

Pflege Im Sommer liebt die Pelargonie ein helles Zimmerfenster oder im Freien einen sonnigen bis halbschattigen Platz. Überwinterung frostfrei bei 5° - 10° C an einem möglichst hellen Standort, dabei wenig gießen. Das Substrat sollte lehmig bis sandig sein und der Nährstoffbedarf ist gering. Bei Überdüngung wuchern manche Arten sehr stark und duften wenig.



Pelargonium 'Marble Grey'

Tipp Um die Aromen zur vollen Entfaltung zu bringen reibt man vorsichtig an den Blättern. An warmen sonnigen Tagen ist das Aroma besonders in den Morgenstunden am intensivsten. Gerade mit Kindern kann man die unterschiedlichen Gerüche vergleichen und erraten lassen. Jeder Mensch hat ein unterschiedlich ausgeprägtes Geruchsempfinden. Manche können kleinste Nuancen wahrnehmen, andere kaum einen Unterschied feststellen. Neben der individuellen Fähigkeit spielen auch Alter, Prägung und Training eine Rolle. Ein Verlust der Geruchswahrnehmung kann auch auf verschiedene Erkrankungen hinweisen.

Kleine Auswahl von Duft-Pelargonien im Botanischen Garten

- 1 Pelargonium capitatum, Rosen-Aroma
- 2 Pelargonium tomentosum, Pfefferminz-Aroma
- 3 Pelargonium cucullatum, Weihrauch-Aroma
- 4 Pelargonium quercifolia 'Royal Oak', Kiefernadel-Aroma
- 5 Pelargonium 'Torento' Cola-Aroma
- 6 Pelargonium fragrans 'Fruty', Kiefernadel-Aroma
- 7 Pelargonium graveolens 'Roberts Lemon Rose' Rosen-Aroma
- 8 Pelargonium 'Prince of Orange', Orangen-Aroma
- 9 Pelargonium roseum, Apfel-Aroma
- 10 Pelargonium 'Queen of Lemon', Zitronen-Aroma
- 11 Pelargonium crispum 'Variegatum', Zitronen-Aroma



Blätter verschiedener Duft-Pelargonien

Duft-Pelargonien



Duft-Pelargonien

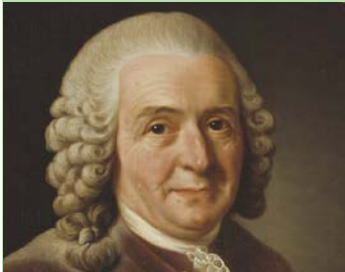
Das intensive Aroma der Duft-Pelargonie entströmt nicht den Blüten, sondern den Blättern. Diese enthalten zahlreiche Drüsen, die mit ätherischen Ölen gefüllt sind und der Pflanze von Natur aus zur Abwehr von Insekten, Schädlingen und Fraßfeinden dienen. Dabei ist die Bandbreite der Duftvariationen extrem groß: Neben zitronigen, minze- oder rosenähnlichen Aromen gibt es auch Pelargonien mit eher herben oder würzigen Aromen von Kiefernharz, Muskat, Ingwer, Apfel, Orange, Cola oder

Pfirsich u.v. Bei uns ist die Pelargonie als Geranie bekannt. Die Gattung der Pelargonien umfasst etwa 280 Arten von Sträuchern und Halbsträuchern, manche davon mit fleischigen, sukkulenten Stämmen oder Knollen. Ursprünglich kommt die Pelargonie aus Südafrika. 148 Arten findet man alleine rund um die Küstenregion von Kapstadt.

Historie

Zu Beginn des 17. Jh. wurden die ersten Exemplare nach Europa gebracht. Sie waren eine der wichtigsten Pflanzen in den höfischen Orangerien Europas mit vielen hundert Sorten. Aus ihnen entstanden durch intensive züchterische Arbeit die heutigen Balkon- und Beetgeranien. Carl von Linné stellte 1753 die Gattung Geranium auf, die auch die spätere Gattung Pelargonium enthielt. Als Volksname blieb ihnen der alte Name erhalten. Im vergangenen Jahrhundert spielten Duftpflanzen eine weit größere Rolle

und wurden allseits geschätzt und kultiviert. Jahrzehnte waren sie vergessen oder zumindest nicht im Handel verbreitet. Allmählich wird der ganze Komplex der Pflanzendüfte wiederentdeckt und auch als Kriterium bei der Bewertung von Pflanzenzüchtungen herangezogen.



Carl von Linné



Duftende Blätter der Pelargonie



Pelargonium 'Queen of Lemon'

Nutzung

Eine Vielzahl von Sorten mit besonders reinen Düften liefert in feldmäßigen Anbau Duftstoffe, die in der Nahrungsmittelindustrie zur Geschmacksgebung von Speiseeis, Getränken, Süßigkeiten, Kaugummi, Backwaren usw. verwendet werden. Weitere Verwendung findet sich in der Parfümherstellung, der Kosmetik- und Seifenindustrie oder als Ersatz für das teure Rosenöl. Anbauländer sind Réunion, Madagaskar, Angola, Algerien, Brasilien, Südfrankreich, Spanien. Verwendet wird das ätherische Öl der Blätter und Blüten (*Oleum Geranii*), nach der Destillation riecht das



Pelargonium 'Angels Perfume'

Öl pelargoniumartig, später nach Lagerung bekommt es einen rosenartigen Duft. Die Blätter oder Blüten der Duft-Pelargonien lassen sich frisch sehr vielseitig in der Küche zum Garnieren und Aromatisieren von süßen und herzhaften Speisen verwenden. Getrocknet können sie auch für Potpourris oder Duftsäckchen benutzt werden. Zitronen-Duftgeranien werden gern zur Abwehr sommerlicher Wespen-Plagen gepflanzt. Die südafrikanische



Pelargonium crispum 'Variegatum'



Pelargonium sidoides

Kapland-Pelargonie (*Pelargonium sidoides*) wird auch arzneilich genutzt. Der Wurzelextrakt wird gegen Bronchitis eingesetzt und hat eine lange Geschichte in der Heilkunst. So wurde er von Basotho-Heilern im heutigen Lesotho auch gegen Tuberkulose eingesetzt. Wegen des hohen Cumarin Gehaltes ist hier aber von einer Selbstmedikation dringend abzuraten.



Blätter Pelargonium sidoides