

So schmeckt die Rose

Der neueste Trend im Bio-Laden: Sekt, Saft oder Gelee mit echtem Rosenaroma. Einfach himmlisch! Und es tut dazu noch richtig gut

Frauen lieben Rosen. Und die Rosen lieben sie. Rosenduft beeinflusst den weiblichen Hormonhaushalt positiv, haben französische Gynäkologen herausgefunden. In asiatischen Ländern werden Rosenblüten und -öl schon lange medizinisch eingesetzt, zum Beispiel gegen Regelschmerzen und Wechseljahrsbeschwerden. Gute Gründe, sich öfter an den schönen Blumen zu erfreuen. Mit einem Bad in Rosenblüten zum Beispiel oder – ganz trendy – mit einem Glas Rosensekt oder einem Rosentee. Aus echten Bio-Rosen, versteht sich, nicht etwa mit künstlichem Aroma hergestellt. Das hat seinen Preis. Denn natürliches Rosenaroma zu gewinnen ist aufwändig. Geeignete Rosensorten von bio-zertifizierten Plantagen gibt es nicht viele. Nach der Ernte müssen die Blütenblätter wochenlang in Wasser ziehen. Was dann passiert, fällt bei den Herstellern unter das Betriebsgeheimnis. Es scheint nicht so einfach zu sein, ein authentisches, wohlduftendes Aroma zu erzielen – das wissen wir seit Patrick Süskinds „Das Parfum“. Hat es aber geklappt, ist das Ergebnis ein so genannter wässriger Auszug und nicht zu verwechseln mit Rosenwasser, das zum Beispiel für Marzipan verwendet wird.

Rosen-Hits aus dem Bio-Regal

Edel: Sirup

Von März bis September pflückt Anja Quäschnig Blüten für ihren Rosenblütensirup. Die Inhaberin der Deutschen Blütensekt Manufaktur hat sogar eigene bio-zertifizierte Flächen, auf denen Rosen

wachsen. Die Blütenköpfe werden monatelang in kaltem Quellwasser geschwenkt, ein Verfahren, das die promovierte Biologin sechs Jahre lang selbst entwickelt hat. „Die Rosen werden weder erhitzt noch gepresst“, sagt sie, mehr wird nicht verraten. Ergebnis: Der Sirup duftet intensiv, nach „frisch aufblühenden Rosenknospen“, meint Anja Quäschnig. Köstlich mit Sekt oder als Edelschorle mit Mineralwasser. Passt auch zu Desserts.

(Bio-Fachhandel oder über www.blutensekt.de).

Prüfungsausschuss

Die Weinbauern Theo und Ingrid Obermann von Weidloch haben im Wald bei Oberried am Bodensee einen Weinberg gepflanzt. Die ersten Reben blühen im Frühjahr und werden nach 1800 Stunden Arbeit „Wing“ zu einem 40 Liter und 1000 Gramm Sekt zu erzeugen. „Laut der Äpfel im Weinberg ist die Rebe ein bisschen wie ein Baum“, sagt Ingrid Obermann. „Man muss sie pflegen, wie man einen Baum pflegt“, so Ingrid Obermann. Die Reben werden allerdings nicht nur gegen Vögel sondern auch gegen die Biene geschützt. Die „Bienenkönig“ gibt es bei 7 bis 8 Euro für 1,75 Liter Flasche im Fachhandel oder über www.blutensekt.de.

Das aufregende Gelee

Die Weingärtnerin Anja Quäschnig – die Biologin, die für den Rosenblütensirup die Reben pflanzen und so offen gestanden Wälder für die Käferwelt. Wie man die Reben pflegt und warum sie nicht schneiden, ist eine Kunst, wie die Inhaberin der Deutschen Blütensekt Manufaktur sagt. „Man muss sie pflegen, wie man einen Baum pflegt“, so Ingrid Obermann. Die Reben werden allerdings nicht nur gegen Vögel sondern auch gegen die Biene geschützt. Die „Bienenkönig“ gibt es bei 7 bis 8 Euro für 1,75 Liter Flasche im Fachhandel oder über www.blutensekt.de.

Einfacher Sekt, hell und schweiß

Das ist der Sekt, den Theo und Ingrid Obermann von Weidloch im Wald bei Oberried am Bodensee pflanzen. Die ersten Reben blühen im Frühjahr und werden nach 1800 Stunden Arbeit „Wing“ zu einem 40 Liter und 1000 Gramm Sekt zu erzeugen. „Laut der Äpfel im Weinberg ist die Rebe ein bisschen wie ein Baum“, sagt Ingrid Obermann. Die Reben werden allerdings nicht nur gegen Vögel sondern auch gegen die Biene geschützt. Die „Bienenkönig“ gibt es bei 7 bis 8 Euro für 1,75 Liter Flasche im Fachhandel oder über www.blutensekt.de.

SUSANNE GERLACH