

Der Duft der Provence

Der Sommer gilt als Hochsaison des Lavendels. Das Wunderkraut, das diverse Beschwerden lindern soll, blüht in dieser Jahreszeit am besten.

VON OLIVIA HOFFMANN

Lavendula angustifolia ist lateinisch. Dabei handelt es sich um einen Alleskönner. Lavendel, intensiv in der Färbung Blau und noch intensiver im Duft. Dem Kraut werden viele Wirkungen zugesprochen – wie anregend, anti-rheumatisch, antidepressiv, beruhigend, durchblutungsfördernd, krampflösend, insektizid, nervenstärkend, schmerzlindernd, schweisstreibend und zellerneuernd. Es ist also ein ganz charmanter Alleskönner. Das Lavendelöl mit seinen ätherischen Inhaltsstoffen ist rundum beliebt und begehrt.

In Südfrankreich und im Norden Italiens, aber auch in anderen Ländern wie Spanien, Marokko, Bulgarien und Ungarn gedeiht der Lavendel. Sogar in Australien, Russland und Amerika finden wir plantagenartige Anbaugelände des wertvollen Krautes. Was sicher ist: Der Lavendel ist die Seele der Provence. Dort wird er wegen der Parfüm-Industrie bereits seit Jahrhunderten angebaut und bringt den Menschen Auskommen und Wohlstand.

Grundsätzlich wird Lavendel im Sommer, zur Zeit seiner schönsten Blüte, geerntet. Vor allem an Sonnentagen und um die Mittagszeit ist der Anteil der wirksamen Inhaltsstoffe am höchsten. Man schneidet die Blüten mitsamt den Stängeln und streift erst später, je nach Weiterverwendung, die Einzelblüten von der Rispe ab. Die Art der Trocknung ent-



Eine Lavendelplantage.

ZVG

scheidet massgebend über den Verbleib des wunderbaren Duftes. Sie sollten an einem trockenen, luftigen und eher kühleren Ort, wie beispielsweise einem belüfteten Keller erfolgen. Der Lavendel wird gebündelt, über Kopf aufgehängt oder die abgestreiften Blüten auf einer trockenen Unterlage ausgebreitet und getrocknet. Damit der Lavendel die intensive Färbung behält, muss er an einem dunklen Ort getrocknet werden. Sonst verliert er seine Farbe.

Eigentlich seltsam, dass man den Duft von Lavendel automatisch mit Blumenteppeten und englischen Ladys verbindet.

Wahrscheinlich liegt es daran, dass seinem Geruch so etwas altmodisch Aufgeräumtes innewohnt. Frische Wäsche wäre auch noch so eine Assoziation. Nun ja, es sind keinesfalls nur distinguierte ältere Damen, die auf die Kraft des Lavendels vertrauen – nicht nur als Duftsäckchen im Kleiderschrank. Für vieles ist der Lavendel gut, sei es ein Honig mit Lavendelduft oder ein Lavendelsalz.

Lavendelsalz selber gemacht:

Zutaten: 1 Tasse frische oder getrocknete Lavendelblüten, 3 Tassen grobkörniges Meersalz

Zubereitung: Lavendelblüten mit dem Salz vermischen, und in ein Glas füllen. Mindestens eine Woche kühl und dunkel lagern. Dann das Lavendelsalz durchsieben und den Lavendel entfernen. Das Salz in einem geschlossenen Glas dunkel aufbewahren, am besten sogar im Kühlschrank. Noch intensiver wird das Salz, wenn man es vor dem Gebrauch im Mörser zerkleinert.

Der Name Lavendel entstammt dem lateinischen Verb «lavare» was heisst «waschen». Da wundert es nicht, dass ein Grossteil der jährlichen Ernte zur Herstellung von herrlich duftenden Sei-

Zur Autorin

Die Floralgestalterin Olivia Hoffmann leitet seit 2004 das Blumenhaus im Gartencenter Hoffmann in Unterengstringen. Nachdem sie die Meisterprüfung mit Bestnote abgeschlossen hatte, verwirklicht sie ihre Ideen vor allem mit Grossprojekten. Schon fünfmal in Folge hat Olivia Hoffmann an der Gartenmesse Giardina den Goldaward geholt. Gestaltung ist ihre Berufung und zugleich ihre Leidenschaft. Mit ihrem zwölfköpfigen Team werden blumige Angelegenheiten erarbeitet und verwirklicht. Markante Wegpunkte des Schaffens sind: Dekoration beim Schweizer Fernsehen, Installation bei Allcare, Konzepterarbeitung für die blumige Deko an der Baselworld.



Bitte richten Sie Ihre Fragen an:
AZ Zeitungen AG
az Limmattaler Zeitung
Ratgeber Garten
Heimstrasse 1
8953 Dietikon
inserate@limmattalerzeitung.ch

fen und natürlich anderen Kosmetika genutzt wird. Der Sommer ist eindeutig die Zeit des Lavendels.