

Cistus / Zistrose

Botanik

Südeuropa ist die Heimat der rosarot blühenden Cistus incanus-Pflanze (= graubehaarte Zistrose). Zur Erntezeit im Frühsommer liegt alljährlich ihr aromatisch-harziger Duft über den typischen Macchia-Landschaften mit ihren kleinwüchsigen dichten Buschwäldern.

Hier, in einer der sonnenreichsten Regionen Europas, wächst der wärme- und lichtliebende Strauch bevorzugt auf unberührten, magnesiumreichen Böden. Als ein wahrer Überlebenskünstler sorgt die graubehaarte Zistrose mit ihrem feuerfesten Wurzelwerk dafür, dass sich die Pflanzenwelt nach den in der Macchia immer wieder tobenden Waldbränden schnell verjüngt: Ein widerstandsfähiger Erstbesiedler, robust und energisch, mit einer hohen ökologischen Bedeutung.

Geschichte

Die Verwendung von Cistus incanus lässt sich bis ins 4. Jahrhundert vor Christus zurückverfolgen. In Form von mühevoll gewonnenem Harz – sogenanntes Ladanum – brachten die Menschen die Pflanze nach Ägypten und in den Sudan. Seit dieser Zeit findet die graubehaarte Zistrose auch als Haus- und Genußtee Verwendung. Zum Schmunzeln regt aus heutiger Zeit die damalige Art der Harz-Gewinnung an: Die Hirten trieben ihre Ziegen durch das Zistrosen-Dickicht, so dass die klebrige Substanz der Pflanze an deren Haaren hängenblieb. Anschließend schnitt man den Tieren das harzverklebte Fell ab und kochte es in Wasser. Das wertvolle Harz blieb daraufhin an der Wasseroberfläche zurück. Die christlichen Kirchen kennen Harz aus Cistus incanus noch heute als einen wichtigen Bestandteil des Weihrauchs.

Internationale Schlagzeilen machte die aromatische Pflanze im Jahr 1999: Eine Expertenjury zeichnete Cistus incanus als "Pflanze Europas 1999" aus.

Cistus incanus in Griechenland

Bis in die 60er Jahre spielte die graubehaarte Zistrose in einigen Gegenden Griechenlands eine zentrale Rolle: Der herbe Tee begleitete die Menschen im Sommer wie im Winter als Durstlöcher oder zur Entspannung nach einem anstrengenden Tag. Dr. Georgios Pandalis erinnert sich bei einem Glas Cystus® Tee an seine Kindheit in Griechenland. Damals wurde er von seiner Großmutter geschickt, um das Teekraut zu ernten, dass sie als Hebamme auch für die Waschungen der Wöchnerinnen benutzte. Heute ist Cistus incanus von „modischen“ Getränken weitgehend verdrängt worden.

Das sonnenverwöhnte Kraut wird im Frühjahr und Sommer gesammelt und in den Schatten gelegt. Hier streifen die frischen Meeresbrisen die duftende Ernte und sorgen für eine schonende Trocknung.

Polymorphismus

Ähnlich aussehende Cistus incanus-Pflanzen unterscheiden sich zum Teil in ihrer biochemischen Struktur, das heißt, sie können auch unterschiedliche Eigenschaften haben. Dem Standort kommt dabei große Bedeutung zu. Obwohl Cistus incanus in vielen südeuropäischen Gegenden wächst, wurde der Tee nach unserer Kenntnis nur in einigen Gebieten Griechenlands und nicht auf Kreta, in der Türkei oder Italien getrunken. Wir verwenden für alle unsere Cystus®-Produkte – auch für unsere Medizinprodukte und Kosmetika – ausschließlich Varietäten, die traditionell vor allem als Haustee getrunken wurden.

Das Institut für Geobotanik der Leibniz-Universität Hannover hat dazu folgende Erklärung: Unter dem Einfluss von Klima und Boden haben die Zistrosen im Lauf der Evolution den Prozess der adaptiven Radiation durchgemacht. Die graubehaarte Zistrose ist ein Weltmeister des Polymorphismus, ihre morphologische Variabilität ist bezeichnend, das äußert sich auch in ihrer komplizierten taxonomischen Benennung in der Literatur. Zahlreiche Ökotypen dieser Art sind darüber hinaus in biochemische Variationen differenziert.