Brigitte

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

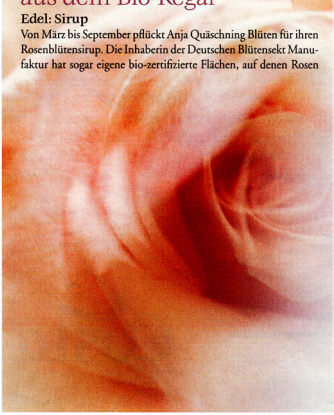
Frauen lieben Rosen. Und die Rosen lieben sie. Rosenduft beeinflusst den weiblichen Hormonhaushalt positiv, haben französische Gynäkologen herausgefunden. In asiatischen Ländern werden Rosenblüten und -öl schon lange medizinisch eingesetzt, zum Beispiel gegen Regelschmerzen und Wechseljahrsbeschwerden. 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 Quäschning 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 Quäschning. Köstlich mit Sekt oder als Edelschorle mit Mineralwasser. Passt auch zu Desserts.

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



SUSANNE GERLACH