

# Rosa rugosa

Kochen mit der Kartoffelrose



Text und Bilder von Marion Wick

**Die Kartoffelrose stammt ursprünglich aus China und der Mongolei, hat sich aber in ganz Nordeuropa und den kühleren Gebieten Mitteleuropas verbreitet.**

Sie ist die widerstandsfähigste und vitalste Wildrosenart überhaupt und wird gerne zur Befestigung von Dünen an sandigen Meeresküsten gepflanzt, zur Begrünung von Städten oder zur Stabilisierung von Autobahnböschungen. Man findet sie überall zwischen Stockholm und Hannover. Südlich davon wird es etwas schwieriger, denn erstens verträgt die Kartoffelrose keine grosse Hitze und zweitens braucht sie deutliche Minustemperaturen zur Vermehrung.

Die Rosa Rugosa hat von allen Wildrosenarten sicherlich das mit Abstand größte Küchenpotential. Die großen, wunderbar duftenden Blüten mit ihrer kraftvollen rosa Farbe eignen sich perfekt, um den ganzen Sommer über Süßes und Salziges mit Blütenaroma zuzubereiten.

Im Spätsommer und Herbst bilden sich die dicken fleischigen Hagebutten, die sich gut entkernen lassen und ebenfalls eine hervorragende Grundlage für süße und salzige Speisen sowie Getränke sind. Besitzer von besonderen Küchengerätschaften wie Handölmühle oder Thermomix kommen zusätzlich in den Genuss des feinaromatischen Öls aus den Samen.

### **Die Blüten in der Küche**

Die Blüten pflückt man am besten am frühen Morgen, wenn ihr Aroma besonders intensiv ist.

Auch sind befruchtete Blüten dann noch nicht in der Sonne verwelkt. Wenn man später zusätzlich Hagebutten ernten will, tut man gut daran, nur Blütenblätter eben jener Exemplare zu nehmen. Man erkennt die befruchteten Blüten daran, dass die Staubblätter innerhalb der Blüte leicht nach innen gekrümmt sind und eine etwas dunklere Farbe angenommen haben. Auch lassen sich die Kronblätter, der Blütenteil, den wir verwenden wollen, viel leichter von der Blüte abzupfen. An unbefruchteten Blüten sitzen sie sehr fest und man zerreißt sie oft beim Ernten. Mit etwas Übung merkt man nach

einer Weile schon beim Anfassen der Kronblätter, ob die jeweilige Blüte befruchtet ist oder nicht. Es ist also nicht besonders aufwendig, beim Pflücken zwischen den beiden Zuständen zu unterscheiden.

### **Grundstoffe aus Rosenblüten**

Küchengrundstoffe aus Rosenblüten lassen sich gut lagern und das ganze Jahr über für alles Mögliche verwenden. Prinzipiell kann man übrigens alle folgenden Rezepte auch aus (duftenden) Blüten und Hagebutten anderer Rosensorten herstellen.

### **Rosensirup (kalte Zubereitung)**

Dieser Sirup ist das rosige Nonplusultra. Er wird aus frischen Blüten hergestellt und vergärt nach einiger Zeit ein wenig, so dass ein (sehr geringer) Anteil Alkohol darin entsteht. Dieser Alkohol bringt weitere Aromen ins Spiel und macht den Sirup einfach traumhaft lecker. Wer gar keinen Alkohol verträgt, kann stattdessen den Rosensirup aus der heißen Zubereitung verwenden.

Zutaten sind Rosenblüten, Zucker, ein großes Einweckglas mit einem losen Glasdeckel sowie viel Sommersonne und Geduld.

Man pflückt jeden Morgen Rosenblütenblätter und schichtet sie mit Zucker in das Einweckglas. Die obere Schicht sollte immer aus Zucker bestehen. So verfährt man, bis das Glas voll ist. Dann kommt der Deckel drauf. Man wird sehen, dass die Füllung vom Tag zu-



vor jeweils deutlich in sich zusammengefallen ist und mit der Zeit weiter zusammenfällt, so dass man problemlos jeden Tag das Glas wieder bis zum Rand füllen kann. Von unten bildet sich mit der Zeit ein herrlich duftender zäher Sirup. Diese Morgenübung wiederholt man, bis wirklich nichts mehr ins Glas passt und lässt dieses für den Rest des Sommers mit aufgelegtem Deckel in der Sonne stehen.

Zu Beginn des Herbstes gießt man den entstandenen Sirup ab – Blüten- und Zuckerreste bleiben im Glas zurück – und füllt ihn in eine Flasche mit locker sitzendem Schliffstopfen oder anderem gasdurchlässigen Verschluss (zum Beispiel in eine Flasche, in welcher Federweißer war). Der Sirup ist nun küchenfertig. Wenn er längere Zeit gestanden und ein wenig Alkohol entwickelt hat, wird er aber noch viel besser.

### **Rosensirup (heiße Zubereitung)**

Geht viel schneller als die kalte und entwickelt keinen Alkohol.

Man braucht circa 1 kg Rosenblütenblätter, 1 l Wasser und 1 kg Zucker.

Wasser zum Kochen bringen und über die Rosenblütenblätter gießen. Gut abgedeckt für mehrere Stunden stehen lassen. Danach die Flüssigkeit abseihen und mit dem Zucker zusammen aufkochen. Solange unter Rühren köcheln lassen, bis aller Zucker aufgelöst ist. Heiß in Flaschen mit Vakuumdeckel füllen. Hält sich ungeöffnet bei sauberer Arbeitsweise mehrere Jahre, aber auch geöffnet im Kühlschrank noch mehrere Wochen.

### **Rosenzucker**

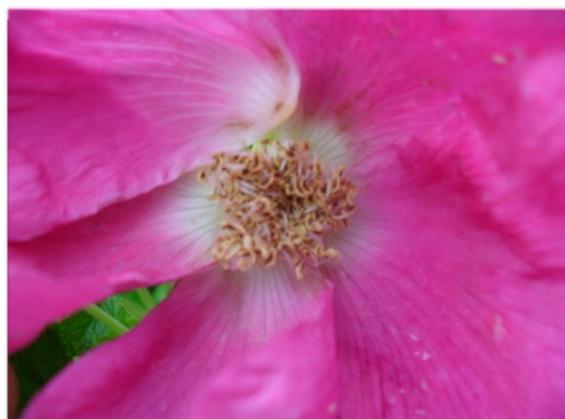
Man braucht 500 g etwas angetrocknete Rosenblütenblätter und 500 g Zucker.

Die circa einen Tag im Schatten angetrockneten Blütenblätter zusammen mit dem Zucker im Mixer fein mahlen. In ein luftdicht verschließbares Glas füllen. Sollte sich der Zucker am nächsten Tag feucht und klebrig anfühlen, noch einmal bei niedriger Temperatur im Backofen oder auf dem Dörrgerät unter mehrmaligen Umrühren (Backpapier drunter legen) nachtrocknen.

### **Rosensalz**

Man braucht circa 500g Rosenblütenblätter, 500 g grobes Meersalz und etwas Wasser.

Die frischen Blütenblätter mit etwas Wasser im Mixer fein pürieren, die entstandene Masse mit dem Salz verrühren, auf mehreren (eventuell mit Backpapier ausgelegte) Tellern ausbreiten und in der Sonne oder bei sehr niedriger Temperatur im Backofen oder im Dörrgerät trocknen. Dabei das Salz hin und wieder zerkrümeln damit keine harten Klumpen entstehen.



**Vor der Befruchtung und nach der Befruchtung: die Blüte der Kartoffelrose**

### **Rosen-Essigauszug**

Man braucht ein großes verschließbares Glas, gut gefüllt mit Rosenblütenblättern, guten Weißwein- oder Apfelessig nach Bedarf.

Das Glas voll Blütenblätter mit Essig auffüllen und mehrere Wochen auf einer sonnigen Fensterbank stehen lassen. Anschließend abseihen.

## **Echter Rosenessig**

Man braucht ein großes Einweckglas voll Roseblütenblätter, einige EL Zucker, handwarmes Wasser, einen Brösel frische Backhefe und eine weiße Essigmutter.

Hefe in etwas Wasser auflösen und zusammen mit dem Zucker über die Blütenblätter geben. Das Glas bis zum Rand mit dem handwarmem Wasser füllen. Lose einen Deckel auflegen. Zwei bis drei Tage (bei großer Hitze nur einen) an einem anderen warmen Ort gären lassen. Anschließend die Flüssigkeit (sollte inzwischen kräftig rosa sein und ein wenig nach Alkohol riechen) abseihen und zurück ins gespülte Glas gießen. Die Essigmutter drauf setzen und das Glas mit einem (fliegendichten!) Tuch zubinden.

Mehrere Monate an einem hellen Standort gären lassen. Darauf achten, dass das Glas die ganze Zeit frostfrei steht und auf keinen Fall Essigfliegen hineinkommen können (die den ganzen Ansatz sehr lieben und leider bei jeder sich bietenden Gelegenheit Eier und Maden darin hinterlassen). Nach einiger Zeit entwickelt sich auf der Oberfläche eine neue Essigmutter und die alte sinkt zu Boden. Beide können, auch als Teilstücke, später für andere Essigansätze weiter verwendet werden.

Nach zwei Monaten kann man probieren, ob der Ansatz bereits sauer genug ist oder noch sehr alkoholisch schmeckt. Wenn er den erwünschten Säuregrad erreicht hat, nimmt man die Essigmutter heraus und kocht den Ansatz kurz auf oder friert ihn für einen Tag ein, um die Gärung zum Stillstand zu bringen. Wenn es nicht stört, dass der Ansatz immer saurer wird, kann man ihn aber auch roh lassen. Roher Essig soll gesundheitlich sehr förderlich sein.

## **Rosen –Weinauszug**

Rosenblüten locker in ein grosses Einmachglas schichten und mit Weisswein auffüllen, abdecken und 14 Tage an einem sonnigen Ort stehen lassen. Kurz erhitzen damit sich keine Essigmutter entwickelt.

## **Küchengrundstoffe aus Hagebutten**

Die Hagebutten sollten bei Vollreife und vor dem ersten (ernsthaften) Frost gepflückt werden. Nur glänzende, auf Druck nachgebende, aber nicht matschige Früchte nehmen und gucken ob Würmer drin sind.

## **Hagebuttenpüree**

Die Hagebutten kurz aufkochen, bis sie weich sind, und anschließend durch die flotte Lotte drehen.

Das Püree kann zur weiteren Verwendung eingekocht werden oder auch eingefroren.

## **Hagebuttenfleisch getrocknet/Hagebuttenpulver**

Hierzu müssen die Hagebutten roh entkernt werden, was mit Arbeit verbunden ist. Am besten geht es, wenn man die Früchte quer zum Stielansatz aufschneidet und mit einem Teelöffel die Kerne entfernt. Die Kerne verursachen Juckreiz, deshalb empfiehlt es sich, Gummihandschuhe anzuziehen.

Das Fleisch wird in Streifen geschnitten und im Dörrofen hartgetrocknet. Es kann anschließend im Mixer oder Mörser pulverisiert werden.

## **Hagebuttenwein**

Rohe, halbierte Hagebutten samt Kernen mit Wasser und Zucker einmaischen und vorzugsweise mit Samoshefe versetzen. Nach rund einer Woche Maischegärung kann der halbfertige Wein durch ein Tuch abgepresst und in einen Gärballon gefüllt werden. Hier sollte er weitergären bis keine Blasen mehr im Gärröhrchen aufsteigen. Der fertige Wein kann auf Flaschen gezogen werden.

## **Einige Rezepte aus den Grundstoffen:**

Natürlich gibt es noch viele mehr und man kann in der Küche prima mit den verschiedenen Zutaten herumexperimentieren.

### **Rose-Total Marmelade**

800 g Hagebuttenpüree

200 g kalter Rosenblütensirup

Wer's mag: 2 Hände voll frische Blütenblätter

1 kg Gelierzucker 1:1

Alle Zutaten in einem großen Topf vermischen, eine Stunde durchziehen lassen und anschließend vier Minuten kochen. Heiß in Gläser füllen.

### **Rosen- Zitronen Gelee**

¼ l Rosensirup kalt

½ l frisch gepressten Zitronensaft

Etwas abgeriebene Zitronenschale nach Geschmack

1 kg 1:1 Gelierzucker

Zutaten in einem großen Topf vermischen und vier Minuten kochen, heiß in Gläser füllen und verschließen.

### **Rosenkekse**

200 g Butter

200 g Zucker

400 g Mehl

1 Ei

6 EL Rosensirup kalt

Einige fein geschnittene Rosenblätter

1 TL Backpulver

Mandelstifte

Bis auf die Mandelstifte alle Zutaten gut verkneten. Kleine Kugeln formen, in den Mandelstiften wälzen und auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech setzen. Auf 200°C ca. 10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

### **Hagebutten-Tomaten Sauce**

200 g Hagebuttenpüree

200 g Tomatenmark

Olivenöl

Zwiebeln und Knoblauch

Salz, Pfeffer, Oreganum, Salbei, Rosmarin Thymian und Rosenpaprika

Die Zwiebeln in Olivenöl andünsten, das Tomatenmark und das Hagebuttenpüree dazugeben und kurz mitbraten. Mit Wasser angießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Knoblauch nach Geschmack und die Gewürze zugeben. Circa 10 Minuten köcheln lassen. Zu Nudeln servieren.

### **Kalter Hagebuttenaufstrich**

Hagebuttenpulver mit Salzwasser zur gewünschten Konsistenz anrühren, quellen lassen, eventuell weiteres Wasser dazugeben. Mit etwas Hefepaste, Paprikapulver, Knoblauch und nach Wunsch italienischen Kräutern würzen. Zum Schluss etwas Olivenöl unterrühren.

### **Birnen in Hagebuttenwein**

1kg kleine, feste Birnen (oder auch Holzbirnen)

1 l Hagebuttenwein

Wasser nach Bedarf

Salz

Zimt, Piment, Senfkörner, Kardamom

Circa 300 g Honig

Mischung aus Hagebuttenwein, etwas Wasser und Salz aufkochen, mit den Gewürzen aufkochen, Honig dazugeben und alles heiß über die Birnen gießen. Abkühlen lassen. Passt gut zu Wild.

### **Arabische Gewürzmischung:**

Rosensalz

Kardamom, Koriander, Piment, Zimt, getrocknete und gemahlene Zitronenschale, Pfeffer

Gewürzmischung und Rosensalz zu gleichen Teilen vermischen, luftdicht verpacken.

### **Limonade mit Rosenessig**

Saft von 2 Zitronen

1 TL echter Rosenessig (oder Essigauszug)

2 EL Zucker

Vermischen und mit sprudelndem Mineralwasser aufgießen.