

Hagebutte

Als **Hagebutten** bezeichnet man die ungiftigen Sammelnussfrüchte verschiedener Rosenarten, besonders der Hunds-Rose (*Rosa canina*). Als Hagebutten werden landläufig auch die Wildrosen oder Heckenrosen selbst bezeichnet, an denen die Früchte wachsen.



Hagebutte der Hundsrose (*Rosa canina*)

Inhaltsverzeichnis

Namen

Allgemeines

Sorten und Arten

Blüte und Reife

Verwendung

Verwendung als Lebensmittel

Verwendung als Heilpflanze

Sonstiges

Literatur

Weblinks

Einzelnachweise

Namen

Der Name wird, als Verdeutlichung, aus einer älteren Wortform „Butte“ hergeleitet, deren Ursprung unbekannt ist, vielleicht ist sie mit dem Ausdruck „Butzen“ für das Kerngehäuse von Äpfeln und Birnen verwandt (die männliche Variante „Hagebutz“ ist ebenfalls selten bezeugt^[1]). Der Namensbestandteil „Hage-“ stammt vom althochdeutschen *hagan* „Dornstrauch“, wovon sich, über Hag (eingefriedetes, von Hecken umgebenes Gelände), etwa das Verb einhegen ableitet. Der Name hängt mit Hagedorn, einer alten Sprachform für den Weißdorn, zusammen, möglicherweise bezog sich die älteste Wortform sogar auf die Früchte des Weißdorns.^[2] Es gibt zahlreiche mundartliche, regionale Bezeichnungen^[3], von denen die meisten den wilden, ungefüllt blühenden Rosenstrauch ebenso bezeichnen wie die Frucht, darunter *Hagebutze* (Thurgau), *Haneputtchen* (Nordthüringen), *Buddeln* (Westfalen), *Bottel* (Niederrhein), *Hahnedorn* (Bergisches Land), *Jöbke* oder *Jeepkes* (Ostfriesland) und viele andere. Eine norddeutsche Wortform ist *hambutten*.^[4] In Österreich ist die Bezeichnung *Hetschepetsch* oder *Hetscherln* in zahlreichen Varianten weit bekannt, darunter zahlreiche weitere lautmalerische Abwandlungen, etwa *Hekapeka* im Böhmerwald^[5] oder *Hedschabedascha*^[6]. Nach anderer Ansicht bezieht sich die *Hetschepetsch* ursprünglich aber auf das Hagebuttenmus, als Beilage zu Wild.^[7]

Der botanische Ausdruck Rose bezog sich ursprünglich nur auf die veredelten Gartenpflanzen. So unterschied Hildegard von Bingen in der *Physica* die Gartenrose *rosa* und die Heckenrose *hyffa*.^[2]

Allgemeines

Die Hagebutte ist eine Sammelfrucht, die viele kleine Nüsse enthält.

Das Fruchtfleisch der im Spätherbst geernteten Früchte entsteht aus dem fleischigen Blütenboden. Es ist süßsauer und reich an Vitaminen, insbesondere Vitamin C (Ascorbinsäure), aber auch Vitamin A, B1 und B2.

Die Nüsschen der Hagebutte sind mit feinen, widerhakenbestückten Härchen bedeckt, die bei Hautkontakt Juckreiz hervorrufen. Daher sollten die Nüsschen nicht mitgegessen oder -verarbeitet werden. Vor allem Kinder nutzen sie gelegentlich zum Herstellen von Juckpulver, das bei Berührung schmerzt, juckt und eine Allergie hervorrufen kann.

Wildwachsende Rosen sind wertvolle Nähr- und Schutzgehölze für viele Tierarten. So bieten Hagebutten ebenso wie die Früchte von Eiben, Sanddorn und Vogelbeere eine leicht zu findende, vitaminreiche Nahrung für viele Standvögel.

Sorten und Arten

Alle Rosenarten (*Rosa*) bilden Hagebutten – einige wenige Beispiele:

- Gebirgs-Rose (*R. pendulina*)
- Hunds-Rose (*R. canina*)
- Japanische Apfel-Rose oder Kartoffel-Rose (*R. rugosa*)
- Wein-Rose (*R. rubiginosa*)

Blüte und Reife

Die Blütezeit der Hagebutte fällt gewöhnlich in den Juni. Die Blüten öffnen sich nach und nach, sie sind üblicherweise wenige Tage lang geöffnet. Die Blüten sind schalenförmig, fünfzählig aufgebaut und zwittrig. Sie strömen einen sehr markanten Duft aus.^[8]

Nur wenige Hagebutten reifen bereits im September aus. Sie erlangen ihre Reife zumeist in der Zeit zwischen Oktober und November. Sie können bis ins Frühjahr des Folgejahres geerntet werden^[9].

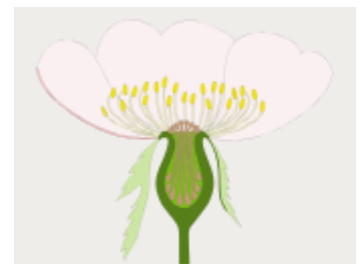
Verwendung

Verwendung als Lebensmittel

Hagebutten können roh gegessen werden, nachdem die Nüsschen entfernt wurden. Je später man sie pflückt, desto süßer sind sie. Die Früchte bleiben oft den ganzen Winter am Strauch und sind meist auch noch im Frühling nach dem Durchfrieren problemlos genießbar.



Verschiedene anatomische Details der Hunds-Rose – u. a. die Hagebutte in Seitenansicht (g), Samen (i) und Hagebutte im Querschnitt (h)



Schematischer Querschnitt durch die Blüte der Hunds-Rose. Der becherförmige Blütenboden (dunkelgrün), der später das Fruchtfleisch bildet, ist bereits angelegt.



Blüte und meist hängende Hagebutten in verschiedenen Reifestadien der Kartoffel-Rose (*rosa rugosa*)

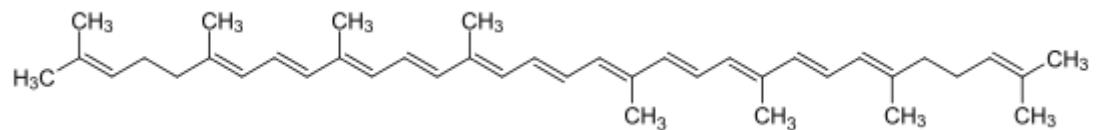
Die Früchte können zu Mus oder Konfitüre (Hagebuttenmark, Hiffenmark) verarbeitet werden. Traditionell werden damit die fränkischen Krapfen gefüllt. Aber auch zum Würzen von Wildgerichten eignen sich Hagebutten. In Schweden wird Hagebuttensuppe als süße Suppe genossen.



Hagebutte im Winter

Hagebutten lassen sich auch zu Fruchtwein, Likör und Aufgussgetränken verarbeiten; die im Lebensmittelhandel erhältlichen Früchteteemischungen enthalten oftmals einen großen Anteil an Hagebutten. Da reiner Hagebuttentee nicht stark gefärbt ist, enthält die „Teemischung Hagebutte“ meist einen Anteil Malve, besonders Hibiskus, als stark rotfärbende Komponente.

Verwendung als Heilpflanze



Strukturformel von Lycopin

Die getrockneten roten Sammelfrüchte kommen als Hagebuttensamen in den Handel (*Rosae fructus*, veraltete Bezeichnungen sind *Cynosbati semen*, *Semen Cynorrhodi*, *Semen Cynosbati*), entkernte Hagebutten auch als Hagebuttenschalen (*Rosae pseudofructus*, veraltet *Fructus Cynosbati sine Semine*).^{[10][11]}



Getrocknete Hagebuttenschalen und -früchte

- Aus der getrockneten Schale der Hagebutte kann man einen vitaminreichen Aufguss machen, der wegen seines hohen Gehaltes an Pflanzensäuren und Pektinen leicht harntreibend und abführend ist. Er eignet sich daher für die unterstützende Therapie bei Blasen- und Nierenleiden und bei Erkältungskrankheiten.^[12]
- Das Mus eignet sich besonders wegen seiner austreibenden Wirkung und wird wie der Aufguss gegen Gicht und Rheuma verwendet.
- Die Marmelade fördert den Appetit und ist, wie der Aufguss, reich an Vitamin C und Lycopin.^[13]
- Aus den Kernen kann ein Hagebuttenöl gewonnen werden, welches zur Hautpflege verwendet wird. Unter der Bezeichnung „Rosa Mosqueta“ wird etwa aus den Kernen chilenischer Heckenrosen gewonnenes Öl vermarktet.^[14] Die Heckenrosen stammen ursprünglich aus Europa und Ostasien und sind in Chile verwildert. Der Name bezieht sich auf mindestens drei Arten: *Rosa moschata*, *Rosa rubiginosa* und *Rosa canina*.^[15]

Sonstiges

Die Hagebutte ist das Thema einer Gruppe volkstümlicher Rätsel, die seit dem 16. Jahrhundert überliefert sind.^[16] Das Kinderlied Ein Männlein steht im Walde von Hoffmann von Fallersleben steht in dieser Tradition.


„HG Butte“ oder auch „HGbutte“ ist ein alter Running Gag in der Bundeswehr, der noch immer gerne scherzhaft verwendet wird. Er bezieht sich auf den HG (Hauptgefreiten) Butte (Rufname), was sich schnell ausgesprochen wie „Hagebutte“ anhört.

Literatur

- Reinhard Lieberei, Christoph Reisdorff, Wolfgang Franke (Begründer): *Nutzpflanzenkunde*. 8. Auflage, Thieme, Stuttgart / New York, NY 2007, ISBN 978-3-13-530408-3.

Weblinks

 **Commons: Hagebutten** ([https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Rosa_\(fruit\)?uselang=de](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Rosa_(fruit)?uselang=de)) – Sammlung von Bildern

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

Einzelnachweise

1. Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm. 16 Bde. in 32 Teilbänden. Leipzig 1854–1961. Quellenverzeichnis Leipzig 1971. (http://woerterbuchnetz.de/cgi-bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=DWB&mode=Vernetzung&lemid=GH00688#XGH00688) Abgerufen am 13. Juni 2018.
2. Johannes Hoops (Begründer): *Reallexikon der germanischen Altertumskunde*, Band 25. Walter de Gruyter, Berlin 2003. ISBN 978-3-11-017733-6. Eintrag im Abschnitt „Rose“, S. 311–336.
3. Franz Dornseiff: *Der deutsche Wortschatz nach Sachgruppen*. Walter de Gruyter, Berlin 2011, S. 137. ISBN 978-3-11-171211-6.
4. Friedrich Kluge: *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. Walter de Gruyter, 2015. ISBN 978-3-11-084503-7.
5. Gertrud Smola (1958): *Volkstümliche Pflanzennamen der Steiermark*. *Mitteilungen der Abteilung für Zoologie und Botanik am Landesmuseum Joanneum in Graz 7/8*: 21–80, unter *Rosa carina* L., d. i. die Hecken- oder Hundsrose (Download (http://www.zobodat.at/publikation_volumes.php?id=28284)).
6. „Hedschabedscha“ (<https://www.volkswoerterbuch.at/wort/11733/Hedschabedscha>) bei www.volkswoerterbuch.at.
7. Robert Sedlaczek: *Wörterbuch der Alltagssprache Österreichs*. Haymon Verlag, 2014. ISBN 978-3-7099-7649-4.
8. *Die Blüte der Heckenrose* (<https://www.gartenjournal.net/heckenrose-hagebutte>) auf gartenjournal.net
9. *Wann sind die Hagebutten reif und bereit zum Ernten?* (<https://www.gartenjournal.net/hagebutte-frucht>) auf gartenjournal.net
10. Margret Wenigmann: *Phytotherapie, Arzneidrogen – Phytopharmaka – Anwendung*. Elsevier 2017. ISBN 978-3-437-55057-7.
11. *Rosa canina* (<https://www.spektrum.de/lexikon/arzneipflanzen-drogen/rosa-canina/12480>) in *Spektrum Lexikon der Arzneipflanzen und Drogen*, www.spektrum.de, abgerufen am 13. Juni 2018.
12. Elfriede Hübner, *Faszination Baum und seine Heilkräfte*, Verlag: Books on Demand GmbH, S. 115
13. Siegfried Bäumler: *Heilpflanzenpraxis heute: Porträts, Rezepturen, Anwendung*. Urban & Fischer bei Elsevier, S. 192
14. Dietrich Wabner, Christiane Beier: *Aromatherapie: Grundlagen – Wirkprinzipien – Praxis*. Urban & Fischer Verlag, S. 351

15. J. P. Joublan, D. Rios: *Rose culture and industry in Chile*. In: H. Nybom, K. Rumpunen (editors): *First International Rose Hip Conference*. Acta Horticulturae 690, S. 65-70.
[doi:10.17660/ActaHortic.2005.690.8](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2005.690.8)
16. Vgl. Ein Männlein steht im Walde: Stoff- und Motivgeschichte
-

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Hagebutte&oldid=208446320>“

Diese Seite wurde zuletzt am 4. Februar 2021 um 22:09 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.