

AROMEN FÜR DRAUSSEN UND DRINNEN Was man in Garten und Wohnung gegen dicke Luft tun kann

Das rochen schon die Römer gern

Duftende Pflanzen bietet der Garten zu jeder Jahreszeit – im Moment blüht der Schmetterlingsstrauch

VON TASSILO WENDEL

Bei einem Spaziergang im Garten verlocken mancherlei Düfte zum Verweilen. Ob es die Hyazinthen im Frühling sind, im Sommer Lavendel, Rosen und Edelweiden oder im Herbst die Blüten der Virginischen Zaubernuss: Schon seit Jahrtausenden schätzt man die Düfte bestimmter Pflanzen. Die Römer bevorzugten es, wichtige Gespräche zwischen duftenden Kräutern zu führen. Der Adel genoss die Wohlgerüche von Zitrusfrüchten und anderen Exoten in den Orangerien der großen Gärten. Und unsere Großmütter legten gern Zweige von Lavendel zwischen die Wäsche.

Doch nicht nur Menschen lassen sich von duftenden Pflanzen betören, auch zahlreiche Insekten werden angelockt. Sie sollen allerdings beim Besuch der Blüte durch Bestäubung die Fortpflanzung der Art sichern. Neben leuchtenden Farben sind es vor allem die unterschiedlichsten Düfte, die den Insekten den Weg zur Blüte weisen.

Von Hochsommer bis Frühherbst lockt besonders der Schmetterlingsstrauch (*Buddleja davidii*) mit weißen, lilafarbenen oder karminroten Blüten zahlreiche Insekten an. Vor allem Schmetterlinge wie Tagpfauenauge und Kleiner Fuchs, Zitronenfalter oder Kohlweißlinge werden vom süßen Duft angezogen und laben sich am Nektar. Damit der Schmetterlingsstrauch gut zur Geltung kommt, sollte man ihm einen exponierten Standort geben. Geeignet ist ein Platz an der Terrasse, im Rasen als Solitärstrauch oder vor einer Hauswand. Da die Pflanze drei bis fünf Meter Höhe und annähernd die gleiche Breite erreicht, sollte man ihr genügend Platz einräumen.

Duftende Pflanzen bietet der Garten zu jeder Jahreszeit. Bereits im Winter entfaltet der Chinesische Duftsneeball (*Viburnum farreri*) seine Blüten. Sie erscheinen als weiße Büschel an den Enden der Triebe schon im November und können bei milder Witterung bis März oder April die Pflanze schmücken. Als Pendant empfiehlt sich mit rosafarbenen Blüten der Bodnant-Schneeball (*Viburnum bodnantense*), der zur gleichen Zeit seinen zarten Duft verströmt. Den am stärksten ausgeprägten Duft unter allen Schneeballarten hat der Korea-Schneeball (*Viburnum carlesii*), den er allerdings erst im April und Mai preisgibt.

Wenig bekannt ist die Winterblüte (*Chimonanthus praecox*), ein etwa zwei bis drei Meter hoher Strauch, der im Februar und März dicht von gelben, stark duftenden Blüten bedeckt ist. Sie sind zweieinhalb Zentimeter breit und bestehen aus hellgelben äußeren und braunrot gefärbten inneren Blütenblättern.

Wenn der Frühling seinen Einzug im Garten hält, dann betören Hyazinthen, Narzissen, Stiefmütterchen und Goldlack mit ihren intensiven Duftwolken, bald folgen Veilchen und Maiglöckchen. Vor al-



Hungriger Gast. Von Hochsommer bis Frühherbst lockt der Schmetterlingsstrauch (*Buddleja davidii*) mit seinem Duft Menschen und Insekten an. Vor allem Tagpfauenauge, Kleiner Fuchs, Zitronenfalter und Kohlweißlinge laben sich an seinem Nektar. Foto: Tassilo Wendel

lem pflanzt man sie auf die Blumenrabatte oder in Gemeinschaft von Gehölzen, manche lassen sich auch in Pflanzschalen oder sogar im Balkonkasten recht gut verwenden.

So richtig nimmt der Duftreigen der Gehölze im Mai seinen Anfang, wenn der Flieder sein intensives Aroma aussendet. Die zahlreichen Sorten des Flieders liefern mit ihren weißen, lila oder purpurroten Blütenständen nicht nur einen attraktiven Blickfang, sondern sind ein duftender Schmuck für Garten und Vase.

Unter den Kletterpflanzen beginnen im Mai verschiedene Geißblattarten (*Lonicera*), ihre bizarren und intensiv riechenden Blüten zu entfalten. Als erste Art blüht Jelängerjeliener (*Lonicera caprifolium*) gelblichweiß, im Juni folgt in der gleichen Farbe das Wald-Geißblatt (*Lonicera periclymenum*), das bald vom Roten Waldgeißblatt (*Lonicera periclymenum*, 'Serotina') mit gelb und rot gefärbten Blüten abgelöst wird. Alle Geißblattarten verströmen ihren Duft vor allem in den Abend- und Nachtstunden. Da sie recht anspruchslos sind, kann man sie im Garten fast überall pflanzen. Auch für große Gefäße lassen sie sich verwenden, die auf der Terrasse oder dem Balkon platziert werden.

Im Juni beginnt die Zeit der Rosen, die schon lange als Inbegriff der Duftpflanzen gelten. Denkt man an die „Königin

der Blumen“, fallen einem die verschiedensten Düfte ein. Manchmal ganz zart, dann wieder sehr süß und aromatisch, verzaubern sie die Menschen seit vielen Jahrhunderten. Allerdings haben die Rosen durch die züchterische Bearbeitung teilweise ihr wundervolles Aroma eingebüßt. Geblieben sind vor allem Wildrosen und alte Rosensorten. Allerdings findet man jetzt auch bei Neuzüchtungen Sorten mit ausgeprägtem Duft.

Manchmal sind es auch die Blätter, die den Geruch verströmen

Zu den Gehölzen mit sommerlicher Blütezeit gesellen sich eine ganze Palette von Stauden, die teilweise bis zum Herbst den Garten schmücken. Sie verbreiten ihr Odeur in den unterschiedlichsten Varianten und Intensitäten, so dass jede noch so feinfühlig Nase auf ihre Kosten kommt. Auf der Blumenrabatte duften jetzt Pfingstrosen (*Paeonien*), Taglilien (*Hemerocallis*), hohe Flammenblumen (*Phlox paniculata-Hybr.*) oder Lilien (*Lilium*). Dazwischen gesäete Schleifenblumen (*Iberis amara*) oder Duftsteinrich (*Lobularia maritima*) blühen bis zum Frosteintritt und betören durch einen süßen Geruch. Unter den einjährigen Sommerblumen

sind vor allem Duftwickeln (*Lathyrus odoratus*) beliebt, mit denen man außerdem wundervoll wirkende Sträuße binden kann.

Weiter geht es mit der Virginischen Zaubernuss (*Hamamelis virginiana*), die von Oktober bis Dezember ihre etwas streng duftenden, aber zarten gelben Blüten in großer Zahl erscheinen lässt. Als kleiner Baum von drei bis fünf Metern Höhe passt sie schön auf eine Rasenfläche oder einen anderen Platz im Garten, der gut eingesehen werden kann.

Neben den Blüten verströmen auch die Blätter mancher Pflanze Aromen, die von ätherischen Ölen unterschiedlicher Zusammensetzung stammen. Allgemein bekannte Küchenkräuter wie Beifuß, Estragon, Majoran, Oregano, Salbei, Thymian oder Zitronenmelisse finden als Zierpflanze wenig Verwendung. Dennoch lassen sich mit ihnen interessante Kompositionen in Gefäßen schaffen, die nicht nur optisch eine Augenweide sind, sondern gleichzeitig mit ihrer Würzkraft unsere Speisen verfeinern.

Dazu kommen vor allem vom Thymian und Oregano Sorten mit gelb oder weiß panaschierten Blättern, die schon eher als Zierpflanzen verwendet werden. Setzt man sie an den Rand von Rabatten in sonniger und trockener Lage, entwickeln sich im Laufe der Zeit üppige, dekorative Polster.

Gute Laune mit Lavendel

Raumdüfte schmeicheln der Nase und wecken schöne Erinnerungen – wenn die Dosierung stimmt

Düfte machen gute Laune, wirken beruhigend oder belebend und steigern Studien zufolge sogar unsere Kauf- und Tanzlust. Kein Wunder also, dass Warenhäuser, Diskotheken und Hotels rund um den Globus sich diesen Effekt zunutze machen und ihre Gäste via Klimaanlage oder elektronischer Diffuser dezent mit der einen oder anderen Substanz bestäuben. Auch für die Wohnung gibt es eine breite Palette an Raumdüften. Empfindliche Nasen sollten dabei aber auf die richtige Dosierung achten.

„Im Handel bekommt man die verschiedensten Produkte – für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel“, sagt Wolfgang Blume, Vorsitzender des Deutschen Verbands der Riechstoff-Hersteller (DVRH) in Berlin. Dazu zählen neben Duftkerzen, -ölen, -stäbchen und -lampen zum Beispiel auch Raumsprays und Elektroverdamper. „Aus Asien kommt ein weiterer Trend: duftende Wandfarbe.“ Ob die sich auf Dauer bewährt oder letztlich nur der Nase des Malermeisters schmeichelt, bleibt dem Experten zufolge aber abzuwarten.

Bei der Gestaltung der duftenden Accessoires lassen die Hersteller ebenfalls ihre Fantasie spielen. Es gibt Holzstäbchen, die Duftöle aus eleganten Flakons aufsaugen. Elektrische „Rauchverzehrer“, die ihr technisches Innenleben hinter Holz-, Glas- oder Keramikgehäusen verbergen. Das klassische Potpourri im transparenten Stoffbeutel und nicht zuletzt Duftlampen für ätherische Öle in den verschiedensten Designs – von nostalgisch-rustikal bis dezent-puristisch.

Erzeugt werden Raumdüfte entweder künstlich oder aus natürlichen Stoffen wie Blüten, Kräutern, Hölzern, Gräsern oder Früchten. Dabei ist nicht unbedingt gesagt, dass empfindliche Menschen letztere besser vertragen, meint Blume. „Wer merkt, dass ihm ein Raumduft nicht bekommt, sollte beim Arzt einen Allergietest machen“, rät er. Beim nächsten Kauf könne man die betreffenden Stoffe dann vermeiden, denn „die müssen alle auf der Verpackung ausgewiesen sein.“

Der Deutsche Allergie- und Asthmabund (DAAB) in Mönchengladbach empfiehlt Verbrauchern dagegen generell, auf Raumdüfte zu verzichten. Er hatte im vergangenen Jahr verschiedene Substanzen getestet und festgestellt, dass einige die Raumluft extrem belasten, darunter zum Beispiel Benzol, das als krebserregend gilt, aber auch der Naturstoff Limonen, der die Haut reizen kann.

Verbandsvorsitzender Blume indes beruhigt: Wer im seriösen Handel kauft, etwa in Drogerien, Deko- oder Bioläden, und nicht „auf Flohmärkten oder bei fliegenden Händlern“, sei auf der sicheren Seite. „Die Parfümöle in all diesen Produkten entsprechen den strengen Richtlinien der International Fragrance Association und sind somit verbraucherfreundlich.“

Garantiert unschädlich sind auch diese Duftideen Marke Eigenbau: Man nehme eine mit Nelken gespickte Orange oder ein Schälchen mit Anis, Kardamom, Zimt oder aromatisiertem Tee und dekoriere es in Küche, Flur oder Wohnzimmer. Einziger Nachteil: Schon bald verflüchtigt sich der Wohlgeruch, es muss nachgefüllt werden. Die Berliner Einrichtungsberaterin Fanny Bodin hat auch noch einen weiteren, ganz simplen Tipp: „Ein Strauß frischer Blumen riecht nicht nur gut, sondern sieht auch hübsch aus.“ So könne man sich auf natürliche Weise den Duft des Sommers in die Wohnung holen.

Doch wie kommt es, dass Geräte unsere Stimmung derart beeinflussen? „Einerseits gelangen Düfte über die Nase ins Riechsystem. Das wiederum steht in Kontakt mit dem limbischen System, das im Gehirn für die Verarbeitung von Emotionen und Erinnerungen zuständig ist“, erklärt Hanns Hatt, der am Lehrstuhl für Zellphysiologie der Ruhr-Universität Bochum seit Jahren zur „Macht der Düfte“ forscht und zwei Bücher zum Thema geschrieben hat. Omas frisch gebackener Apfelkuchen oder das After Shave des ersten Freundes – wer diese Düfte nach Jahren wieder erschnuppert, für den werden die damit verbundenen Erinnerungen also postwendend wieder lebendig.

Hinzu kommt: „Ist man einem Duft länger ausgesetzt, atmet man ihn ein, er gerät in die Lunge, von dort ins Blut und so wiederum in die verschiedensten Gewebe und ins Gehirn“, sagt Hatt. Gerade bei Raumdüften sollte man diese Wirkung bedenken, und lieber eine geringere Konzentration wählen. „Bei empfindlichen Menschen kann es sonst zu Übelkeit und Kopfschmerzen kommen.“

Generell verteuflern würde der Forscher alles verströmt Gerüche. „Da könne man sich seine Duftumgebung ebenso gut angenehm gestalten.“

SILKE ZORN

GERUCHSKILLER

Sogenannte Geruchskiller versprechen, üble Dünste ein für allemal zu beseitigen. Doch wie funktioniert das? Die meisten dieser Sprays enthalten **Cyclodextrine**, chemische Verbindungen mit einem **Hohlraum in der Mitte**. Sie binden die Geruchsmoleküle und sperren sie – bildlich gesprochen – in diesen Hohlraum ein. Einige Produkte sind gleichzeitig Träger angenehmer Duftstoffe, die dann im Austausch mit den „Übeltätern“ in die Luft abgegeben werden. Ein Rätsel ist der Wissenschaft dagegen noch die (nachgewiesene) Wirkung von **Edelstahl**, der als Seifenersatz sehr gut gegen Fisch- und Zwiebelhände hilft. *szo*

Wie zu Omas Zeiten: Einkochen ist angesagt

Sie konservieren den süßen Geschmack des Sommers: Einmachgläser voller Pflaumen, Birnen, Kirschen, Gurken und Bohnen. Wer in den vielen Zeitschriften über das wiederentdeckte Landleben und die neue Lust am Rustikalen blättert, weiß bald: Einkochen ist wieder angesagt und der neueste Luxus – denn es kostet Zeit, die kaum jemand hat.

Noch in den 60er Jahren füllte Einkochtes die Speisekammern. Eine Hausfrau, die auf sich hielt, hatte die hohe Kunst des Konservierens für Notzeiten gelernt. Der Krieg und die Hungerjahre danach lagen schließlich erst 20 Jahre zurück. Wohl dem, der im Spätsommer Stunde um Stunde investiert hatte, um einen Vorrat für den Winter anzulegen: „einzuwecken“. Als die Tiefkühltruhen um 1970 aufkamen und die Supermärkte bald Gefrierkost anboten, kam das Einkochen im Glas aus der Mode. Doch nun wird Omas aufwendige Kunst bei Selbstversorgern, Hobbygärtnern und Fans regionaler Produkte wieder beliebt.



Noch in den 60er Jahren füllten Einweckgläser die Speisekammern. Das änderte sich, als die Tiefkühltruhe Einzug hielt. Foto: gms

Geprägt hat den Begriff „Einwecken“ die Firma „J. Weck & Co.“ Am 1. Januar 1900 von Johann Carl Weck und Georg van Eyck im badischen Öflingen gegrün-

det, wurde sie schon wenig später im Duden verewigt: Einwecken gilt seitdem als Synonym für Einkochen. Lebensmittel werden unter Ausschluss von Luft stark erhitzt und somit haltbar gemacht. Beim Weck-Glas entweicht die Luft während des Einkochens durch den Gummiring zwischen Glas und Deckel.

Der wiederentdeckte Spaß am Einkochen habe die Umsätze beim Glasproduzenten Weck allerdings nicht in die Höhe schnellen lassen. „Etwa zwei Milliarden Einkochgläser schlummern noch in den Haushalten, und fast eine Milliarde werden Jahr für Jahr gefüllt“, schätzt Weck-Prokurist Rüdiger Mengel.

Zu verdanken ist die Vorratswirtschaft wohl dem Streben der Benediktinermönche nach Autarkie. Im 9. Jahrhundert erfanden sie den karolingischen Küchen- und Kräutergarten. Und sie wussten aus ihren lateinischen Schreibstuben, dass schon die alten Römer ihre Früchte in eingedicktem Traubensaft oder abgekochter Salzlösung konservierten. *epd*

NACHRICHTEN

Rhododendren vor Zikaden schützen

Beleimte gelbe Tafeln und Folien schützen den Rhododendron (*Pycnostysanus azaleae*) vor Pilzbefall. Sie fängt die auffällig rot-grün gemusterte Rhododendron-Zikade ab, bevor sie im Spätsommer bis Herbst ihre Eier unter die Schuppen der Blütenknospen legen kann. Das erläutert der Pflanzenschutzdienst der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen in Bonn. Durch die so entstehenden Wunden könnten Pilze in die Pflanze eindringen. Die Knospen färben sich daraufhin während des Winters braun und sterben bis zum Frühjahr ab. Es genügt den Experten zufolge eine Gelbtafel-Falle pro Pflanze. *dpa*

Sellerie viel gießen und düngen

Sellerie braucht im Herbst viel Wasser und Dünger. Rund 30 Liter Wasser pro Woche benötigt die Knolle. Anfang September sollte sie außerdem eine Düngerdosis von 80 bis 100 Gramm feines Hornmehl bekommen. Das rät die Zeitschrift „Flora Garten“ (Ausgabe 9/2011). Der Grund dafür sei, dass die Knolle im Herbst noch einmal ordentlich wächst. Beim Gießen sollte man darauf achten, dass die Blätter trocken bleiben, sonst könne sich der Sellerie eine Pilzinfektion einfangen. Das aromatische Wurzelgemüse wird in der Küche zum Beispiel als Suppengrün, aber auch für Salate und als Beilage verwendet. *dpa*

Knoblauch im Herbst vermehren

Wer Knoblauch (*Allium sativum*) selbst ernten will, sollte dem Zwiebelgewächs Zeit im frostigen Boden geben. Daher kommen die Knollen im September in die Erde, rät die Zeitschrift „Mein schöner Garten“ (9/2011). Werden sie in den Folgemonaten „einem winterlichen Kältereiz“ und Minusgraden ausgesetzt, bilden sich viele Tochterzehen. Die Zehen kommen mit der Spitze nach oben fünf Zentimeter tief in feuchte, humusreiche Erde (Abstand acht Zentimeter, zwischen den Reihen 20 Zentimeter). Statt Knollen aus dem Gemüseregalempfehlen die Experten aber lieber robustere Sorten wie ‘Sultop’ und ‘Messidor’. *dpa*