Hagebuttenkernöl

Die Wunderwaffe für natürliche Schönheit



Hagebuttenkernöl ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Antioxidantien und ungesättigten Fettsäuren, die für schöne Haut und Haare sorgen.

Hagebuttenöl ist öl-, linol- und linolensäurereich und, wegen seines ausgeprägt ungesättigten Charakters, nicht lange haltbar. In den Handel kommt deshalb eine mit natürlichem Vitamin E stabilisierte Ware.

Hagebuttenkernöl ist auch auch unter der etwas irreführenden Bezeichnung Wildrosenöl oder Rosehip Oil bekannt, was zu Verwechslungen mit dem ätherischen Rosenöl führen kann. Im Gegensatz zum roten Sanddornöl (Fruchtfleischöl) ist Hagebuttenöl hellorange bis gelb, da es sich um ein aus den Kernen gewonnenes Öl handelt.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Hagebuttenkernöl in den folgenden Qualitäten für Sie

ArtNr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
370030	Hagebuttenkernöl raffiniert stabilisiert	Ja		
370020	Hagebuttenkernöl kaltgepresst	Ja	Ja	
370122	Bio Hagebuttenkernöl raffiniert	Ja		
370320	Bio Hagebuttenkernöl kaltgepresst	Ja	Ja	



















Hagebuttenstrauch & Hagebuttenfrucht

Hagebuttenöl, Hagebuttenkernöl oder Wildrosenöl ist ein Pflanzenöl, das aus den Samen der ungiftigen Sammelnussfrüchte verschiedener Rosenarten, vor allem der Hunds-Rose, gewonnen wird

Die Wildfrucht stammt vermutlich von den Sträuchern der gemeinen Hundsrose (Rosa canina L) und der Kamtschatkarose (Rosa rugosa L) ab. Heute gibt es über 150 verschiedene Wildrosensorten. Dabei ist jedoch die Hundsrose die bekannteste. Die Stängel der bis zu 4 m hohen Hagebuttensträucher sind mit Stacheln besetzt und mit runden bis ovalen Blättern geschmückt. Diese sind an der Oberseite dunkler gefärbt als an ihrer Unterseite. Die blumig duftenden, rosafarbenen Blüten sind ab Mai zu sehen. Bereits im Juni endet die schöne Blütezeit. Dann werden die aus den Blüten hervorgehenden Fruchtknoten (Hagebutten) gebildet. Da Hagebutten viele kleine Nüssen enthalten, zählen sie zu den Sammelfrüchten. Die Nüsschen sollten nicht mitgegessen oder verarbeitet werden, da die feinen, wiederhakenbestückten Härchen bei Hautkontakt Juckreiz hervorrufen. Viele Menschen haben die Hagebutte noch aus der Kindheit als Juckpulver in Erinnerung.

Die zwischen September und Oktober reifende, orangerote bis rote, runde Hagebuttenfrucht schmeckt roh angenehm frisch und liefert gekocht eine Marmelade mit charakteristischem Geschmack oder einen Vitamin C reichen Saft. Alternativ wird aus den zerriebenen und vergorenen Hagebutten der Hagebuttenwein bzw. -likör hergestellt. Aus den getrockneten Früchten wird der angenehm

säuerlich schmeckende Hagebuttentee hergestellt. Allerdings müssen vorher die auf dem Blütenboden sitzenden, leicht abbrechbare, verholzten Haare entfernt werden, da diese Juckreiz verursachen.

















Anbau & Ertrag

Hagebutten bzw. Wildrosen bevorzugen das milde Klima und werden vor allem in Chile und China angebaut. Außerdem werden sie in ganz Europa kultiviert. Weitere Anbaugebiete stellen Nordafrika und Südamerika dar.

Die reifen Hagebuttenfrüchte werden bei trockenem Wetter zwischen Oktober und November von Hand gepflückt. Zu dieser Zeit befinden sich die Früchte noch im Anfangsstadium der Vollreife. Die Früchte sind dann schon rot, aber noch nicht hart. Für die weitere Verarbeitung werden sie gereinigt, geschält und zerkleinert.

Hintergrund / Geschichte

Bereits vor 2000 Jahren wurde Hagebuttenöl, vor allem von Frauen der Maya-, Ägyptischen- und Indianischen Gemeinschaften sowie von den Anden-Indianern Chiles, verwendet. Das Öl wird hauptsächlich in medizinischen und kosmetischen Präparaten genutzt und oft als das "Öl der Jugend" bezeichnet. Medizinische Präparate aus Hagebutten wurden in der traditionellen Chinesischen Medizin und von frühen amerikanischen Ureinwohnern verwendet. Während des Zweiten Weltkrieges wurden Hagebutten als Ersatz für Zitrusfrüchte verwendet. Während der Kriegszeit wurde in Großbritannien das Hagebuttensamenöl zu einem Sirup verarbeitet, um vor Verdauungsbeschwerden, Durchfall, Infektionen, Magen- und Menstruationskrämpfen und Übelkeit zu schützen. In den 80er Jahren fanden umfangreiche wissenschaftliche Studien statt und belegten die heilende Eigenschaft von Hagenbuttenöl (Rosehip) für empfindliche Haut und bei Narben.

Die genaue Herkunft der Hagebutte ist unbekannt, ihre Heimat wird jedoch in Chile vermutet.





















Artikelnummer:

370030

INCI Bezeichnung:

Rosa Canina Fruit Oil / Rosa Moschata Seed

CAS Nummer:

84696-47-9 / 84603-93-0

Botanischer Name:

Rosa canina, Rosa rubignosa / Rosa moschata

Verwendung:

Kosmetik

Zertifizierungen:

NATRUE

Unsere Verpackungen





27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

















C18:3 Linolensäure

Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)	
Energie	3.700 kJ / 900 kcal	
Fett	100 g	
Gesättigte Fettsäuren	6 g	
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g	
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	79 g	
Zusammensetzung		
C18:1 Ölsäure	13 – 18 %	
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %	









22 – 38 %











Gustav Heess

Hagebuttenkernöl raffiniert stabilisiert

Unser raffiniertes Hagebuttenkernöl stammt aus Chile, einem Land mit einem idealen und einzigartigen Klima für das Wachstum wilder Hagebutten. Die Region ist eingebettet zwischen den Anden, der Antarktis und dem Pazifik, welche einen natürlichen Schutz bieten. Die Abfolge von kühlen Nächten und sonnigen Tagen in der Reifephase sorgt für Hagebutten höchster Qualität.

Die Hagebutten verschiedener Wildrosen, vor allem der Hunds-Rose (*Rosa canina*) werden im Herbst geerntet, wenn die Früchte voll ausgereift sind und eine leuchtend rote oder orangefarbene Farbe haben. Durch ein mechanisches Verfahren, bei dem die Hagebutten aufgeschnitten und die Samen herausgelöst werden, werden die Samen von dem Fruchtfleisch getrennt. Die Samen werden nach der Reinigung und Trocknung mechanisch kaltgepresst und das dabei gewonnene Rohöl wird anschließend nach europäischen Standards raffiniert. Es durchläuft danach eine mehrstufige Filtration, bei der natürliche Partikel entfernt werden. Im letzten Schritt wird unser raffiniertes Hagebuttenkernöl durch die Zugabe von Tocopherol (Vitamin E) stabilisiert und einem finalen Qualitätstest in unserem nach DIN ISO 17025 akkreditiertem Labor unterzogen.

















raffiniert stabilisiert

Verwendung

- Bestandteil in Salben und Cremes zur Hautregeneration und zur Pflege trockener Haut
- Wird in Haarpflege- und Anti-Aging-Produkten verwendet
- Findet Anwendung in Massageölen
- Wird zur Behandlung und Verminderung von Narben und Dehnungsstreifen eingesetzt



















Artikelnummer:

370020

INCI Bezeichnung:

Rosa Canina Fruit Oil / Rosa Moschata Seed

CAS Nummer:

84696-47-9 / 84603-93-0

Botanischer Name:

Rosa canina, Rosa rubignosa / Rosa moschata

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

NATRUE

Unsere Verpackungen





27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

















Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)	
Energie	3.700 kJ / 900 kcal	
Fett	100 g	
Gesättigte Fettsäuren	6 g	
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g	
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	79 g	
Zusammensetzung		
C18:1 Ölsäure	13 – 18 %	
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %	
C18:3 Linolensäure	22 – 38 %	



















Gustav Heess

Hagebuttenkernöl kaltgepresst

Unser kaltgepresstes Hagebuttenkernöl wird aus den Samen der Hagebutten verschiedener Wildrosen, vor allem der Hunds-Rose (Rosa canina) gewonnen. Das Klima der Ursprungsländer, geprägt durch eine Kombination aus kühlen Nächten und sonnenreichen Tagen während der Reifezeit der wilden Früchte, sorgt für Hagebutten von bester Qualität.

Die Ernte der Hagebutten findet im Herbst statt, sobald sie vollständig gereift sind und eine intensive rote oder orangefarbene Tönung angenommen haben. Anschließend erfolgt die Trennung der Samen vom Fruchtfleisch durch ein mechanisches Verfahren, bei dem die Hagebutten aufgeschnitten und die Samen extrahiert werden. Im nächsten Schritt werden die Samen gereinigt und getrocknet bevor sie mechanisch kaltgepresst werden. Im Anschluss an den schonenden Extraktionsprozess wird das Öl einer gründlichen Filterung unterzogen, um natürliche Schwebstoffe zu entfernen. Nachdem das kostbare Öl seinen Weg nach Deutschland gefunden hat, erreicht es unseren Hauptsitz in Leonberg. Dort durchläuft das kaltgepresste Hagebuttenkernöl strenge Kontrollen durch unser nach DIN ISO 17025 akkreditiertem Labor, um sicherzustellen, dass nur die beste Qualität an unsere Kunden weitergegeben wird.

















kaltgepresst

Verwendung

- Bestandteil in Salben und Cremes zur Hautregeneration und zur Pflege trockener Haut
- Wird in Haarpflege- und Anti-Aging-Produkten verwendet
- Findet Anwendung in Massageölen
- Wird zur Behandlung und Verminderung von Narben und Dehnungsstreifen eingesetzt

















Bio Hagebuttenkernöl

raffiniert



Artikelnummer:

370122

INCI Bezeichnung:

Rosa Canina Fruit Oil / Rosa Moschata Seed

CAS Nummer:

84696-47-9 / 84603-93-0

Botanischer Name:

Rosa canina, Rosa rubignosa / Rosa moschata

Verwendung:

Kosmetik

Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen





27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

















Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)	
Energie	3.700 kJ / 900 kcal	
Fett	100 g	
Gesättigte Fettsäuren	6 g	
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g	
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	79 g	
Zusammensetzung		
C18:1 Ölsäure	13 – 18 %	
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %	
C18:3 Linolensäure	22 – 38 %	



















raffiniert

Gustav Heess

Bio Hagebuttenkernöl raffiniert

Unser raffiniertes Bio-Hagebuttenkernöl stammt aus den Regionen Lesotho und Südafrika. In diesen Regionen unterstützen wir die Selbstständigkeit und Wirtschaftlichkeit ländlicher Gemeinschaften, indem wir mit Sammlern und Sammlerinnen einer Kooperative zusammenarbeiten, die wildwachsende Hagebutten ernten.

Diese Arbeit ermöglicht es ihnen, ein gutes Einkommen zu erzielen, was für die finanzielle Sicherheit ihrer Familie entscheidend ist.

Im Herbst, wenn sie ihre volle Reife erreicht haben und leuchtend rot oder orange gefärbt sind, werden die Hagebutten von verschiedenen Wildrosenarten, hauptsächlich von der Hundsrose (*Rosa canina*), geerntet. Mittels einer mechanischen Methode, bei der die Hagebutten aufgeschnitten und die Kerne entnommen werden, erfolgt die Trennung der Samen vom Fruchtfleisch.

Nach der Reinigung und Trocknung der Samen erfolgt eine mechanische Kaltpressung, bevor das dadurch gewonnene Rohöl anschließend raffiniert wird. Durch eine mehrfache Filtration werden natürliche Partikel entfernt und ein hoher Reinheitsgrad des Öls erlangt. Unser hochwertiges Bio-Hagebuttenkernöls ist mit einem Bio-Zertifikat versehen, das die Einhaltung strenger ökologischer Standards belegt. Dieses Zertifikat bekräftigt unsere nachhaltige Produktion und Umweltverträglichkeit, wodurch beste Qualität und Reinheit unseres Endprodukts sichergestellt sind.

















raffiniert

Verwendung

- Bestandteil in Salben und Cremes zur Hautregeneration und zur Pflege trockener Haut
- Wird in Haarpflege- und Anti-Aging-Produkten verwendet
- Findet Anwendung in Massageölen
- Wird zur Behandlung und Verminderung von Narben und Dehnungsstreifen eingesetzt

















Bio Hagebuttenkernöl

kaltgepresst



Artikelnummer:

370320

INCI Bezeichnung:

Rosa Canina Fruit Oil / Rosa Moschata Seed

CAS Nummer:

84696-47-9 / 84603-93-0

Botanischer Name:

Rosa canina, Rosa rubignosa / Rosa moschata

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen





27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:











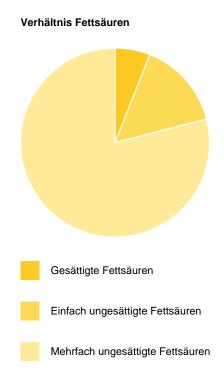






Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	6 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	15 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	79 g
Zusammensetzung	
C18:1 Ölsäure	13 – 18 %
C18:2 Linolsäure	35 – 50 %
C18:3 Linolensäure	22 – 38 %



















kaltgepresst

Gustav Heess

Bio Hagebuttenkernöl kaltgepresst

Unser kaltgepresstes Bio-Hagebuttenkernöl findet seinen Ursprung in Lesotho und Südafrika. Dort fördern wir die wirtschaftliche Eigenständigkeit ländlicher Gemeinden, indem wir Partnerschaften mit Sammlern und Sammlerinnen unterhalten, die wildwachsende Hagebutten ernten. Diese Tätigkeit bietet ihnen die Möglichkeit, ein gutes Gehalt zu verdienen, was für die finanzielle Grundlage ihrer Familie von großer Bedeutung ist.

Die Früchte verschiedener Wildrosenarten, insbesondere der Hundsrose (*Rosa canina*), werden im Herbst geerntet, sobald sie ihre volle Reife mit einer strahlend roten oder orangenen Farbe erreicht haben. Durch ein mechanisches Verfahren, bei dem die Hagebutten aufgeschnitten und die Kerne entnommen werden, erfolgt die Trennung der Samen vom Fruchtfleisch.

Zuerst werden die Samen sorgfältig gereinigt und getrocknet, bevor sie durch ein mechanisches Kalt-Pressverfahren verarbeitet werden. Nach diesem schonenden Extraktionsvorgang erfolgt eine umfassende Filtration des Öls, um natürliche Trübstoffe und Rückstände zu entfernen. Nachdem das wertvolle Öl in Deutschland eingetroffen ist, gelangt es zu unserem Firmensitz in Leonberg. In unserem akkreditierten Labor unterziehen wir das Bio-Hagebuttenkernöl kaltgepresste einer sorgfältigen Qualitätsprüfung, um beste Qualität für unsere Kunden sicherzustellen. Der gesamte Herstellungsprozess konzentriert sich darauf, ökologische und soziale Standards einzuhalten, um die Qualität des Hagebuttenkernöls und die Gesundheit des Ökosystems zu sichern.

















kaltgepresst

Verwendung

- Bestandteil in Salben und Cremes zur Hautregeneration und zur Pflege trockener Haut
- Wird in Haarpflege- und Anti-Aging-Produkten verwendet
- Findet Anwendung in Massageölen
- Wird zur Behandlung und Verminderung von Narben und Dehnungsstreifen eingesetzt















