

# Wilder Oregano - Öl

91- 95% Carvacrol der ätherischen Öle

## Qualität bei der Auswahl

Das Produkt **Wilder Oregano – Öl** von NAHANI zeichnet sich im Vergleich zu anderen auf dem Markt erhältlichen Oregano-Ölen dadurch aus, dass es die höchste natürliche Konzentration von **Carvacrol (91 - 95 % der ätherischen Öle)** aufweist. Für die Extraktion des Öls wird die Spezies *Origanum minutiflorum* verwendet, die nicht kultivierbar ist, da sie nur als Wildpflanze in Höhenlagen ab 1.500 Meter im Mittelmeerraum wächst. Handgepflückt und extrahiert ohne Lösungsmittel zeichnet sich dieses Öl durch höchste Reinheit und Qualität aus. Um mögliche Haut oder Schleimhautirritationen zu vermeiden, wird es mit kaltgepresstem nativen Olivenöl extra vermischt.

Es kann innerlich angewendet werden, indem man 1 bis 3 Tropfen des Oregano-Öls vermischt mit Wasser oder Fruchtsaft (30 ml) einnimmt. Die Mischung sollte dabei für kurze Zeit unter der Zunge bleiben oder gegurgelt und danach geschluckt werden. Diese Anwendung kann in bestimmten Zeitabständen bis zu 8 Mal täglich oder nach Empfehlung eines Therapeuten erfolgen. Für die äußerliche Anwendung sollte das Öl mit einem pflanzlichen Trägeröl vermischt werden.

In der Volksheilkunde wird es zur Behandlung von Atemwegs- und Magen-Darm-Erkrankungen angewendet. Doch immer mehr Experten bestätigen die ihm in der traditionellen Volksmedizin zugeschriebenen Wirkungen auch über zahlreiche klinische Studien. Viele belegen, dass es neben vielen weiteren Eigenschaften antioxidativ, antibakteriell, antifungal und antiparasitär wirkt, weswegen man in der Naturheilkunde an diese Pflanze hoffnungsvolle Erwartungen knüpft.<sup>1-7</sup>

## Zusammensetzung

Was die Zusammensetzung von Oregano-Öl angeht, wurden bis zu 56 unterschiedliche Verbindungen identifiziert, von denen die am meisten vorkommenden die zwei bekannten Phenole Carvacrol und Thymol sind, die für die potente antibakterielle Wirkung des Oregano-Öls verantwortlich sind. Nicht alle Arten der Gattung *Origanum* besitzen den gleichen Anteil an Carvacrol und Thymol. Die Faktoren, die am Ende die Zusammensetzung des Öls bestimmen, sind die verwendete botanische Pflanzenspezies, aber auch das Klima, die Höhenlage sowie die Erntezeit.<sup>8</sup> Die Spezies mit einem der größten Anteile an Carvacrol ist ganz konkret eine botanische Spezies, die in der Mittelmeerregion wächst und in der Türkei endemisch ist, sie heisst *Origanum minutiflorum*.<sup>9-11</sup>

## Antimikrobielle Wirkung - Schutz gegen Grippe und Erkältungen

Das im Oregano-Öl enthaltene Carvacrol ist verschiedenen Studien zufolge, die den Vergleich unterschiedlicher Zusammensetzungen verschiedener ätherischer Öle zum Gegenstand hatten, eine der Komponenten mit der stärksten antibakteriellen Wirkung.<sup>9,12</sup> Die Studien belegen, dass das Öl der Oregano-Pflanze ein sehr breites Wirkungsspektrum besitzt, und dass seine antibakterielle Wirkung sogar noch stärker ist als die von allgemein bekannten Antibiotika, wie etwa Streptomycin oder Ciprofloxacin.<sup>5,12</sup> Oregano-Öl hat sich als wirksam gegen zahlreiche Bakterienspezies herausgestellt, die für den Organismus pathogen (krankheitserregend) sein können, wie z.B. gramnegative Bakterien (u. a. *Salmonella typhimurium*, *Escherichia coli*, *Klebsiella pneumoniae*, *Yersinia enterocolitica*) und grampositive Bakterien (*Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*, *Listeria monocytogenes* usw.).<sup>8,12-14</sup>

Als minimale inhibitorische Konzentration (engl. MIC) für Carvacrol wurden Werte zwischen 0,02 und 0,5 µg/ml festgestellt, was darauf hinweist, dass Carvacrol die stärkste antibakterielle Wirkung besitzt, da es im Vergleich zu anderen Substanzen das Wachstum der verschiedenen getesteten Bakterien mit der geringsten Konzentration verhindern konnte.<sup>8,12</sup>



**Zutaten:** Natives Olivenöl Extra<sup>1</sup> (*Olea europaea*), Oregano Kraut Öl<sup>2</sup> (*Origanum minutiflorum*)

**Nährwerte:** **3 Tropfen (0,087 ml)**

Olivenöl<sup>1</sup>..... 0,072 ml

Oreganoöl<sup>2</sup>..... 0,015 ml

<sup>1</sup>Aus kontrolliertem Anbau

<sup>2</sup>100 % rein, aus dem Mittelmeerraum, Wildsammlung

**Verzehrempfehlung:** 3 Tropfen 1 bis maximal 8 x täglich und auf längere Zeiträume verteilt, verdünnt in 30 ml Wasser oder Saft unter der Zunge kurz einwirken lassen oder gurgeln, und dann schlucken

Oregano-Öl besitzt außerdem fungizide Wirkungen gegen Pilze der Gattungen *Candidas*, *Aspergillus* und gegen Hefen.<sup>7,8,11</sup>

In einer Vergleichsuntersuchung zu verschiedenen Studien werden die unterschiedlichen Mechanismen aufgeführt, welche die antimikrobielle Wirkung von Oregano-Öl erklären könnten. Danach steht einer dieser Mechanismen mit den Veränderungen der bakteriellen Zellmembran in Zusammenhang, wenn diese mit dem Carvacrol und dem Thymol in Kontakt kommt, da damit ihre Integrität verändert wird und somit ein Ungleichgewicht in ihrem Medium entsteht.<sup>4,6,8</sup> Andere Mechanismen sind auf die Hemmung des Wachstums bestimmter Bakterienstrukturen zurückzuführen, die mit pathogenen Faktoren im Zusammenhang stehen, wie das Vorhandensein von Geißeln oder die Bildung von Biofilmen. Verschiedene Studien weisen darauf hin, dass einige Bakterienspezies bei Anwesenheit von Carvacrol und Thymol diese Geißeln nicht entwickeln, wie z. B. bestimmte Stämme von *Escherichia coli*, und deswegen ihre Beweglichkeit oder auch ihre Fähigkeit einbüßen, Biofilme zu bilden. Damit seien sie weniger krankheitserregend, wie es beispielsweise bei *Staphylococcus aureus* und *Staphylococcus epidermidis* der Fall ist.<sup>4,14</sup>

Die Ergebnisse der mit Oregano-Öl durchgeführten Studien haben also gezeigt, dass dieses Öl ein enormes Potential besitzt, sowohl zur Vorbeugung als auch zur Behandlung von Atemwegsinfektionen, Parasiteninfektionen, Candidiasis, Mückenstichen, Fußpilz sowie von anderen auf Carvacrol sensible Mikroorganismen zurückzuführenden Infektionen, wie z. B. bestimmte Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes.

#### Literatur:

1. Dorman et al. Antioxidant properties of aqueous extracts from selectes lamiaceae species grown in Turkey. J Agric Food Chem. 2004; 52(4):762-70
2. Baser KH. Biological and pharmacological activities of carvacrol and carvacrol bearing essential oils. Curr Phar Des. 2008; 14(29):3106-19
3. Oke et al. Biological potentials and cytotoxicity of various extracts from endemic Origanum minutiflorum O. Schwarz&P.H.Davis. Food Chem Toxicol. 2010; (6):1728-33
4. Burt et al. Carvacrol induces heat shock protein 60 and inhibits synthesis of flagellin in *Escherichia coli* O157:H7. Appl Environ Microbiol. 2007; 73(14):4484-90
5. Aslim et al. In vitro antimicrobial activity of essential oil from endemic Origanum minutiflorum on ciprofloxacin-resistant
6. *Campylobacter* spp. Food Chemistry. 2008; 107(2):602-606
7. Lambert et al. A study of the minimum inhibitory concentration and mode of action of oregano essential oil, thymol and carvacrol. J Appl Microbiol. 2001; 91(3):453-62
8. Ünlü et al. Chemical composition and in vitro antimicrobial activity of the essential oil fo Origanum minutiflorum O. Schwarz&P.H.Davis. J. Sc Food and Agric. 2007; 87:255-259
9. Arcila-Lozano et al. El orégano: propiedades, composición y actividad biológica de sus componentes. ALAN. 2004; 54(1)
10. Dadalioglu et al. Chemical compositions and antibacterial effects of essential oils of Turkish oregano (*Origanum minutiflorum*), bay laurel (*Laurus nobilis*), Spanish lavender (*Lavandula stoechas* L.) and fennel (*Foeniculum vulgare*) on common foodborne pathogens. J Agric Food Chem. 2004; 52(26):8255-60
11. Goze et al. Investigation of effects of essential oils of Origanum minutiflorum O Schwarz PH Davis and *Cyclotrichium niveum* (Labiatae) plants on angiogenesis in shell-less chick embryo culture. African Journal of Biotechnology. 2010; 9(14):2156-2160
12. Dogmus HT. Antifungal effect of essential oils from some Turkish herbs against *Rhizoctonia solani* Kühn. Phytopathol. Mediterr. 2006; 45:261-265
13. Sokovic et al. Chemical composition and antibacterial activity of essential oils of ten aromatic plants against human pathogenic bacteria. Food. 2007
14. Baydar et al. Antibacterial activity and composition of essential oils from Origanum, Thymbra and *Satureja* species with commercial importance in Turkey. Food Control. 2004; 15:169-172
15. Nostro et al. Effects of oregano, carvacrol and thymol on *Staphylococcus aureus* and *Staphylococcus epidermidis* biofilms. Journal of Medical Microbiology. 2007; 56:519-523.



**Nahrungsergänzungsmittel, die effektiv und natürlich wirken**

**Komplettes Sortiment aus eigener Herstellung**

**Qualität, Wissenschaft & Natur**

ISO 17025

