

Duftgeranien



Im 18. Jahrhundert und um 1900 herum waren *Duftgeranien* schon einmal groß in Mode. Viele der Pflanzen waren Wildformen aus Afrika und werden noch heute in dieser Form vermehrt.

Einige Sorten wurden aber noch weiter gezüchtet und hinsichtlich ihres Dufts ausgelesen. Im Moment steigt das Bewusstsein der Menschen auf ihre Umwelt wieder und damit auch das Interesse für natürliche Düfte und Geschmacksrichtungen. So suchen und finden die Gärtner wieder alte Schätze und züchten neue Besonderheiten. Inzwischen gibt es auch hier wieder *unglaublich viele Sorten mit Duftrichtungen von Pfefferminz über Zitrone zu Rose.*

Duftgeranien müssten eigentlich Duftpelargonien heißen. Sie gehören ebenfalls zur Familie der Geraniaceae. Wie der Name schon sagt pflanzt man sie hauptsächlich wegen ihres interessanten Dufts. Die meisten Duftpelargonien haben aber auch äußerst attraktives Laub. Hier sind es eben mal nicht die Blüten, die den besonderen Reiz ausmachen. Einige Sorten können jedoch mit großen, teilweise sogar gefüllten Blüten aufwarten. *Um den Duft am besten genießen zu können, sollten Duftpelargonien stets in der Nähe ihres Besitzers stehen, zum Beispiel am Fenster, beim Sitzplatz, am Hauseingang oder auf dem Balkon.* Im Sommer lieben sie einen sonnigen, warmen Standort. Die Pflanzerde sollte durchlässig und nährstoffreich sein. Mit dem Gießen darf man ruhig sehr sparsam sein. Duftpelargonien sind ebenfalls nicht winterhart, man kann sie aber gut überwintern: idealerweise kühl (5-12°C) und so hell wie möglich. Auch hier sollte der Topfballen vor der nächsten Wassergabe ausgetrocknet sein. Empfehlenswert ist ein Rückschnitt im September, damit die Pflanzen noch Zeit haben neu auszutreiben, bevor es ins Winterquartier geht.

Kommerziell werden Duftpelargonien zur Gewinnung des Geraniumöls angebaut. Dafür wird vor allem die Sorte „Attar of Roses“ kultiviert. Das gewonnene Öl wird in der Parfüm- und Kosmetikindustrie eingesetzt.

Zuhause können sie diese robuste Pflanze zur Mückenabwehr („Citronella“ und „Royal Oak“) zum Kochen, Würzen und Dekorieren, für Sträuße und Potpourris verwenden.