

Betörend für Auge und Gaumen

Rosen sehen nicht nur im Garten wunderbar aus, ihre Blütenblätter veredeln so manches Gericht. Ihre Heilwirkung ist seit Jahrhunderten ebenfalls unbestritten.

Königstein. (ads) „Schönheit, Duft und Harmonie zeichnen die Rose aus und machen sie gleichsam zum Synonym für Ruhe, Entspannung und Ausgeglichenheit für Körper und Geist“, schwärmt Markusine Guthjahr. Die Landfrauenberaterin und Kräuterexpertin aus Königstein hat bereits mehrere Fachbücher veröffentlicht. Ihren reichen Erfahrungsschatz gibt sie weiter als Referentin in der Erwachsenenbildung, in Beiträgen für Fachzeitschriften, in Funk und Fernsehen.

Sie ist bekannt für ihr ausgezeichnetes Wissen über Kräuter und deren Heilwirkungen. In ihrem jüngsten Werk „Die Speisekammer der Natur – Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten“ zeigt sie ebenfalls ihr Faible für Rosen mit Rezepten und Wissenswerten.

Urmutter aus dem Orient

Die Rosa gallica (Essigrose) sei die Urmutter vieler alter Rosenarten, erklärt Guthjahr. Sie stamme ursprünglich aus dem Orient. Aus ihr werde



Für Küche und Hausapotheke eignen sich die alten Duftrosen am besten.

Bild: Battenberg-Gietl-Verlag

heute noch das kostbare Rosenöl destilliert. Karl der Große (742 bis 814) habe in seiner Landverordnung den Anbau der Essigrose befohlen. Sie wurde als Heilpflanze in Klostergärten, Burggärten und später in Bauerngärten heimisch.

„Die Rose spielte eine bedeutende Rolle in der Religion, Heilkunst, Schönheitspflege und Küche. Als ‚Königin der Blumen‘ wurde sie bezeichnet. Schon bei den alten Ägyptern war sie das

Symbol der Liebe“, so die Kräuterexpertin. Der duftende Essigrosen-Strauch gehörte jahrhundertlang in jeden Bauerngarten. Er blüht nur einmal im Jahr – im Juni.

Duftrosen

Für Küche und Hausapotheke eignen sich die alten Duftrosen am besten. Neben der roten Rosa gallica müsse noch die rosafarbene Rosa centifolia oder damascena erwähnt werden. Wer diese Rosen nicht habe, könne

auch die Kartoffelrose (rosa rugosa) mit ihrem feinen, aromatischen Duft verwenden. Sie blühe, so Guthjahr, von Juni bis August/September und liefere außerdem fast zeitgleich große Hagebutten.

Rosenblüten enthalten ätherische Öle, Gerbstoffe, Duftstoffe, Schleimstoffe, Flavonoide (Antocyane) und Vitamine, erklärt Guthjahr. Aus diesem Grund würde die Rose auch kühlend, heilend und stärkend wirken. Zudem würde die Haut belebt. Ärzte im Mittelalter schätzten ihre adstringierende (zusammenziehende) Wirkung und setzten sie auch zur Kräftigung bei allgemeinem Schwächezustand ein.

Mittel gegen Durchfall

Apotheker verwendeten die Rose (daher der Name „Apotheker-Rose“) zur Herstellung von Rosenöl, Rosenwasser, Rosenessig, Salben und Tees, weiß Guthjahr. Blütenauszüge wurden zum Gurgeln bei Entzündungen im Mund- und Rachenbereich verwendet, ebenso zur Behandlung schlecht heilender Wunden. Der Tee der Essigrose galt als gutes Mittel gegen Durchfall.

Rosenblüten eignen sich nicht nur als Hausmittel, aus ihnen könne man auch kulinarische Köstlichkeiten zu-

bereiten und so auf wunderbare Weise über den Gaumen Aromen und Wirkstoffe zu sich nehmen, betont sie. Rosenblüten bedürften allerdings einer korrekten Ernte und Trocknung, so Guthjahr.

Korrekte Ernte

Die Rosen dürfen nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandelt sein. Die Blüten werden bei sonnigem Wetter vormittags gepflückt, sobald

der Tau abgetrocknet ist. Die Blüten dürfen nicht gewaschen werden, man kontrolliert sie auf Ungeziefer.

Der helle, bittere Stielansatz am unteren Teil der Blütenblätter wird abgeschnitten. Die Rosenblütenblätter an einem schattigen Ort schonend an der Luft trocknen und danach in saubere Dosen füllen. „So behalten sie lange ihren Duft“, rät die Kräuterexpertin.



Markusine Guthjahr, Landfrauenberaterin und Kräuterexpertin aus Königstein, gibt ihre Wissen gerne in Fachbüchern und persönlich weiter.

Bild: Battenberg-Gietl-Verlag

Achtung aufgepasst!

Wir senken schon jetzt die Mehrwertsteuer

auf alle Möbel- und Küchen-Neubestellungen

...zusätzlich zu allen FREY Aktionsrabatten!

STATT

~~19%~~

MEHRWERT-
STEUER

Jetzt

16%

MEHRWERTSTEUER

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

inter
living

FREY

WEIDEN-NORD

Georg-Stöckel-Str. 18 • 92637 Weiden
Tel.: 0961/4018280

Für Sie geöffnet:
Mo.–Fr. 9–19 Uhr • Sa. 9–18 Uhr

FREY Treffpunkt GmbH & Co. KG • Mittelweg 23 • 93413 Cham • info@frey-wohnen.de • www.freyerleben.de

REZEPTE MIT ROSEN

Zur Herstellung von Köstlichkeiten aus Rosen, empfiehlt Markusine Guthjahr diese Rezepte:

Rosenblüten-Tee

Zutaten:
10 Gramm getrocknete Blütenblätter von roten Duftrosen
0,5 Liter Wasser

Zubereitung: Die Blütenblätter mit kochendem Wasser überbrühen, zehn Minuten ziehen lassen und abseihen.

Anwendung: Bei Durchfall dreimal täglich eine Tasse vor dem Essen trinken.

Rosenblüten-Gelee

Zutaten:
1 kleine Schüssel Duftrosenblüten (zirka 50 Gramm)
1 Liter Wasser
1 Kilogramm Gelierzucker
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung: Die Rosenblütenblätter verlesen, bittere Stielansätze entfernen und in einen Topf geben. Wasser zugeben und aufkochen. 24 Stunden stehen lassen, dann absieben und Blütenblätter ausdrücken. Die Flüssigkeit abmessen und die gleiche Menge Gelierzucker und den Zitronensaft zugeben. Nach Belieben eine Handvoll frische Rosen-

blütenblätter hinein streuen (für die Optik) und vier Minuten sprudelnd kochen. Heiß in saubere Twist-Off-Gläser füllen und verschließen

Tipp: Hierzu eignen sich die Blüten von Rosa rugosa.

Rosenblüten-Likör

Zutaten:
150 Gramm duftende Rosenblütenblätter
200 Gramm Zucker
½ Liter Korn (38 Prozent)
¼ Liter Wasser

Zubereitung: Die frischen Blütenblätter von den bitteren Stielansätzen befreien und mit einem Viertel Liter kochendem Wasser übergießen, so dass sie bedeckt sind. Über Nacht zugedeckt stehen lassen. Das Rosenwasser in einen Topf abseihen und den Zucker zugeben. Unter Rühren erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Flüssigkeit abkühlen lassen, dann den Korn zugeben. Den Rosenlikör in Flaschen füllen und gut verschlossen kühl lagern.

Rosen-Sirup

Zutaten:
1 Liter abgekochtes Wasser
100 Gramm duftende ungespritzte Rosenblütenblätter

35 Gramm Zitronensäure
800 Gramm Zucker

Zubereitung: Rosenblütenblätter und Zitronensäure in das abgekochte und abgekühlte Wasser geben und umrühren. 24 Stunden zugedeckt stehen lassen. Rosenblätter abseihen, die Flüssigkeit mit Zucker verrühren, aufkochen und köcheln lassen bis die Flüssigkeit Fäden zieht. Dann heiß in saubere Twist-Off-Gläser füllen. **Tipp:** Eignet sich zum Garnieren von Pudding, Vanilleeis und Obstsalat. Er schmeckt auch in gekühltem Sekt oder Prosecco.

Rosenbutter fürs Büfett

Zutaten:
250 Gramm Butter
3 Esslöffel duftende Rosenblütenblätter, fein gehackt
1 kleine rote Zwiebel
Saft von ½ Zitrone
Salz
Cayennepfeffer
2 Duftrosen zum Dekorieren

Zubereitung: Zwiebel schälen, fein schneiden, Butter schaumig rühren. Gehackte Blüten, Zwiebel und Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klarsichtfolie mit Blütenblättern bestreuen. Butter zur Rolle formen, in die Folie einschlagen und kühl stellen. Beim Servieren mit frischen Rosenblüten garnieren.

Rosenzucker

Zutaten:
20 Gramm getrocknete Duftrosenblätter
200 Gramm Zucker
Zubereitung: Rosenblätter und Zucker im Mörser fein zerreiben oder in einer Gewürzmühle fein mahlen. In Gläser füllen und dunkel aufbewahren. Dieser Rosenzucker lässt sich vielseitig verwenden zum Süßen von Gebäck, Cremepürees oder Marzipan.



Die Rosenbutter sieht wunderbar auf dem gedeckten Tisch aus.

Bild: Battenberg-Gietl-Verlag

(ads)