

## ***Lavandula angustifolia* – Lavendel (*Lamiaceae*), Arzneipflanze des Jahres 2020**

IRIS KABUS

### **1 Einleitung**

Der Echte Lavendel (*Lavandula angustifolia*) wurde durch den interdisziplinären Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde am Institut für Geschichte der Medizin der Universität Würzburg für 2020 zur Arzneipflanze des Jahres gekürt, unterstützt vom Deutschen Medizinhistorischen Museum in Ingolstadt, dem Deutschen Apotheken-Museum in Heidelberg sowie dem Lehrstuhl für Aroma- und Geruchsforschung an der Universität Erlangen. Die in den Blüten enthaltenen ätherischen Öle machten den Lavendel schon früh zur Heilpflanze, besonders gegen Unruhezustände, und zum Lieferant wohlriechender Düfte. Eine bekannte Redewendung lautet daher auch: „Was der Rosmarin für den Geist, ist Lavendel für die Seele.“ Man begegnet der Pflanze im Alltag nicht nur in vielen Gärten, sondern auch in Form von Badezusätzen, Kosmetik, als Gewürz- und Teebestandteil, als Pollenquelle für Honig, Bonbon und Lutschpastille, als Duftstoff in Kissen, Weichspülern, Reinigungsmitteln und Raumsprays. Verschrien als der „Geruch der alten Damen“, ist der Duft nicht bei jedem beliebt. Aktuell wird in einem TV-Spot mit Bildern von traumhaften Lavendelfeldern und dem Slogan: „Mein Ruhestifter. Gegen innere Unruhe – für erholsamen Schlaf“ für ein pflanzliches Arzneimittel mit Lavendelöl geworben.



Abb. 1: *Lavandula angustifolia*, blühend  
(Ennepetal, 02.07.2010, V. M. DÖRKEN).



Abb. 2: *Lavandula angustifolia*, nachgestelltes  
Lavendelfeld auf einer Verkehrsinsel am Hauptbahnhof  
in Mainz (15.06.2014, H. STEINECKE).

### **2 Name und Systematik**

Von den 28 Arten der Gattung aus der Familie der Lippenblütler (*Lamiaceae*) sind neben *Lavandula angustifolia* noch *L. latifolia* (Breitblättriger Lavendel oder Großer Speik) und *L. stoechas* (Schopf-Lavendel) von Bedeutung bei der Duftölgewinnung und in der Volksmedizin.

Der Name der Gattung *Lavandula* leitet sich vom lateinischen Wort „lavare“ für „waschen“ her. Im 9. Jahrhundert wurde die Pflanze in der Glossae Theotiscaae mit leicht abgewandel-

tem Namen als *Lauindula* bezeichnet (MARZELL 1972). Die Äbtissin und Naturheilkundige HILDEGARD VON BINGEN (um 1098–1179) nannte sie *Lavendula*. Der alte wissenschaftliche Name für *L. angustifolia* MILL. war *L. spica* L. Unter diesem Namen hatte LINNÉ 1753 die Arten *L. angustifolia* und *L. latifolia* MEDIK. vereint (KRAUSCH 2003). Weitere Synonyme für den Echten Lavendel waren *L. officinalis* CHAIX und *L. vera* DC. (HIEKE 1989).

Viele volkstümliche Namen für den Echten Lavendel, oft nur regional verwendet, leiten sich von „lavare“ (latein.: waschen) ab, wie: Lauindula, Lauendel, Lavendele, Louengele, Louinkele, Lofengele, Laubangel, Lobengel, Laffennel, Lafengel, Lewendel, Laofendel, Lawändel, Lowändel, Lowênel, Bowändel, Lauender, Lavander, Lafander, Lafänd(e)r, Lavänder, Refend'l, Kafendler, Pfalander, Vorlanderli, Fländerle, Flander(li), Vänderli, Vanderli, Vandeli, Fendlkraut, Lavendelblüml, Adl(e)wänd, Wendel, Gewennel und G(e)wendel (MARZELL 1972).

Auch in vielen europäischen Sprachen finden sich Anlehnungen an den lateinischen Begriff für „waschen“: lavender (im Englischen), la lavande (im Französischen), la lavanda (im Italienischen und Spanischen) und Lavanderli (im Schweizerdeutschen).

Weitere Namen beziehen sich auf den ährenförmigen Blütenstand der Pflanze (lat.: „spica“ = Ähre, Büschel): Speik, Spöhk, Spi(h)k, Spêken, Spiek(e), Spikk, Sick, Spige(n), Spickel, Spieß, Gespick, Aspik, Spigblüemli und Spiklavendel sowie spike (im Englischen), spik (im Dänischen), spica (im Italienischen) und spique (im Französischen). Diese Bezeichnungen werden und wurden sowohl für *L. angustifolia* als auch für *L. latifolia* verwendet. Auf den Duft beziehen sich Namen wie Balsam und Balsamblüemeli, die in der Schweiz gebräuchlich sind (MARZELL 1972).

### 3 Vorkommen und Anbau

Am besten gedeiht der Lavendel auf trockenen, kalkhaltigen, steinigen Lehm- und Lössböden. Er besiedelt vorzugsweise lückige Trockenrasen und -gebüsche sowie Mauern (AICHELE & SCHWEGLER 2000). Nach HEGI (1927) reicht das Verbreitungsgebiet der Gattung *Lavandula* von den Kanaren über den ganzen Mittelmeerraum bis nach Vorderasien. *L. angustifolia* beschränkt sein natürliches Vorkommen hingegen auf den Bereich des westlichen Mittelmeers bis Dalmatien und Griechenland. In den Seealpen, nördlich bis Südtirol, wächst die Pflanze vereinzelt bis zu einer Höhe von 1700 m ü. NN, bevorzugt an trockenen und warmen Hängen. *L. angustifolia* ist Bestandteil der mediterranen Strauchheiden *Cisto-Lavanduletea* (KRAUSCH 2003), die als Garigue bezeichnet werden. Garigue entsteht, wenn Steineichen-Wälder regelmäßig alle 6–8 Jahre gefällt werden, begleitet durch häufiges Abbrennen und Beweiden (WALTER 1990). In Deutschland ist die Art nicht heimisch, aber es finden sich größere verwilderte Bestände z. B. an Weinbergsmauern bei Stuttgart (HEGI 1927). Ein Anbaugelände befindet sich seit 2014 in der Nähe von Detmold auf dem Gelände des Biohof Meiwes und wird dort zusammen mit der TAOASIS Duftmanufaktur bewirtschaftet (WAHRENBERG 2017).

Feldmäßiger Anbau von Lavendel wird bzw. wurde in Südfrankreich – im Languedoc und in der Provence – und in Südengland, z. B. in Suffolk, Herfordshire, Dorsetshire und Kent, betrieben. Kleinere Anbaugelände liegen oder lagen in Niederösterreich, bei Leipzig (Miltitz), in der Westschweiz am Genfer See, in Dänemark, in Spanien und Nordamerika (HEGI 1927).

Das wichtigste Anbaugelände liegt heute in Südfrankreich in der Provence bei der Stadt Grasse. Dort gelang es bereits um das Jahr 1500 den Duft des Lavendels – in der Form des ätherischen Öls – zu destillieren und in Flaschen zu füllen (Abb. 5–6). Hier entstanden auch die ersten Industrien für die Parfümherstellung, was die Städte Grasse, Montpellier und Narbonne zu reichen Handels- und Produktionsstätten machten.



Abb. 3: *Lavandula angustifolia*, nachgestelltes Lavendelfeld auf einer Verkehrsinsel am Hauptbahnhof in Mainz (15.06.2014, H. STEINECKE).



Abb. 4: *Lavandula angustifolia*, verblühtes Lavendelfeld in der Provence/Frankreich (29.09.2012, H. STEINECKE).



Abb. 5 & 6: Lavendeldestilliererei in der Provence/Frankreich (29.09.2012, H. STEINECKE).



Bei der Standortwahl sollte berücksichtigt werden, dass der Ölgehalt des Echten Lavendels witterungsabhängig ist, wobei sich vor allem Tau in Kombination mit hoher Luftfeuchtigkeit negativ auswirkt (FUKAREK 2000). Der richtige Zeitpunkt der Ernte hängt auch vom Wetter ab, sodass eine tägliche Messung des Ölgehalts notwendig ist (BÄRTELS 1997). Bereits 1773 schrieb GLEDITSCH über die beiden Lavendel-Arten, dass der Echte Lavendel resistenter gegen Kälte und angenehmer im Geruch sei, aber weniger Öl beim Destillieren gäbe, der weniger robuste Breitblättrige Lavendel hingegen nicht so angenehm rieche, aber mehr Öl liefere. Die höchsten Erträge werden erzielt, sobald die Blüten sich entfaltet haben. Die blühenden Triebe werden zum Trocknen aufgehängt, die Blüten gerebelt und das ätherische Öl mit Wasserdampf destilliert (PAHLOW 1993).

Vor etwa 60 Jahren änderte sich der Anbau des Lavendels. Wurden bisher überwiegend der Echte und der Breitblättrige Lavendel kultiviert, pflanzte man nun bevorzugt den Lavandin (*Lavandula xintermedia*, eine Hybride aus *L. angustifolia* und *L. latifolia*). Um 1960 wurden in Frankreich jährlich noch 150 t Öl aus *L. angustifolia* gewonnen. Danach sank die Menge des Öls des Echten Lavendels auf 50 t pro Jahr. Lavandinöl, gewonnen aus der Hybriden, wurde im gleichen Zeitraum im Umfang von 300 t pro Jahr produziert. Der Vorteil der Hybride ist, dass sie mehr Öl pro Flächeneinheit liefert, robuster und leichter anzubauen ist als *L. angustifolia* (FUKAREK 2000).

## 4 Morphologie

Der immergrüne, stark duftende Halbstrauch erreicht eine Höhe von 0,2 bis 1 m und hat dicht stehende, aufrechte und vierkantige Zweige, die jung weiß filzig überzogen sind. Auch die gegenständig angeordneten, linealisch-lanzettlichen Blätter mit eingerolltem Rand (Abb. 7) verlieren den anfänglichen weiß-grauen Filz mit der Zeit und sind dann oberseits grün (BÄRTELS 1997). Besonders auf der Unterseite befinden sich Öldrüsen (Abb. 8). Die Länge der Rosmarin-ähnlichen, ganzrandigen Blätter beträgt 2–5 cm.



Abb. 7: *Lavandula angustifolia*, Blätter (Ennepetal, 01.06.2002, V. M. DÖRKEN).

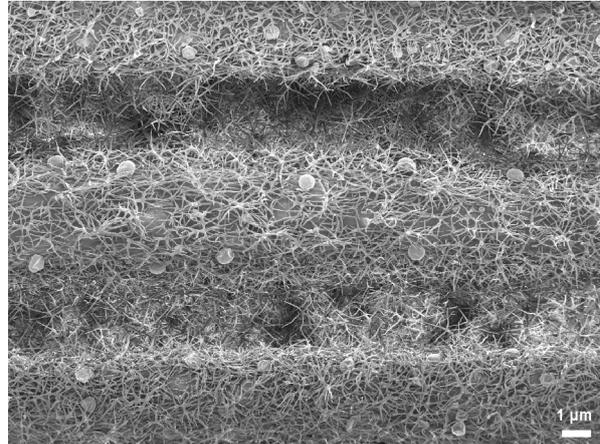


Abb. 8: *Lavandula angustifolia*, Blattunterseite mit Öldrüsen (Konstanz, 23.02.2015, V. M. DÖRKEN).

Im Blütenstand sind in einem Scheinquirl jeweils 6–10 Blüten angeordnet, die auf 15–20 cm Länge unterbrochene Thyrsen bilden (Abb. 9, PAHLOW 1993). Die blau-violetten Lippenblüten (Abb. 10) haben einen röhrenförmigen, zweilappigen Kelch. Zwischen den Kelchrippen liegen neben den Spaltöffnungen kleine Köpfchenhaare und fast sitzende Öldrüsen mit vier- oder achtzelligen Drüsenköpfchen. Hier wird das meiste Lavendelöl gebildet. Die etwa 1 cm lange Krone mit aufwärts gebogener Oberlippe und dreiteiliger Unterlippe ist außen mit Sternhaaren besetzt. Innen trägt sie neben Haaren auch einzelne Drüsen, die Öl produzieren (HEGI 1927). Dabei ist die Menge des Öls schon allein aufgrund der Anzahl der Drüsen geringer als im Kelch.



Abb. 9: *Lavandula angustifolia*, Blütenstand (Bochum, 14.07.2008, A. JAGEL).



Abb. 10: *Lavandula angustifolia*, Blüten (Iserlohn, 28.06.2020, V. M. DÖRKEN).



Abb. 11: *Lavandula angustifolia*, verblüht (Bochum, 15.10.2017, C. BUCH).



Abb. 12: *Lavandula angustifolia*, Fruchtstand (Bochum, 17.02.2009, V. M. DÖRKEN).

## 5 Bestäubung

Lavendel besitzt auch für Insekten eine große Bedeutung, besonders während der Blütezeit von Juli bis September. Neben seiner Funktion als gute Bienenweide für Honigbienen stellt er auch eine gute Schmetterlingsnährpflanze dar. So gelten Rapsweißling, Kleiner (Abb. 13) und Großer Kohlweißling (Abb. 14), Distelfalter, Kleiner Fuchs und Kleiner Weinschwärmer als regelmäßige und Zitronenfalter, Tagpfauenauge, Großes Ochsenauge, Ockergelber Braundickkopffalter und das Taubenschwänzchen als gelegentliche Besucher der Blüten. Auch für Hummeln ist das Nektar- und Pollenangebot von Interesse und so fliegen Gartenhummeln, Ackerhummeln (Abb. 15), Waldhummeln, Wiesenhummeln, Steinhummeln sowie Helle und Dunkle Erdhummeln (Abb. 16) die Pflanze an und bestäuben sie (HINTERMEIER & HINTERMEIER 2012).



Abb. 13: *Lavandula angustifolia* mit Kleinem Kohlweißling (*Pieris rapae*) (18.07.2010, V. M. DÖRKEN).



Abb. 14: *Lavandula angustifolia* mit Großem Kohlweißling (*Pieris brassicae*) (Frankfurt, Palmengarten, H. STEINECKE).



Abb. 15: *Lavandula angustifolia* mit Acker-Hummel (*Bombus pascuorum*) (Frankfurt, Palmengarten, 21.07.2018, H. STEINECKE).



Abb. 16: *Lavandula angustifolia* mit Erdhummel (*Bombus lucorum* agg.) (Bochum, 21.07.2015, A. JAGEL).

## 6 Inhaltsstoffe

Lavendelöl besteht zu 20–50 % aus dem Terpen Linalool (Linalylalkohol, Licareol) und seinem Ester Linalylacetat (30–40 %). Als weitere Terpene sind zu nennen: cis-Ocymenten (3–7 %), Terpinol (3–5 %), Caryophyllen, Cineol (1–2 %), Limonen, Geraniol, Pinen und Camphen (HILLER & MELZIG 2003). DUKE (2010) nennt zusätzlich noch Oleanolsäure. Als weitere Wirkstoffe im Lavendel sind Gerbstoffe, Flavonoide, Phytosterole und Cumarine erwähnenswert (PAHLOW 1993). Nach HEGI (1927) wird der Geruch des Lavendels neben Linalylacetat und Cumarin noch besonders von Ethylamylketon ( $C_8H_{16}O$ ), das in anderen Pflanzenölen fehlt, bestimmt.

## 7 Geschichte und Verwendung

Der Echte Lavendel kommt heute in Form von Öl, als getrocknete Blätter oder Blüten zum Einsatz und wird am meisten in der Naturheilkunde (besonders in der Aromatherapie) genutzt. Die Pflanze wurde schon in vorchristlicher Zeit von den Römern aromatischen Bädern zugesetzt („lavare“) und bereits bei Virgil (70–19 v. Chr.) in den „Bucolica“ (Hirtengedichten) und den „Georgica“ genannt (BIANCHINI & CORBETTA 1986).

In Deutschland wurde der Lavendel zuerst von HILDEGARD VON BINGEN (1098–1179) erwähnt: „Der wilde Lavendel ist warm und trocken, und seine Wärme ist gesund. Wer Lavendel mit Wein kocht, oder, wenn er keinen Wein hat, mit Honig und Wasser kocht und so lau und oft trinkt, der mildert den Schmerz in der Leber und in der Lunge“ (RÖGER & al. 2011: 295). Im 16. Jahrhundert war der Halbstrauch in Deutschland dann nicht nur in Klöstern, sondern in vielen Gärten weit verbreitet (KRAUSCH 2003).

Große Beliebtheit besaß das Parfüm zur Zeit des Barocks und Rokoko, da sich zu waschen unter den Reichen und Vornehmen als unfein galt und man Körpergerüche mit Düften über-tünchte. Der Sonnenkönig LUDWIG XIV hatte angeblich einen Verbrauch von mehreren Tonnen Öl. Als vorteilhaft stellte sich dabei heraus, dass die ätherischen Öle eine antiseptische Wirkung besitzen und gegen Keime schützen können. Man glaubte auch, dass schöne Düfte gegen das Böse helfen. Besonders im Mittelalter zu Zeiten großer Seuchen wie Pest, Cholera und Pocken hatten die Parfümeure Hochkonjunktur und wirkten der Ausbreitung entgegen. Ein Rezept aus dieser Zeit besagt: „Man forme aus den Harzen Laudanum, Styrax, Gummi arabicum und Tragant eine Kugel und mische darunter die ätherischen Öle der Rose, der Nelke, des Muskats, des Lavendels und trage diese Kugel immer bei sich. Vor allem halte man sie sich häufig vor Nase und Mund.“

Lavendelöl war die Substanz, die den Chemiker RENÉ-MAURICE GATTEFOSSÉ (1881–1950) Anfang des 20. Jahrhunderts veranlasste, sich mit der heilenden Wirkung von ätherischen Ölen zu befassen. Bei Experimenten kam es zu einer kleinen Explosion und er verbrannte sich die Hand. Da er im Zentrum der Parfümherstellung in Grasse tätig war, stand auf die Schnelle nur ein Topf mit Lavendelöl zur Verfügung, in den er seine Hand tauchte. Er stellte fest, dass die Brandwunden schnell, ohne Narben und Entzündung heilten. Er entdeckte auch bei anderen ätherischen Ölen heilende Wirkung und brachte 1928 ein Buch mit dem Titel „Aromatherapie“ heraus (PÜTZ 1988). Lavendelöl ist auch ein wichtiger Bestandteil von Kölnisch Wasser. Das bekannteste ist „Original Kölnisch Wasser 4711“ und beinhaltet Lavendel als eine von sieben Hauptinhaltsstoffen. Als „4711 Echt Kölnisch Wasser Remix Cologne Lavendel, Eau de Cologne“ wird es aktuell als eine moderne Hommage an den Klassiker „Echt Kölnisch Wasser“ vermarktet. Dabei wird in jedem Jahr einer der sieben Hauptinhaltsstoffe in einer Limited Edition in den Vordergrund gestellt und neu gemischt.

Um die Raumluft mit Lavendelduft zu parfümieren, kann man Trockensträuße aufhängen oder die seit dem Biedermeier beliebten Potpourris aufstellen. Dabei handelt es sich um offene Gefäße wie Vasen oder Behälter mit löchrigem Deckel, die getrocknete Blüten und Kräuter enthalten. Bekannt ist auch die abschreckende Wirkung des Lavendelgeruchs auf Insekten. Duftsäckchen, die zwischen die Wäsche geschoben werden, haben neben dem für uns (meist) angenehmen Duft noch den Effekt, Motten zu vertreiben. Lavendelöl soll Stechmücken auf Abstand halten sowie gegen Krätze und Kopfläuse helfen (PÜTZ 1988). Im Garten wird es auch gegen Ameisen und Läuse verteilt (STEINBACH 1994).

In der Naturheilkunde werden sowohl Lavendelöl (Oleum Lavandula) als auch Lavendelblüten (Flores Lavandula) eingesetzt und verabreicht als Tee, Pulver, Essig, Wasser, Spiritus, Sirup, Balsam oder Zucker. Will man einen Lavendelblütentee zubereiten, werden zwei gehäufte Teelöffel mit 250 ml kochendem Wasser übergossen und 5–10 Minuten ziehen gelassen. Tee mit Lavendelblüten als einziger Zutat wird heutzutage aber eher selten gekauft. Viel häufiger werden die Blüten des Lavendels als Bestandteil von Teemischungen erworben. Als alleiniger Wirkstoff wird Lavendel in Weichkapseln mit Öl als Fertigpräparat angeboten (z. B. „Lasea“).

Die größte Bedeutung hat der Lavendel bei der Beseitigung von Unruhezuständen, da er beruhigend auf das zentrale Nervensystem wirkt. Eine viel beworbene Wirkung ist die Abhilfe bei Einschlafstörungen, aber auch bei nervösem Reizmagen oder nervösen Darmbeschwerden (HILLER & MELZIG 2003). Wie schon erwähnt, kannte HILDEGARD VON BINGEN die positiven Eigenschaften des Lavendels auf die Leber (RÖGER & al. 2011). So versprechen 1–4 Tropfen Lavendelöl auf Zucker eingenommen Linderung bei funktionellen Oberbauchbeschwerden (PSCHYREMBEL 1999), da der Gallenfluss verstärkt wird (STEINBACH 1994). Diese verdauungsfördernde Wirkung wird ergänzt durch die Lösung von Krämpfen und Blähungen (KRAUSCH 2003). Die stopfende Wirkung der Gerbstoffe hilft zusätzlich bei Durchfällen, die auf Gärungen zurückzuführen sind (PAHLOW 1993). Die Einnahme von Lavendel regt weiterhin den Appetit an (LÖFFLER 1983). Innere Unruhe wirkt sich nicht nur negativ auf den Magen-Darm-Trakt aus, sondern hat auch auf weitere Bereiche des Organismus negative Auswirkungen. Auch da hilft Lavendel und lässt Nervenschmerzen und nervöse Herz- und Darmbeschwerden abklingen (HINTERMEIER & HINTERMEIER 2012). Das Wörterbuch für Naturheilkunde (PSCHYREMBEL 1999) empfiehlt bei funktionellen Kreislaufstörungen *Lavandula angustifolia* als Balneotherapie anzuwenden und 20–100 g der Droge auf 20 l Wasser zu dosieren.

Wird das Öl äußerlich angewendet, dient es als Hautreizmittel und regt so die Haut zu stärkerer Durchblutung an. Reibt sich der Patient mit Lavendelspiritibus ein, können Rheumaschmerzen gemildert werden (PSCHYREMBEL 1999). Als Badezusatz oder als Öl in Umschlägen wirkt es einerseits nervenberuhigend und andererseits belebend und kann gegen Migräne, Gicht und Ischiasbeschwerden eingesetzt werden (HINTERMEIER & HINTERMEIER 2012).

Die in Lavendel enthaltene Oleanolsäure macht die Pflanze zusätzlich zum Atemerfrischer. Wer mit Lavendelöl gurgelt, hemmt das Wachstum des Bakteriums *Streptococcus mutans*, das Karies und Mundgeruch verursacht, und *Porphyromonas gingivalis*, das für Zahnfleischerkrankungen verantwortlich ist (DUKE 2010). Die antiseptische Wirkung macht man sich auch beim Heilen von Wunden und zur Hustenlinderung zu Nutze (BIANCHINI & CORBETTA 1986). In Apotheken und Drogerien werden so auch gerne Lavendelbonbons und -lutschpastillen gegen Husten verkauft. Traditionell soll Lavendelöl außerdem bei Schwerhörigkeit eingesetzt worden sein und als volkstümliches Abortivum (HEGI 1927).

In der Küche dienen die jungen Blätter des Lavendels als Würze für Fisch, Hammelfleisch und Soßen und schmecken herb-bitter und ähneln damit dem Rosmarin (KREUTER 1982). Getrocknet sind sie häufig Bestandteil von Gewürzmischungen wie „Kräuter der Provence“. Auch die Blüten werden gerne in der mediterranen Küche für Kuchen, Kekse, Marmeladen, Eis und Getränke als Gewürz verwendet.

Eine weitere Anwendungsmöglichkeit von Lavendel ist die Nutzung als Räucherwerk. Schon Hippokrates setzte den Lavendel mit anderen ätherisches Öl enthaltenden Pflanzen zur Bekämpfung der Pest in Athen ein, indem er sie verbrannte und antiseptische Dämpfe entfaltete (PELT 1983).

Zu einer beliebten Gartenpflanze macht den Echten Lavendel neben Aussehen und Duft auch noch die Langlebigkeit, da sich unschön gewordene Pflanzen durch starken Rückschnitt gut verjüngen lassen, sowie die einfache Vermehrung durch Aussaat und Stecklinge. Gepflanzt wird der Lavendel solitär oder als Gruppe mit anderen Stauden, die ebenfalls Trockenheit lieben, wie Sonnenblumen. Er verschönt Steingärten, Mauern und eignet sich besonders gut als aparte Umrandung von Rosenrabatten oder auch als reine Pflanzung (Abb. 18). Von solchen Pflanzungen aus verwildert die Art zunehmend auch in die nähere Umgebung (Abb. 17).



Abb. 17: *Lavandula angustifolia*, verwildert von einem Grab in ein Kiesbett (Witten-Mitte, evangelischer Friedhof, 19.09.2013, A. JAGEL).



Abb. 18: *Lavandula angustifolia* in einem Beet auf einem Parkplatz (Bochum-Querenburg, Technologiequartier, 21.07.2015, A. JAGEL).

Imker platzieren ihre Bienenstöcke gerne neben Lavendelfeldern. Der Nektar der Blüten wird von den Bienen zum fast weißen und fein cremigen Lavendelhonig verarbeitet. Der Ertrag des zart duftenden und mild schmeckenden Honigs liegt bei 200–300 kg/ha (HINTERMEIER & HINTERMEIER 2012). Die auffälligen Pollenkörner mit sechs bandförmigen Stäbchenschichten

und sechs elliptischen Poren dienen als mikroskopischer Nachweis für den Lavendel als Sammelpflanze der Honigbienen (HEGI 1927).

Für die Duftölgewinnung und in der Volksmedizin werden auch die Arten *Lavandula latifolia* (Großer Speik) und *L. stoechas* (Schopf-Lavendel) genutzt (FRANKE 1997). Vor dem 16. Jahrhundert wurde kein Unterschied zwischen Lavendelöl und dem Öl des Großen Speiks (Spiköl) gemacht (HEGI 1927). Das Spik-, Narden- oder Spiklavendelöl, gewonnen aus den Blütenkelchen des Großen Speiks, wird heute in der Tierheilkunde, bei der Herstellung von Lacken und für die Porzellanmalerei eingesetzt (FUKAREK 2000). Bei akuter und chronischer Bronchitis sowie rheumatischen Erkrankungen soll es ebenfalls nützlich sein.



Abb. 19: *Lavandula stoechas*, blühend in Südfrankreich (11.04.2017, M. LUBIENSKI).



Abb. 20: *Lavandula stoechas* in Portugal (02.04.2013, U. SANDMANN).

Auch der Schopf-Lavendel (*Lavandula stoechas*, Abb. 19 & 20) wurde seit der Antike genutzt. So sollte er bei Vergiftungen helfen und beigemischt in Speisen die Liebe eines Angebeteten erzwingen (GVA 1993). In der Volksmedizin wurde *L. stoechas* auch bei Lungenproblemen, wie Asthma, Katarrhen der Atemwege und Magenleiden, eingesetzt (HILLER & MELZIG 2003). In den letzten Jahren hat die sehr dekorative Pflanze eine Renaissance erlebt und findet sich häufig im Angebot der Gartencenter.

## 8 Sorten

Es empfiehlt sich Lavendel blühend zu kaufen, um die Blütenfarbe der Wahl zu erhalten, die von Weiß ('Nana Alba', Abb. 21), über Lavendelblau ('Grappenhall'), leuchtend Blau ('Munstead') bis Dunkelblau ('Dwarf Blue') und von Rosa ('Rosea') über Violett ('Hidcote Giant') bis zu tief Violettblau ('Hidcote Blue') reicht (KÖHLEIN & al. 2000).

Die Wuchshöhe wird von 20 cm bei der Sorte 'Nana Alba' bis 60–90 cm bei dem stark wachsenden 'Grappenhall' angegeben (RÖBER & al. 1991).



Abb. 21: *Lavandula angustifolia* 'Nana Alba' mit Hummel (Frankfurt, Palmengarten, 21.07.2018, H. STEINECKE).

## 9 Symbolik

Im Mittelalter stellte Lavendel ein Symbol der Unberührtheit der Jungfrau Maria dar und im übertragenen Sinne für Reinheit. In vergangenen Zeiten wurde die Pflanze auch gegen Hexen und Teufel sowie Liebeskummer eingesetzt (BEUCHERT 2004).

### Danksagung

Herzlichen Dank an Dr. ARMIN JAGEL für das Bereitstellen von Fotos und Literatur. Weitere Fotos haben CORINNE BUCH (Mülheim/Ruhr), Dr. VEIT MARTIN DÖRKEN (Konstanz), MARCUS LUBIENSKI (Hagen), ULRIKE SANDMANN (Overath) und Dr. HILKE STEINECKE (Frankfurt/Main) zur Verfügung gestellt, auch Ihnen sei herzlich gedankt.

### Literatur

- AICHELE, D. & SCHWEGLER H.-W. 2000: Die Blütenpflanzen Mitteleuropas. Bd. 5. – Stuttgart.
- BÄRTELS, A. 1997: Farbatlas Mediterrane Pflanzen. – Stuttgart.
- BEUCHERT, M. 2004: Symbolik der Pflanzen. – Frankfurt, Leipzig.
- BIANCHINI, F. & CORBETTA, F. 1986: Der große Heilpflanzenatlas. – Stuttgart.
- DUKE, A. J. 2010: Heilende Nahrungsmittel. – München.
- FRANKE, W. 1997: Nutzpflanzenkunde, 6. Aufl. – Stuttgart.
- FUKAREK, F. (Hrsg.) 2000: Urania Pflanzenreich, Bd. 2. – Berlin.
- GLEDITSCH, J. G. 1773: Pflanzenverzeichnis zum Nutzen und Vergnügen der Lust- und Baumgärtner und aller Liebhaber. – Berlin
- GVA - Gesellschaft für Verlagsauslieferungen (Hrsg.) 1993: Garten-Handbuch, Pflanzen und Blumen. – Oldenburg.
- HEGI, G. 1927: Illustrierte Flora von Mitteleuropa, Bd. 5(4). – München.
- HIEKE, K. 1989: Praktische Dendrologie, Bd. 2. – Berlin.
- HILLER, K. & MELZIG, M. F. 2003: Lexikon der Arzneipflanzen und Drogen, Bd. 2. – Berlin.
- HINTERMEIER, H. & HINTERMEIER, M. 2012: Blütenpflanzen und ihre Gäste, Bd. 3. – Bad Windsheim.
- KÖHLEIN, F., MENZEL, P. & BÄRTELS, A. 2000: Das große Ulmer-Buch der Gartenpflanzen. – Stuttgart.
- KRAUSCH, H.-D. 2003: Kaiserkron und Päonien rot. Von der Entdeckung und Einführung unserer Gartenblumen. – München.
- KREUTER, M.-L. 1982: Der Bio-Garten, 3. Aufl. – München.
- LÖFFLER, H. 1983: Naturheilkunde von A – Z. – Gütersloh.
- MARZELL, H. 1972: Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. – Leipzig.
- PAHLOW, M. 1993: Das große Buch der Heilpflanzen. – München.
- PELT, J.-M. 1983: Pflanzenmedizin, Heilkraft aus der Natur. – Düsseldorf, Wien.
- PÜTZ, J. 1988: Gesundheit mit Kräutern und Essenzen. – Köln.
- PSCHYREMBEL, W. 1999: Wörterbuch der Naturheilkunde. – Berlin.
- RÖBER, R., FRITZ, D. & NAUMANN, W.-D. (Hrsg.) 1991: Bertelsmann Gartenlexikon 2: Garten und Zimmerpflanzen. – München.
- RÖGER, A., BAUER, A., RUSSHARDT, K. & SCHMID, C. 2011: Das große Buch der Hildegard von Bingen. – Köln.
- STEINBACH, G. (Hrsg.) 1994: Das Mosaik-Lexikon der Nutzpflanzen. – München.
- WAHRENBERG, A. 2017: Lavendel-Anbau: Ein Traum wird wahr. – Schrot und Korn 10/2017.
- WALTER, H. 1990: Vegetation und Klimazonen, 6. Aufl. – Stuttgart.