



*«Rosen verbinden und heben
uns näher zum Himmel.»*

~ LILO MEIER ~



Lilo Meier pflückt im Juni jeden Tag Rosen.



Die Rosenkönigin

Rosen sagen alles – ohne Worte. Sie lassen Geist, Nase und Auge flanieren. Hat man sich in sie verliebt, will man nie mehr etwas Anderes riechen. Lilo Meier hat Rosenblüten in unserer Küche salonfähig gemacht. Jetzt will sich die Rosenkönigin vermehrt der Heilkraft der Rosen widmen.

.....

Der Juni ist Rosenmonat. Jeden Morgen steht Lilo Meier auf und erntet – egal ob es regnet oder heiss ist. Sie erntet die Blüten zärtlich und bewusst, hält bei jeder inne, spürt eine Dankbarkeit und oft singt sie auch bei der Arbeit. Das Zupfen der Blüten ist – wenn es nicht allzu warm ist – ihre Lieblingsarbeit. Am liebsten macht sie dies gemeinsam mit Freundinnen und geniesst danach zusammen mit ihnen einen Prosecco

– natürlich verfeinert mit Rosensirup. In ihrer Manufaktur «Blütenschmaus» am Zürcher Uetliberg verarbeitet sie die Blütenpracht zu Balsamico, Sirup oder Rosenmark weiter. Sie liebt alle ihre Produkte. Gelingt ihr einmal eines nicht nach Wunsch, nimmt sie es aus dem Sortiment oder ändert es so lange ab, bis sie wieder ein gutes Gefühl hat: Ob Rosenkonfitüre oder -gelee – alle Produkte haben das Potential, süchtig zu machen. Lilo Meier ist es schon: «Wenn ich nicht süchtig nach jedem wäre, könnte ich es nicht verkaufen.» Auch Freundinnen von ihr sind es. «Es kann sein, dass eine ein Gläschen Rosenmark in drei Stunden verschlingt», lacht die Rosenexpertin. Für ein Töpfchen Mark mit 130 Gramm hat sie 35 Rosenköpfe gepflückt.

Als Mädchen von Kräuterpfarrer Johann Künzle inspiriert

.....

Am nächsten Morgen folgt die nächste Ernte. Lässt Lilo Meier die Blüten zu lange am Stock, verlieren sie ebenso ihren Duft, wie wenn sie nicht zeitnah weiterverarbeitet werden.

Schon als Mädchen las sie die Bücher des Kräuterpfarrers Johann Künzle und versuchte aus Mutters Rosen ein Parfüm herzustellen. Nach ihrem Biologiestudium arbeitete die junge Frau in einem Tonstudio, als Musikerin und in der Koffeinforschung, erteilte Tangounterricht, programmierte Datenbanken, erwarb von der Stadt das Hexenhäuschen, in dem heute ihre Manufaktur ist, und sanierte es. Essbare Blüten faszinierten sie. Sie blieb bei der Rose hängen, da sie in



Comte de Chambord mit einem starken, reinen Damaszenerrosen-Duft.



Die wunderschöne Golden Celebration erinnert in ihrem Geschmack an Grüntee und Aprikosen.



*«Erfolgreich sein heisst,
nicht viel Geld
zu erwirtschaften,
sondern beim Arbeiten
ein Lächeln auf
dem Gesicht zu haben.»*

~ LILO MEIER ~

der Schweiz am exklusivsten ist und machte Rosenprodukte bei uns salonfähig. Ganz anders ist dies im Iran. Die Rose ist Teil der persischen Kultur. Rosenöl- und Rosenwasser-Gewinnung haben dort ihren Ursprung. Rosenwasser darf in keiner Hochzeitstorte fehlen.

Jede Rose hat ihren Charme

.....

Es gibt Tausende von Rosensorten und im Umfeld von Lilo Meier zwei Gruppen von

Rosenliebhabern. Die einen mögen die roten und rosaroten, die mehr nach Parfüm schmecken. Andere schwärmen von der ursprünglich aus Asien stammenden und nach Früchten schmeckenden Rose in Gelb. Jede Rose hat ihren Charme. Die historische «Rose de Resht» zum Beispiel, die mit bis zu 150 Blütenblättern pro Rose und einem süsslich-herben Duft, den man schon von weitem riecht, überzeugt, wird gerne für Rosenöl verwendet. Die Rose «von Kazanlik» dagegen wird gerne für Rosenöl verwendet, das wiederum als zentraler Duftstein von vielen Parfüms dient. Oder wie Lilo Meier erzählt: «Kürzlich sagte eine Freundin von mir schön: «Wenn man an ihr riecht, will man nie mehr etwas Anderes riechen.» «Alfred de Dalmas» ist Lilo Meiers Lieblingsrose. Eigentlich ein Aschenputtel unter den Rosen, eine kleinwüchsigen Moosrose, mit viel Harz an den Dornen und wenigen Blütenblättern – «Aber ihr Duft nach Honig und Jasmin ist einfach göttlich.» Rosen für die Weiterverarbeitung müssen ungespritzt sein und richtig stark duften. «Sonst macht es keinen Spass», lacht Lilo Meier. Auch ein Sirup aus Wildrosen sei heilend, ist sie sicher, aber es gebe nie das Bouquet mit der

Intensität einer Damaszener-Rose. Ihre Produkte entstehen aus verschiedenen Rosen. «Aus meiner Sicht ist das für die Schweiz ein Vorteil.» Aus der libanesischen Küche kennt man den Damaszener-Duft: Er ist für uns parfümig und seifig. «Wir Schweizer wollen das eigentlich nicht essen», erzählt Lilo Meier aus ihren Erfahrungen. Doch die Produkte müssen sie unbedingt beinhalten, die Damaszener-Rose. «Sie ist in meinen Produkten wie ein Gewürz, wie das Salz in der Suppe.»

Ihre Produkte inspirieren Köche und Confiseure

.....

Das Projekt, das sie am meisten Stolz macht ist für die Rosenkönigin die Entwicklung des Kochbuchs «Tabula Rosa». Ursprung war die Masterarbeit in «Kommunikationsdesign» von Martina Brönnimann. Die beiden übertrafen sich bei der Arbeit gegenseitig. Sonntag für Sonntag standen sie früh auf, kochten und fotografierten. Als die Diplomarbeit geschrieben war, mussten die beiden nicht mehr lange diskutieren: «Wir waren so vernarrt in unser Projekt, dass schnell klar war, dass wir es noch ausarbeiten und ein Koch-



Lilo Meier kann minutenlang an einer Rose riechen und sich dabei vergessen.



Mit ihrem Chriesikorb hat Lilo Meier schon Tausende von Rosen gepflückt.

buch erstellen.» Mit Leidenschaft erzählt Lilo Meier, dass Rosensirup im Tiramisu verzaubert, Rosenbalsamico mit Ziegenkäse kombinierbar ist und Rosenmark wunderbar zu Tofu, Fleisch, Wild oder Fisch passt. Wichtig sei, dass man die Rosen nicht zu sehr erhitzt, «sonst verflüchtigen sich die Komponenten» und sie findet es wichtig, dass man die Rosen nicht mit anderen Zutaten homogenisiert: «Zum Beispiel das Mark als Kern in einen Schokoladenkuchen gibt und nicht mit der Masse vermischen.» Ihr Lieblingsmenu sind selbstgemachte Safranudeln mit rotem Rosenpesto und Pistazien – eine bezaubernde Kombination. Dabei ist die Rose nicht einfach – entweder sie wird durch andere Nahrungsmittel verstärkt oder das Aroma wird in Kombination mit anderen Nahrungsmitteln ausgelöscht. Viele wurden von ihren Produkten inspiriert. Sogar der Edel-Confiseur Sprüngli hat für seine Rosen Truffe du Jour bei Lilo Meier Rosenmark gekauft, und auch Spitzenkoch Sebastian Rösch, der zur Buchvernissage von «Tabula Rosa» einen 6-Gänger komponierte, ist fasziniert vom Überraschungseffekt von Lilo Meiers Rosen. Ihr Rosenmark ist so gut, dass es, da nicht geschützt, auch schon kopiert

wurde. «Zuerst bin ich erschrocken und fühlte mich ein bisschen wie betrogen. Aber eigentlich ist die Kopie einzig eine Bestätigung für meine Arbeit.»

Die Mädchenliebe wieder wachgeküsst

.....

Lilo Meier muss sich immer weiterentwickeln, will alles ausprobieren. So lernte sie kochen, so entwickelte sie zusammen mit Phytomed das erste Rosenwasser, das in der Schweiz angebaut und destilliert wurde. In der Zusammenarbeit mit Phytomed setzte sie sich auch mit der Heilwirkung der Rose auseinander. «Dadurch wurde meine alte Mädchenliebe wieder wachgeküsst», erzählt Lilo Meier und ihre Augen strahlen. Bald wird sie ihre Naturheilkunde-Ausbildung abschliessen. Und so ist es wie immer in ihrem Leben. Das eine geht, das andere taucht auf.

Lilo Meier hat sich vom Grossteil ihrer 1500 Rosenstöcke getrennt, konzentriert sich noch auf 300. Bauern bewirtschaften sie, machen die Fleissarbeit, die einst Meiers Hände erledigten. Doch die Rose wird weiter im Zentrum ihres Lebens bleiben: «Ich hoffe, ich kann durch meine Arbeit bewir-

ken, dass bei uns Menschen die Leidenschaft und der Respekt für die Pflanzen wieder vermehrt aufflammt. Pflanzen sind die Medizin für die Menschen.» Es ist ihr Wunsch, dass das Wissen und vor allem das Vertrauen zur Pflanzenheilkunde, das ihre Grosseltern noch hatten, wieder unter die Leute kommt. Rosen sollen in der Schweiz eine Anerkennung finden, die sie hoffentlich direkt anwenden kann in der Therapie. Sie weiss: Rosensirup ist eigentlich auch schon Medizin, wirkt er doch nervenstärkend, verdauungsfördernd, antimikrobiell und schmerzstillend. Lilo Meier kann sich aber vorstellen, auch Cremes zu entwickeln oder Rosentinktur herzustellen. Wünscht sich Sebastian Rösch, der Koch vom «Mesa» ein Rosenpesto. «Dann mache ich das noch so gerne», lacht sie. Ihre neue Leidenschaft will sie übrigens auch weitergeben – zusammen mit Martina Brönnimann ist sie an der Arbeit für ein neues Buch – ein Heil- und Wildkräuterbuch.

www.bluetenschmaus.ch

Text: Andrea Kobler