



Färbepflanzen

„Safran macht den Kuchen geel ...“

Vor der Entwicklung synthetischer Farbstoffe waren Pflanzen neben Mineralien und Flechten wichtige Farbstofflieferanten. Heute werden noch immer – oder wieder – Wurzeln, Samen, Früchte, Blätter, Blüten oder Rinden bzw. Holz zum Färben von Textilien, Lebensmitteln und Kosmetika verwendet. Oft geben die Namen der Pflanzen einen Hinweis auf ihre färbenden Eigenschaften.

Farbstoffe aus Wurzeln und Rhizomen

Die **Färberröte** (*Rubia tinctorum*) ist eine Staude, die ursprünglich aus Vorderasien stammt. Ihre getrockneten und gemahlene Wurzeln liefern ein Pulver, das je nach Zusätzen Wolle gelb oder rot färbt. Auf die Färberröte geht das so genannte Türkisch Rot zurück, mit ihm wurden die Soldatenhosen der Franzosen gefärbt.

Die aus Südost-Asien stammende **Gelbwurzel** (*Curcuma longa*) ist ein Bestandteil von Curry, ist also eine Gewürz- und Färbepflanze zugleich. Das aus dem Rhizom bereitete Mehl färbt Baumwolle und Seide gelb.

Farbstoffe aus Blättern

Die Blätter vom **Färberwau** (*Reseda luteola*) enthalten Luteolin, einen gelben Farbstoff, der durch Kochen in Wasser extrahiert wird. Er wird zum Färben von Textilien genutzt. Der Bedarf an Färberwau war ehemals so groß, dass er nicht nur wild gesammelt, sondern regelrecht angebaut wurde. Die ursprüngliche Heimat ist der mediterrane Raum. In Österreich gilt der Färberwau als alteingebürgertes Kulturrelikt. Aus den Blättern des **Färberwaid** (*Isatis tinctoria*) wird seit dem 9. Jahrhundert der Farbstoff Indigo gewonnen, der Textilien blau färbt. Färberwaid kommt als eingebürgertes Kulturrelikt vor allem im pannonischen Osten Österreichs vor, die Heimat ist Vorderasien.

Indigo wurde rein verwendet oder mit gelber Farbe gemischt, gewonnen aus den Blüten des **Färberginsters** (*Genista tinctoria*). Das ergab „kendal green“, ein Grün zum Färben grober Wollstoffe, die besonders von Waldarbeitern getragen wurden.

Farbstoffe aus Blütenteilen

Die Blütenblätter der **Stockrose** (*Alcea rosea*) enthalten ein dunkelrotes Anthocyan. Besonders in Mitteleuropa wurde diese Art deshalb in größerem Maßstab kultiviert. Der gewonnene rote Farbstoff diente zum Färben von Wein und Lebensmitteln.

„Den Kuchen geel“ (gelb), wie es im Kinderlied heißt, machen die Narben des **Safrans** (*Crocus sativus*), genauer noch: das darin enthaltene Carotinoid Crocin. Safran wurde schon 960 v. Chr. in Persien kultiviert.

Farbstoffe aus Früchten

Aus den Beeren der **Kermesbeere** (*Phytolacca americana*) wurde das Phytolaccarot gewonnen. Die Beeren enthalten einen Betacyanfarbstoff, der zum Färben von Süßwaren und Rotweinen verwendet wurde, die nicht „rot genug“ waren. Vermehrtes Vorkommen der Kermesbeere in Weinbaugebieten lassen einen Rückschluss auf diese frühere Nutzung zu.

Dye plants

Plants were important sources of dye before synthetic dyes were developed in the 19th century. Today, textiles and foodstuffs are still being dyed with natural dyes. Depending on the species, specific parts of the plants are used, from the root to the seeds.