

Die persische Rose – Eine vielseitige Naturschönheit

Ein kulturgeschichtlicher Überblick und die Wiederbelebung eines besonderen kosmetischen Produktes und dessen Anwendung

Sabine Dürrstein & Dr. Afsaneh Gächter

Vorbemerkung

Da Naturheilkunde und Naturkosmetik in letzter Zeit zunehmend an Bedeutung gewinnt, macht es Sinn, die Kenntnisse fremder Kulturen aufzugreifen. Persien/Iran besitzt einen großen Erfahrungsschatz, wie die Rose in verschiedenen Bereichen das menschliche Wohlbefinden unterstützt. Ausgehend von der Rosentradition zeigen wir die kulturellen Hintergründe und verschiedene Anwendungsmöglichkeiten auf, die uns auch motiviert haben, ein Produkt für die kosmetische Anwendung herzustellen und somit wiederzubeleben.

Die Rose in Persien

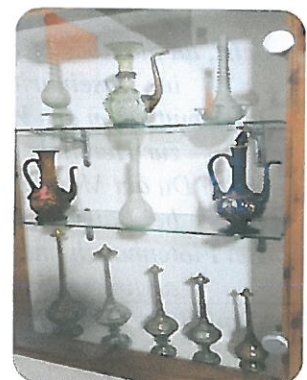
Das Rosenwasser (persische *Golab* گلاب) ist seit jeher ein wichtiger Bestandteil in der persischen Küche und in jeder Hausapotheke. Die Perser kennen seit der Antike die heilende Wirkung der Rose auf Geist, Seele und Körper. Sie ist nicht nur ein fester Bestandteil in der Nahrung, sondern spielt auch in sozialen und religiösen Ritualen eine bedeutende Rolle. Ihr betörender Duft ist harmonisierend und ein Rosenextrakt wirkt heilend. In der heutigen persischen traditionellen Medizin wird die Rose als Königin der Blumen in mehr als 100 Medikamenten angewendet.

Bereits im 8. Jahrhundert n. Chr. gab es in Persien einen blühenden Handel mit Rosenwasser und Rosenöl.

Gattung

Die Rose, die in Persien zur Gewinnung von Rosenwasser und Rosenöl verwendet wird, gehört zur Gruppe der Damaszener-Rosen. Sie ist vermutlich eine Kreuzung von *Rosa gallica* mit *Rosa canina*. Dabei handelt es sich um Rosengewächse (Rosaceae), eine Pflanzenfamilie der Kerneudikotyledonen.

Die Damaszener-Rose ist in Persien als *Gol-e Mohammadi* گل محمدی bekannt (der Namensgeber ist der Prophet Mohammad). Wie aus den archäologischen Funden zu entnehmen ist, werden im persischen Raum seit der Antike Rosen kultiviert. Es wird heute vermutet, dass die Rose zum ersten Mal in Persien gezüchtet und destilliert wurde. Beispielweise sind in einem Museum in der Stadt Qamsar archäologische Funde ausgestellt, die darauf hindeuten, dass seit 2500 Jahren in Persien Rosenwasser und Rosenöl hergestellt werden. Beide Produkte kamen im Mittelalter durch die Kreuzritter nach Europa. In dieser Abbildung zeugen die historischen Rosewasserspender von der langen Tradition der Rosendestillat- und Rosenöl-Gewinnung.



Die größten Anbaubereiche sind die Gegenden um die Städte wie Qamsar, Niasar, Kashan, Isfahan, aber auch in Provinzen wie Kerman und Fars im Süden des Landes werden Rosen angebaut und destilliert. Die größten und bekanntesten Rosenwasserhersteller kommen aus der Stadt Qamsar in der Nähe vom Kashan.



Die Blütenfarbe der Damaszener-Rosen ist Rosa bis Hellrosa. Je nach Anbauregion und klimatischen Gegebenheiten sowie geographischer Lage öffnen sich die Blüten von Ende Mai bis Ende Juni. Die geöffnete Blüte verändert ihre Farbe und wird weiß. Sie verwelkt nach einem Tag und verliert ihre Blütenblätter.

Rose in der persischen Poesie und Literatur

Als Symbol der Schönheit und Sinnbild der Vollkommenheit und Göttlichkeit erfreut sich die Rose großer Beliebtheit in der persischen Poesie und Prosa. Der berühmte persische Dichter aus dem 14. Jahrhundert, *Mohammad Schams ad-Din Hafis* – mit dem Johann Wolfgang von Goethe in seinem *West-östlichen Divan* wetteifern wollte – dichtete in einer Liebeslyrik in seinem *Divan*:

*Jetzt, da die Rose aus dem Nichts
ins Dasein tritt, zum Schmuck der Auen,
In Demut kaum das Veilchen wagt
zur Herrlichen emporzuschauen –
Sollst Du am Morgenröte Dich freun.
bei Paukenschall und Harfenklänge,
Bei Flötenhauch und Feuerkuss,
an junger Schönheit Dich erbauen.
Genieß des Lebens Rosenzeit
bei Spiel und Sang, im Glück der Liebe¹ ...*

¹ Mohammad Schams ad-Din Hafis, *Gedichte aus dem Diwan*. Übersetzt von Friedrich Bodenstedt. Stuttgart: Reclam 1998, 38.

Rosen in der persischen Küche

Nicht nur wegen ihres feinen Aromas, sondern auch durch ihre verdauungsfördernde und reinigende Wirkung wird die Rose in der persischen Küche oft verwendet. Eine Besonderheit ist die Verwendung der ganzen Rosenblätter oder fein gemahlen als Gewürz z.B. *Mast-o-khiar* ماست و خیار - eine Joghurtmischung mit Gurken, getrockneter Minze und Rosenpulver.

Die beliebte Nachspeise *Schol-e Zard* شله زرد (Safran-Reispudding) wird auch mit Rosenwasser zubereitet. Zutaten: 300 g Basmatireis, 1 Liter Wasser, 2 TL Safran, 150 g Zucker, 3 TL Rosenwasser, 1 EL gehackte Mandeln und Pistazien sowie eine Prise Zimt.

Zubereitung: Reis mit Wasser in einen Topf geben und ca. eine halbe Stunde kochen bis der Reis weich wird. Den Safran in ca. 2 Teelöffeln heißem Wasser auflösen. Anschließend den gelösten Safran, Zucker, Rosenwasser und Mandeln zu dem Reis hinzugeben, gut umrühren und für weitere 10 Minuten konstant rühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Dann den Pudding in Schalen füllen, auskühlen lassen und mit Pistazien und einer Prise Zimt dekorieren und genießen.



Ein erfrischendes und gesundes Sommergetränk ist *Khak-e shir* خاک شیر, das überall erhältlich ist. Zwei TL goldbraunen Samen der Sophienrauke (*Sisymbrium Sophia*) in einem Glas Wasser mit einem TL Rosenwasser abschmecken und beliebig mit einem TL Honig oder Zucker süßen.

Die Bedeutung der Rose in sozialen und religiösen Ritualen

Rosenwasser gehört zum festen Bestandteil der persischen Kultur und Religion. Sie wird vor allem aufgrund ihrer harmonisierenden Wirkung in Trauerzeremonien angewendet. In Persien herrscht der Glaube, dass die Damaszener-Rose nicht nur beruhigend ist, sondern auch Ängste und seelische Blockaden löst. Daher wird unter Trauergästen Rosenwasser verteilt und die ritualisierenden Speisen und Getränke für Trauerzeremonien mit Rosenwasser zubereitet.

Rose als Heilpflanze

Die heilenden Kräfte der Damaszener-Rosen sind seit der Antike in Persien bekannt. Die wichtigsten Wirkungen sind: Entzündungshemmend, verdauungsfördernd, schmerzstillend, antidepressiv, angstlösend und aphrodisierend. Heute sind verschiedene Medikamente in Form von Tinkturen, Kapseln und als Rosenölauszug erhältlich.

Rose in der Kosmetik und ein besonderes Anwendungsbeispiel

Hautpflegeprodukte aus Rosenwasser und Rosenöl für Gesicht und Körper erfreuen sich bei der persischen Bevölkerung großer Beliebtheit und gelten als die Kosmetika schlechthin. Sie versorgen die Haut mit Feuchtigkeit, regenerieren das Gewebe und verringern die Faltenbildung. Außerdem wird persisches Rosenöl als Feuchtigkeitsspender für Haare und Kopfhaut und gegen Schuppen verwendet. Eine Besonderheit sind getrocknete und fein pulverisierte Rosenblätter als Kosmetikrohstoff für Körperpflegepuder. Dieses traditionsreiche Kosmetikprodukt wird heute in Persien kaum mehr hergestellt. Dies hat uns auf die Idee gebracht, selbst einen Rosenpuder zu kreieren. Perserinnen verwenden es gerne als leicht desodorierendes Körperpuder, das für eine weiche Haut sorgt und die Trägerin mit zartem Rosenduft umhüllt.

Für die Rezeptur unseres Rosenpuders wählten wir folgende Kosmetikrohstoffe nach besonders pflegenden Gesichtspunkten aus: Reispulver, rosa Tonerde, selbsthergestelltes Rosenpulver aus getrockneten persischen Rosenblüten, Perlenpulver (edles Schönheitsprodukt der Antike), einige Tropfen eines original persischen Rosenölauszuges (Damaszenerblüten mazeriert in Rizinusöl) und persisches destilliertes Rosenöl.

Die Herstellung erfolgt auf folgende Weise: Zuerst die getrockneten Rosenblütenblätter im Elektromixer fein pulverisieren; dann 10 g Reispulver, 5 g rosa Tonerde und je 2 g Rosenblüten- und Perlenpulver in ein Schraubglas geben und gut schütteln. Anschließend 10 Tropfen des persischen Rosenölauszuges und 5 Tropfen des destillierten Rosenöls dazuträufeln und mit einem Pistill gut vermischen. Zum Schluss die Pudermischung durch ein feines Sieb geben und in eine Puderdose abfüllen.
Fotos, die die praktische Umsetzung zeigen, liegen bei.

Den Rosenpuder mit einer Puderquaste oder einem Pinsel großzügig auftragen.

Es liegt eine Produktprobe bei, die wir in einer original persischen Dose, aus Kamelknochen gefertigt, präsentieren.



Fotodokumentation: Herstellung Rosenpuder

Zutaten & Arbeitsgerät



Vermischen der Pudermischung mit dem Pistill

Abfüllen des Rosenpuders;
Puderdose mit Puderquaste



