

Thema des Wettbewerbs 2017: ROSE

**Kategorie: Kulinarik & Genuss**

Projekttitel: Im Namen der SteirerROSE

**Rosenprodukte aus frischen Rosenblüten (Flos rosae)**

Eingereicht von

Rosenträume: Ulrike Stelzl, Kontakt: [www.genussladen.cc](http://www.genussladen.cc)

Rosengenuss: Petra Rothütl, Kontakt: [www.rosengenuss.at](http://www.rosengenuss.at)

**Projektkurzbeschreibung:**

Glücklich in einem Land, in dem nun auch Rosen unter dem Namen SteirerROSE (*Rosa x damascena* var. *trigintipetala*) wachsen, aus denen mit handwerklichem Geschick, angeeignetem Wissen über die Rose und Ideenreichtum von uns Rosenanbauern beste Rosenprodukte hergestellt werden. Das Urprodukt Rose stellt für Ulrike und mich eine sehr gute Basis für die vielfältige Herstellung von Lebensmitteln dar, darunter auch unser geliebtes Rosenwasser. Andrea Bregar hat uns vor Jahren in die Materie des Destillierens eingeführt. Seitdem haben wir sehr viele eigene Erfahrungen gesammelt und auch umgesetzt. Wir sind sehr wissensdurstig, wenn es um unsere geliebten Rosen geht. So stellen wir seit 2013 vor allem Bio-Rosenprodukte aus getrockneten Rosenblütenblättern in verschiedensten Kombinationen her und haben für den Wettbewerb zur Duftpflanze des Jahres 2017 eine Reihe kulinarischer Spezialitäten mit frischen Rosenblüten entwickelt und hergestellt. Dadurch ergaben sich im Arbeitsprozess einige Fragen und Versuche, die wir bis dahin noch nicht hatten und wir haben verschiedene Rezepturen ausprobiert und nach verschiedenen Merkmalen und nicht zuletzt nach Geschmack bewertet. Besonderen Wert legen wir auf saisonale Ware und beziehen diese bei regionalen Anbietern. Ware, die regional nicht verfügbar ist, wie Ingwer oder das Gewürz Galgant, beziehen wir diese vom Frischehof Leibnitz oder bei der Firma Bio Zach in Gmünd. Rosenblüten und Kräuter kommen aus eigenem kontrolliert biologischem Anbau. Bei der Herstellung von Sirup mit Minze sowie beim Rosensalz war wir sofort vom Ergebnis überzeugt. Der Rosenaufstrich sollte ein bereits von uns bekanntes Produkt werden, allerdings haben wir uns dann für die Geschmackskombination doch eine andere saisonale Frucht ausgesucht. So ist ein wunderbar fruchtiger Rosen-Himbeere-Aufstrich entstanden. Das Rosengelee sollte ursprünglich nur Ingwer enthalten, was uns in dieser Konzentration dann aber doch zu scharf war, weshalb wir dann einen Teil des Ingwers durch den verwandten Galgant ersetzt haben. Galgant war schon im Mittelalter bekannt und wurde vielfältig als Gewürz verwendet. So wurde unser Gelee geschmacklich etwas abgerundet. Der Rosenzucker war hinsichtlich der Farbe eine größere Herausforderung. Das Rosenwasser ist aus 100 % Rosenblüten 1:1 wasserdampfdestilliert. Alle ausgewählten Produkte wurden nachfolgend zur Marktreife geführt, wobei auch Details wie Design und Verpackung zu berücksichtigen waren.

Beim Design der Etiketten wurde darauf geachtet, den feinen Geruch der Rose visuell wiederzugeben. Gearbeitet wurde mit fließenden Farbverläufen in Wasserfarbenoptik und starken Kontrasten je nach Produktzusammensetzung. Es wurde eine Stilwelt erschaffen, die den Geschmack der jeweiligen Komposition auch im Sinne des Sehens widerspiegelt. So wird auf allen Ebenen des Genusses jedes Produkt einzigartig und lebendig. Sie wurden von unserer Designerin Nicole Spornbauer ([www.va-designory.at](http://www.va-designory.at)) entworfen.



### **Rosen-Minze-Sirup:**

Dieser mit Mojito-Minze (*Mentha spp. var. nemorosa*) angesetzte Rosensirup vereint wertvolle Komponenten in einem genussvollen, erfrischenden Getränk. Eine spannende Symphonie von zitronig, minzig und frischen puren Rosenblüten. Mojito-Minze ist krautiger im Geschmack als die Pfefferminze und hat ein erfrischendes, weniger scharfes Aroma. Der Auszug wird mit Rübenzucker bis zur richtigen Temperatur erhitzt und gleich in Glasflaschen abgefüllt.

### **Rezept: Rosen-Mojito**

**Der Kuba-Klassiker heute mal mit Rosen-Minze-Sirup, aber auch - wie gewohnt - mit frischer Minze zubereitet.**

Zutaten:

6 Himbeeren, 1 Limette, 2 cl Rosen-Minze-Sirup, 6 cl weißer Rum, ein Zweig frische Mojito-Minze;

Himbeeren waschen, trocken tupfen und mit dem Stößel im Tumbler gut zerquetschen, Limetten achteln und auch etwas ausdrücken.

Das Glas etwa zu zwei Dritteln mit gestoßenem Eis auffüllen. Alles mit dem Barlöffel einmal gut durchrühren. Rosensirup und weißen Rum darüber gießen und den Drink mit Sodawasser auffüllen. Noch einmal kurz durchrühren. Einen Minzzweig ins Glas stecken und den Drink mit den Trinkhalmen servieren.



### **Rosen-Himbeere-Aufstrich:**

Diese mit Himbeerfrucht (*Rubus idaeus*) hergestellte Rosenmarmelade vereint wertvolle Komponenten in einem genussvollen, fruchtig sommerlichen Aufstrich. Eine spannende Symphonie von fruchtigen Himbeeren und frischen puren Rosenblüten. Die Hauptgeruchskomponente der Sammelsteinfrüchte ist das Himbeerketon, das eine gute Kombination mit Rose darstellt. Dieser Aufstrich, oder Marmelade wie wir es nennen, ist ein Genuss auf das süße Frühstücksbrötchen, Desserts oder Feingebäck.

### **Rezept: Rosenkrapfen mit Rosen-Himbeer-Marmelade**

#### **Sie sind ein wahrer Hingucker auf Mehlspeisenteller.**

Zutaten:

400 g Mehl, 80 g Butter, 2 – 3 El Kristallzucker, eine Prise Salz, 2 El Rum, 2 El Rosensirup, 100 ml Sauerrahm, 4 Eigelb, Öl für die Pfanne, Rosenhimbeermarmelade;

Mehl mit Butter abbröseln, dann mit den restlichen Zutaten zu einen elastischen Teig kneten.

Den Teig mindestens eine Stunde lang kühl rasten lassen, danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche ca. 4- 5 mm ausrollen.

3 Kreise in verschiedenen Größen ausstechen, so dass der Teig sich beim Backen rosenförmig auffächert.

Die Mitte der großen Scheibe mit Eiweiß bestreichen und die mittlere Scheibe andrücken, mit der kleinen Scheibe gleich verfahren. In die Mitte für Marmelade, die später hinzukommt, eine kleine Mulde drücken.

Aus der Masse können ca. 16 Rosenkrapfen gemacht werden. In heißem Öl werden die Krapfen langsam gebacken und danach auf Küchenpapier ausgekühlt.

Die Krapfen mit Puderzucker bestreuen und in die Mitte einen kleinen Knopf Rosenhimbeermarmelade setzen, anschließend servieren.



### **Rosen-Ingwer-Galgant-Gelee:**

Dieses mit Ingwer (*Zingiber officinale*) und Galgant (*Alpinia officinarum*) angesetzte Rosengelee vereint wertvolle Komponenten in einem genussvollen, würzig aromatischen Gelee. Eine spannende Symphonie von scharf und würzig und dem Geschmack von frischen puren Rosenblüten; erscheint noch geschmacksbetonter durch das Rosenhydrolat.

### **Rezept: Birnen mit Rosen-Ingwer-Galgant-Gelee**

Zutaten:

4 Williams Birnen, 1 Zitrone, 0,6 l Wasser, 50 g Zucker, Rosen-Galgant-Ingwer-Gelee,

Frische Roseblütenblätter;

Zitronensaft auspressen und mit Wasser mischen, eine Scheibe Zitrone und Zucker hinzufügen und aufkochen lassen.

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, in den kochenden Sirup geben, zudecken und ca. 5 – 6 Minuten leicht köcheln lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Die Birnen vor dem Servieren aus dem Zuckersirup nehmen, abtropfen lassen und auf jede Hälfte einen Löffel Gelee geben. Mit Rosenblüten verzieren und servieren.



### **Rosen-Salz:**

Der pure Geschmack von frischen Blüten, vereint mit dem Altausseer Bergkernsalz; wird schonend getrocknet, so kann das Aroma schön in das naturbelassene Salz übergehen und stellt eine gute Möglichkeit der Konservierung dar. Danach ist das Produkt trocken gelagert ein Jahr lang haltbar.

### **Rezept: Duftreis mit Rosensalz**

Zutaten:

200g Basmati-Reis, Rosenblütensalz

Den Reis mit einer Brise Rosensalz in einem Kochtopf aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Reis 15 – 18 min. fertig garen. Blütenblätter von frischen Rosenblüten nudelig schneiden und darüber streuen. Harmoniert und schmeckt sehr gut zu Hühner-Curry.

**Rosen-Zucker:**

Der pure Geschmack von frischen Blüten vereint mit österreichischem Rübenzucker; wird schonend getrocknet, so kann das Aroma schön in den Rübenzucker übergehen und stellt eine gute Möglichkeit der Konservierung dar. Danach ist das Produkt trocken gelagert ein Jahr haltbar.

**Rezept: Vanillekipferl in Rosenzucker gewälzt**

560 g Mehl, 400 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln oder andere Nüsse, 140 g Puderzucker, 1 Eigelb, Rosenzucker zum Wälzen der Kipferl;

Aus allen Zutaten mit Ausnahme des Rosenzuckers einen geschmeidigen Teig kneten und für mindesten eine Stunde kühl stellen.

Backrohr auf 170° C vorheizen.

Den Teig in bleistiftdicke Nudeln formen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Zu Kipferl formen und das Backblech belegen.

Die Kipferl ca. 9 min. leicht backen und noch heiß im Rosenzucker wenden. Auskühlen lassen und in luftdichte Dosen legen.



### **Rosen-Wasser:**

100 % reines Rosenhydrolat ohne Alkohol, Aromen oder Konservierungsstoffe. Ein spannendes geschmacklich kühlendes Erlebnis.

Die *Rosa x damascena* var. *trigintipetala* ist vorzüglich für die Herstellung von besonders duftendem Rosenhydrolat geeignet. Die Rose wird morgens je nach Witterung und Lage des Feldes zum besten Zeitpunkt geerntet. Dabei kann man sich nicht auf Aussagen von anderen Ländern richten. Wir destillieren 1: 1. Die Rosenblüten werden einmal geschnitten, schwimmend in Leitungswasser eingeweicht und in einer Kupferdestille destilliert. Idealerweise werden die ätherische Öle der Rose dadurch gelöst. Im Rosenhydrolat bleibt nur ein ganz kleiner Rest an ätherischem Öl. Kurz anzumerken ist noch eine Reifezeit von 4 - 6 Wochen in

lichtgeschützten Flaschen. Bei der Destillation entfaltet sich ein wunderschönes Aroma und der ganze Raum ist mit einem Duftschleier eingehüllt. Ein Fest für die Sinne und die Erinnerung an die Erntezeit ist da.

### **Rezept: Himbeer-Rosen-Lassi mit Safran**

#### **Der Rosenduft kommt auch in diesem Getränk voll zur Geltung.**

500 g Joghurt, 2 El Rosenwasser, 2 El Safran, 5 El Honig oder Ahornsirup, 2 El getrocknete Rosenblütenblätter

Alle Zutaten zu einem Getränk mixen.

Rosenblütenblätter zwischen den Fingern verreiben, mit dem Zucker mischen. Auf einen Teller geben. Gläserrand mit Zitronensaft bestreichen, kurz in den Rosenzucker stellen, etwas antrocknen lassen. Lassi in die Gläser gießen. Dieses Getränk erfrischt besonders an heißen Sommertagen.



