

Kultur & Gesellschaft

Rosen auf kulinarische Art

Im Puschlav werden Rosen nicht zum Vergnügen gezüchtet, sondern als kulinarische Bereicherung.

Von Paul Imhof

Die Büsche stehen vielleicht einen Meter fünfzig hoch, die Blätter im kräftigem Dunkelgrün, drapiert von violettrosa Tupfern, den voll entfalteten Blütenköpfen. «Strauchrosen», sagt Claudia Lazzarini und legt ihre Hand um eine Blume, die nun wie ein Pompon auf einem Teller ruht. Der Duft steigt von den Büschen her in unsere Nase. Typisch Rose, aber in welcher Konzentration! «Rose de Resht», sagt Lazzarini, «aus der Familie der Damaszenerrosen. Sie hat alle anderen Rosen übertrffen, als wir nach dem stärksten Duft gesucht haben.» Und dem nachhaltigsten: Lazzarini züchtet nicht zum Vergnügen Rosen, sondern als landwirtschaftliches Produkt, als Gewürz oder Tee. «Ich bin keine Sammlerin, ich habe keine handgeschliffenen Rosen-schäler. Ich bin Bäuerin.»

Mit ihrem Mann Elmo Zanetti bewirtschaftet sie den Hof Al Canton in Cantine, einer Frazione mit knapp 30 Einwohnern der Gemeinde Le Prese im Puschlav. Das Bündner Südtal hat sich in den letzten Jahren zu einem Hort der Biolandwirtschaft entwickelt, wo man das Beste aus den geografischen und klimatischen Bedingungen macht: keine Massenware, dafür ausgesuchte Lebensmittel von hoher Qualität. Dazu gehören traditionelle Produkte wie Bergroggen und Buchweizen, Weich- und Hartkäse, Wurst wie Salametti oder Puschlauer Mortadella. Und Kräuter: Bergkräuter schmecken intensiver als Talskräuter. Zanetti und Lazzarini setzen vor allem auf Kräuteranbau. Im gräulichbraunen Boden am Ufer und an den Hängen des Lago di Poschiavo gedeihen die empfindlichen Pflanzen ausgezeichnet.

Für die Nase, nicht für die Zunge

Rosen gehören nicht zu den meistgefragten, aber zu den exquisiten Pflanzen. Ihr betörender Duft wird seit Jahrtausenden eingesetzt. Römer haben mit Rosenblüten die Säure der Weine gemildert, Kleopatra soll durch einen dicken Teppich aus Rosenblüten gewandelt sein. Die ältesten Überlieferungen stammen wohl aus Persien, wo ein Herrscher Rosenblüten in die Wassergräben seiner Palastgärten streuen ließ, um die Umgebung mit Wohlgerüchen zu beschenken.

In der Küche spielte die Rose schon immer eine Rolle, aber keine führende. Sie wirkt kaum auf der Zunge, sondern direkt auf die Nase. Ihr charakteristisches Parfüm präsentiert sich beinahe so stark wie Vanille. «Ich habe mit Rosenblüten auch schon ein Gigot von einem jungen Schaf gewürzt», erzählt Claudia Lazzarini. Die Kombination aus getrockneten Rosenblättern, Orangen-thymian und Lavendel schaffte es, das «Böckeln» im Braten zu übertrumpfen.

Doch eigentlich braucht sie die Blätter ihrer 360 Rosenstöcke vor allem für Teemischungen, die sie kombiniert, verpackt und vertreibt. Für sich selber mörsert sie frische Rosenblätter mit Fleur de



«Ich bin Bäuerin, keine Sammlerin»: Claudia Lazzarini und ihre Rosen.



Rosenblüten in der Trocknerei. Fotos: Nicola Pitaro

Rezepte Rosen in der Küche

Rosenkonfitüre

225 g Blütenköpfe von Duftrosen
1 kg Puderzucker
1 l Wasser
Saft von 3 Zitronen

Die Blütenköpfe mit 1 Liter Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Zugedeckt kochen lassen, bis die Blütenblätter weiß zu werden beginnen. Dann den Zucker einrühren, den Zitronensaft hinzugeben und weiterköcheln lassen, bis ein Sirup entstanden ist. Dabei immer wieder mit einer Schaumkelle den sich oben absetzenden Schaum entfernen.

Die fertige Konfitüre in Marmeladengläser füllen, gut verschliessen, auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.

Aus dem Buch «Süßes aus dem Orient» von Mathilde Chèvre und Zeineb Dhaoui-Baue. Christian-Verlag, München.

Rose diabolique Teufelsrosen

Einige ganze Rosenköpfe
2 Eier
100 g Mehl
Saft einer halben Zitrone
1 TL Olivenöl

Eier, Mehl, Zitronensaft und Olivenöl zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten.

Den Stängel am Blumenbecher und die äusseren Blütenblätter von den Rosenköpfen entfernen, dann die Rosenköpfe im Teig wenden und in heißem Öl frittieren.

Aus dem Buch «A bis Z Aphrodisia» von Diana Wardurton. Thorsons-Verlag, London.

Eis mit Rosenwasser

Bastani-e-Gole-Sorkh
2 TL Maizena oder Sahlab
½ l Milch
150 g Crème fraîche
150 g Zucker
50 ml Rosenwasser
2 EL gemahlene Pistazien

Maizena in ½ Tasse Milch auflösen. Die restliche Milch in einem Topf mit Crème fraîche und Zucker unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze das aufgelöste Maizena unterrühren, bis alles eindickt.

Vom Herd nehmen und das Rosenwasser einröhren. Die Masse abkühlen lassen, in eine Eismaschine geben und 30 Minuten gefrieren lassen. Anschliessend in eine Kühlbox füllen und im Tiefkühlfach mindestens eine Stunde gefrieren lassen.

Ohne Eismaschine: Masse in eine Porzellanschüssel geben und drei bis vier Stunden im Tiefkühlfach einfrieren lassen, dabei alle 15 Minuten gut durchrühren.

Anrichten: 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und in den Kühlschrank stellen. In Dessertschüsselchen füllen und mit Pistazien garnieren.

Aus dem Buch «Persisch kochen – Gerichte und ihre Geschichte» von Parvon Vormweg, Verlag Die Werkstatt, Göttingen.

sel. «Das mache ich mit allen Kräutern so, ich will keine Blättchen.»

Die Sonne brennt wie im Hochsommer im Flachland, und das auf knapp 1000 Metern. Die Rosen lieben das. «Zwischen 14 und 16 Uhr entfalten sich die Blüten zu ganzer Größe und verstören ihren Duft am stärksten», erklärt die Biobäuerin, die Jus studiert hat und noch bis Ende Jahr im Puschlav als Richterin walzt. Was bedeutet Bioanbau bei den Rosen? «Schneiden und kompostieren.» Ungezieferbekämpfung? «Der Rosenglanzkäfer frisst Rosen. Den pflücke ich von Hand und zerstreute ihn.» Manchmal bis zu 70 Stück in zwei, drei Tagen.

Spezielle Teemischungen

Lazzarini sammelt schöne, pralle Rosenköpfe ein. Bis zum Oktober erntet sie täglich, «am 17. Juni waren es 200 Gramm, am 18. ein Kilo». Manchmal spriessen viele Blüten, dann gar keine, Lazzarini hilft nach mit kompostiertem Pferdemist. Anschliessend trägt sie die Blütenköpfe in die Trocknerei, wo ihnen mit einem engmaschigen Netzeinsatz durch Wärme und einen Entfeuchter rund 90 Prozent Wasser entzogen wird. Nach 48 Stunden sind sie trocken, sie sehen etwas unansehnlich aus und riechen gar nicht mehr - für die nächsten zwei, drei Tage.

In Säcke gepackt kommen die Blüten nach Zalende. Im zweituntersten Dorf des Val Poschiavo haben Zanetti/Lazzarini in der ehemaligen Jockey-Unterwäschesfabrik Räume gemietet, wo sie ihre 30 getrockneten Kräutersorten von Stieln und die Rosen von den Blütenböden befreien. Zanetti nimmt eine Hand voll Rosenblätter aus einem Sack, sie knistern ein bisschen, sehen schön rotviolet aus und duften umwerfend. «Der Rest vom letzten Jahr», sagt der Ingenieur-agronom ETH über das Häufchen.

Die Teemischungen unter dem Label Al Canton sind speziell. «Sophie T.» enthält Marokkanische Minze und Blüten der Rose de Resht, «La belle inconne» Rose de Resht, Agastache mexicana und Verveine odorante. Einige Tees werden offen in Papieräcklein verpackt, das ganze Sortiment wird in flachen oder pyramidenförmigen Beuteln aus Kunstseide angeboten. Elmo Zanetti und Claudia Lazzarini wurden 2007 beim schweizerischen Wettbewerb der Regionalprodukte in der Kategorie pflanzliche Produkte als Sieger ausgezeichnet.

Rosenblüten, Gewürz-, Heilkräuter und Teemischungen kann man bei Al Canton bestellen. www.al-canton.ch.

Die Staudengärtnerei Frei in Wildensbuch ZH verkauft getrocknete Rosenblüten, Rosenblütenteig, -essig, -sirup und -likör. www.frei-weinlandstauben.ch.

Rosenöl und Rosenwasser findet man in türkischen Läden. Im Globus Delicatessa kostet ein Glas Fleur de sel mit Rosenblättern 6.80 Fr. (85 g).

Weintipp

Grossartige Neuentdeckungen im Wallis

Wussten Sie, dass noch im Jahre 1884 die Walliser Weine ausserhalb des Kantons kaum bekannt waren? Und wussten Sie, dass noch im selben Jahr die Rebbaufläche des Kantons Zürich mit 5580 Hektar die zweitgrösste schweizweit und mehr als doppelt so gross wie die Walliser Rebfläche war?

Philip Schwander

Er schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Weine und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Die Ende des 19. Jahrhunderts gebaute Eisenbahn trug im 20. Jahrhundert sehr viel zur Förderung des Walliser Weinbaus bei. Sie vereinfachte den Transport in die Deutschschweiz ausserordentlich, und heute ist das Wallis der mit Abstand grösste Schweizer Weinbaukanton. Die Voraussetzungen sind ausgezeichnet: Die Rebe geniesst ein besonders vorteilhaftes Klima und profitiert - wie die Bündner Herrschaft - vom Föhn. Niederschläge gibt es in lang gestreckten Rhonetälern aufgrund der schützenden Alpen wenig, und mit 2100 Sonnenstunden im Jahr ist es ähnlich warm wie im Tessin, allerdings viel trockener. Zahlreiche Rebberge werden mittels sogenannter Suonen oder Bissen - kleinen Kanälen - bewässert. Rund 30 Prozent der Walliser Rebfläche sind terrassierte Steillagen, und über die Hälften der Reben wird in aufwendig zu bearbeitenden Hanglagen kultiviert.

Neben der Genossenschaft Provins, die rund 20 Prozent der Walliser Ernte verarbeitet, erzeugt eine wachsende Zahl ehrgeiziger Winzer Weine aus den verschiedenen Sorten. Das Wallis gilt als Schatzkammer unterschiedlicher Spezialitäten, die teils nur in sehr kleinen Mengen vinifiziert werden. Interessant ist, dass immer mehr hervorragende Rotweine, insbesondere aus der Traubensorte Syrah, auf den Markt gebracht werden. Machten Rotweine 1950 noch 8,5 Prozent der Walliser Produktion aus, liegt ihr Anteil jetzt bei zwei Dritteln!

Ein Syrah mit Finesse

Eine der bemerkenswertesten Neuentdeckungen bescherte mir ein Weinfreund, der über einen exquisiten Bordeauxkeller verfügt, sich aber vor wenigen Jahren am Walliser Weingut des Winzers Olivier Cosendai beteiligte und mich auf dessen Weine aufmerksam machte. Der 48-jährige Cosendai gilt als einer der angesehensten Önologen der Westschweiz und kümmerte sich lange Jahre um die Weine von Henri Badoux, dessen Aigle Les Muailles sehr bekannt ist.

Richtig glücklich ist Olivier Cosendai aber erst jetzt mit seinem kleinen, nur 4,5 Hektaren grossen Weingut geworden, wo er mit viel Herzblut über 20 verschiedene Spezialitäten von teils sensationeller Qualität keltert. Herausragend ist sein 2010er Chamoson Syrah gelungen, der kürzlich von einem berühmten Gastronom aus Crissier für einen grossen Rotwein aus dem französischen Rhône gehalten wurde. Weil Olivier noch nicht über das Renommee seiner berühmten Mitbewerber verfügt, sind die Preise seiner Weine äusserst vernünftig. Wer einmal Schweizer Rotwein von hoher Qualität kosten möchte, sollte sich deshalb einige Flaschen seines finesseren Syrah in den Keller legen.

Syrah Chamoson 2010 à 25 Fr. bei Olivier Cosendai, Les Vignes du Portier. Bestellen per E-Mail unter cosendai@perso.ch

Rosinenpicker

Bunt gemischte Rezepte

In «Gutes aus dem Garten» stellen Fred Neuner (Text) und Michaela Landwehr (Illustrationen) neben bekannten Gemüsesorten auch Varietäten vor: Tomaten wie die Kremsner Perle oder die Tigerella, eine gestreifte Rarität aus Südfrankreich. Die Rezepte sind bunt gemischt und vor allem österreichischer und italienischer Provenienz. Auffallend ist die reiche Auswahl an fleischlosen Gerichten. (imh)

Fred Neuner/Michaela Landwehr: Gutes aus dem Garten. Brandstätter-Verlag, Wien 2012. 202 S., ca. 39 Fr.