

Lavendel

Frischer Lavendel

Die Konzentration des ätherischen Öls ist in den Lavendelknospen kurz vor ihrer Blüte am intensivsten.

Getrocknete Lavendelblüten

Sie entfalten ihr Aroma am besten, wenn man sie erwärmt. Ihre dezente Bitternote harmoniert gut mit Fisch und gegrilltem Fleisch.



Das bekannte, warm - würzige, blumige Aroma wird sowohl von den Blüten, als auch von den Blättern ausgestrahlt. Am intensivsten ist es jedoch in den kurz vor dem Aufblühen geernteten Blütenknospen, die auch in getrockneter Form dieses Aroma gut beibehalten. Lavendel bietet sich insbesondere als Gewürz für süße Speisen wie Kuchen und Cremespeisen oder zur Aromatisierung von Zucker an. Es ist jedoch auch Bestandteil der berühmten Gewürzmischung

"Kräuter der Provence" und kann, dezent eingesetzt durchaus auch herzhaften Speisen wie Suppen, Braten und Salaten eine raffiniert pikante Note verleihen. Lavendelblütentee schmeckt angenehm würzig, aromatisch und wird passenderweise nach Geschmack mit etwas kräftigem Honig abgerundet.

Verwendeter Pflanzenteil

Blüten (und in geringerem Umfang auch die Blätter).

Geruch und Geschmack

Sehr starker, parfumartiger Geruch; vor allem die Blätter schmecken bitter (siehe auch Ysop über familien-typische Bitterstoffe und Zitwer über Bitterkeit allgemein).

Inhaltsstoffe

Das ätherische Öl (1 bis 3%) ist reich an Linalylacetat (30 bis 55%) und Linalool (20 bis 35%). Weitere Aroma-komponenten sind β -Ocimen, Cineol, Kampfer und Caryophyllen-epoxid; sogar Coumarin-derivate (Coumarin, Dihydrocoumarin, Herniarin, Umbelliferon) wurden gefunden.

Herkunft

Westliches Mittelmeergebiet. Obwohl Lavendel in weiten Teilen Europas eine beliebte Zierpflanze ist, ist Frankreich das einzige Mittelmeerland, in dem er in größerem Umfang zur Gewinnung von Lavendelöl (einem Rohstoff für die Parfumindustrie) angebaut wird.

Daneben gibt es auch in Ungarn und Südosteuropa (Bulgarien) kommerziellen Lavendelanbau.

Der Name Lavendel ist vom lateini-schen lavare "waschen" abgeleitet und bezieht sich auf die Verwendung des Lavendels in Bade-essenzen und -ölen.

In den meisten europäischen und sogar einigen nichteuropäischen Sprachen findet man sehr ähnliche Namen für Lavendel, z.B. englisch lavender, spanisch lavanda, rumänisch levănțică (levănțică), lettisch lavandīna, slovenisch lavendin, slowakisch levandul'a, finnisch laventeli, bulgarisch lavandula [лаван-дула], griechisch levanta [λεβάντα], sowie türkisch lavânta çiçeği und hebräisch lavender [לבנדר].

Von Westasien bis Indien findet man jedoch eine Gruppe von miteinander verwandten Namen mit einem anderen Ursprung: Arabisch khuzaama [مىخزا], Armenisch husam [հուսամ], Urdu khushbudar [خوش بودار] und Farsi ostukhuduz [استوخودوس]. Über die Herkunft dieser Namen weiß ich leider nichts; aber ich vermute, daß portugiesisch alfazema und (seltener) spanisch alhucema auch in diese Reihe gehört, da sie dem arabischen al-khuzaama [الخمزامى] "der Lavendel" auffallend ähneln (der Wechsel von arabischem خ oder ح zu portugiesischem f ist systematisch). Siehe auch Kapern über andere arabische Lehnworte im Iberischen.