



Rosmarinus officinalis **Rosmarin** Lamiaceae

Familie: Lamiaceae - Lippenblütlergewächse

Ordnung: Lamiales - Lippenblüteriartige

Namensgebung: Rosmarinus = Meertau: das Kraut ist an den felsigen Küsten des südlichen Mittelmeeres beheimatet.

Fundort/ Höhenlage: eigener Garten / 350m

Lebensraumtyp: Topfpflanze

Inhaltsstoffe: ätherisches Öl Pinen; Gerbstoffe (Tanine); Saponine;

Wirkung: kreislaufanregend, verdauungsstärkend, krampflösend, schmerzstillend

Achtung: Bei Schwangerschaft und Epilepsie nicht zu empfehlen. Als Küchengewürz unbedenklich!

Rezept: Rosmarin-Muffin: 300g Mehl, 1 Pkg. Backpulver, 2 EL Rosmarin fein geschnitten, 5 EL Orangensaft, 4 EL Zucker, 250g Margarine, 1 Pkg. Vanillezucker, Schale von 1 Orange, 5 Eier, Staubzucker

Notizen: Als Symbol der Treue war er traditioneller Bestandteil von Brautkränzen und Bräutigamstäußchen. Im 16. Jhd. vergoldete man Rosmarinzweige um sie bei Hochzeiten als Gastgeschenk oder an Neujahr als Glücksbringer zu verteilen. Er war der Jagdgöttin Artemis geweiht und wurde als Räucherwerk verbrannt. Außerdem diente er zusammen mit Eibenzweigen als duftende Weihnachtsdekoration.