

# Rosmarin

Der **Rosmarin** (*Rosmarinus officinalis*) ist eine von zwei Arten der Gattung *Rosmarinus* und ein immergrüner Halbstrauch aus der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae).

## Inhaltsverzeichnis

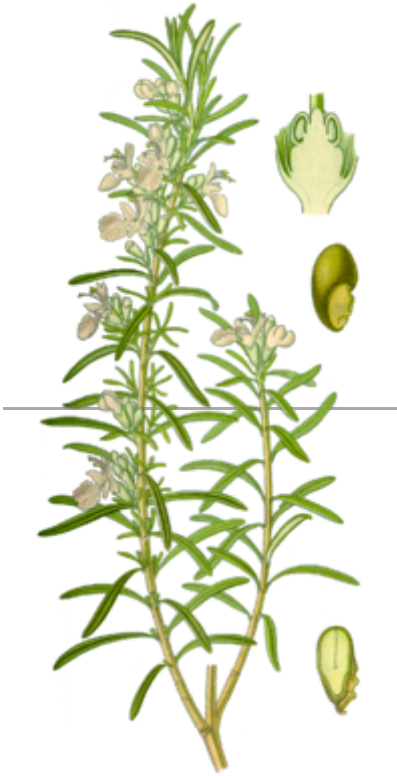
- 1 **Name**
- 2 **Merkmale**
- 3 **Verbreitung**
- 4 **Systematik**
- 5 **Vermehrung, Pflege und Ernte**
- 6 **Inhaltsstoffe**
- 7 **Verwendung**
  - 7.1 Verwendung als Duftpflanze
  - 7.2 Verwendung in der Küche
  - 7.3 Pharmaziegeschichte
  - 7.4 Verwendung in der Heilkunde
  - 7.5 Ätherisches Rosmarinöl
    - 7.5.1 Anwendung des Öls
  - 7.6 Rosmarinhonig
- 8 **Symbolik des Rosmarins**
- 9 **Siehe auch**
- 10 **Literatur**
- 11 **Einzelnachweise**
- 12 **Weiterführende Literatur**
- 13 **Weblinks**

## Name

Der Name Rosmarin kommt vom lateinischen *ros marinus* und bedeutet „Tau (*ros*) des Meeres (*marinus*)“, also „Meertau“. Als Begründung wird dazu oft angeführt, dass Rosmarinsträucher an den Küsten des Mittelmeeres wachsen und nachts sich der Tau in ihren Blüten sammle.

Eine ältere Deutung der Herkunft des Namens ging auf den griechischen Begriff *rhops myrinos* (balsamischer Strauch) zurück. Dazu gehört auch ein möglicher namenskundlicher Zusammenhang der griechischen Wörter *libanotis* (Rosmarin) und *libanos* (Weihrauch).

## Merkmale

Rosmarin

Rosmarin ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ), Illustration
Systematik
<div style="margin-left: 20px;">Euasteriden I</div> <div style="margin-left: 20px;"><i>Ordnung:</i> <u>Lippenblütlerartige</u></div> <div style="margin-left: 40px;">(Lamiales)</div> <div style="margin-left: 20px;"><i>Familie:</i> <u>Lippenblütler</u> (Lamiaceae)</div> <div style="margin-left: 20px;"><i>Unterfamilie:</i> <u>Nepetoideae</u></div> <div style="margin-left: 20px;"><i>Gattung:</i> <u><i>Rosmarinus</i></u></div> <div style="margin-left: 20px;"><i>Art:</i> <u>Rosmarin</u></div>
Wissenschaftlicher Name
<i>Rosmarinus officinalis</i>
<u>L.</u>

Der immergrüne, buschig verzweigte Strauch duftet intensiv aromatisch und erreicht eine Größe von 0,5 bis 2 Meter. Die Äste sind braun und meist aufrecht. Ältere Äste haben abblätternde Rinde.<sup>[1]</sup> Die 10 bis 40 mm langen und 1,5 bis 3 mm breiten Blätter sind gegenständig, sitzend und schmal lineal. Oberseits sind sie tiefgrün und runzlig und mit einer dicken Epidermis überzogen, an der Blattunterseite weiß- bis graufilzig behaart. Die Ränder sind nach unten umgerollt. Hierdurch wird das Blatt vor Austrocknung geschützt.



*Rosmarinus officinalis*

Die Blüten können das ganze Jahr über entstehen. Sie stehen an zwei- bis zehnbütigen,<sup>[1]</sup> sternhaarig-filzigen Scheinquirnen. Der Kelch ist glockig, zweilippig und zur Fruchtzeit deutlich größer. Die Oberlippe ist zweiteilig, die Unterlippe dreilappig mit großen Mittellappen. Die Krone ist hellblau, selten rosa oder weiß, 10 bis 12 mm lang, zweilippig mit zurückgebogener Oberlippe. Der Mittellappen der Unterlippe ist löffelförmig ausgehöhlt und nach unten gebogen. Die zwei Staubblätter ragen weit aus der Blüte heraus. Die Klausen sind braun, verkehrteiförmig.

Die Chromosomenzahl beträgt  $2n = 24$ .<sup>[2]</sup>

Rosmarin ist nicht mit der Pflanzenart Rosmarinheide aus der Familie der Heidekrautgewächse zu verwechseln.

## Verbreitung

---

Die Pflanze wächst im westlichen und zentralen Mittelmeerraum wild, insbesondere in Küstenregionen von Portugal bis zum Ionischen Meer. Auch im östlichen Mittelmeergebiet und am Schwarzen Meer wird die Art seit der Antike kultiviert und tritt gelegentlich verwildert auf, manchmal sogar bestandsbildend, z. B. auf Santorin. Rosmarin bevorzugt sonnige, trockene, kalkreiche Standorte. Er ist typisch für den Buschbewuchs von Macchien und Garigues. Er ist eine Charakterart des Verbands Rosmarino-Ericion.<sup>[2]</sup>

Der Rosmarin wird häufig als Zier- und Gewürzpflanze kultiviert. Wann der Rosmarin nach Mitteleuropa kam, ist nicht bekannt, er ist aber bereits in der Landgüterverordnung Capitulare de villis vel curtis imperii auf Erlass Karls des Großen verzeichnet. In England wurde Rosmarin 1328 durch Königin Philippa von Hennegaue eingeführt.<sup>[3]</sup>

## Systematik

---

Man kann folgende Unterarten unterscheiden<sup>[4]</sup> :

- *Rosmarinus officinalis* subsp. *officinalis*
- *Rosmarinus officinalis* subsp. *palaui* (O.BOLÒS & MOLIN.) MALAG.: Sie kommt nur auf den Balearen vor.<sup>[4]</sup>
- *Rosmarinus officinalis* subsp. *valentinus* P.P.FERRER, A.GUILLÉN & GÓMEZ NAV.: Diese Unterart wurde 2014 erstbeschrieben und kommt im südlichen Spanien vor.<sup>[4]</sup>

## Vermehrung, Pflege und Ernte

---

Die Pflanze kann über Stecklinge vegetativ vermehrt werden. Die generative Vermehrung über Saatgut ist möglich, bedarf aber eines warmen Klimas. Die Keimdauer beträgt ungefähr vier Wochen.<sup>[1]</sup> Der Rosmarin ist anfällig für langandauernde Nässe und braucht durchlässige, humusreiche Erde.<sup>[5]</sup> Unter trockenen Bedingungen wächst die Pflanze besser. Nördlich der Alpen ist sie nicht winterhart.<sup>[6]</sup> Im Spätwinter wird der Kleinstrauch zurückgeschnitten, damit er buschiger wird.<sup>[4][7]</sup>

Geerntet werden idealerweise ganze Zweiglein, nicht einzelne Nadeln. Es kann ganzjährig geerntet werden.<sup>[8]</sup>

In der Mischkultur eignet sich der Salbei als Nachbar.<sup>[5]</sup>

## Inhaltsstoffe

---

Rosmarin enthält 2,5 %<sup>[5]</sup> ätherische Öle (Terpene: Cineol, Borneol, Bornylacetat, Campher, Carnosol, Carnosolsäure<sup>[9]</sup> Terpineol), 8 % Gerbstoff (hauptsächlich Rosmarinsäure), Flavonoide, Glycolsäure, Bitterstoffe, Saponine, Harz.

## Verwendung

---



Getrocknete Rosmarin-blätter

### Verwendung als Duftpflanze

Rosmarin hat einen sehr intensiven, aromatischen Geruch und einen harzigen, leicht bitteren Geschmack, der etwas an Kampfer und Eukalyptus erinnert. Er wurde aufgrund seines ähnlichen Geruches auch als Ersatz für Weihrauch verwendet.



Rosmarinzweige

Rosmarin war Bestandteil eines der ersten destillierten Parfüme, bei dem ätherisches Öl mit Alkohol kombiniert wird. Die Mischung wurde 1370 registriert und hieß nach der Königin Elisabeth von Ungarn (1305–1380) „Ungarisches Wasser“. Nach einer Legende versicherte ein Einsiedler, der das Duftwasser der Königin überreichte, es werde ihre Schönheit bis zu ihrem Öde bewahren.

Kölnisch Wasser enthält nach wie vor Rosmarinöl.<sup>[10]</sup>

### Verwendung in der Küche

Rosmarin fand seine Verwendung zuerst in religiösen Kulturen und in Mitteln der Apotheker, bevor er in der Küche Einzug hielt. Rosmarin ist in der mediterranen Küche (vor allem in Italien und der Provence) ein wichtiges Gewürz und ist Bestandteil der Provence-Kräutermischung. Er gilt zudem als klassisches Grillgewürz und harmoniert unter anderem mit Fleisch, Geflügel, Lammfleisch, Zucchini, Kartoffeln und Teigwaren.<sup>[11]</sup> Auch für Süßspeisen findet das Blatt oder der Rosmarinhonig Anwendung. Apfelgelee lässt sich beispielsweise mit Rosmarin aromatisieren. In Kräuterbutter wird Rosmarin häufig verwendet. Rosmarin wird oder wurde zeitweilig auch als Bitterstoff im Bier verwendet.



Blühender Rosmarin

### Pharmaziegeschichte

Im 1. Jahrhundert wurde der Rosmarin von Dioskurides und von Plinius „libanotis“ oder „rosmarinus“ genannt. Dioskurides schrieb ihm erwärmende Kraft zu und empfahl seine Anwendung gegen Gelbsucht und als Zusatz zu kräftigenden Salben. Nach Plinius war seine Anwendung dem Magen sehr zuträglich.<sup>[12][13]</sup>

Der im Mittelalter vom 4. bis zum 12. Jh. auch in der nordeuropäischen Schulmedizin<sup>[14]</sup> maßgebliche Pseudo-Apuleius gab folgende Indikationen für den Rosmarin an:

1. Gegen Zahnschmerzen. Den Saft aus der Wurzel auf die schmerzenden Zähne einwirken lassen.
2. Gegen Ermattung (ad languentes). Das Kraut mit Öl zerstoßen äußerlich einreiben.
3. Gegen juckenden Grind (prurigo). Den aus dem zerstoßenen Kraut gewonnenen Saft mit altem W und heißem Wasser drei Tage lang trinken.
4. Gegen Schmerzen der Leber und der Eingeweide. Ein Bund Rosmarinkraut in W einlegen, dazu ein wenig Amomum oder Spica nardi, zwei Datteln und einen kleinen Kelch Weinraute kochen lassen und die Flüssigkeiten zu trinken geben.

5. Gegen Husten. Rosmarinkraut mit Pfeffer und Honig zu Pastillen verreiben. Am Morgen und am Abend eine Pastille eingeben. Sänftigt den Husten.
6. Gegen innerliche Schmerzen. Rosmarinkraut, grün oder getrocknet wie oben zu geben.
7. Gegen weiße Flecken in den Augen. Die Asche vom Rosmarinkraut mit attischem Honig einreiben.
8. Zur Behandlung frischer Wunden. Zerstoßeres Rosmarinkraut mit Fett auflegen. Wirkt sehr gut.
9. Gegen Dreitagefieber Das zerstoßene Rosmarinkraut in heißem Wasser beim Anfall einnehmen.<sup>[15][16]</sup>



Rosmarinbusch

Eine vom Mittelalter bis ins 16. Jahrhundert und darüber hinaus weite Verbreitung gefundene medizinische Abhandlung zum Rosmarin ist auch der seit dem 14.

Jahrhundert nachgewiesene, wohl zuerst im Mittelmeerraum im 13. Jahrhundert entstandene sogenannte Rosmarinraktat<sup>[17][18]</sup>

## Verwendung in der Heilkunde

In der Naturheilkunde wird Rosmarin innerlich als Tee zur Kreislaufanregung und gegen Blähungen verwendet, vor allem wirkt er anregend bei der Blutzufuhr zu den Unterleibsorganen und der Bildung von Magen- und Darmsaft. Auch wirkt die Droge galle- und harntreibend und findet als Tee Anwendung als Appetitanreger. Zu hohe Dosen können Rauschzustände und Krämpfe auslösen.<sup>[1]</sup> Tagesdosen von 6 g Blätter für Teeaufgüsse, 20 Tropfen ätherisches Öl und 50 g für Bäder sollten nicht überschritten werden; Schwangeren wird generell von der Einnahme abgeraten.<sup>[19]</sup>

Äußerlich wirkt Rosmarin durchblutungssteigernd und wird daher zu Bädern sowohl bei Kreislaufschwäche, Durchblutungsstörungen als auch bei Gicht und Rheuma (beispielsweise als Rosmarinspiritus) gebraucht.<sup>[20][21]</sup> Neben Rosmarinspiritus kann auch die Salbe gegen Rheuma und Migräne eingesetzt werden. Als Bademittel wirkt der Aufguss desinfizierend und fördert den Heilungsprozess von infizierten, schlecht heilenden Wunden.<sup>[1]</sup>

Rosmarinöl hat eine starkantiseptische Wirkung, die das 5,4-fache von Karbolsäure (Phenol) beträgt.

Rosmarin als Tee hat eine antimykotische Wirkung auf verschiedene Schadpilze und kann somit als hauseigenes Pflanzenschutz- bzw. -stärkungsmittel eingesetzt werden.

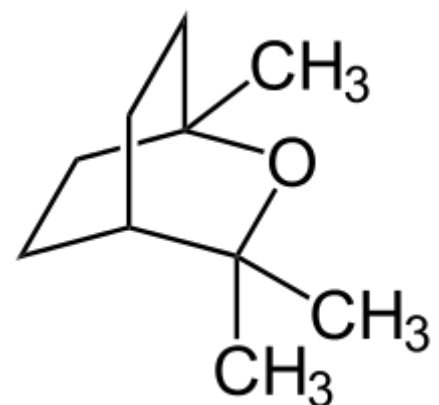
## Ätherisches Rosmarinöl

Das ätherische Rosmarinöl bildet je nach Standort, Höhenlage, Klima und Boden unterschiedliche Chemotypen aus, die sich in komplett verschiedenen Inhaltsstoffen und Wirkweisen unterscheiden. Man gewinnt es mittels Wasserdampfdestillation des Krautes. Rosmarinöl gehört zu den hautreizenden ätherischen Ölen. Hauptanbauregionen sind Spanien, Frankreich, Nordafrika und der Balkan.

Die Inhaltsstoffe des Rosmarinöls sind: 1,8-Cineol (etwa 15–55 %), Campher (10–25 %), 1-Pinen (15–25 %), Camphen (5–10 %), Borneol (2 %), Sesquiterpene, Monoterpenole, Phenole, Ketone und Ester Die Dichte beträgt 0,894 bis 0,920.

Rosmarinus officinalis Chemotyp 1,8 Cineol enthält 45 % Oxide, 30 % Monoterpene, Sesquiterpene, Monoterpenole, Phenole, Ketone und Ester

Rosmarinus officinalis Chemotyp Verbenon enthält 50 % Monoterpene, 15 % Ketone, Monoterpenole, Ester und Oxide.



Struktur von 1,8-Cineol, Bestandteil von Rosmarinöl.

## Anwendung des Öls

Nach dem Europäischen Arzneibuch zeigt Rosmarinöl antimikrobielle Aktivität gegen zahlreiche Bakterien, Hefen und Schimmelpilze und wirkt auf der Haut durchblutungsfördernd. Bei Kreislaufbeschwerden, rheumatischen Erkrankungen, Zerrungen wird eine 6- bis 10-prozentige Zubereitung in Form von Badezusätzen oder in 6- bis 10-prozentigen Salben angegeben. Innerlich nimmt man 3–4 Tropfen auf Zucker oder in warmem Te zu sich.

Weitere Anwendungsgebiete sind die Parfümindustrie und die Aromatherapie

Rosmarin war Heilpflanze des Jahres 2000 und 201 in Deutschland.

## Rosmarinhonig

Sortenreiner, von den Blüten des Rosmarins stammender Honig ist in frischem Zustand von hellgelber Farbe und flüssiger Konsistenz, er kandiert zu einem weißlichen, salbenartigen Honig aus. Das kräftige Aroma des Rosmarinhonigs entspricht dem Aroma der Pflanze selbst, zur Milderung des intensiven Aromas wird er vielfach mit anderen Honigsorten verschnitten.<sup>[22]</sup>

## Symbolik des Rosmarins

Als Symbol repräsentierte Rosmarin die Liebe. In der antiken Kultur hat der Rosmarin als eine den Göttern, insbesondere der Aphrodite, geweihte Pflanze eine große Rolle gespielt.<sup>[23]</sup> Troubadoure überreichten der Dame ihrer Wahl Rosmarin, Ophelia band Hamlet einen Rosmarinkranz als Zeichen ihrer Treue.<sup>[24]</sup> und in Deutschland trugen Bräute lange Zeit einen Rosmarinkranz,<sup>[23]</sup> bevor die Myrte in Mode kam.

Rosmarin symbolisierte auch das Gedenken an die Toten. Die Ägypter gaben ihren Toten Rosmarinzwige in die Hände, um die Reise in das Land der unsterblichen Seelen mit ihrem Duft zu versüßen,<sup>[25]</sup> in Griechenland wand man Totenkränze aus Rosmarin. In der Literatur taucht Rosmarin als Totenpflanze bei Shakespeare und Hebel auf. Rosmarin und Thymian trug man als Sträußchen gerne bei Begräbnissen und Prozessionen. Man hoffte, auf diese Weise gegen ansteckende Krankheiten gefeit zu sein.<sup>[26]</sup> In London war es Anfang des 18. Jahrhunderts üblich, dass jeder Trauergast, der einen Sarg zum Friedhof begleitete, vom Diener des Hauses einen Zweig Rosmarin überreicht bekam. Einerseits trug man diesen Rosmarinzwig als Symbol der Erinnerung, sein Duft half jedoch auch, den Gestank des Todes zu überdecken. Sobald der Sarg ins Grab gelegt war, warfen alle Trauergäste ihre Rosmarinzwige ins Grab hinab.<sup>[27]</sup>

Als Symbol des Todes taucht Rosmarin in dem Lied Ich hab die Nacht geträumt auf, dessen Textdichter August Zarnack ist. Ebenfalls gilt dies für das Lied Rosmarin aus Des Knaben Wunderhorn, das von Johannes Brahms, Robert Schumann und anderen<sup>[28]</sup> vertont wurde.

Die Musiker der Pagan-Folk-Gruppe Faun hingegen greifen den Rosmarin in ihrem gleichnamigen Lied als Symbol für Liebe und Sehnsucht auf. Eine ähnliche Bedeutung kommt dem Rosmarin im englischen Völklied Scarborough Fair zu.

In Spanien ist der Romero sowohl Rosmarin als auch der christliche Pilger einer Romería.



Durch die attraktiven blassblauen Blüten wird der Rosmarin auch gerne als Zierpflanze kultiviert



Eine Rosmarinpflanze wächst schnell zu einem Busch von einigen Metern Breite heran



Rosmarin ohne Blüten

## Siehe auch

---

- Liste der Küchenkräuter und Gewürzpflanzen

## Literatur

---

- Hans Jörg Küster: *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze* C.H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung, München 1997.
- Avril Rodway: *Kräuter und Gewürze. Die nützlichsten Pflanzen der Natur – Kultur und Verwendung.* Tessloff, Hamburg 1980, ISBN 3-7886-9910-8.
- Volker Zimmermann: *Der Rosmarin als Heilpflanze und Wunderdroge.* In: *Sudhoffs Archiv* 64, 1980, S. 351–370.



Als Straßenbegleitgrün in Ingelheim am Rhein

## Einzelnachweise

---

1. Hans Flück, Rita Jaspersen-Schib: *Unsere Heilpflanzen* Ott, Thun 1984, ISBN 3-7225-6713-0 S. 128.
2. Erich Oberdorfer: *Pflanzensoziologische Exkursionsflora für Deutschland und angrenzende Gebiete* Unter Mitarbeit von Angelika Schwabe und Theo Müller 8., stark überarbeitete und ergänzte Auflage. Eugen Ulmer Stuttgart (Hohenheim) 2001, ISBN 3-8001-3131-5 S. 796.
3. Mary Keen: *The Glory of the English Garden* Litte, Brown and Co., Boston 1989, S. 19.
4. Rafaël Govaerts (Hrsg.): *Rosmarinus officinalis*- Datenblatt bei *World Checklist of Selected Plant Families* des Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew. ([http://apps.kew.org/wcsp/namedetail.do?name\\_id=179873](http://apps.kew.org/wcsp/namedetail.do?name_id=179873)) Zuletzt eingesehen am 14. Februar 2016.
5. Marie-Luise Kreuters: *Der Bio-Garten.* BLV Verlagsgesellschaft, München 1983. S. 241.
6. Paul Gerhard Wilhelm: *Das Gartenbuch für jedermann* Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart 1979, ISBN 3-8001-6092-7, S. 215.
7. Christoph und Maria Köchel: *Die schönsten Kübelpflanzen* BLV Verlagsgesellschaft, München 1990, ISBN 3-405-13223-1, S. 114.
8. Betty Bossi: *Küchenkräuter.* Verlag Betty Bossi AG, Zürich 1996, S. 82.
9. R. Hänsel, K. Keller, H. Rimpler, G. Schneider (Hrsg.): *Hagers Handbuch der pharmazeutischen Praxis* Band 6, *Drogen P–Z*, 5. Auflage, Springer, 1994, ISBN 3-540-52639-0 S. 496–500, 551–557.
10. Jürgen Schultze-Motel: *Labiatae.* In: Franz Fukarek (Hrsg.): *Urania Pflanzenreich.* Band 4: *Blütenpflanzen 2*, Urania, Berlin 2000, ISBN 3-332-01170-7, S. 297–298.
11. Betty Bossi: *Küchenkräuter.* Verlag Betty Bossi AG, Zürich 1996. S. 80.
12. Julius Berendes: *Des Pedanios Dioskurides aus Anazarbos Arzneimittellehre* Buch III, Stuttgart 1902, Kapitel 79.
13. Plinius: *Naturalis historia* Buch XIX, § 187.
14. Christine Boot und Johannes Mayer: *Zwei Neufunde zur altdeutschen Überlieferung des Rosmarintraktats* In: *Sudhoffs Archiv* Band 74, 1990, S. 104–111.
15. Ernst Howald, Henry Ernest Sigerist *Antonii Musae De herba vettonica; Pseudo-Apulei Platonici Herbarius; De taxone liber; Liber medicinae ex Sexti Placiti Papyriensis Ex animalibus, pecoribus et bestiis vel avibus* Leipzig 1927, Kapitel 80.
16. F. W. T. Hunger: *The herbal of Pseudo-Apuleius: from the ninth-century manuscript in the Abbey of Monte Cassino together with the first printed edition of Joh. Phil. De Lignamine both in facsimile* Brill, Leyden 1935, S. 148.
17. Gundolf Keil, unter Mitwirkung von Hans Staab und Volker Zimmermann: *Der »Rosmarin-Traktat« aus einem alemannischen Apotheker-Autograph vom spätmittelalterlichen Oberrhein (Darmstadt, Hessische Landes- und Hochschulbibliothek, Hs. 1803).* In: Gundolf Keil (Hrsg.): *Würzburger Fachprosastudien (Festschrift Michael Holler).* Königshausen & Neumann, Würzburg 1995, S. 156–177.
18. Gundolf Keil: *Rosmarintraktat.* In: *Verfasserlexikon* Band VIII, Sp. 236–239.
19. Artikel *Rosmarin* (<http://www.natur-lexikon.com/Texte/MZ/002/00181-Rosmarin/MZ00181-Rosmarin.html>) In: *Natur-Lexikon.com*, abgerufen am 5. Dezember 2015.
20. *Rosmarin (Rosmarinus officinalis)* ([http://www.focus.de/gesundheit/gesundleben/alternativmedizin/kraeuter/heilpflanzen-lexikon/rosmarinus-officinalis\\_aid\\_57905.html](http://www.focus.de/gesundheit/gesundleben/alternativmedizin/kraeuter/heilpflanzen-lexikon/rosmarinus-officinalis_aid_57905.html)). In: *Focus Online*, abgerufen am 5. Dezember 2015.
21. Anke Dorl: *Rosmarin - der "Tau des Meeres"* (<http://www.gesundheit.de/medizin/naturheilmittel/heilpflanzen/rosmarin-der-tau-des-meeres>) In: *Gesundheit.de*, abgerufen am 5. Dezember 2015.
22. Josef Lipp et al.: *Handbuch der Bienenkunde – Der Honig* 3., neubearb. Aufl., Ulmer Stuttgart 1994, ISBN 3-8001-7417-0, S. 18 f.
23. Gerhard Madaus *Lehrbuch der biologischen Heilmittel* Georg Olms Verlag, 1976, ISBN 3-487-05892-8 S. 2348 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=u8VFdY3kSiUC&pg=PA2348#v=onepage>) in der

- Google-Buchsuche).
24. William Shakespeare: *Hamlet*. Diplomica Verlag, 2013, ISBN 3-86347-679-4 S. 141 (eingeschränkte Vorschau (<http://books.google.de/books?id=Bqt4AgAAQBAJ&pg=PA141#v=onepage>) in der Google-Buchsuche).
  25. Sonja Steiner-Welz: *Das große Buch der Heilpflanzen und Öle - Sonja Steiner-Welz*. Reinhard Welz Vermittler Verlag e.K., 2004, ISBN 3-937636-83-8 S. 137 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=CRDcy9gXWOWC&pg=PA137#v=onepage>) in der Google-Buchsuche).
  26. Matthias: *Handwoerterbuch des Deutschen Aberglaubens: Knoblauch* Walter de Gruyter, 1974, ISBN 3-11-006593-2, S. 37 (eingeschränkte Vorschau ([https://books.google.de/books?id=ncS\\_E-ys8IUC&pg=PA37#v=onepage](https://books.google.de/books?id=ncS_E-ys8IUC&pg=PA37#v=onepage)) in der Google-Buchsuche).
  27. Tanja Tepelmann: *Tod und Bestattungsbrauchtum bei Shakespeare und seinen Zeitgenossen* Sonderheft 112/Verlag des Instituts für Sprachwissenschaft der Universität Innsbruck, 2002, ISBN 978-3-85124-204-1 S. 93 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=2hRmAAAAMAAJ&pg=PA93#v=onepage>) in der Google-Buchsuche).
  28. *Es wollt die Jungfrau früh aufstehn* ([http://www.lieder.net/lieder/get\\_text.html?TextId=4553](http://www.lieder.net/lieder/get_text.html?TextId=4553)). In: *The LiederNet Archive*, abgerufen am 5. Dezember 2015.


## Weiterführende Literatur


---

- Gundolf Keil mit Kurt Hans Staub und Volker Zimmermann: *Der 'Rosmarin-Traktat' aus einem alemannischen Apotheker-Autograph vom spätmittelalterlichen Oberrhein* (Darmstadt, Hessische Landes- und Hochschulbibliothek, Hs. 1803), in: Würzburger Fachprosa-Studien. Beiträge zur mittelalterlichen Medizin-, Pharmazie- und Standesgeschichte aus dem Würzburger medizinhistorischen Institut [Festschrift Michael Holler], hrsg. von Gundolf Keil und redigiert von Johannes Gottfried Mayer sowie Christian Naschütz Würzburg 1995 (= Würzburger medizinhistorische Forschungen, 38), S. 178–200.
- Volker Zimmermann: *Der Rosmarin-Traktat in Handschrift b. VI 35 der Erzabtei St. Peter zu Salzburg*. In: „*gelérter der arzeniê, ouch apotêker*“. Beiträge zur Wissenschaftsgeschichte. Festschrift zum 70. Geburtstag von Willem F. Daems. Hrsg. von Gundolf Keil, Horst Wilm Verlag, Pattensen/Hannover 1982 (= Würzburger medizinhistorische Forschungen, 24), ISBN 3-921456-35-5 S. 523–532.

## Weblinks

---

 **Commons: Rosmarin** – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wiktionary: Rosmarin** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

- Werner Arnold: *Rosmarin*. In: *awl.ch Heilpflanzen-Lexikon*
- *Le Romarin*. In: *Tisanes et Meux Remèdes* (französisch).
- B. Bös: *Rosmarin (Rosmarinus officinalis)* In: *Giftpflanzen.Compendium*
- *Duftbaustein: Rosmarin* In: *Parfum Informationen*
- Karl-Heinz Baake: *Rosmarin [Rosmarinus officinalis] – Anbau* In: *Der Bio-Gärtner*.



Dieser Artikel behandelt ein Gesundheitsthema. Er dient *nicht* der Selbstdiagnose und ersetzt *keine* Arztdiagnose. Bitte hierzu [diesen Hinweis zu Gesundheitsthemen beachten!](#)

---

Abgerufen von <https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Rosmarin&oldid=167944450>

---

Diese Seite wurde zuletzt am 7. August 2017 um 13:51 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den [Nutzungsbedingungen](#) und der [Datenschutzrichtlinie](#) einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.