

THEMA DES WETTBEWERBS 2017

ROSE

KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

Projekttitel:

Rosa Lisa Bio

Eingereicht von Dagmar Högler, Lukashof Genussmanufaktur GmbH
Grafendorf 11
8510 Stainz, Tel 03463 3950

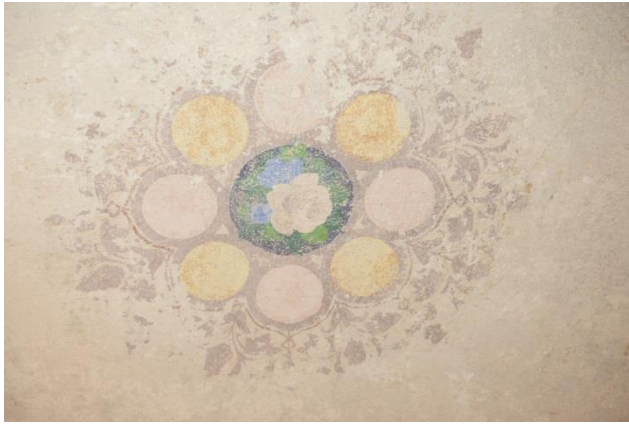
Der dazu verwendete Rosensirup wird in unserer Lukashof Genussmanufaktur mit Rosen aus unserer eigenen biologischen Landwirtschaft angebaut. Seit vielen Jahren haben wir ein großes Rosenfeld mit ca. 1500 Rosenstöcken, die wir selbst nach dem Duft und der Farbe zusammengetragen und angebaut haben.

Die Lukashof Genussmanufaktur GmbH befindet sich in den Gebäuden des „Lukashofes“ einem alten Bauernhof aus dem 16. Jhdt, der seit vielen Generationen in Familienbesitz ist. Vor 3 Jahren wurde im Zuge von Renovierungsarbeiten in einem Zimmer ein Rosenfresco aus ca. 1770 gefunden, offensichtlich haben Rosen auf diesem Hof eine lange Tradition.

Rosa Lisa Rezept

2cl Rosensirup bio
1/8l | Weißwein, z.b. Weißburgunder
1/8 | Mineralwasser
Rosenblüten
Zitronenmelissenzweig oder Minze
Zitronenscheibe





Ein besonders leichtes duftiges Getränk für heiße Sommertage, das in unserem Rosencafé eines der beliebtesten Getränke ist.

Unsere Rosenblüten werden auch zu einem duften Hydrolat , Gelees und Pesto verarbeitet.

Mit rosigen Grüßen
Dagmar Högler