

KÖSTLICH ZARTES AUS ROSENBLÜTEN

Lilo Meier stellt in ihrer kleinen Manufaktur Blütenschmaus Leckereien aus Rosen her. Ihre Rosensträucher wachsen auf einem biologischen Feld unweit von Zürich. Die duftenden Rosenblätter werden unmittelbar vor der Verarbeitung gepflückt, wodurch die ganze Fülle an Duft- und Geschmacksstoffen erhalten bleibt.



Ein Fest von Farbe und Duft: Frische Rosenblüten.

Es gibt Rosen, die duften fruchtig nach Äpfeln oder Aprikosen, andere wiederum verströmen den ganz klassischen und unverkennbaren Rosenduft.



Das Bio-Rosenfeld von Lilo Meier in der Nähe von Zürich.

Mit flinken Bewegungen zupft Lilo Meier in ihrer Gartenlaube Blütenblätter in allen Rosatönen von den Rosenköpfen, dazwischen auch einmal gelborange oder weissgelbe. Überwältigende Duftwolken steigen aus dem grossen Sammelgefäss und mischen sich mit den würzigen Spätsommergerüchen im wilden Garten unterhalb des Uetlibergs in Zürich. Gerade ist Lilo Meier mit einer grossen Tasche voller Rosenköpfe von ihrem Rosenfeld zurückgekehrt, das sie seit sechs Jahren pflegt. Rund 1000 Rosenstöcke hat sie auf einer halben Hektare im Laufe der Jahre angepflanzt. Ihr Rosenfeld liegt auf einem Biolandwirtschaftsbetrieb, rund zehn Autominuten von Zürich entfernt - Genauerer über die Lage will sie nicht verraten.

Ein bisschen wild sei ihr Feld, erzählt sie lachend, genauso wie ihr Hausgarten. Da wurde nichts auf dem Reissbrett entworfen, «denn in der Natur gibt es kaum gerade Linien», ist die innovative junge Frau überzeugt. Blattläuse lässt sie Blattläuse sein, solange ihre Ernte noch stimmt - und das tut sie. Verschiedene Begleitkräuter, die

Rosen-Spezialitäten

auf dem Feld wachsen und ätherische Öle enthalten, halten die Blattläuse fern. Auch von gefürchteten Pilzkrankheiten blieben ihre Rosen bisher verschont. Gejätet wird kaum. Neben den kultivierten Rosen wachsen auch Wildrosen, Holunderbüsche und Stauden. Den Dünger tragen die Hühner bei, die sich ungehindert im Feld tummeln, und wenn der Bauer die Wiesenstreifen zwischen den Rosen mäht, kommt der Grasschnitt als Mulch an die Rosenstöcke. Als Lilo Meier erst eine kleine Fläche Land besass, machte sie noch Spritzungen mit Schachtelhalmbrühe, was bei einer halben Hektare - zumindest von Hand - nicht mehr möglich ist, aber auch nicht nötig.

Eine intensiv dunkelrosa blühende Damaszenerose hat Lilo Meier als Hauptsorte gepflanzt. Diese wird ergänzt durch weitere Damaszener-, Portland- und Moosrosen, alles robuste Sorten, ausserdem viele Sträucher von Englischen Rosen. Entscheidend ist, dass alle Rosen stark duften und dass sie eine Palette an verschiedenen Düften entfalten - vom klassischen Rosenduft bis zu fruchtigen Noten, welche die Nase mit Aprikosen oder Pfirsichen in Verbindung bringt. Ausserdem sollen sie mehrmals im Jahr blühen. Die meisten der geernteten Rosenköpfe, die sie gerade zupft, haben in diesem Jahr ihre dritte Blüte. Bei der Auswahl ist auch vorrangig, dass die Sorten wider-

standsfähig sind, denn für Lilo Meier, promovierte Botanikerin, kommen chemische Pflanzenbehandlungsmittel nicht in Frage. Begegnet sie einer neuen Sorte, die sie anspricht, pflanzt sie diese zuerst in ihrem Hausgarten und beobachtet sie. So kann sie beurteilen, ob ihr der Duft, der sich im Laufe der Blüte stark verändern kann, gefällt und ob die Rose resistent gegen Pilzkrankheiten und wetterfest ist.

Der Weg zu den Rosen war für Lilo Meier keineswegs holprig, ein Zickzackkurs aber schon. «Mein Lebensprinzip ist: Don't drop your future because of your past - oder anders ausgedrückt: Warum nicht den sicheren Hafen verlassen für neue Entdeckungsreisen auf hoher See», meint die zierliche Frau. In ihrem Studium der Botanik hat sie ein Verständnis dafür erworben, was in einer Blüte vorgeht, wie Duftmoleküle wirken, wie sie sich verändern, dass es flüchtige Düfte gibt und solche, die anhaltend riechbar sind. Nach verschiedenen beruflichen Aktivitäten - von der Musik bis zum Webdesign - wandte sie sich den essbaren Blüten zu. Ein spannendes Feld, weil so viele kreative Kombinationen möglich sind, weil man Geschmacksgewohnheiten aufbrechen und durch die Bei-



Blüte einer Portland-Rose.



Aus diesem Mix von Rosenblüten entsteht Sirup.

Das Austüfteln der Rezepturen für Rosen zum Genuss ist mit Experimentierlust und viel sensorischem Feingefühl verbunden.

*Zum Charakter der Rose meint Lilo Meier:
«Sie ist ein wenig wie eine Prinzessin –
sie will regieren, sich aber auch verbinden.»*



Sorgfältig werden die Blätter von den Blüten gezupft.



Der romantische Arbeitsplatz in der Gartenlaube

gabe von Blüten unerwartete Erlebnisse kreieren kann. Mit der Freude am Neuen, mit dem Ausprobieren, der intensiven Beschäftigung kristallisiert sich etwas heraus. So entstand eines aus dem andern, und heute sind die Rosen das grosse Abenteuer von Lilo Meier: Rosen als Gaumenfreude, nicht Rosen für kosmetische Zwecke. Da sind andere Düfte gefragt und andere Nuancen zu betonen – ein weites Feld, das sie Schritt für Schritt entdeckt. Zentral ist, dass die Rosenleckereien nicht nach parfümierten Kosmetika und damit nach Badezimmer riechen. Das ist eine besondere Herausforderung, sind doch Rosendüfte in Seifen, Duschgels und Cremes, nicht zuletzt in der Naturkosmetik, sehr beliebt.

Lilo Meiers Rosensirup «Blütengesang» duftet, als würde man seine Nase in eine gefüllte Rosenblüte stecken und tief einatmen. Am Gaumen schmeckt er süss-säuerlich und rosig. Genauso fein ist der Gelee, bei dem von Ferne eine reife Quitte grüsst. Wunderbar schmeckt er auf einer Scheibe Zopf und ist dann auch optisch ein Highlight. Da Lilo Meier nur frische Rosenblätter verwendet, übertragen sich die Duft- und Geschmacksstoffe ganz auf die Erzeugnisse, nichts geht durch Konservierung und Trocknung verloren. Wie viele Blütenblätter sie für ihre Produkte einsetzt, bleibt ihr Geheimnis. «Aber doppelt so viele wie in herkömmli-

chen Rezepten sind es schon», lässt sie sich entlocken. Die Kreationen von Blütenschmaus haben keine Geringeren als die Confiseure von Sprüngli in Zürich überzeugt. Saisonal gibt es seit zwei Jahren in allen Sprüngli-Filialen ein Rosen-Luxemburgerli mit Rosenmark aus der Manufaktur und bereits das dritte Jahr ein schwarzes Truffe du jour mit Rosenmark. Das Bittere der schwarzen Schokolade und die Intensität des roten Rosenmarks in der Mitte verbinden sich überraschend und exquisit. «Die Farben Schwarz und Rot, wie beim Tango», sinniert die passionierte Tänzerin. Sie selbst holt sich bei Sprüngli jeweils einen grossen Truffe-du-jour-Vorrat, bevor die Spezialität im Winter aus dem Sortiment verschwindet. Das Rosenmark ist auch in einem Glas erhältlich, nebst dem dunkelroten gibt es auch eines aus gelben Duftrosen. Aus Sirup, Mark und Gelee lassen sich feine Getränke wie eine Rosenbowle und Desserts, zum Beispiel ein Rosen-Tiramisu, zubereiten.

Lilo Meier ist überzeugt, dass die Rosen nicht nur ein kulinarischer Genuss sind, sondern auch die Herzen der Menschen öffnen. So hat sie schon oft bemerkt, wie Gäste an einem Apéro zu Beginn verhalten sind und nach einer Bowle oder einem Prosecco mit Rosensirup auftauen und sich öffnen. Nicht wegen des Proseccos – es klappt auch bei alkoholfreien Rosendrinks.

Rosen-Spezialitäten

aus dem Rosenmark von Lilo Meier stellt pringli delikate Rosen-Luxemburgerli und in schwarzes Truffe du jour her.

Wer mehr in der pikanten Küche daheim ist, findet in Lilo Meiers Sortiment ebenfalls Delikatessen. Auf ihrem Feld wächst auch Lavendel, ein traditioneller Begleiter von Rosen, und Kapuzinerkresse kommt zuhauf wild. So hat Lilo Meier einen Rosenessig aus Duftrosen und Weissweinessig hergestellt, einen Lavendelessig in Rotweinessig und einen Kapuzineressig in Apfelessig. Alle drei Varianten sind mit Traubensaft abgerundet.

Vertrieben werden die Produkte von Blütenschmaus über Bioläden, einige Spezialitätenhändler und über ihren Webshop www.bluetenschmaus.ch. Grundsätzlich ist die Firma ein Einfrau-Unternehmen. Die ganze Verarbeitung findet in Lilo Meiers Wohnhaus in einem separaten Gewer-

beraum statt. In Spitzenzeiten kann Lilo Meier auf helfende Hände aus dem Freundeskreis zählen oder ihre Mutter springt ein. Manchmal kommen Freundinnen oder Bekannte auch einfach so zum Rosenblütenzupfen, weil sie Freude an dieser Arbeit haben. In der ruhigeren Winterzeit hat Lilo Meier den Kopf frei, um neue Inspirationen umzusetzen. «Die Rose ist eine Herausforderung, denn sie ist ein wenig wie eine Prinzessin. Sie will regieren, sich aber auch verbinden», hat sie festgestellt. Aktuell denkt sie über einen Rosenmuffin nach, mit viel Schokolade - eine Kombination von Bitterem und Süßem - und über die Farben Schwarz und Rot entsteht wiederum eine Verbindung zum Tango. Das neue Rezept mit Foto und allen benötigten Rosenzutaten ist der «Rosen-Zvieri Coeur à Coeur», konzipiert als Geschenk-Kit, mit einer romantischen Box als Verpackung.

Nach dem heutigen langen Arbeitstag macht sie sich bereit für eine Tangonacht. Ob sie intensiv Tango tanze? «Auch hier gibt es nichts Halbes, ich kann nicht ein wenig Tango tanzen, es ist ein Entweder-Oder, da gibt es nichts dazwischen», erklärt sie und macht sich voller Energie auf zum Styling.



LESERANGEBOT: Rosen-Spezialitäten von Blütenschmaus

Aus der Manufaktur Blütenschmaus von Lilo Meier bieten wir unseren Leserinnen und Lesern ausgewählte Produkte sowie hübsche Geschenke-Kits mit darin enthaltenen Rezepten an. Bestelltalon Seite 51.

