

Lorbeer - *Laurus nobilis*, Lorbeergewächse m



Andere Namen:

Echter Lorbeer

Andere Sprachen:

Arabisch: warak al gar

Englisch: Bay Leaves, Sweet Bay

Französisch: Laurier

Griechisch: dhafni

Italienisch: Alloro

Russisch: Lavrov list

Spanisch: hoja de laurel

Türkisch: dafne yepregi

Beschreibung

Aussehen:

Immergrüner Strauch

Blätter : kurzgestielt, lanzettenähnlich, ledrig, eine glänzende Oberfläche; sie sind bis 10 cm. lang und 5 cm breit; frisch sind sie hellgrün.

Höhe : bis zu 15 m.

Blüte : weiß-gelblich.

Blütezeit : Mai/Juli.

Früchte : 1,5 mm lange, eiförmige, ölhaltige Beere, die zur Reife schwarz ist.

Verbreitung:

Stammt aus Kleinasien, ist jetzt im Mittelmeerraum verbreitet; kann auch bei uns angepflanzt

werden, ist jedoch nicht winterhart.

Außer in den Mittelmeerländern wird Lorbeer kommerziell auch im Süden der USA angebaut. Die deutschen Importe kommen zu 97% aus der Türkei.

Geschichte:

Nach griechischem Mythos verliebte sich Apollo in Daphne, eine zierliche Nymphe; sie aber floh vor ihm, und als sie keinen Ausweg mehr sah, verwandelte sie sich in einen Lorbeerbaum. Deshalb war der Lorbeerbaum dem Apollo geweiht, also heilig, und wurde ein Symbol für Weisheit und Ruhm.

In Delphi wurde in einem Lorbeerhain durch Pythia das Orakel befragt; sie schlief auf Lorbeerblättern und kaute Lorbeerblätter, bevor sie in Trance fiel und das Orakel verkündete. Kaiser Tiberius (42 v. Chr. - 37 n. Chr.) trug während Gewittern einen Lorbeerkranz, weil er gehört hatte, daß ein Blitz niemals in einen Lorbeerbaum schlagen würde.

Hervorragende Leistungen von Politikern, Feldherren, Dichtern (poeta laureatis = der gelorbeerte Dichter), Schauspielern (den Mimen flicht die Nachwelt keine Kränze) wurden mit einem Lorbeerkranz ausgezeichnet - ein Brauch, der sich zum Teil bis heute erhalten hat, zumindest bei den Sportlern: sie bekommen vom Bundespräsidenten ein silbernes Lorbeerblatt.

Auch der akademische Grad „Baccalaureat“ (franz.) sowie der „Bachelor“ (engl.) sind vom lat. „Bacca lauri“ abgeleitet.

Anmerkungen:

Lat. Bacca lauri = Lorbeere, nobilis = adlig.

„Lorbeer ist ein gutes Kraut für die Suppenküche,

Wers als Kopfbeckung braucht, wisse, daß es steche.“

(Otto Julius Bierbaum)

Ein Pater Bartholomäus hat geschrieben, "daß da, wo ein Lorbeerbaum steht, Haus und Feld vor Blitzeinschlag geschützt sind".

Wirkstoffe:

Der Anteil ätherischer Öle beträgt 3%, davon ist Cineol mit bis zu 70% beteiligt, außerdem Eugenol, Pinen und Cinin.

Anbau

Garten/Haus : Ausdauernd, nicht winterhart, auch leichte Fröste führen zum Absterben der Pflanze.

Vermehrung : Der Samen wächst in einem Substrat aus Sand, Erde und Torf ziemlich schnell. Die Vermehrung kann man auch durch Ableger der Zweige vornehmen (das ist einfach: frischen Trieb von 15 cm Länge abschneiden, die untersten Blätter entfernen, in ein Substrat aus Sand und Humus stecken). Aber es dauert mehrere Jahre, bis aus einem Trieb ein Strauch wird.

Im Garten : Sandiger, nährstoffreicher Boden an sonnigem, geschütztem Platz.

Solange Lorbeerbäume nicht dem Frost ausgesetzt werden, wachsen sie auch in Mitteleuropa.

Im Winter muß die Pflanze ins Haus genommen werden; wenig gießen, aber nicht austrocknen lassen.

Im Haus : kann Lorbeer als Kübelpflanze gehalten werden, der im Winter entweder in einem kühlen Raum (3 bis 7 Grad C) gehalten werden muß oder bei Temperaturen bis 18 Grad; dann jedoch muß er mindestens 5 Stunden Sonnenlicht haben.

Pflege : Gut feucht halten, öfter die Blätter abspritzen.

Überlange Triebe werden abgeschnitten; wenn der Baum zu üppig wird, schneidet man ihn im

März zurück.

Im übrigen läßt sich der L. auch "schön" schneiden, man kann Pyramiden, Kugeln o. ä. formen.

Ernte : Vor oder nach der Wachstumsphase die Blätter pflücken (also Frühjahr oder Herbst).

Aufbewahrung:

Frische Blätter enthalten sehr viel Bitterstoffe, deshalb sollten die Blätter einige Tage, und zwar nicht an der Sonne, sondern an einem schattigen Platz, getrocknet werden; nach 2 Jahren verlieren getrocknete Lorbeerblätter ihre Würzkraft.

Beim Trocknen breitet man ein Tuch über die Blätter und legt ein Brett oder ein Buch darauf, damit die Blätter sich nicht biegen, sondern flach bleiben.

Verwendung

Gesundheit:

Helfen gegen Blähungen, appetitanregend, entzündungshemmend, durchblutungsfördernd.

Gebrauch:

Aus den Früchten wird ein Öl gewonnen, das in der Likörindustrie und für Salben verwendet wird. Gemahlen wird Lorbeersamen Gewürzmischungen beigelegt.

Verwendungs- und Handelsform: Gemahlene Lorbeerblätter sollte man nicht kaufen, weil das Aroma leicht verfliegt; dagegen sind die im Handel erhältlichen Lorbeerblätter sachgemäß behandelt und preiswert.

Der **Geschmack** ist leicht bitter, herb-würzig.

In der Küche:

Lorbeer muß außerordentlich sparsam verwendet werden, oft genügt ein halbes oder ein viertel Blatt.

Lorbeerblätter werden zu Fleisch-, Fisch- und besonders zu Wildgerichten, zu Soßen, Marinaden und Beizen sowie zu Essigfrüchten und Pasteten verwendet.

Bei Salzkartoffeln oder Gemüse mitgekocht ergibt sich eine interessante Geschmacksveränderung.

Lorbeerblätter werden mitgekocht und vor dem Servieren herausgenommen.

Möchte man das Lorbeerblatt ergiebig nutzen, legt man es zerbröselt in ein Tee-Ei.

Die Beduinen würzen ihren Kaffee mit Lorbeer.

Rezepte

Kartoffeln mit Lorbeer

Sauerfleisch

Koteletts in Rotwein