

Echter Lorbeer

Der **Echte Lorbeer** (*Laurus nobilis*), auch **Edler Lorbeer** oder **Gewürzlorbeer**, kurz auch **Lorbeer**, genannt, ist eine Pflanzenart der Gattung Lorbeeren (*Laurus*) innerhalb der Familie der Lorbeergewächse (Lauraceae). Sie wird als Heil- und Gewürzpflanze verwendet. Der Name leitet sich über mittelhochdeutsch *lōrber* (für **Lorbeere**, die Frucht des Lorbeerbaumes) und althochdeutsch *lōr(beri)* von gleichbedeutend lateinisch *laurus* ab.^[1] Auch die als Gewürz verwendeten (getrockneten) Blätter vom Echten Lorbeer werden **Lorbeer** genannt.

Mit „Lorbeeren“ wird auch die mit dem Lorbeerkranz verliehene Würdigung einer Leistung bezeichnet.^[2]

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Generative Merkmale

Verbreitung und Kulturbedingungen

Inhaltsstoffe

Verwendung

Geschichte

Siehe auch

Literatur

Weblinks

Einzelnachweise

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Der Echte Lorbeer ist ein immergrüner Strauch oder Baum und kann Wuchshöhen von bis zu 10 Metern erreichen. Die ledrigen, oberseits glänzenden Laubblätter duften aromatisch. Ihr Rand ist leicht gewellt und sie stehen wechselständig. Sie sind schmal elliptisch, 5–10 cm lang und an beiden Enden zugespitzt.

Echter Lorbeer	
	
Echter Lorbeer (<i>Laurus nobilis</i>), Illustration	
Systematik	
<i>Klasse:</i>	<u>Bedecktsamer</u> (Magnoliopsida)
	<u>Magnoliids</u>
<i>Ordnung:</i>	<u>Lorbeerartige</u> (Lurales)
<i>Familie:</i>	<u>Lorbeergewächse</u> (Lauraceae)
<i>Gattung:</i>	<u>Lorbeeren</u> (<i>Laurus</i>)
<i>Art:</i>	Echter Lorbeer
Wissenschaftlicher Name	
	<i>Laurus nobilis</i>
	<u>L.</u>

Generative Merkmale

Die kleinen grüngelben oder auch weißlichen Blüten stehen in doldigen Blütenständen zusammen (achselständig in Büscheln). Die Blüten sind meist getrenntgeschlechtlich (zweihäusig), allerdings kommen auch zwittrige Blüten vor. Die männlichen Blüten sind 4-zählig mit 10–12 Staubblättern, die weiblichen Blüten tragen einen fächerigen Fruchtknoten, mit 3-lappiger Narbe, oft gibt es daneben bis zu 4 verkümmerte Staubblätter (Staminodien). Beeren sind glänzend und blauschwarz, 1–1,8 cm große Steinfrüchte mit einem Samen und fleischiger Hülle (Kubula).

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 36, 42, 48, 54, 60, 66$ oder 72 .^[3]

Verbreitung und Kulturbedingungen

Der Echte Lorbeer hat sich, aus Vorderasien kommend, über den Mittelmeerraum verbreitet. Er kommt ursprünglich in Marokko, Algerien, Tunesien, Libyen, Portugal, Frankreich, Italien, Sizilien, Sardinien, auf der Balkanhalbinsel, in der Türkei, in Kreta, der Ägäis, Zypern, Israel und Jordanien vor.^[4] In Spanien, auf der Krim, im Kaukasusraum, in Vietnam und Korea ist er ein Neophyt.^[5]

Da er nur bedingt winterhart ist, überlebt er in Deutschland nur im Rheinland, am Bodensee und klimatisch ähnlich milden Gebieten mit Winterschutz ganzjährig ausgepflanzt im Freien. Auf Helgoland findet man einige große ausgepflanzte Exemplare, die seit den 1980er-Jahren erfolgreich ohne Winterschutz gedeihen. In rauerer Gebieten kann er nur als Kübelpflanze gehalten werden. Als ausgepflanzte Freilandpflanze gedeiht er auch in Südirland und übersteht aufgrund der klimatischen Verhältnisse die dortigen Winter problemlos.

Die ökologischen Zeigerwerte nach Landolt & al. 2010 sind in der Schweiz: Feuchtezahl $F = 2$ (mäßig trocken), Lichtzahl $L = 2$ (schattig), Reaktionszahl $R = 3$ (schwach sauer bis neutral), Temperaturzahl $T = 5$ (sehr warm-kollin), Nährstoffzahl $N = 2$ (nährstoffarm), Kontinentalitätszahl $K = 2$ (subozeanisch).^[6]

Inhaltsstoffe

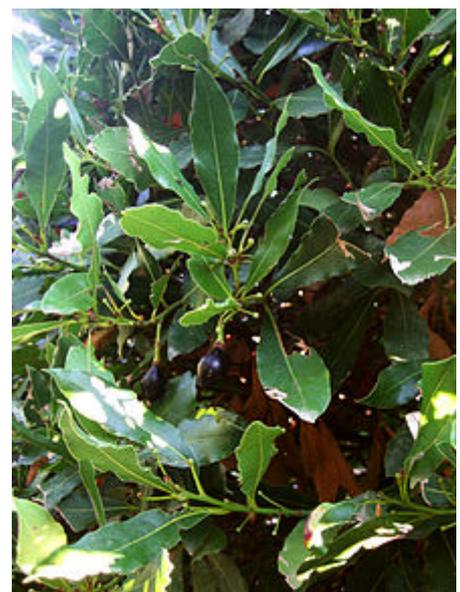
In der Frucht (Fructus Lauri), genannt Lorbeere, kommen ätherische und fette Öle vor. Werden die Lorbeeren gepresst und ausgekocht, so ergibt sich ein Gemenge, das *Oleum Lauri* (**Lorbeeröl**, auch **Loröl**) genannt wird. (Im Mittelalter und später wurde unter Lorbeeröl, *oleum laurinum* bzw. *lôröl*, jedoch ein Öl, *oleum*, verstanden, das aus zerkleinerten, in Olivenöl gekochten Lorbeeren, *baccae lauri*, als öliger Auszug gewonnen wurde^{[7][8]}). Es ist durch Chlorophyll grün gefärbt und ist eine salbenartige, bei 36 °C schmelzende Masse. Im Einzelnen enthält die Frucht bis zu 30 % fettes Öl und etwa 1 % ätherisches Öl (Terpene, Sesquiterpene, Alkohole und Ketone).



Laubblatt



Laubblätter, Blütenknospen



Laubblätter, Blütenknospen und reife Früchte

Das Blatt enthält 1,3 % ätherisches Öl (Ol. Lauri folii), darin 45 % Cineol, 12 % Terpene, 3–4 % Sesquiterpene, 3 % Methyleugenol und weiter α - und β -Pinen, Phellandren, Linalool, Geraniol und Terpineol. Stoffe (G/O).

Verwendung

Der Echte Lorbeer wird als Gewürzpflanze verwendet: Das Aroma der Blätter des Lorbeerbaums passt zu Suppen, Eintöpfen, Fleischgerichten, aber auch zu Fisch. Die Blätter dienen auch zum Würzen eingelegter Gurken und Heringe, für Sülzen und zur Essigaromatisierung. Lorbeerblätter sind Bestandteil des Bouquet garni in der französischen Küche.

In der gesamten Pflanzenwelt existieren Pflanzenarten mit aromatischen Blättern. Viele davon werden als Lorbeer bezeichnet, obwohl sie geschmacklich mit dem Echten Lorbeer kaum Ähnlichkeit zeigen. Hierzu gehören der Indische Lorbeer (*Cinnamomum tamala*), der Westindische Lorbeer (*Pimenta racemosa*), der Indonesische Lorbeer (*Syzygium polyanthum*), der Kalifornische Lorbeer (*Umbellularia californica*) und der Mexikanische Lorbeer (*Litsea glaucescens*). Die meisten dieser Pflanzen werden nur in ihrem Herkunftsgebiet genutzt.

Lorbeerfrüchte (*Fructus Lauri*, Lorbeeren) wurden früher in hautreizenden Salben verwendet.^[9]

Außerdem wurden sie als Insektenrepellent^[10] und als Antiparasitikum in Salbe verwendet, zum Beispiel gegen Läuse und Krätzemilben.^[11] Wegen der Möglichkeit einer allergischen Kontaktdermatitis ist die Anwendung der Salbe aus medizinischer Sicht allerdings nicht unbedenklich. Ferner wird Fruct. Lauri beim Milchvieh gegen Euter-Erkrankungen und als Brunstmittel für Kühe und Schweine verordnet.^[12]

Lorbeeröl ist eine butterartige, grünliche Masse, die bei circa 30 °C schmilzt und durch Auspressen der erwärmten und zerkleinerten Lorbeerfrüchte gewonnen wird.^[13] Auch durch Destillation von Lorbeerblättern kann Lorbeeröl gewonnen werden. Es besteht zu circa 95 Prozent aus fettem Öl und zu 5 Prozent aus ätherischem Öl. Lorbeeröl dient medizinisch zum Einreiben, wird eingesetzt bei Prellungen, Verstauchungen und rheumatischen Beschwerden^[10] und bei Hämatomen.^[14] Bei Pferden fördern hyperämisierende Einreibungen am Huf das Hornwachstum.^[15] Außerdem findet das Öl heute Anwendung als Duftkomponente in der Parfümerie und für Liköre.^[16] Lorbeeröl enthält auch die zur Körperreinigung, Hautpflege und Heilung eingesetzte Aleppo-Seife, je nach Rezeptur einen Ölanteil von zwei bis 60 Prozent bei der Herstellung.

Es wurde behauptet, dass der Echte Lorbeer zu Trance und Bewusstseinsstörungen führt, wenn er in größeren Mengen genossen wird. Wissenschaftlich ist dies jedoch nicht belegt.^[17] So wird vermutet, dass die Visionen der Priesterinnen des Orakel von Delphi durch den Genuss von Lorbeer beeinflusst waren.^[18]



Ein Echter Lorbeer in einem Park in Angra do Heroísmo auf der Azoreninsel Terceira.



Dante Alighieri mit Lorbeerkranz (Sandro Botticelli)

Im Mittelalter galt Lorbeer als Heilmittel gegen die Pest.^[19] Außerdem stand Lorbeer im Ruf, vor Zauber und Feuer zu schützen.

Geschichte

Die Herkunft des botanischen Gattungsnamens für den früher auch **Lorbaum** genannten **Lorbeerbaum** (*Laurus*) ist unbekannt, dagegen erinnert die altgriechische Bezeichnung daphne (δάφνη) daran, dass die Nymphe Daphne von ihrem zu Hilfe gerufenen Vater, dem Flussgott Peneios, in einen Lorbeerstrauch verwandelt wurde, um den Nachstellungen Apolls zu entgehen. Dieser trug als Zeichen seines Kummers über die nicht erwiderte Liebe einen aus Zweigen gewundenen Lorbeerkranz.

In einigen Sprachen Südosteuropas und des Nahen Ostens wurde der griechische Name des Lorbeers übernommen: Hebräisch *aley daphna* (הַלֵּבִי דַפְנָה), türkisch *defne*, albanisch *dafinë*, bulgarisch *dafinov list* (дафинов лист), rumänisch *dafin*. Im Neugriechischen hat sich der Name ohnehin erhalten (δάφνη, Aussprache: *dafni*).

Beim Einzug als erfolgreicher Triumphator in die Stadt Rom war der Feldherr mit Lorbeer bekränzt (Corona triumphalis). Mit dem Übergang zum Kaiserreich trugen auch die römischen Kaiser einen Lorbeerkranz, und später erhielten ihn auch Sieger bei Spielen. Der Lorbeerkranz steht bis heute sprichwörtlich für eine besondere Auszeichnung. Er gilt als Symbol des Ruhmes, Sieges und Friedens. Im angelsächsischen Raum gibt es den offiziellen Titel des *poet laureate* („lorbeergekrönter Dichter“).

Das Silberne Lorbeerblatt ist die höchste sportliche Auszeichnung in Deutschland. Sie wird vom Bundespräsidenten vergeben und wurde ursprünglich von Theodor Heuss (1950) gestiftet.

Laurus nobilis ist auch Namensgeber für den Laureus World Sports Awards, der auch als Sport-Oscar angesehen wird.

Siehe auch

- Lorbeerwald
- Liste der Küchenkräuter und Gewürzpflanzen

Literatur

- Wolfgang Franke: *Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen*. 6. Auflage. Thieme, Stuttgart 1997, ISBN 3-13-530406-X.
- Gerhard Orzechowski (Hrsg.), Otto Gessner: *Gift- und Arzneipflanzen von Mitteleuropa*. 3. Auflage. Winter, Heidelberg 1974, ISBN 3-533-02372-9.
- Franz Eugen Köhler: *Köhler's Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen mit kurz erläuterndem Texte*. Köhler, Gera-Untermhaus 1887 (Abbildung im Text); Reprint bei Bechtermünz Augsburg 1997, ISBN 3-86047-418-9.
- *Hagers Handbuch der pharmazeutischen Praxis*, Ausgabe 5, Springer 1998, Seite 52, ISBN 3-540-60330-1.
- Christian Rätsch: *Lexikon der Zauberpflanzen: aus ethnologischer Sicht*, Akademische Druck- und Verlagsanstalt, Graz 1988, ISBN 3-201-01437-0.
- Avril Rodway: *Kräuter und Gewürze. Die nützlichsten Pflanzen der Natur – Kultur und Verwendung*. Tessloff, Hamburg 1980, ISBN 3-7886-9910-8.
- Dieter Braun: *Lorbeer*. In: *Reallexikon für Antike und Christentum*. Band 23, Hiersemann, Stuttgart 2010, ISBN 978-3-7772-1013-1, Sp. 453–471

- Rita Lüder: *Bäume bestimmen – Knospen, Blüten, Blätter, Früchte: Der Naturführer für alle Jahreszeiten*. 2., erweiterte Auflage. Haupt Verlag, 2019, [ISBN 978-3-258-08049-9](#), S. 225.

Weblinks

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

 **Commons: Echter Lorbeer (*Laurus nobilis*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Laurus_nobilis?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

- *Laurus nobilis*, Gewürz-Lorbeer. (<https://www.floraweb.de/xsql/artenhome.xsql?suchnr=3321&>) FloraWeb.de
- Verbreitungskarte für Deutschland. (<https://floraweb.de/webkarten/karte.html?taxnr=3321>) In: *Floraweb*.
- *Gernot Katzers Gewürzseiten*. (http://gernot-katzers-spice-pages.com/germ/Laur_nob.html)

Einzelnachweise

1. Friedrich Kluge, Alfred Götze: *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. 20. Aufl., hrsg. von Walther Mitzka, De Gruyter, Berlin/ New York 1967; Neudruck („21. unveränderte Auflage“) ebenda 1975, ISBN 3-11-005709-3, S. 446.
2. [www.redensarten](https://www.redensarten.net/lorbeeren/) (<https://www.redensarten.net/lorbeeren/>).
3. *Laurus nobilis* (<http://www.tropicos.org/Name/17804359?projectid=9>) bei Tropicos.org. In: *IPCN Chromosome Reports*. (<http://www.tropicos.org/projectwebportal.aspx?pagename=Home&projectid=9>) Missouri Botanical Garden, St. Louis.
4. E. von Raab-Straube (2018): Lauraceae. – In: Euro+Med Plantbase - the information resource for Euro-Mediterranean plant diversity. Datenblatt *Laurus nobilis* (<https://www.bgbm.org/EuroPlusMed/PTaxonDetail.asp?NameId=25247&PTRefFk=7500000>)
5. Datenblatt *Laurus nobilis* bei POWO = *Plants of the World Online* von Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew: *Kew Science*. (<http://www.plantsoftheworldonline.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:465049-1>)
6. *Laurus nobilis* L. (<https://www.infoflora.ch/de/flora/1026150-.html>) In: *Info Flora*, dem nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora. Abgerufen am 23. März 2021.
7. Gundolf Keil: *Randnotizen zum „Stockholmer Arzneibuch“*. In: *Studia neophilologica*. Band 44, Nr. 2, 1972, S. 238–262, hier: S. 256, mit Zitat aus dem *Circa instans*.
8. Vgl. auch Otto Zekert (Hrsg.): *Dispensatorium pro pharmacopoeis Viennensibus in Austria 1570*. Hrsg. vom österreichischen Apothekerverein und der Gesellschaft für Geschichte der Pharmazie. Deutscher Apotheker-Verlag Hans Hösel, Berlin 1938, S. 149 (*Oleum laurinum*: „Das ausgepreßte Oel der Beeren des Lorbeerbaumes“).
9. Otto Gessner: *Die Gift- und Arzneipflanzen von Mitteleuropa: mit besonderer Berücksichtigung ihrer Wirkungen*, K. Winters Universitätsbuchhandlung, 1931, S. 224 online (<https://books.google.de/books?id=NNo9AAAYAAJ&q=%22Fructus+Lauri;+Oleum+Lauri,+das+aus+den+Fr%C3%BCchten+stammende+Gemenge+von+Fett+und+%C3%A4therischem+%C3%96l.+Fr%C3%BCher+in+hautreizenden+Salben.%22&dq=%22Fructus+Lauri;+Oleum+Lauri,+das+aus+den+Fr%C3%BCchten+stammende+Gemenge+von+Fett+und+%C3%A4therischem+%C3%96l.+Fr%C3%BCher+in+hautreizenden+Salben.%22&hl=de&sa=X&ei=LPajVJyCBsrqOJPegcgD&ved=0CCAQ6AEwAA>)
10. Siegfried Bäuml: *Heilpflanzenpraxis heute, Rezepturen und Anwendung*, Band 2, Elsevier Health Sciences, 2013, S. 438 online (<https://books.google.de/books?id=geXsjwHKn4sC&pg=PA438&dq=Lorbeer%C3%B6l+fettes+%C3%A4therisches&hl=de&sa=X&ei=IACkVMHMBoPtUo3bgcAL&ved=0CEsQ6AEwBA#v=onepage&q=Lorbeer%C3%B6l%20fettes%20%C3%A4therisches&f=false>)

11. Otto Ziegler, Artur Petzold: *Drogenkunde*, S. 48 online (<https://books.google.de/books?id=M9awMo0MN9wC&pg=PA48&dq=%22Fructus+Lauri%22+1%C3%A4use&hl=de&sa=X&ei=2PajVITaDsi4OPXOgYAN&ved=0CC4Q6AEwAA#v=onepage&q=%22Fructus%20Lauri%22%201%C3%A4use&f=false>)
12. Hermann Friedrich Maria Thoms: *Real-Enzyklopädie der gesamten Pharmazie: Handwörterbuch für Apotheker, Aerzte und Medizinalbeamte*, Band 3, Teil 1, Urban & Schwarzenberg, 1927, S. 211 online (<https://books.google.de/books?id=kvkzAQAAMAAJ&q=%22Fructus+Lauri%22+kuh&dq=%22Fructus+Lauri%22+kuh&hl=de&sa=X&ei=gvejVPmmJILBPMqHgdgO&ved=0CDIQ6AEwBA>)
13. *Tierheilkunde und Tierzucht: eine Enzyklopädie der praktischen Nutztierkunde*, Band 6, Urban & Schwarzenberg, 1926, S. 428 online (<https://books.google.de/books?id=RjVEAAAYAAJ&q=Lorbeer%C3%B6l+Parf%C3%BCm&dq=Lorbeer%C3%B6l+Parf%C3%BCm&hl=de&sa=X&ei=ev-jVPC4EcaqU-HzgJgL&ved=0CDoQ6AEwAjkG>)
14. Siegfried Bäumler: *Heilpflanzenpraxis heute, Rezepturen und Anwendung*, Band 2, Elsevier Health Sciences, 2013, S. 357 online (<https://books.google.de/books?id=geXsjwHKn4sC&pg=PA357&dq=lorbeer%C3%B6l+prellungen&hl=de&sa=X&ei=XPmjVPPSDsrcPeXrgfAM&ved=0CEAQ6AEwAg#v=onepage&q=lorbeer%C3%B6l%20prellungen&f=false>)
15. Lutz-Ferdinand Litzke, Burkhard Rau: *Der Huf: Lehrbuch des Hufbeschlages*, Georg-Thieme-Verlag, 2012, S. 224 online (<https://books.google.de/books?id=0EjtL22oeNUC&pg=PT241&dq=lorbeer%C3%B6l+prellungen&hl=de&sa=X&ei=XPmjVPPSDsrcPeXrgfAM&ved=0CEsQ6AEwBA#v=onepage&q=lorbeer%C3%B6l%20prellungen&f=false>)
16. Gerald Rimbach, Jennifer Möhring, Helmut F. Erbersdobler: *Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger*, Springer-Verlag, 2010, S. 270 online (<https://books.google.de/books?id=uEwoDE-YQekC&pg=PT281&dq=Lorbeer%C3%B6l&hl=de&sa=X&ei=AgKkVMDICszZPYiNgLgG&ved=0CF4Q6AEwBw#v=onepage&q=Lorbeer%C3%B6l&f=false>)
17. Martin Ebner: *Die Stadt als Lebensraum der ersten Christen: Das Urchristentum in seiner Umwelt I*, Vandenhoeck & Ruprecht, 2012
18. Veit Rosenberger: *Orakelsprüche und Weihegeschenke, Delphi als Kristallisationspunkt griechischer Identitäten*, S. 117 in: Ralf von den Hoff, Stefan Schmidt: *Konstruktionen von Wirklichkeit: Bilder im Griechenland des 5. und 4. Jahrhunderts v. Chr.*, Franz Steiner Verlag, 2001 online (https://books.google.de/books?id=lvrgP5_m-sMC&pg=PA117&dq=Lorbeer+pythia&hl=de&sa=X&ei=xvqjVOgUzuo4tOWAoAl&ved=0CCAQ6AEwAA#v=onepage&q=Lorbeer%20pythia&f=false)
19. Katharina Kagerer: *Jacob Balde und die bayerische Historiographie unter Kurfürst Maximilian I.: Ein Kommentar zur Traum-Ode (»Silvae« 7,15) und zur »Interpretatio Somnii«*, Herbert Utz Verlag, 2014 online (<https://books.google.de/books?id=iVCXBAAAQBAJ&pg=PA333&dq=Lorbeer+pest&hl=de&sa=X&ei=QfyjVLvjMcKPPYWwgdgP&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=Lorbeer%20pest&f=false>)

Abgerufen von „https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Echter_Lorbeer&oldid=218894532“

Diese Seite wurde zuletzt am 7. Januar 2022 um 15:32 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.