

Rosen-Truffles:

- 100 g weiße Schokolade
- 2 Teel. Rosenwasser
- 1 Eigelb
- 80 g weiche Butter
- je 1 Prise Kardamom und Zimt
- 1 Rosenblüte

Die Schokolade zerbröckeln und mit dem Rosenwasser in eine kleine Schüssel geben, anschließend über dem Wasserbad schmelzen. Eigelb unterrühren, leicht auskühlen lassen.

Die Butter luftig aufschlagen und unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren. Die Masse kühl stellen bis sie formbar ist. Aus der Schokoladenmasse kleine Kugeln formen, mit den Gewürzen bestreuen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Rosenblüten in feine Streifen schneiden und die Truffles kurz vor dem Servieren darin wenden. Haltbarkeit: 2 Tage. (Rezept von Ingrid Rosa Schindler).

Die besondere Kombination der Inhaltsstoffe, machen das Rosenwasser zu einem gut wirkenden Heil- und Pflegemittel. Die Rose drückt die perfekte Harmonie aus.

Karin Hollfoth, Obing

Kinderkrankenschwester und Lehrerin
für Pflegeberufe mit Weiterbildung in
„Ganzheitlichen kunsttherapeutischen Methoden“
Phytotherapie, Astromedizin
Mitglied im Vorstand von
Aroma Forum International e.V.

Quellenverzeichnis

1. Fischer-Rizzi S. Das große Buch der Pflanzenwässer. 5. Auflage, Aarau und München. AT Verlag, 2014
2. Zimmermann E. Hydrolate-Pflanzenwässer. 1. Auflage Lechaschau (AT). Aromapflege Verlag, 2014
3. Schindler I R. Rosen. Fona Verlag, 2004
4. Hölscher B. Geschenke aus dem Rosengarten selbst gemacht. BLV Verlag, 2011

Reinhold Schneider

Rosenwasser „Cuvee“

1998 wurden auf dem Obst- und Kräutergarten Taubertal die ersten Rosen gepflanzt. Schon vorher wurden neben je 250 Apfel- und Quittenbäumen diverse Heilpflanzen für Heilmittel- und Kosmetikproduzenten nach Demeter-Richtlinien kultiviert. Zu den Rosen kam ich eher „aus Jux und Tollerei“ und wegen meiner Liebe zu Duftpflanzen. Die gepflanzten Duftrosenarten und -sorten zeigten von Beginn an den Reichtum alter, historischer Rosen der Klassen *Rosa alba*, *Rosa centifolia*, *Rosa damascena* und *Rosa gallica*. Diese Arten und ihre Sorten begeistern sowohl durch ihr jeweils individuelles Erscheinungsbild als Pflanze, als auch mit ihren Blüten und deren vielfältigen Formen und Farben und zu guter Letzt mit einem breiten Spektrum an Duft und Geschmack. Dieses Geruchs- und Geschmackspotential wurde intensiv erlebbar, als die ersten Blütenblätter geerntet und zu Rosengelee verarbeitet wurden. Da dieses



Abb. 1 Reinhold Schneider im Rosenfeld

allen mundete, kamen schnell Rosenessig, Rosensaft (zum Mixen für Getränke) und ein Rosenblütenmus (für Desserts und Eis) hinzu. Da auch diese bei den Genießern Gefallen fanden, kam zusammen mit mehreren Bio-Kollegen die Entwicklung weiterer Rosenprodukte wie Rosenlikör, -geist und -sekt ins Rollen.

Erst etwas später kam der Gedanke auf, auch ein eigenes Rosenwasser zu destillieren. Gesagt, getan: Eine kleine 5-Liter-Kupferdestille wurde in Österreich besorgt und schon ging es los. Wie bei den kulinarischen Erzeugnissen, kam diese schon bewährte Mischung der verschiedenen kultivierten Rosensorten in die Destille. Diese fasste genau 1 kg Rosenblütenblätter, aus denen dann wiederum genau 1 Liter Hydrolat entstand, welches direkt in einer Viosolf Flasche aufgefangen wurde. Dort musste es dann erst einmal reifen. Bei diesem Oxidationsprozess reift ein frisch destilliertes Rosenhydrolat in etwa 3 Monaten von einer noch grünen Geruchsnote zu seinem vollen rosigen Duftvolumen. Damit war das Rosenwasser „Cuvee“ geboren. Denn es zeigte sich, dass die verschiedenen Geruchsscharen von *Rosa damascena* („dominant/schwer“), *Rosa alba* („leicht/Zitrusnote“) mit der *Rosa gallica* („herbfrisch“) und der *Rosa centifolia* („lieblich“) zusammen eine Komposition ergaben, welche die einzelnen Komponenten zu einem neuen, idealen Ganzen vereinigten. Dieser erste Liter „Cuvee“, abgefüllt in 100 ml-Sprühflaschen, erfreute und erfrischte nicht nur Familie und Freunde. Als bald kam die nächstgrößere 35-Liter-Destille in Gebrauch. In dieser ließen sich nun schon 5 kg Blütenblätter in 5 Liter Hydrolat verwandeln, das dann wiederum weiteren Menschen gefiel. Es folgten sodann eine 100-Liter-Destille (10 kg Blütenblätter für 10 Liter Hydrolat) und 2022 die letzte und größte Destille mit 200 Liter Volumen (20 kg Blütenblätter für 20 Liter Hydrolat). In der Zwischenzeit waren nicht mehr nur Einzelpersonen aufs „Cuvee“ gekommen, sondern auch einige Händler und Kosmetikhersteller. Diese waren neben dem einzigartigen Duft auch begeistert von der sehr guten Mikrobiologie (= Keimfreiheit) des Hydrolates. Diese ermöglichte ihnen eine problemlose Verarbeitung zu weiteren Naturkosmetikprodukten.

Was unterscheidet das „Cuvee“ von den meisten sonst erhältlichen Rosenhydrolaten?

Diese entstehen in aller Regel nur aus einer einzigen Rosenart, zumeist der *Rosa damascena*, welche durch ihren typischen Geruch bekannt ist. Dieser etwas „schwerere“ Duftcharakter behagt pur nicht allen Menschen – vor allem nicht morgens auf nüchternen Magen. Das „Cuvee“ hingegen besteht aus der beschriebenen betriebseigenen Rosenmischung, die aus einem Versuchsbestand von ca. 100 Duftrosen ausgewählt wurden. Durch die gemeinsame Destillation entsteht nun diese volle, runde Rosenduftkomposition: „Der Duft ist genau wie es im Rosenfeld riecht!“, so bekräftigen es die Fans des Cuvees“ immer wieder.

Traditionell ist ein Rosenhydrolat eher ein Nebenprodukt der Rosenölherstellung, da die Rosenanbauer vorwiegend vom Verkauf des ätherischen Rosenöles leben. Um die Ölausbeute zu erhöhen, wird das zuletzt entstandene Hydrolat erneut mit frischen Blüten in die Destille gegeben. Dadurch sind fast alle dieser Hydrolate mehrfach durch die Destille geflossen. Nur wenige Hydrolate werden für spezielle, anspruchsvolle Kunden von Rosenwasser nur einfach destilliert produziert. Einiges davon geht direkt in die Arabischen Emirate.

Während bei der üblichen Destillation die ganzen Rosenblüten, also mit Grünanteilen (den Kelchblättern) verwendet werden, kommen beim „Cuvee“ nur die wirklich duftenden Teile – die Rosenblütenblätter – zum Einsatz. Dies steigert die Duftintensität noch einmal erheblich.



Abb. 2 Rosenfeld

Eine wichtige Grundlage für die hohe Qualität des „Cuvees“ sind der biologisch-dynamische Anbau der Rosen nach Demeter-Richtlinien. Die Blüten-ernte erfolgt alle 2 Tage frühmorgens von 6.00 bis ca. 11.00 Uhr, die dann zügig weiterverarbeitet wird.



Abb. 3 Rosenernte

Pro 1 kg Blütenblätter werden während des Destillationsprozesses nur 1 Liter Hydrolat gewonnen, dieses 1:1-Verhältnis des „Cuvees“ ist der Goldstandard beim Destillieren von Pflanzenwässern. Bei der einmaligen Destillation des „Cuvees“ verbleiben erheblich mehr öl- und wasserlösliche Inhaltsstoffe im Hydrolat. Es werden nur die wachsigsten Ölbestandteile entfernt, da diese sonst den Sprüher verstopfen würden. Dieser sehr hohe Extraktgehalt beschert dem „Cuvee“ ein sehr gutes Shelf-life, sprich Haltbarkeit auch ohne den Zusatz von Alkohol und ähnlichen Konservierungstoffen. Ohne diese Zusätze ist es wiederum noch hautverträglicher.

Das Rosenwasser hat eine reizlindernde Wirkung auf die Haut und vermindert Rötungen und Haut-

irritationen. Der zarte und entspannende Duft unterstützt die Mutter und den Vater bei der Geburt und heißt das Neugeborene willkommen. Seine leicht antiseptische Wirkung unterstützt bei der Babyintimpflege den Heilungsprozess bei wunden Popos, z. B. bei Windelsoor, und stabilisiert die Hautfunktionen. Bei Kindern und Erwachsenen fördert es die Heilungsprozesse – bei Prellungen und Entzündungen (z. B. der Haut und der Augen). Der Duft entspannt zudem die Eingeweide, wirkt wohltuend auf blankliegende Nerven und ist einfach Balsam für die Seele.



Abb. 4 Hydrolat Cuvée mit Rosen

Ein rosiges Stärkungsmittel und belebende Erfrischung für den täglichen Gebrauch: Einfach Augen schließen und ins Gesicht sprühen... Cuvée!

Reinhold Schneider, Creglingen
Rosenhof Taubertal