

Aromainfo!

Rosenhydrolat (*Rosa damascena*) (ohne Alkohol)



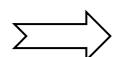
***Ärgere dich nicht darüber, dass der Rosenstrauch Dornen trägt,
sondern freue dich darüber, dass der Dornenstrauch Rosen trägt***
Arabisches Sprichwort

In dieser Info möchte ich Sie dazu einladen ein wenig mehr über Rosenhydrolat und seine vielfältigen Anwendungsbereiche zu erfahren.

Wenn man in der einschlägigen Literatur nach schlägt stellt man schnell fest, das Rosenöl und Rosenhydrolat seid Jahrhunderten in nahezu allen Kulturen im kosmetischen und medizinischem Bereich vielseitige Verwendung finden.

Prof. Dietrich Wabner schreibt in seiner Schriftenreihe: Die Heilkunst der Rose

„Das Rosenwasser war eines der frühesten aus Rosen gewonnenen Schönheitsmittel. In Persien wird es ca. 1500 v.Chr. erwähnt und war zweifelsohne schon Jahrhunderte vorher bekannt und in Gebrauch. Des Weiteren bestand im 17. Jahrhundert jede dritte Medizin aus Rosen oder war mit Rosen gemischt.“ Man könnte fast neidisch werden. Dank sei den Kreuzrittern, die das Rosenwasser aus dem Orient zu uns nach Europa brachten.



Herstellungsverfahren

Das echte Hydrolat wird nach einem genau vorgeschriebenen Herstellungsverfahren gewonnen. Die Gewinnung des Hydrolats erfolgt in einer eigenen Destillation nach den Vorschriften des Codex (1830 Referenzhandbuch der französischen Pharmacopée) Dabei wird pflanzenspezifisch eine definierte Menge Pflanzen mit einer bestimmten Menge Wasser destilliert. So ergeben 1 kg Pflanzen 1 bis 4 Liter Hydrolat. Bei diesen auf alten Erfahrungen basierenden Herstellungsvorschriften werden die Pflanzen einzig und allein zur Hydrolatgewinnung destilliert. Andere Verfahren, wie Destillationswässer aus der Herstellung von ätherischen Ölen, synthetischen Aromen, mit Alkohol versetzten oder destilliertem Wasser haben nicht dieselbe Zusammensetzung und therapeutische Wirkung. Der Destillationsprozess ist ähnlich dem der ätherischen Öle. Generell wird aber so langsam wie möglich destilliert. Der Wasserdampf nimmt die wasser- und fettlöslichen Substanzen mit. Das so entstandene Kondensat, das Hydrolat, wird nur noch gefiltert, sonst aber nicht mehr weiter behandelt. Auf diese Weise können fast alle aktiven Lebenssubstanzen der Pflanzen gewonnen werden. Voraussetzung für ein gutes Produkt ist gutes Wasser, vorzugsweise Quellwasser aus den Bergen.

Dank an Katja Heinen

Eigenschaften des Rosenhydrolats

Rosenhydrolat ist für alle Hauttypen geeignet, von der Babyhaut bis zur Altershaut, insbesondere für die sensible Haut. Es reinigt, klärt, erfrischt, belebt, spendet der Haut Feuchtigkeit und erhält sie. Des weiteren wirkt es stärkend, harmonisierend, entzündungshemmend, wundheilend, desinfizierend und regenerierend.

Als Rasierwasser für die empfindliche und leicht reizbare Haut.

Nach dem Sonnenbaden auf der Haut versprühen, hilft der Haut sich zu regenerieren.

In der Aromalampe, gibt einen wunderbar zarten Rosenduft im Raum.

Anwendungsmöglichkeiten

Nach Überanstrengung und Überreizung der Augen (Arbeit am Computer) Kosmetikpads mit Rosenhydrolat durchfeuchten. 15 – 20 Minuten auf die geschlossenen Augen legen. So ganz nebenbei bemerken wir, wie uns der zarte Rosenduft herrlich entspannt. Besonders angenehm ist das Ganze mit gekühltem Rosenhydrolat.

In Verbindung mit Tonerde als klärende und reinigende Maske.

Als Gesichtswasser, es gibt und erhält die Feuchtigkeit unserer Haut.

Bei gereizter und juckender Kopfhaut, diese sanft mit unverdünntem Rosenhydrolat einmassieren.

Rosenhydrolat in der Babypflege

Selbstverständlich darf Baby auch mal Rosenduft genießen. Hierzu gibt man 1 Essl. Hydrolat auf eine Babywanne. Diese Menge ist für ein pflegendes Bad ausreichend. Zudem wollen wir auch nicht vergessen, der Geruchssinn von Babys gehört zu den ausgeprägtesten Sinneswahrnehmungen. Von daher werden Düfte von Babys viel intensiver wahrgenommen, als von Erwachsenen und wir wollen ja Babys Geruchssinn nicht überstrapazieren.

Durch Erkältung verklebte Augen vom Nachwuchs (natürlich auch von Erwachsenen) lassen sich leicht mit Rosenhydrolat durchfeuchtete Wattepads reinigen.

Eine schöne Baby lotion lässt sich herstellen, indem man 2 Essl. Jojoba oder

Mandelöl und 1 – 2 Teel. Rosenhydrolat mit dem Mixer kurz aufschlägt. Diese Mischung ist allerdings nur für den sofortigen Gebrauch geeignet, da die beiden Stoffe ohne Emulgatoren nicht lange verbunden bleiben.

In Rosenduft schwelgen

Selbstverständlich eignet sich Rosen-Hydrolat auch wunderbar als natürliches Parfüm und Körperspray.

*Die Veilchen kichern und kosen
Und schau nach den Sternen empor;
Heimlich erzählen die Rosen
Sich duftende Märchen ins Ohr.*
Heinrich Heine

Rosencreme

30 ml Jojoba
30 ml Mandelöl
7 g Bienenwachs
25 ml Rosenhydrolat
3 – 5 Tropfen Rosa damascena (nach Duftvorliebe)
Geben Sie das Bienenwachs in eine hitzebeständige Glasschale und gießen das Jojobaöl dazu. Stellen Sie die Schale ins Wasserbad und verrühren die Zutaten, bis alles geschmolzen ist. Erwärmen Sie das Rosenhydrolat in einem separaten Behälter und geben Sie es unter ständigem Rühren nach und nach dazu. Zuletzt rühren Sie das ätherische Öl ein, verteilen die Mischung in kleine Glastiegel und stellen Sie zum Festwerden in den Kühlschrank.

Rosenhydrolat in der Aroma – Apotheke

Bestens bewährt hat sich Rosenhydrolat bei Halsentzündungen und Mund – Schleimhautentzündungen. Hierzu bitte einen Heilkundigen konsultieren.

Bei stressbedingten Kopfschmerzen ist häufig eine Kompresse mit Rosenhydrolat hilfreich.

Kleine Schürfwunden können mit Rosenhydrolat gereinigt werden.

Genießen

Blattsalat mit Rosendressing

Dressing: 1 Eßl. Zucker, 150 ml Orangensaft frisch gepresst, 300g Naturyoghurt, 500 ml Wasser, 1 Essl. Rosenwasser, 1 Essl. Weißweinessig, eine Prise Salz
Salate und Kräuter nach Belieben, z.B. Frisée, Rucola, Petersilie, 2 Handvoll Himbeeren oder Beeren der Saison

Zubereitung: Zucker bei kleiner Hitze in einer Pfanne hellbraun karamellieren, mit Orangensaft ablöschen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die ausgekühlte Masse unter den Yoghurt heben, Rosenwasser und Essig dazu geben und leicht salzen. Salate, Kräuter und Beeren mit dem Dressing anrichten.

Rezept aus dem Buch, Rosen kulinarisch
Herausgeber, Regia – Verlag Cottbus

Haltbarkeit und Aufbewahrung

Da es sich um ein 100 % naturreines Produkt handelt, ohne Konservierungsstoffe oder Alkohol, sollte es lichtgeschützt in Braunglasflaschen aufbewahrt werden. Kleine Mengen zur täglichen Pflege (Kosmetik) können ihren Platz im Bad finden. Größere Mengen müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden.
Die Haltbarkeit beträgt ca. 2 Jahre.



© by Kordula Verhoeven

