

Lavandin – die feurige Pflanze des Mittelmeerraums

Автор(и): Растителна защита
Дата: 16.09.2015 Брой: 9/2015



Die Zistrose ist die Pflanze mit dem höchsten Polyphenolgehalt in Europa.

Die Zistrose (*Cistus incanus*), auch Graubehaarte Zistrose oder Felsenrose genannt, ist eine Gattung niedriger, mehrjähriger Sträucher, die vor allem für ihren starken, unverwechselbaren Duft nach Amber bekannt ist, der auf den hohen Gehalt an ätherischen Ölen in ihren Blättern zurückzuführen ist. Die Pflanze ist im Mittelmeerraum weit verbreitet. Sie gedeiht auf sehr unfruchtbaren Böden – trockenen, sandigen und steinigen, hauptsächlich in sonnenexponierten hügeligen und gebirgigen Gebieten mit reichlich Sonnenschein. In Bulgarien ist die Zistrose hauptsächlich in der Region des Strandscha-Gebirges zu finden. Die Pflanze ist ein mehrjähriger, immergrüner, halbimmergrüner Strauch oder Halbstrauch, der meist in Gruppen wächst. Es sind zwanzig Arten bekannt, jede mit ihren spezifischen Eigenschaften. Die Sträucher sind relativ

niedrig – bei einigen Arten erreichen sie bis zu 1,5 m, während andere nicht höher als 0,5 m sind. Ihre Breite beträgt etwa 0,7–0,8 m. Die Blätter sind länglich, gegenständig angeordnet, 5 bis 7,5 cm lang und etwa 2–2,5 cm breit. Die Pflanze ist reichlich mit Blüten bedeckt, und die Blüten haben fünf Blütenblätter in Weiß, Rosa, Dunkelrosa oder Scharlachrot, wobei die Ränder zu den Staubblättern hin manchmal einen dunkleren Farbton aufweisen. Aufgrund ihrer starken Ähnlichkeit mit der Blüte der Hundsrose aus der Familie der Rosengewächse wird die Zistrose manchmal auch als "Felsenrose" bezeichnet. Eine einzelne Blüte hält bis zu 8 Stunden – sie öffnet sich am frühen Morgen und verwelkt vor Sonnenuntergang, aber es öffnen sich ständig neue. Sie blüht hauptsächlich im Mai und Juni, und die Samen reifen Ende Juli. Die Frucht ist eine vielsamige Kapsel von etwa 1 cm Länge. Die Samen selbst sind kantig, rau und rötlich-braun gefärbt. Die verschiedenen Zistrosenarten haben unterschiedliche Prozentsätze an aromatischen Substanzen – bei einigen sind es 2–5 %, bei anderen erreichen sie bis zu 16 %, jedoch von geringerer Qualität.

Reiche Quelle für Polyphenole

Die vorteilhafteste Komponente in der Zistrose ist die große Menge an Polyphenolen – ätherische Öle und Harze. Dies macht sie zu einem wertvollen Rohstoff für die Kosmetik- und Parfümerieindustrie. Ihre Aromen werden auch in der Lebensmittelindustrie verwendet – zum Aromatisieren von Getränken, Zigaretten und Süßwaren. In letzter Zeit wird sie zunehmend als Nahrungsergänzungsmittel verwendet, aufgrund ihrer nachgewiesenen starken antioxidativen und entzündungshemmenden Wirkung. Zistrosenplantagen können mindestens 25 Jahre lang genutzt werden. Für kommerzielle Zwecke werden einjährige Triebe verwendet, die Ende Mai und Anfang Juni geerntet werden. Es wurde festgestellt, dass die Blätter die höchste Konzentration der aromatischen Komponente enthalten – etwa 20 %, im oberen Teil der jungen Zweige – etwa 9–10 %, und im Stamm – sehr wenig. Der Strauch wird auch als Trachtpflanze geschätzt, die Bienen anlockt und dem Honig ein spezifisches Aroma verleiht.

Die Pflanze, die sich selbst entzündet

Das Vorhandensein einer großen Menge an aromatischen Ölen hat eine Schutzfunktion für die Pflanze. Sie wächst auf nährstoffarmen und fast unbewaldeten Geländen. Um sich vor Weidetieren zu schützen, produziert die Pflanze starke Aromen, die deren Nasen reizen und sie von ihren ansonsten saftigen Blättern fernhalten.

Einige Zistrosenarten gehen noch weiter. Sie zeigen ein eher seltsames und dramatisches Verhalten, das sich in Selbstentzündung äußert.

Wenn die Pflanze zu alt wird oder der Wettbewerb um ein Territorium stark zunimmt, "wartet" sie nicht darauf, dass ihr Stamm vollständig austrocknet und verrottet. Am Ende des Sommers, wenn die Samen bereits verstreut sind und die Sonne am heißesten steht, beginnt die Pflanze, eine größere Menge an Polyphenolen zu produzieren. Diese breiten sich wie ein unsichtbarer Nebel

nicht nur um die emittierende Pflanze, sondern auch im umliegenden Gebiet aus. Polyphenole enthalten leicht entflammbare Komponenten. Wenn die Temperatur über 30°C steigt und ihre Konzentration zunimmt, entzünden sie sich bald und erfassen den bereits alternden und halbgetrockneten Strauch, setzen ihn in Brand, aber entzünden damit auch den gesamten Pflanzenbestand, der sich an diesem Standort gebildet hat. Die Pflanzen verbrennen bald, aber die Samen überleben. Vor allem bleiben die Samen der Zistrose erhalten, da sie am besten gegen hohe Temperaturen und direkte Flammen geschützt sind. Darüber hinaus wirkt die hohe Temperatur als Reizmittel, als Stimulans, das die Schutzschicht des Samens aufbricht und es ihm ermöglicht, sehr bald nach dem kurzen Feuer zu keimen. Die neuen jungen Pflanzen wachsen auf völlig kargem Gelände, mit fast keinem Wettbewerb und auf einem mit Holzasche gut gedüngten Boden.