

Kräuterexpertin gibt Kurse für Küche und Kosmetik So verwöhnt die edle Rose

Isabel Strohschein

Der Fotograf kam noch rechtzeitig, Gisela Kadegge hatte noch nicht mit der „Rosenernte“ begonnen. Jedes Mal vor ihren Rosenkursen müssen einige der wunderschönen alten englischen Rosen im Zirndorfer Garten der Kräuterexpertin „dran glauben“, wie sie es lachend formuliert.

Die schönen Blüten dienen als edles Material für Essen, das verwöhnt, und Kosmetik, die gut tut. „Zu Beginn eines Kurses lasse ich die Teilnehmer eine Rose essen, nur die Staubgefäße werden entfernt und die Blätter mit einem Pinsel gereinigt“, berichtet sie. Das sorge immer für Verwunderung, sei aber eine angenehme Überraschung.

Morgen können Interessierte wieder zwei Stunden „Im Rosenrausch“ schwelgen. So heißt der Kurs, den Gisela Kadegge im Kulturladen Zeltnerschloß anbietet. Allerdings gibt es auch drei- oder fünfstündige Kurse. Morgen gibt es ein Rosenmenü, bestehend aus Rosensecco, Tee aus Rosen und Frischkräutern, Frischkäsekugel in der Rosenblüte, Rosenbutter, Erdbeer-Rosentörtchen mit blauen Borretsch-Blüten... Mit Blüten und Kräutern weiß die Zirndorferin, die ihre Ausbildung an der Heilpflanzenschule Verden gemacht hat, viel mehr anzufangen, als sie in die Vase zu stellen oder mit ihnen zu würzen.

„In alten Kochbüchern sind beispielsweise ganz viele Rosenrezepte drin“, berichtet die Fachfrau, die auch weiß, dass heute ihre Blüten- und Kräuterküche im Gourmet-Bereich sehr gefragt ist. Entscheidend ist natürlich der Anbau der Pflanzen. „Ich behandle meine Rosen selbstverständlich rein organisch“, berichtet die passionierte vegetarische Köchin, chemische Zusätze hätten da nichts verloren. Sonst könnten die Teilnehmer ihrer Kurse die Blüten auch nicht für die Herstellung von Kosmetik verwenden.

In den Kursen kann Badesalz hergestellt, Cremes und Lotionen angerührt oder ein erfrischendes Gesichtswasser produziert werden. „Die ätherischen Öle der Rose wirken über das limbische System auf die Psyche und den Hormonhaushalt“, berichtet die Kräuterexpertin: „Depressive Verstimmungen und Angst werden gemindert.“ Außerdem sei die Rose in Cremes und Lotionen schlichtweg sehr hautpflegend.

Geeignet für Küche und Kosmetik sind grundsätzlich alle Rosenarten, die Alba-Rose wird speziell für Duftprodukte verwendet. „Allerdings bekommen wir dieses Jahr nichts von der Ernte, weil die Arabischen Emirate alles aufgekauft haben“, bedauert Kadegge. Kein Wunder, die wohltuende Wirkung der Rose ist schon lange bekannt: Die Römer verwendeten die Blüten häufig in der Küche, die älteste Rose hat man als versteinerte Fossilie in Colorado gefunden – sie ist 40 Millionen Jahre alt. Der Ursprung der Königin der Blumen liegt aber wohl in Asien.

Gisela Kadegge in ihrem Rosengarten in Zirndorf: Sie züchtet auch sehr alte englische Rosen, die noch ihre Schwiegermutter im Garten gepflanzt hat. Aber auch Kräuter gehören zum Fachgebiet der Expertin. Foto: Sippel

Rosengelee oder Badesalz: Mit Rosen lässt sich wesentlich mehr machen, als sie in die Vase zu stellen. In Kursen gibt es reichlich Tipps und Kniffe. Foto: Kadegge

Kurs im Zeltnerschloß: Morgen von 18.30 bis 20.30 Uhr, Anmeldung erforderlich, 472945

Gisela Kadegge hält auch Kurse über Heilkräuter oder Pflanzenfarben: Unter anderem an der Volkshochschule und in ihrem Kräuterhaus in Zirndorf. _

www.gisela-kadegge.de