



Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: Nico Schaerer

Am Anfang war es einfach eine Flause im Kopf. «So läuft das immer bei mir: Eine Flause fliegt mich an und ich gehe ihr nach. Ich bin niemand, der mit einem fertigen Plan durchs Leben geht», sagt Lilo Meier und lächelt dabei sanft. Die Zürcherin hatte Websites programmiert, in einem Tonstudio gearbeitet, war Musikerin und Bademeisterin. Bis sich jene alte «Flause» wieder meldete – eine, die schon zu Studienzeiten in ihrem Kopf war. Als Botanikerin wollte sich Lilo Meier näher mit dem Anbau und der Verarbeitung von Blumen beschäftigen. «Blumen waren mir schon immer sehr nahe, aber die zündende Idee, was ich aus dieser Passion machen könnte, die fehlte.» Bis ihr eine Nachbarin von einem Artikel über essbare Blumen erzählte. «Ich wusste sofort: Das ist es, was ich machen will.»

Nach ersten Versuchen mit Taglilien und Kapuzinerkresse folgte sie ihrer Intuition und kam auf die Rose. «Ich fand es spannend, dass die Rose in der Kosmetik- und Parfümindustrie eine so prominente Stellung hat, aber in der Kulinarik wenig Beachtung findet, abgesehen von Rosenwasser in der türkischen oder libanesischen Küche.» Lilo Meier machte einen Züchter für alte Rosensorten aus der Region ausfindig und wählte 12 Sorten nach den Kriterien Bio, Robustheit, starker Duft und mehrmals pro Jahr blühend aus. Mittels sortenreinen Versuchen fand sie heraus, wie jede Sorte einzeln schmeckt und welche Parameter relevant sind, um die Geschmacksprofile zu optimieren. «Hier kam mir die Laborarbeit während des Studiums zugute und im Speziellen auch meine Forschung über Sekundärstoffe beim Kaffee.» Heute, zehn Jahre später, ist aus der «Flause» das 1-Frau-Unternehmen «Blütenschmaus» geworden, mit 1 500 Rosenstöcken auf zwei Zürcher Feldern. Eines davon ist gleich neben Lilo Meiers «Hexenhäuschen», wie sie das Daheim von sich und Hund Lotti selbst nennt, am Fusse des Uetliberg. «Das ist praktisch, so kann ich auch mal im Pyjama pflücken gehen», sagt die 48-Jährige – träumerisch ist die Rosen-Arbeit allerdings nicht. In der Hochsaison im Juni pflückt Lilo Meier, unterstützt von ihrer Mutter und von Freundinnen, 17 Stunden am Tag, die Rosenblätter müssen dem Aroma zuliebe frisch und rasch verarbeitet werden. Dann geht es zur Produktion in die kleine Küche im Keller, wo die verschiedensten Rosenprodukte von Sirup über Gelee, Mark, Pesto, Balsamico bis zum Tiramisu-Kit entstehen. «Wenn man in seinem Element ist, etwas schaffen kann und es sich richtig anfühlt, dann spü-

Dank Bio-Rosen zum duftenden Gericht

Lilo Meier lebt und arbeitet auf Rosen gebettet: In ihrem «Hexenhäuschen» am Fusse des Uetliberg stellt die Botanikerin die verschiedensten Rosen-Delikatessen her – aus den Blüten von 1 500 Bio-Rosenstöcken aus eigenem Anbau. Mit ihrem 1-Frau-Unternehmen «Blütenschmaus» ist sie zu einer ausgewiesenen Expertin geworden, wenn es um Rosen in der Küche geht.



2



3



4

1 Nicht ohne ihre Rosen: Lilo Meier sorgt dafür, dass die Königin der Blumen immer mehr als vielseitiges Produkt in der Küche entdeckt wird. 2–3 In ihrem selbst ernannten «Hexenhäusschen» am Fusse des Uetliberg verarbeitet Lilo Meier die Rosenblätter pflückfrisch zu Sirup, Balsamico und vielen weiteren Produkten. Selbst ist sie mittlerweile zu einer kreativen Rosen-Köchin geworden. 4 Das Pesto aus gelben und roten Duftrosen gehört zu den beliebtesten «Blütenschmaus»-Produkten und ist vielseitig einsetzbar.

ren diese Echtheit auch die Kunden unmittelbar im Produkt», ist Lilo Meier überzeugt. Sie hat via Onlineshop und ausgewählten Comestible-Händlern eine treue Stammkundschaft; Sprüngli hat sie während drei Jahren für Truffles mit Rosenmark beliefert, Köche arbeiten für Rosenmenüs mit ihren Produkten. Ist Expansion ein Thema? Die Rosenexpertin winkt ab: «Ich hatte schon viele Businesspläne auf dem Tisch, mit Kontakten zu Rosenfeldern bis nach Bulgarien oder Kenia und dem Hinweis, ich müsse nicht alles selber machen. Dann sage ich jeweils: Ich will es aber. Und ich will Qualität von hier, nicht Quantität von dort. Wenn Rosen hier wachsen, wieso unnötig Treibstoff verbrauchen? Ich habe genug zum Leben, das stimmt alles so. Klein und lokal, so soll «Blütenschmaus» bleiben.»

Lilo Meier ist mittlerweile auch zu einer kreativen Rosen-Köchin geworden. Beraten wird sie dafür von Profikoch und früherem Hiltl-Küchenchef Christoph Remund. So gehören heute auch Caterings, Apéros oder Störkoch-Abende – alles mit Rosenspezialitäten – zum «Blüten-

schmaus»-Repertoire, daneben hält sie regelmässig Vorträge oder Workshops zu Kochen mit Rosenprodukten. Was passt eigentlich besonders gut zu Rose? «Kardamom zum Beispiel ist super, aber auch Gurke, Mango oder Orange bieten die Grundlage für tolle Kombinationen.»

Natürlich warten schon die nächsten Flausen im Kopf. Eine Besenbeiz im Hexenhäusschen zum Beispiel könnte sich Lilo Meier gut vorstellen. Auch den Namen dafür hat sie schon: «La Dölschi Vita», angelehnt an den Dölschibach, der beim Haus durchfließt. Die Rosenkönigin, das will sie trotz allem aber nicht sein: «Die Rose ist die Königin, nicht ich. Ich bin bestenfalls die Rosenbäuerin. Oder die Hofnärin.» ■

Dieser Artikel ist erstmals erschienen in der Ausgabe 5/2016 von marmite, der Schweizer Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur.

Das Produkt

«Koriander gehört geschmacklich ja eher zu den polarisierenden Kräutern. Es ist deshalb spannend: Mein Pesto aus gelben oder roten Duftrosen, Koriander und Petersilie lieben auch Kunden, die sonst eigentlich eine ausgeprägte Koriander-Abneigung haben», sagt Lilo Meier. Dass sich die Geschmacksprofile von Rose und Koriander harmonisch verbinden, hat sie in einem Workshop mit Koch-Mentor Christoph Remund herausgefunden. Heute gehört das Pesto zu den beliebtesten «Blütenschmaus»-Produkten. Lilo Meier stellt es mit italienischem Bio-Olivenöl, Rosenbalsamico, Rosenmark und frischen Bio-Kräutern her. Besonders fein sei es zu Pasta, auf Crostini, in Risotto oder als Sauce zu verschiedenen Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten. Und wo setzt es die Produzentin selbst am liebsten ein? «Ich mag es sehr gerne zu gebratener Pouletbrust.»

bluetenschmaus.ch