

Ätherische Öle

Alle nachfolgenden Öle sind - neben den beschriebenen Anwendungen - als Würzmittel, als Aroma (auch Aromatherapie) oder als Badezusatz zu verwenden.

Es ist noch darauf hinzuweisen, daß die den frischen Pflanzen zugeschriebenen Eigenschaften nicht völlig den Eigenschaften der Öle entsprechen. Das extrahierte Öl enthält höhere Konzentrationen, andererseits fehlen Vitamine und andere Wirkstoffe, die bei der Extraktion verloren gehen.

Angelikaöl

Oleum Angelicae radice aethereum

Engl.: Oil of Angelica Root; Franz.: Essence de la racine d'angelique

Die Likör-, Süßwaren-, Parfümerie- und kosmetische Industrie verwenden den Aromastoff, auch - in geringen Dosen - als Gewürz.

Anisöl

Oleum Anisi vulgaris

Engl.: Oil of Anise; Franz.: Essence d'anis

Schleimlösend, krampflösend im Magen.

Apfelsinenöl

Oleum Aurantii fructus dulcis aethereum

Oleum Aurantii pericarpium dulcis

Oleum Aurantii corticis dulcis

Oleum portugalicum

Engl.: Oil of Sweet Orange; Franz.: Essence d'orange

Der Aromastoff wird aus den Blättern, Stengeln, Zweigen und Kernen hergestellt und findet Verwendung in der Likör-, Getränke-, Nahrungsmittel-, Süßwaren-, kosmetischen und Seifenindustrie.

Baldrianöl

Oleum Valerianae aethereum

Engl.: Valerian Oil; Franz.: Essence de valériane

Wird in der Medizin zu mehreren Medikamenten gebraucht. Wirkt beruhigend

Bergamottöl

Oleum bergamottae

Engl.: Oil of Bergamot; Franz.: Essence de bergamote

Für Marzipan, Gebäck, Tee (Earl Grey), in Eau de Cologne enthalten; entzündungshemmend, krampflösend.

Beifußöl

Oleum Artemisia vulgaris

Engl.: Wormwood Oil; Franz.: Racine d'armoise commune

In China und Japan tropfenweise im Tee gegen Erkältungskrankheiten; Einreibemittel bei Rheumatismus.

Bohnenkrautöl

Oleum Saturejae

Engl.: Savory Oil; Franz.: Huile de Sariette

Wird aus Sommer- wie Winter-Bohnenkraut hergestellt. Verwendet wird es in der

Wurstfabrikation, in der Gewürzfabrikation und in der Pharmazie als Magenmittel.

Citronellöl (auch Zitronengrasöl)

Oleum Adropogonis citrati

Engl.: Oil of Lemongrass; Franz.: Essence de citronell

Aus Zitronengras. Zum leichten Säuern von Speisen; entzündungshemmend. Außerdem in der Kosmetik und Seifenindustrie: Ausgangsstoff für die synthetische Erzeugung von Vitamin A.

Eukalyptusöl

Oleum Eucalypti aethereum

Engl.: Eucalyptus Oil; Franz.: Essence d'eucalyptus

Aus Australien, Spanien und Portugal. Etwa 170 von 600 Arten werden ausgebeutet.

In Bonbons und in Süßspeisen; schleimlösend, krampflösend, stark entzündungshemmend.

Fenchelöl

Oleum Foeniculi aethereum

Engl.: Fennel Oil; Franz.: Essence de fenouil

Wie Fenchel: Zu Salaten; appetitanregend, krampflösend; vertreibt Insekten..

Gartenkressesamenöl

Oleum Lepidii sativi

Engl.: Garden Cress Oil; Franz.: Huile de cresson

Der Ölgehalt der Samen beträgt 25 - 60%. Das Öl wird als Speiseöl und zur Herstellung von Seife sowie als Brennöl genutzt.

Geraniumöl

Oleum Geranii

Engl.: Oil of Rose Geranium

Stammt nicht von den bei uns üblichen Geranien, sondern von der *Geranium graveolens* und *G. capitatum*. Geschmack und Geruch sind lieblich und süß, fast rosenartig.

Haselnußöl

Oleum Corylli avellanae

Engl.: Hazel Oil; Franz.: Huile de noisetier

50 - 65% Ölgehalt. Wird von der kosmetischen und der Seifenindustrie genutzt, auch als Brenn- und Maschinenöl verwendet.

Hopfenöl

Oleum Humuli lupuli

Engl.: Hop Oil; Franz.: Essence d'houblon

Wird durch Destillation gewonnen und in der Medizin (als Schlafmittel oder bei sexueller Übererregbarkeit), besonders aber in der Homöopathie angewendet.

Kamillenöl

Oleum Chamomillae aethereum

Engl.: Oil of German Chamomile; Franz.: Essence de chamomile

Wird aus den Kamillenblüten gewonnen; wirkt entzündungshemmend, krampflösend.

Liebstockelöl

Oleum Levistici aethereum

Engl.: Oil of Lovage; Franz.: Essence de livèche

Wird aus den Wurzeln gewonnen und wird in der Medizin und als Gewürz genutzt.

Limettöl

Oleum Limettae

Engl.: Oil of Lime; Franz.: Essence de limette

Verwendung in der Getränkeindustrie.

Löffelkrautöl

Oleum Coclariae

Engl.: Oil of Scurvy Grass; Franz.: Huile de herbe aux cuilleurs

In dem frischen Kraut ist 0,2 bis 0,3% Öl enthalten, das schwach entzündungshemmend wirkt (besonders in der Homöopathie verwendet).

Majoranöl

Oleum Origani cretic

Engl.: Cretian Origanum; Franz.: Huile de marjoram

Dieses Öl stammt aus Pflanzen, die im Mittelmeergebiet (Zypern, Griechenland, Italien) wachsen. Wird in der Medizin, in der Kosmetik-, der Parfümerie-, der Seifen- und Likörindustrie verwendet.

Mandarinenöl

Oleum Mandariniae

Engl.: Mandarin Petitgrain Oil; Franz.: Essence de petitgrain mandarinier

Wird aus den Schalen gepreßt. Zu Rohkostsalaten.

Zur Aromatisierung von Nahrungsmitteln, Likör, Getränken und Süßwaren.

Mandelöl

Süße Mandeln

Siehe unter Speiseöle

Bittere Mandeln

Oleum Amygdalarum amarum aethereum

Engl.: Oil of Bitter Almonds; Franz.: Essence d'amande amère

Neben dem Öl sind 1,5 - 4% Blausäure enthalten, deshalb soll Bittermandelöl nur in kleinen Dosen verwendet werden.

Die Likör-, Marzipan- und Süßwarenhersteller benötigen es, aber auch die Parfüm-, Kosmetik- und Seifenindustrie

Melissenöl

Oleum Melissae aethereum

Engl.: Oil of Balm Leaves; Franz.: Huile de mélisse

In 100 kg Blättern ist etwa 200 g Öl enthalten - deshalb ist es auch teuer. Wird wie frische Melisse verwendet.

Muskatöl

Ätherisches Öl: Oleum Macidis, O. Myristici

Engl.: Mace Oil; Franz.: Essence de muscade

In der Medizin: Magenmittel, schmerzstillend, Einreibungen gegen Rheumatismus; zu Salben, Parfüms, Seifen und Likören.

Fettes Öl (auch Muskatbutter)

Oleum Myristicae expressum

Engl.: Butter of Nutmeg; Franz.: Beurre de muscade

Wird aus kleinen oder beschädigten reifen Muskatnüssen durch Pressung gewonnen.

Verwendung wie ätherisches Öl.

Nelkenöl (auch Gewürznelkenöl)

Oleum Caryophyllorum aethereum

Engl.: Oil of Cloves; Franz.: Essence de girofle

Aus der Gewürznelkenfrucht, den Stengeln und den Blättern; wird wegen der entzündungshemmenden Wirkung in der Medizin (z. B. Zahnarzt), in Mundwässern und Parfüms verwendet.

Olivenkernöl

Oleum Olivarum commune

Aus den Olivenkernen wird ein Öl gewonnen, dessen bessere Qualitäten als Speiseöl genutzt werden.

Orangenöl

Oleum Aurantii fructus dulcis aethereum

Engl.: Orange Oil; Franz.: Huile d'orange

Aus den Blättern, den Schalen oder von unreifen, getrockneten Früchten.

Überall, wo Orangengeschmack gewünscht wird: Süßwaren, Gebäck, Parfüms etc.

Orangenblütenöl

Oleum Aurantii, O. Naphae, Folia A., Petitgrain

Engl.: Oil of Neroli; Franz.: Essence de fleur d'orange

Wird im Mittelmeergebiet aus frischen Blüten gewonnen; von der Nahrungsmittel-, der Likör-, der Kosmetik- und Parfümindustrie (auch Eau de Cologne) gefragt.

Petersilienöl

Oleum Petroselini fructum aethereum

Engl.: Oil of Parsley; Franz.: Essence de persil

Der Ölgehalt und die Zusammensetzung hängen stark von der Qualität der Arten, des Bodens und des Klimas ab; das Öl wird aus den Samen gewonnen.

Petersilienöl wird vorwiegend in der Gewürz- und Essigindustrie verarbeitet.

Pfefferminzöl

Oleum Menthae piperitae

Engl.: Oil of Peppermint, Franz.: Essence de menthe

Dessen Hauptbestandteil ist Menthol, das kühlende und leicht betäubende Wirkung hat; deshalb wird es bei Kopf- und Magenschmerzen verwendet. In der Küche würzt man damit Obstsalate.

Pimentöl

Oleum Pimentae aethereum

Engl.: Oil of Allspice; Franz.: Huile de Poivre de la Jamaïque

Riecht lavendelähnlich. Verwendung wie in den Einzelbeschreibungen dargestellt.

Rainfarnöl

Oleum Tanacetii aethereum

Engl.: Oil of Tansy; Franz.: Essence de tanaïsie

Der Ölgehalt des Krautes liegt zwischen 0,1 und 0,3%. Es wird in der Medizin und zur Herstellung von Insektiziden gebraucht. Vorsichtig: giftig!

Rosenöl

Oleum Rosae aethereum

Engl.: Oil of Rose; Franz.: Essence de rose

Aus 1 000 kg Rosenblättern gewinnt man 200 g reines Öl (deshalb ist Rosenöl sehr teuer), das in der Medizin, in der Likör- und Zuckerwaren-Industrie (Marzipan) verwendet wird. Auch zu exotischen Obstsalaten und Gebäck.

Rosmarinöl

Oleum Rosmarini

Engl.: Oil of Rosemary; Franz.: Essence de rosmarin

Wird aus den Blätterspitzen und Blüten hergestellt. Regt die Gallentätigkeit an und wirkt belebend.

Salbeiöl

Oleum Salviae aethereum

Engl.: Sage Oil; Franz.: Huile de sauge

Enthält einen großen Anteil Thujon, das in hoher Konzentration giftig sein kann; in der Küche wird es wie frische Salbeiblätter verwendet; medizinisch wird die entzündungshemmende Wirkung besonders im Mund und Rachen genutzt.

Sandelholzöl

Oleum Santali

Engl.: Sandal Wood Oil; Franz.: Essence de bois de santal

wird aus dem Holz des Sandelholzbaumes (wächst in Indien) destilliert. Die medizinische Wirkung ist umstritten (entzündungshemmend auf Harn- und Atemwege). Der Duft ist exotisch und wird durch Verbrennen schon seit über 2 000 Jahre erzeugt, z. B. gehört S. zu den Gerüchen, die im Weihrauch enthalten sind.

Sassafrasöl

Oleum Sassafras aethereum

Engl.: Sassafras Oil; Franz.: Essence de Sassafras

Aus den Samen. Aromatisiert Getränke und Tabak, wird in der Seifenindustrie und zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt.

Schwarzkümmelöl

Oleum Nigellae sativae

Engl.: Damask Fennel Oil; Franz.: Semence de nigelle de Damas

In Indien Speiseöl, bei uns in der Medizin verwendet.

Senföl

Ätherisches Öl:

Oleum Sinapis aethereum

Engl.: Mustard Oil; Franz.: Essence de moutarde

In der Medizin, als Insektengift, in der Senfindustrie.

Sternanisöl

Oleum Anisis stellati

Engl.: Oil of Star Anise; Franz.: Essence de badiane

Geschmack, Geruch und Verwendung wie Sternanis, denn Hauptbestandteil ist wie bei der Frucht das Anethol, das den anisähnlichen Geschmack bewirkt.
Verwendet wird es in der Likör-, kosmetischen- und Seifenindustrie.

Stinkasantöl (auch Teeufelsdrecköl)

Oleum Asa foetida

Engl.: Oil of asafoetida; Franz.: Essence d'asafoetida

Wird mit Wasserdampf gewonnen. Anwendungen wie in der Einzelbeschreibung genannt.

Teesamenöl

Oleum Camelliae, O. Theae

Engl.: Tea Oil; Franz.: Huile de thé

Die aus China und Brasilien kommenden Samen enthalten 17 - 45% Öl. Je nach Herkunft und Kultur gibt es verschiedene Zusammensetzungen. Raffiniert ist es Speiseöl, vergin Grundlage für Schmierstoffe und Seifen.

Thymianmöl

Oleum Thymi aethereum

Engl.: Oil of Thyme; Franz.: Essence de thym

Entzündungshemmend, sogar keimtötend. In der Küche - in sehr kleinen Dosen - als Gewürz wie Thymian.

Veilchenöl

Oleum Floris Violae odoratae

Engl.: Oil of Sweet Violet Flowers; Franz.: Essence de fleurs de violette odorante

Wird aus den Blüten gewonnen, wo es nur zu 0,003% gefunden wird, auch aus den Blättern. Und ist deshalb dementsprechend teuer. In sehr starker Verdünnung verwendet es die Parfüm- und Seifenindustrie.

Wacholderbeeröl

Oleum Juniperi aethereum

Engl.: Oil of Juniper Berries; Franz.: Essence de genièvre

Ist durchblutungsfördernd und entzündungshemmend. Wegen der starken Konzentration in der Küche nur mit Vorbehalt zu empfehlen.

Besonders in der Likör- und Schnapsindustrie verwendet.

Auch aus dem Holz, den Zweigen und den Nadelspitzen wird Öl gewonnen.

Wermutöl

Oleum Ansinthii aethereum

Engl.: Oil of Wormwood; Franz.: Essence d'absinthe

Das Öl wird aus dem Kraut gewonnen und ist je nach Herkommen und Qualität unterschiedlich, jedoch nur in geringer Menge auszubeuten. Es findet in der Medizin für Magenkrankheiten Anwendung, äußerlich bei schmerzstillend bei Rheuma; in der Likörindustrie ist die Verwendung wegen der Gefahr gesundheitlicher Störungen (Sucht) verboten.

Zimtöl

Aus dem Holz: Oleum Camphorae (Campheröl)

Engl.: Camphor Oil; Franz.: Huile de amphre

Es gibt mehrere Arten des K. (schwarz, rot, blau, leichtes, schweres); Farben, Lacke, Schuhcreme, Bohnerwachs, Seifen, Schmiermittel, im Buchdruck und bei der

Porzellanmalerei.

Aus der Rinde: Oleum Cinnamomi Cassiae aethereum
Engl.: Oil of Cassia; Franz.: Essence de canelle de Chine
Medizinische Verwendung.

Aus den Blättern: Oleum Cinnamomi aethereum foliorum
Engl.: Oil of Cinnamom Leaves; Franz.: Essence de feuilles de canelle de Ceylon
Wirkt entzündungshemmend und insektenabweisend, aber auch verdauungsfördernd. Kann in sehr kleinen Dosen auch in Gebäck und Speisen verwendet werden.

