

Das blaue Wunder

„An Lavendel hamma da, kauft's an uns o.“ So sangen noch in den Sechzigerjahren die Lavendelweiber in Wien. In Salzburg erinnert sich mancher an das Lavendelweiberl auf der Steinbank am Hagenauerplatz, das die blauen Sträußchen feilbot. Magisches, Heilendes und Köstliches wird dem duftenden Lippenblütler nachgesagt. Eine Liebeserklärung an die blaue Blume.

ILSE FISCHER

Er sieht hübsch aus, duftet vorzüglich, beruhigt und entspannt. Vertreibt Motten und Blattläuse, aber auch trübe Gedanken, und ist als Gewürz nicht zu verachten. Lavendel hat es in sich. Mit seinen mehr als 160 Substanzen gilt er als Multitalent.

Die alten Römer verwendeten ihn als Badezusatz, was ihm vermutlich seinen Namen gab – „lavare“ ist das lateinische Wort für waschen. Seit dem Mittelalter war das blaue Gold fester Bestandteil von Klostergärten. Auch die Benediktineräbtissin Hildegard von Bingen wusste das „Muttergotteskraut“ zu schätzen, weil es angeblich unkeusche Gelüste fernhielt und sein Duft „die Augen klar macht“.

Lavendel gilt aber ebenso als Liebeskraut, die Mädchen früherer Jahrhunderte schworen auf seine Wirkung und mischten die Blüten heimlich in die Speise des Geliebten. Bis ins 19. Jahrhundert nahmen arme provencalische Mädchen vor der Hochzeit ein Bad in Lavendel. Wenn sie schon kein Lavendelfeld mit in die Ehe brachten, wollten sie wenigstens danach riechen.

Als Mittel gegen die Pest war der Lavendel so berühmt wie als rettendes Kraut für mutmaßliche Hexen, die angeblich der Teufel verfolgte. Um dem Satan zu entfliehen, setzten sich die Frauen auf einen Lavendelstrauch.

Napoleon wiederum trug zum Siegeszug der wohlriechenden Pflanze bei, indem er sich täglich mit dem ersten Eau de Cologne, das Lavendel enthielt, parfümierte.

Uns entführt der Duft von Lavendel in südliche Gefilde. Und die blauen Blütenkissen, die in langen Reihen die Landschaft durchziehen, gehören zur französischen Provence wie Sonne und Mistral.

Dabei war er hier lange Zeit ein unbeachtetes Unkraut, das vor Blicken geschützt auf den Höhen der Berge unter den brennenden Strahlen der Sommersonne gedieh. Von den Schafen verschmäht, von den Schäfern aber als Allheilmittel geschätzt. Sie behandelten damit Viperbisse und wundete Stellen, desinfizierten mit Lavendel die Nabelschnur neugeborener Lämmer. Heute bestätigen auch wissenschaftliche Studien dem Kraut antiseptische, wundheilende, entzündungshemmende und entgiftende Wirkung.

In Grasse, der Welthauptstadt des Parfüms im Südosten Frankreichs, entdeckten um 1870 die Parfümhersteller die magische Wirkung von Lavendel. Sie begannen als Erste mit dem Anbau im großen Stil und holten die Pflanze von den windigen Bergkämmen in erreichbare Hochebenen. Damit begann ihr unvergleichlicher Siegeszug in die Welt der Düfte.

Erinnern Sie sich vielleicht noch an den Geruch von „Uraltlavendel“ unserer Großmütter oder an den frisch gestärkten Leinens mit ein paar Tropfen Lavendelöl, das übrigens keine Flecken macht?

Im Zug des Nostalgiereizs wurde gerade ein altes Lavendelwasser nach einem Rezept aus napoleonischer Zeit wieder entdeckt, und auch sonst paart sich in fei-

Bilder: SNFOTOUA

nen Duftwässern großer Marken Lavendel gern mit Zitrusfrüchten wie Bergamotte und Zitrone.

Aber auch in der Küche entfaltet die Pflanze ihre Wirkung. Ein Hauch Lavendel gibt der provencalischen Kräutermischung das gewisse Etwas. Ein paar Löffel Lavendelhonig entfalten in Kuchen, Eis und Soßen ihren Charme. Seit einiger Zeit trägt der Lavendel seine ausgefallene Note auch in kreative Küchen, und viele Köchinnen und Köche haben die duftenden Blütenkelche in ihre Rezepte aufgenommen. Einige Restaurants in Frankreichs Süden bieten Menüs an, die ganz der blauen Blüte gewidmet sind. Sie gibt pikanten oder süßen Speisen einen originellen Geschmack, frisch und sonnig, blumig und herb.

Feinschmecker genießen Mangoldsuppe mit Olivenöl und Lavendelblüten, Zwiebelconfit mit Lavendelhonig oder Lavendelbutter zu Gemüse.

Lavendel passt besonders gut zu Lamm, Zicklein, Huhn und Kaninchen, macht sich aber auch auf einem Fisch in der Salzkruste gut oder als Mischung mit Thymian für sommerliche Grillgerichte. Lavendelöl und Lavendelessig verwandeln jeden Salat in eine extravagante Vorspeise.

Zusammen mit sonnengereiften Früchten wie Feige oder Pfirsich würzen die Blü-

ten eine Konfitüre oder Tarte mit einem zarten Duft. Ein paar frische Blütenblätter zur Sauce Bernaise gegeben, erheben diese in den Rang einer aphrodisierenden Speise – womit wir wieder beim Lavendel als Liebespflanze wären.

Dass der Lavendel zum Süden gehört, ist bekannt. Dass es aber auch in Italiens Norden einen Ort gibt, an dem das blaue Gold angebaut wird, wissen viele vielleicht nicht. In Venzone im Kanaltal hat man sich diesem Duft verschrieben. Die Herrin über diese Düfte ist Paola Toso, die in einem kleinen Geschäft neben der Kirche ausschließlich Dinge verkauft, die mit Lavendel zu tun haben. Ihre Idee war es auch, vor den Toren der historischen Stadt Lavendel zu pflanzen, und so leuchten nun zur Erntezeit die Hügel um Venzone blauviolett und bringen südliche Gefühle in die Karnischen Alpen. Paola Toso stellt aus dem Lavendel des erfolgreichen Projekts „Lavanda di Venzone“ Seifen, Öle und Parfüms her, und im Café Vecchio auf der Piazza verfeinert man das Risotto mit Lavendel und Heidelbeeren.

Die Sätze des französischen Schriftstellers Marcel Pagnol duften nach Lavendel, sagt man. Und Liebesbriefe mit Lavendelblüten eingerieben sollen romantische Wünsche erfüllen. Wenn man daran glaubt.

