

## Aus der Reihe Nutzpflanzen- Datei

# Rosmarin

### Pflanzenart

Rosmarin, *Rosmarinus vulgaris*

### Botanische Familie

Lippenblütler, *Lamiaceae*

### Pflanzenart

Stark aromatisch riechendes Würz-  
kraut, am Stängelgrund verholzend,  
daher auch als Zwerghalbstrauch  
bezeichnet.

### Beschreibung

Rosmarin ist ein buschig wachsender,  
verzweigter Strauch, der eine Höhe  
von 50 cm bis zu zwei Metern errei-  
chen kann. Die bräunlichen Äste  
stehen meistens aufrecht, mit Aus-  
nahme des kriechenden Rosmarins.  
Die schmalen, nadelförmigen Blätter  
wachsen gegenständig, sind obersei-  
tig dunkelgrün und unterseitig mit  
einem weißen Filz überzogen. Die ty-  
pischen Lippenblüten stehen in  
Scheinquirnen und sind blassviolett,  
rosa oder hellblau gefärbt. Die ganze  
Pflanze duftet harzig aromatisch und  
schmeckt bitter.

Der Name leitet sich vom lateini-  
schen *ros marinus* ab, was soviel  
bedeutet wie Tau (*ros*) des Meeres  
(*marinus*), wohl deshalb, weil  
Rosmarin oft an Mittelmeerküsten  
wächst, wo sich der Tau nachts in den  
Blüten sammelt.

### Klima und Standort

Warme, trockene Plätze, zwischen  
Steinen; sehr frostempfindlich, meist  
nicht winterhart

### Bodenansprüche

Kalkreiche, humose, leicht erwärm-  
bare Böden, nicht zu feucht.

### Nährstoffansprüche

Geringe Nährstoffansprüche; vor der  
Pflanzung Boden mit reifem Kom-  
post, Steinmehl und Kalk versorgen.

### Günstige Nachbarn

Mit Lavendel zusammen kann er zwi-  
schen Rosen und Stauden gepflanzt  
werden oder als Beetumrandung zum  
Schutz gegen Ameisen und andere  
Schadinsekten. Im Kräuterbeet ver-  
trägt er sich mit fast allen anderen  
Pflanzen.

## Ungünstige Nachbarn

Wermut, Weinraute, Raps, Senf und Rettich.

## Günstige Vorkulturen

Senf oder einjährige Lupinen

## Günstige Nachkulturen

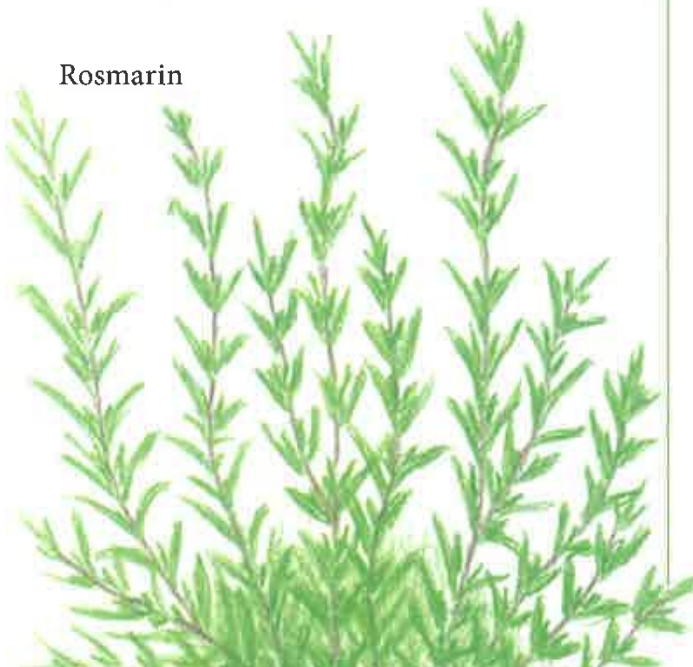
Keine, da langjährige Nutzung.

## Pflanzung

**SAATBAD** 15–30 Minuten in Humo-  
fixlösung. Aussaat: März/April in  
Saatschalen, nach etwa sechs Wochen  
in Töpfen pikieren;

Vermehrung durch Stecklinge oder  
Risslinge in Töpfen.

Rosmarin



## Sorten

**WEIHENSTEPHAN/VEITSHÖCHHEIM** robust und aromatisch, hellblaue Blüten ab April, winterhart bis  $-10^{\circ}\text{C}$ .

**ARP** extrem robust, gutes Aroma, hellblaue Blüten, kann an geschützten Plätzen als gut eingewurzelte Pflanze Frost bis  $-20^{\circ}\text{C}$  (sofern nur wenige Tage anhaltend) überstehen.

**REX** starkwüchsige Sorte mit aufrechten Trieben, frosthart bis  $-10^{\circ}\text{C}$ , hellblaue Blüten ab April.

**MAJORCA PINK** Liebhabersorte mit säulenförmigen Wuchs, hellgrünen Blättern und zartrosa Blüten, Überwintern in einem hellen Raum,  $0^{\circ}\text{C}$  bis  $+10^{\circ}\text{C}$ , nicht zu trockene Luft.  
**PROSTRATUS** Kriechender- oder Hänge-Rosmarin, mildes Aroma, geeignet zur Ampeln-Bepflanzung.

Unserer Erfahrung nach vertragen auch winterharte Rosmarinsorten keinen Winter mit Frostperiode oder langanhaltenden feuchten Perioden im Frühjahr. Da Rosmarin sehr früh treibt, sind gerade die jungen Triebe bei spätem Frost sehr gefährdet.

Im Weinklima oder Rheinland kann man versuchen, frostharte Sorten mit Winterschutz im Kräuterbeet zu lassen. Sonst raten wir zur Überwinterung in frostfreien Quartieren.



## Aus der Reihe Nutzpflanzen- Datei

# Rosmarin

## Saat- und Pflegetipps

Rosmarin immer in Saatschalen oder Töpfen aussäen. Direktsaat ins Freiland klappt leider nicht. Der Samen benötigt vier Wochen zur Keimung, die Sämlinge wachsen sehr langsam. Sie sind auch sehr empfindlich gegen Störungen im Wurzelsystem. Man pikiert deshalb direkt in Töpfe, wo sie ein Jahr stehen bleiben. Diese Töpfe können im Sommer ins Kräuterbeet eingelassen werden. Kommen die Pflanzen direkt in den Boden, wachsen sie schneller und üppiger und man braucht nicht allzu oft zu gießen. Die Erde sollte aus mürben Lehm, etwas Kompost und reichlich Sand bestehen.

## Leserwink

### Rosmarin als Pflanzenschutzmittel

Da Rosmarin auch pilzabtötende Stoffe enthält, probierten wir, ob einfacher Rosmarintee auch gegen Pilzkrankheiten im Garten hilft. Mehltau an Phlox und Lupinen konnten wir nach dreimaliger Anwendung mit diesem Tee stoppen: vier Teelöffel getrockneten Rosmarinblätter auf einen Liter kochendes Wasser, 20 Minuten ziehen lassen, 1:1 mit Wasser verdünnen und befallene Pflanzen und Nachbarpflanzen abspritzen.

R. F.

## Rosmarin überwintern

Das Schicksal vieler Rosmarinstöcke ist dies: Im Herbst, wenn sie aus dem Garten kommen, sind sie kräftig und schön, im Winter werden sie kränklich und gehen oft ein. Das muss nicht sein.

Die Pflanzen sollten schon Ende August ausgegraben und eingetopft werden, damit sich die empfindlichen Wurzeln wieder erholen. Bis zum Frost können sie draußen bleiben. Werden die Pflanzen ins Haus geholt, sollten sie in einem hellen, ungeheiztem Raum stehen, bei Temperaturen nicht über 10°C. Auf viel Licht kommt es an!

Während des Winters wird der Rosmarin nicht gedüngt und kaum gegossen. Gießen Sie nur in den Untersetzer. Was nach einer Stunde nicht aufgesogen ist, wird weggeschüttet. Falls die Stöcke trotzdem

kümmern, machen Sie sich

keine Sorgen, sobald sie

im Frühjahr wieder

draußen sind, werden

sie sich bald

erholen.

## Erntetipps

Man schneidet die blühenden Triebe von Mai/Juni bis zum August. Ernten Sie in den ersten Jahren vorsichtig und eher selten. Bei Pflanzen im Topf oder Kübel werden nie mehr als ein Viertel der Triebe entfernt. Länger als fünf Jahre sollte die Pflanze nicht am gleichen Platz stehen.

## Vermehrung

Durch Neuaussaat oder Stecklingsvermehrung können neue Pflanzen herangezogen werden.

Die Samengewinnung beim Rosmarin ist sehr leicht durchzuführen, aber der Weg vom Samen zur Pflanze ist lang und schwierig.

Trotzdem: wer es versuchen will, lässt einfach einige Triebe verblühen, schneidet sie ab und reibt die Samen aus. Die Keimfähigkeit der Samen beträgt drei Jahre.

## Schädlinge & Krankheiten

Von Schädlingen und Krankheiten wird der Rosmarin kaum geplagt.

## Verwendung

In der Küche ist Rosmarin ein wichtiges Gewürz für Fleisch- und Fischspeisen, für tomatige Soßen, Kartoffelgerichte, Zucchini und vieles mehr. Besonders in der mediterranen Küche ist das Würzkraut sehr beliebt. Auch als Bestandteil von Teemischungen ist Rosmarin beliebt.

## Rosmarin als Heilpflanze

Rosmarin gehört zu den durchblutungsfördernden und herzstärkenden Heilpflanzen. Die äußerliche Anwendung erfolgt durch Rosmarinabkochungen als Badezusatz oder als Einreibmittel bei Nervenschmerzen, Kopfschmerzen und geistiger oder körperlicher Abgespanntheit. Rosmarinbadezusatz sollte man jedoch nicht abends anwenden, denn er belebt und regt an und kann so das Einschlafen gerade verhindern.

Abkochungen von Rosmarin wirken desinfizierend bei unreiner Haut.

Zur Stärkung von Herz, Kreislauf und des gesamten Organismus ist etwa drei Wochen lang dreimal täglich ein Likörgläschen Rosmarinwein zu empfehlen (70 g getrocknete oder 10 g frische Rosmarinblätter in einen Liter gutem Weißwein durch 14 Tage ziehen lassen, dann filtrieren).