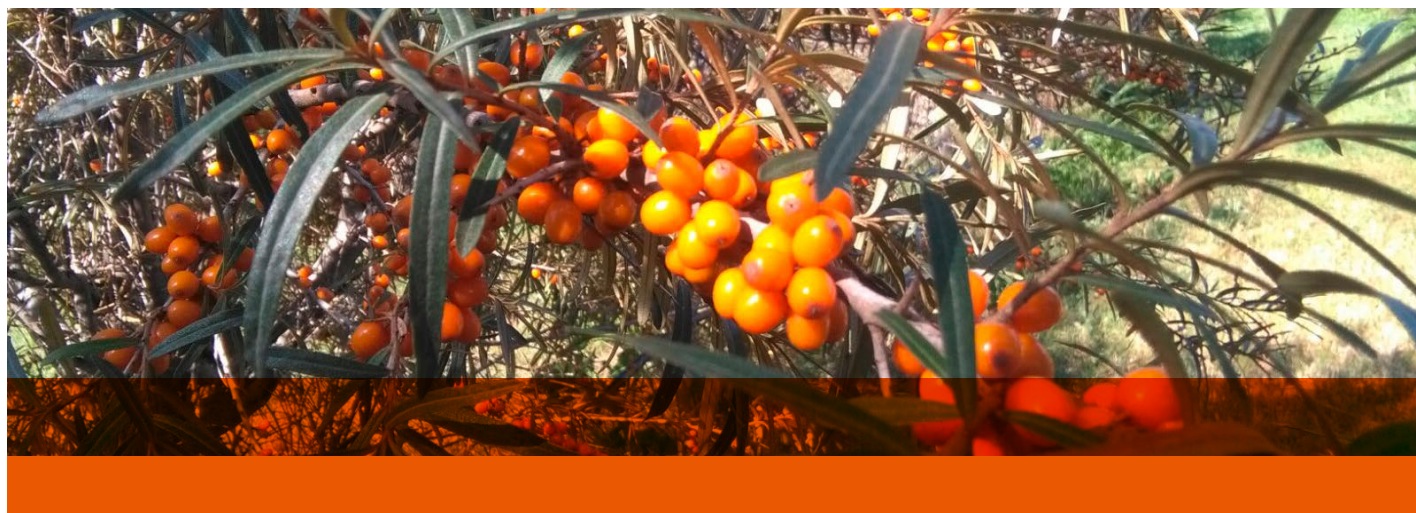




Sanddornfruchtfleischöl

Der Sanddorn (lat.: *Hippophae rhamnoides*) ist ein weidenartiger Dornenstrauch. Er wächst sowohl auf europäischem Boden (Alpen, Karpaten, Donau-Gebiet, Nordsee usw.) wie auch in Zentralasien (Himalaya, China, Mongolei). Der Strauch bevorzugt sandige, luftige Böden und benötigt viel Sonnenschein. Die Kraft und Energie des Sonnenlichts steckt der Sanddorn in seine Früchte. Er trägt leuchtend orange Beeren, welche bei Mensch und Tier gleichermaßen beliebt sind. Bereits seit vielen Jahrhunderten wird der Sanddorn zur Behandlung unterschiedlichster Beschwerden eingesetzt. Die Früchte des Dornenstrauches zeichnen sich durch ihren hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen aus.

Gewinnung von Sanddornfruchtfleischöl

Die zerkleinerten Beeren werden gepresst und aus dem rohen Press-Saft kann das Fruchtfleischöl anschliessend durch einfache Zentrifugation schonend vom Saft abgetrennt werden. Das Öl weist eine intensive, orangerote Farbe auf; der Geruch ist fruchtig-süss bis leicht säuerlich und erinnert an Trockenfrüchte.

Inhaltsstoffe

Das Sanddornfruchtfleischöl weist ein aussergewöhnliches Fettsäureprofil auf. Es besteht zu gut einem Drittel aus der für pflanzliche Öle eher seltenen **Palmitoleinsäure**, einer einfach ungesättigten Omega-7-Fettsäure sowie rund 30% **Palmitinsäure**, eine gesättigte Fettsäure, welche ebenfalls kein anderes Pflanzenöl in vergleichbaren Mengen aufzuweisen hat. Dazu kommen wertvolle fettlösliche Vitamine (v.a. E, A und K), **Phytosterole**, sowie **Flavonoide** und **Carotinoide**, welche dem Öl die unverkennbar orangerote Farbe verleihen (Krist et al., 2008).

Wirkung und Anwendung

Äusserlich

Sanddornöl ist aufgrund seines Fettsäureprofils hautphysiologisch ausgesprochen wertvoll. Palmitin- und Palmitoleinsäure sind natürliche Bestandteile des menschlichen Hautfettes. Sie verleihen dem Öl eine gute Spreitbarkeit und lassen es tief in die Haut eindringen. Aufgrund der intensiv färbenden Eigenschaft wird das Öl allerdings in der Regel nur verdünnt angewendet. Es mischt sich gut mit anderen Pflanzenölen.

Sanddornöl **pflegt** die Haut nachhaltig und hilft bei verschiedenen Hautproblemen. Durch den hohen Gehalt an Carotinoiden und Tocopherolen (Vitamin E) wirkt Sanddornöl **entzündungshemmend**, **antioxidativ** und **regenerierend**. Es ist ein optimaler Zusatz in Rezepturen für die reife Haut, da der **Stoffwechselprozess** und die **Zellbildung** der Haut **stimuliert** werden (Käser, 2012).

Sanddornöl **schützt** die Haut vor Umwelteinflüssen. Ausserdem hilft es bei der Behandlung von geschädigter Haut durch UV-

Strahlen, bei entzündlicher Haut oder bei strapazierten Schleimhäuten im Mund- oder Vaginalbereich (von Braunschweig, 2007).

Bei **Aphten** oder **Entzündungen des Zahnfleisches** kann Sanddornfruchtfleischöl pur auf die betroffene Hautstelle aufgetragen werden (Krist et al., 2008).

Innerlich

Sanddornöl kann auch innerlich angewendet werden. Für eine einfachere Dosierung und Einnahme wird das in Kapseln abgefüllte Öl empfohlen.

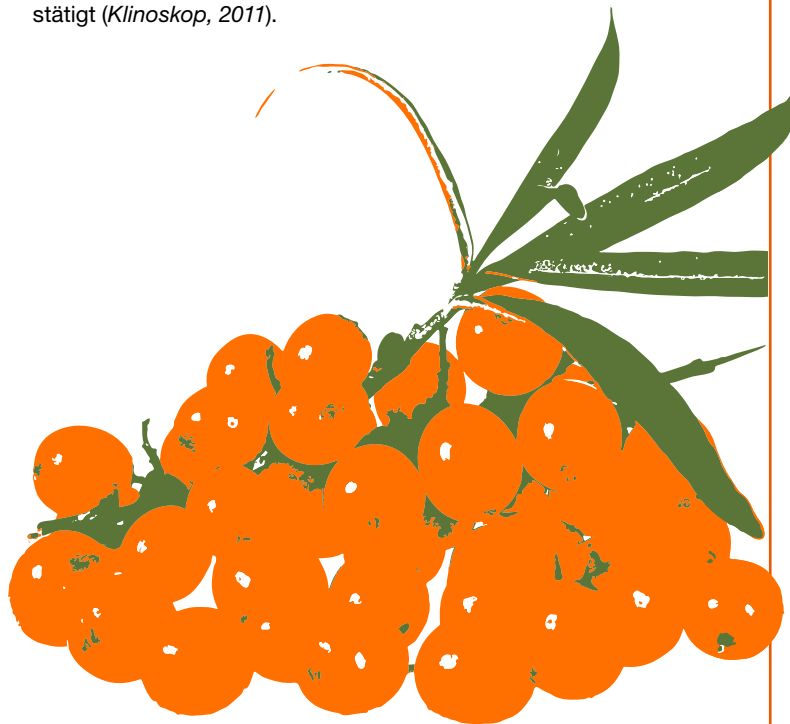
Neben der ergänzenden Versorgung des Organismus mit ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen, Carotinoiden, Phytosterolen und Spurenelementen zeigt Sanddornöl auch positive Effekte im Zusammenhang mit unterschiedlichen Befindlichkeitsstörungen.

Sanddornfruchtfleischöl wirkt lindernd **bei entzündlichen Beschwerden im Magen-Darmbereich**. Das Öl bildet einen schützenden Film über die Schleimhäute des Magen-Darm-Trakts. Dies führt zu einer Beruhigung und Regulierung des Gewebes und beugt erneute Reizungen vor (Krist et al., 2008).

Ausserdem soll die Einnahme von Sanddornfruchtfleischöl einen positiven Effekt auf **gereizte und tränende Augen** haben (Larmo et al., 2010).

In einer umfangreichen Studie wurde die Auswirkung von Sanddornöl auf die **vaginale Atrophie bei postmenopausalen Frauen** untersucht. Im Zusammenhang mit den hormonellen Veränderungen während der Wechseljahre kann eine vaginale Trockenheit entstehen und die Schleimhaut dünner werden. Trockenheit, Juckreiz und Brennen sind dabei häufig auftretende Beschwerden. Die Untersuchung hat ergeben, dass die längerfristige Einnahme von Sanddornöl einen positiven Effekt auf die vaginale Gesundheit hat (Larmo et al., 2014).

Eine weitere Studie untersuchte den Effekt von Sanddornfruchtfleischöl bei Beschwerden im Zusammenhang mit **Nebenwirkungen der Chemotherapie** (Rötungen, schuppige, leicht entzündliche Haut, gepaart mit trockener Haut sowie Juckreiz und entzündliche Schleimhautpartien im Mund- und Rachenraum). Dabei konnte mit einer Kombination von innerlichen und äusserlichen Anwendungen eine Linderung diverser Symptome festgestellt werden, was die regenerierende und wundheilungsfördernde Eigenschaft des Öls bestätigt (*Klinoskop, 2011*).



Literaturverzeichnis

Käser H. 2012. Naturkosmetische Rohstoffe. Wirkung, Verarbeitung, kosmetischer Einsatz. Freya, Linz, 407 S.

Klinoskop, 2011. Anwenderbeobachtung der Klinik Chemnitz gGmbH über die Anwendung von Produkten mit Sanddorn-Fruchtfleischöl zur Linderung von Nebenwirkungen der Chemotherapie, <http://slicchemicals.de/wp-content/uploads/2014/12/Broschüre-Anwenderbeobachtung-Ausschnitt-öffentlicher-Artikel-D-04.09.2014.pdf>

Krist S, Buchbauer G, Klausberger C, 2008. Lexikon der pflanzlichen Fette und Öle. Springer, Wien, 527 S.

Larmo P, Yang B, Hyssälä J, Kallio H, Erkkola R, 2014. Effects of sea buckthorn oil intake on vaginal atrophy in postmenopausal women: A randomized, double-blind, placebo-controlled study. *Maturitas, The European Menopause Journal*, 79 (3), 316-321.

Larmo P, Järvinen R, Setälä N, Yang B, Viitanen M, Engblom J, Tahvonen R, Kallio H, 2010. Oral Sea Buckthorn Oil Attenuates Tear Film Osmolarity and Symptoms in Individuals with Dry Eye. *The Journal of Nutrition*, 140 (8), 1462-1468.

Röthlisberger und Siegrist, 2018. Azienda Agricola San Mario, Persönliche Mitteilung.

von Braunschweig R, 2007. Pflanzenöle. Qualität, Anwendung, Wirkung. Stadelmann, Wiggensbach, 224 S.

Einzigartige Qualität: Sanddornfruchtfleischöl aus der sonnigen Toskana

Wer Sanddorn anbauen will, benötigt die entsprechende Bodenbeschaffenheit und eine grosse Portion Sonnenschein. Das Familienunternehmen Künzi & Röthlisberger kann der Pflanze in der Toskana genau diese Bedingungen bieten. Bereits seit Jahren stecken sie viel Herzblut und Energie in den Anbau und die Verarbeitung des Sanddorns. Auf eine ökologische und nachhaltige Bewirtschaftung wird hierbei besonderen Wert gelegt. Durch die biologisch-dynamische Bewirtschaftung der Felder, die energiesparende Verarbeitung und die Zucht von geeigneten Sorten ergibt sich ein ganzheitliches Konzept.



Für die Gewinnung des kostbaren Öls aus dem Sanddornfruchtfleisch werden zunächst auf dem Feld die Strauchzweige mit den Beeren abgeschnitten. Anschliessend werden diese gefroren. Dieser Schritt erleichtert das Entfernen der kleinen Beeren von den dornigen Zweigen. Die sorgfältig aufgetauten Beeren werden nun zerkleinert sowie der Saft und das Fruchtfleisch abgetrennt. Mittels Zentrifugation kann nun das reine Sanddornfruchtfleischöl gewonnen werden. Die Auswahl der passenden Sorten, der ökologische Anbau und die schonende Verarbeitung tragen dazu bei, dass ein qualitativ besonders hochstehendes und reines Sanddornfruchtfleischöl gewonnen werden kann (*Röthlisberger und Siegrist, 2018*).