streicht man sie durch ein Sieb und vermischt die Masse mit derselben Menge Zucker.

Dann wird das Mus nur erwärmt, keinesfalls gekocht, und im Kühlschrank aufbewahrt.

#### **4.2.2 Hagebuttenmus**

250 g getrocknete Hagebutten

200 ml Apfelsaft

50 g Zucker

1 Prise Zimt oder 1 TL Vanillezucker

Hagebutten im Apfelsaft über Nacht quellen lassen. Zucker und Zimt oder wahlweise Vanillezucker dazu geben. Alles pürieren.

Passt zu Süßspeisen oder Wildgerichten.

### **4.2.3 Hagebutten-Sauce**

1/4 kg Hagebutten  
375 ml Wasser  
25 g Zucker  
5 g Kartoffelmehl

Man stößt die Hagebutten in einem Steinmörser, füllt sie in einen irdenen Topf, gießt das Wasser darauf, deckt den Topf zu, läßt die Masse langsam eine 3/4 Stunde bei schwacher Hitze kochen und püriert sie durch ein Haarsieb. Dann bringt man den Saft wieder zum Kochen, rührt Zucker und das in Wasser gelöste Kartoffelmehl dazu, läßt es 5 Minuten mit der Sauce unter Rühren gar kochen und stellt die Sauce dann kalt.

### **4.2.4 Hagebuttensuppe**

300 g Hagebutten  
1 l Wasser  
1 Prise(n) Salz  
50 g Zucker  
50 g Maisstärke  
200 g Creme fraîche

Die Hagebutten in Wasser langsam weich kochen (nach dem ersten Frost gesammelte Hagebutten brauchen nicht gekocht zu werden.) Die Hagebutten mit dem Sud durch das Passiergerät geben, um die Haut und die behaarten Kernchen zu entfernen. Salzen, zuckern und die pürierte Suppe wieder auf den Herd stellen. Die Maisstärke in etwas kaltem Wasser verrühren, zur Suppe geben und diese aufkochen. Die Suppe kann heiß oder kalt serviert werden. Dazu wird auf jede Portion ein Häubchen Creme fraiche gegeben.

### **4.2.5 Hagebutten-Chutney**

1 kg Hagebutten  
150 g Zwiebeln, fein gewürfelt  
100 g Rosinen  
350 g Zucker  
125 ml Essig (Weinessig)  
Ingwer, gemahlen  
Zimt, gemahlen  
Nelke(n), gemahlen  
Senfkörner, gemahlen  
Koriander, grob zerstoßen

Zutaten reichen für 2 Gläser mit je 0,5 L Inhalt.

Die Hagebutten von Blüten und Stielen befreien. Die Früchte längs aufschneiden und die Kerne mit einem kleinen Löffel herausschaben. Am besten Einweghandschuhe anziehen, um Juckreiz zu vermeiden.

Die Hagebutten waschen. Mit wenig Wasser, den Zwiebelwürfelchen, den Rosinen, dem Zucker und dem Weinessig aufkochen.

Die Gewürze hinzufügen und das Chutney bei schwacher Hitze im offenen Topf etwa 90 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Das Hagebutten - Chutney abschmecken und noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Sofort verschließen und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Tipp: Das Hagebutten - Chutney wird in der Farbe intensiver und im Geschmack schärfer, wenn man noch etwas Cayennepfeffer dazugibt. Ebenso gut kann man auch etwas Pulver der zerstoßenen roten Chilischote hinzufügen, aber Vorsicht - sie kann sehr scharf durchschmecken!

#### **4.2.6 Hagebuttenpesto**

1 rote Chilischoten, entkernt und klein geschnitten  
2 Dolden Johannisbeeren, gezupft  
100 g Hagebuttenschalen (ca 150 g frische Früchte), entkernt und klein geschnitten  
1 EL Himbeeressig  
ca. 3 EL Keimöl  
Pfeffer und Salz

Alles pürieren und abschmecken. Passt zu weißem Fisch.

#### **4.2.7 Hagebutten-Kaltschale**

500 g Hagebutten  
4 EL Zucker  
1 1/2 TL Mandel-Puddingpulver  
50 g Rosinen  
1 Zimtstange  
200 ml Rotwein

Die Hagebutten gut waschen und mit dem Zimtstück in 1 Liter Wasser kochen. Durch ein Sieb streichen und zusammen mit dem Zucker erneut aufkochen, mit dem Mandel-Puddingpulver leicht binden. Die Rosinen in dem Rotwein einweichen und dazugeben. Auskühlen lassen und sehr kühl servieren, z.B. mit Zwiebackstückchen oder Bisquit.

#### **4.2.8 Hagebutten süßsauer**

500 g Honig  
3 El Zitronensaft  
100 ml Obstessig  
200 ml Wasser  
1 kl. Zimtstange frisch gemahlen

500 g Hagebutten, entstielt und entkernt

Den Honig mit Zitronensaft, Essig, Wasser und Zimt aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Hagebutten in saubere Gläser füllen, mit dem heißen Sud übergießen, sofort verschließen und kalt stellen. Am nächsten Tag den Sud aus den Gläsern abgießen, nochmals erhitzen und wieder über die Hagebutten gießen. Die Gläser sofort verschließen und kalt stellen.

Haltbarkeit: ca. 1/2 Jahr.

#### **4.2.9 Rosenblüten-Pudding**

1/2 lt Milch

3 Handvoll duftende Rosenblütenblätter

35 g Speisestärke (oder 1 Pkg. Puddingpulver mit Sahnegeschmack)

3 EL Zucker

Blütenblätter einige Stunden in der Milch ziehen lassen. Abseihen. Speisestärke in etwas Milch anrühren, den Zucker in der übrigen Milch auflösen und zum Kochen bringen.

Milch-Stärke-Mischung einrühren und aufkochen. Pudding in Formen füllen, kalt stellen, stürzen und eventuell mit kandierten Rosenbüten garnieren.

### **4.3 Liköre und Elixiere**

#### **4.3.1 Hagebuttenlikör 1**

500 g Hagebutten

150 g brauner Kandis

1/2 Orange

1/2 unbehandelte Zitrone

4 Gewürznelken

1/2 Zimtstange

1 Fl. Weinbrand (0,7l)

Von den Hagebutten Blüten und Stengelansätze abschneiden. Die Früchte waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und die Kerne herausschaben. Dann noch einmal gründlich waschen. Die Hagebutten mit braunem Zucker vermischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Orange und Zitrone hauchdünn abschälen. Die Fruchtmischung mit Schalen und Gewürzen in eine bauchige Flasche geben und mit dem Weinbrand übergießen. Gut verschließen und an einem warmen, sonnigen Platz 2 Monate ziehen lassen. Nach dem Filtern den Likör bei Zimmertemperatur noch einmal 4 Wochen nachreifen lassen.

#### **4.3.2 Hagebuttenlikör 2**

500 g Hagebutten

150 g weißer Kandiszucker

1 Flasche Kirschwasser

Hagebutten entkernen, waschen und leicht zerdrücken. In einem Gefäß mit Zucker bestreuen und

mit dem Alkohol auffüllen.

Nach einer Woche filtern und in Flaschen abfüllen.

### **4.3.3 Rosenblütenlikör**

Rezept für 1 Liter

2 Holunderblütendolden

4 ungespritzte Duftrosenblüten

4 Lavendelblüten

1 Vanilleschote

300 g (weißer) Kandiszucker

700ml Doppelkorn oder Wodka

Die Holunderblüten sorgfältig von den Stielen schneiden, die Rosenblüten zupfen. Beides nicht waschen!

Die Blüten nun schichtweise in ein Glas schichten, Vanillemark und Kandiszucker zugeben. Mit dem Alkohol übergießen, mindestens 10 Tage an einen warmen Ort stellen und täglich schütteln.

Dann den Likör durch einen Kaffeefilter gießen und 4 Wochen nachreifen lassen.

In Flaschen abfüllen und dunkel aufbewahren.

### **4.3.4 Hagebutten-Elixier**

100 g getrocknete Hagebutten

50 g Zucker

300 ml 50%-igen Alkohol

Zutaten mischen und einen Monat lang ziehen lassen. Abseihen. 200 ml Wasser zufügen und als Stärkungsmittel einnehmen.

## Literaturverzeichnis

Wikipedia: , <http://de.wikipedia.org/wiki/Hundsrose>, ,  
AWL: , [http://www.awl.ch/heilpflanzen/rosa\\_canina/rosa\\_canina.pdf](http://www.awl.ch/heilpflanzen/rosa_canina/rosa_canina.pdf), ,  
Baku: Baku, Irina, Innovative Verwertungsmöglichkeiten von Wildrosen(Rosa ssp.) als Rohstoff für die Lebensmittelindustrie,Pharmaindustrie und Kosmetik,  
Welt der Rosen: , <http://www.welt-der-rosen.de/rosenwelt/vitaminrosen.htm>, ,  
Wikimedia: , [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration\\_Rosa\\_canina0.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_Rosa_canina0.jpg), ,  
Kräuterweisheiten: , <http://www.kraeuterweisheiten.de/rosen.html>, ,  
Ernte am Wegrand: Christine Recht, Max F. Wetterwald, Ernte am Wegrand - Wildkräuter, Früchte und Beeren, 2008  
Essbare Wildpflanzen: Steffen Guido Fleischhauer, Jürgen Guthmann, Roland Spiegelberger, Essbare Wildpflanzen, 2012  
Garten-Literatur: , [http://www.garten-literatur.de/Pflanzen/Rezepte/rosen\\_rezepte.htm](http://www.garten-literatur.de/Pflanzen/Rezepte/rosen_rezepte.htm), ,

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Rosa canina: Prof. Dr. Otto Wilhelm Thomé; Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz - 1885, Gera, Germany.....	11
Abbildung 2: Blühende Hundsrose.....	12
Abbildung 3: Details Stengel, Dornen und Blätter.....	12