# Rosen in der Küche

Dr. Karola Zerwes beim Prüfen des Duftes

Nicht alle Rosensorten sind in gleicher Weise für die küchentechnische Verwendung geeignet. Die Blüten brauchen einen starken Duft, der z.B. im Wasserauszug als Aroma gewonnen werden kann. Von Vorteil ist auch eine hohe Anzahl von Blütenblättern wie bei manchen historischen Sorten und natürlich eine robuste Gesundheit, damit auf chemischen Pflanzenschutz verzichtet werden kann.

Rosenduft und Rosenaroma lassen sich in vielen Gerichten einfangen. Schon im mittelalterlichen Kräuterbuch des Tabernaemonatus erfährt man von Rosenzucker, Rosenhonig, Rosenwein und Rosenessig. Aber nicht nur die vitaminreichen Hagebutten, sondern auch das Aroma der duftenden Rosenblüten lässt sich vielfach verarbeiten.

**Ernte der frischen Rosenblüten: Ich habe mich zur einzigen Verwendung der Portlandrosensorte „Pergolèse“ entschieden. Sie erfüllt in idealer Weise die küchentechnischen Bedingungen und hinterlässt die schöne rote Farbe im Produkt.**

**Konfitüren**
**als reine Rosenkonfitüre, als Variante Rosen mit Holunderblüten oder als Variante Rosenblüten mit Wein**

**Außer Konfitüren stelle ich noch Rosensirup, Rosenzucker, Rosensalz und Rosenessig her.**

## Es ist angerichtet:

Rosenkonfitüre auf einer Vollkorn-Brotsorte

mal kombiniert mit einem frischen Edelpilzkäse

# Frischkäsekugeln im Rosenmantel

Rezept: 200 g Frischkäse mit 100 g Ziegenkäse vermischen, 2-3 EL gehackte Kräuter wie Schnittlauch, Pimpinelle, Estragon, Borretsch, Zitronenmelisse unterheben mit (Rosen-)salz und Pfeffer würzen, die Masse gut verrühren, Kugeln formen und kalt stellen. Blütenblätter der Pergolèse fein hacken und die Kugeln darin wenden. Die Rosenkugeln z.B. mit Salatblatt und Vollkorntoast servieren.

# Sommerspass im Garten – Grillen mit Gästen

Es muss nicht immer Fleisch sein.
Es gibt schmackhafte Käsesorten wie diesen Flammkäse (oben),
die sich gut zum Grillen eignen.
Mit dabei: Blätter der roten Melde und Blütenblätter der Rosensorte Pergolèse (rechts oben).
Sie können als Salat zubereitet und serviert werden oder dienen einfach als buntes Dekor (rechts) auf dem Grillteller.

# Rosen für alle Sinne

Ein kleiner „Vorgeschmack“ auf das, was die Gäste erwartet.
2 verschiedene Torten, hergestellt unter Verwendung von Rosenwasser und frischen Blütenblättern der Rosensorte Pergolèse.
Muffins mit Rosenwasser und -blüten sowie Früchten der Saison

Die Veranstaltung „Rosen für alle Sinne“ kann gerne auch von Gruppen gebucht werden; Termin -zwischen 15. Juni und 12. Juli- nach Vereinbarung