



Lilo Meier züchtet seit 2005 Rosen. Angefangen hat sie mit 300 Stöcken auf einem Feld in Birmensdorf. Aus den Blüten stellt sie diverse Produkte her.

Bilder: Valentin Hehli

## Ihre Birmensdorfer Rosenblüten verarbeitet sie zu Delikatessen

Sterne-Köche und Chocolatiers schwören auf Lilo Meiers Rosenmark, Gelee, Konfitüre, Sirup und Balsamico.

Sibylle Egloff

Der Regen benetzt die Rosenstöcke, die sich wild um eine Stange ranken. «Schade, dass sie noch nicht blühen. Im Juni ist es so weit, dann zeigen sie drei Wochen lang ihre herrliche orange Farbe», sagt Lilo Meier. Sie steht im Garten ihrer Manufaktur Blütenschmaus in Zürich beim Triemlisplatz. Hier verarbeitet die 53-jährige Biologin ihre selbst gezüchteten Rosen zu Delikatessen. Sirup, Mark, Gelee, Konfitüre und Balsamico stellt Meier aus den Blüten her.

Die Rosen wachsen nicht nur im Garten vor der Manufaktur, sondern auch ein paar Meter entfernt auf einem Feld nahe des Spitals und im Birmensdorfer Weiler Bemer. Dort startete Meier ihre Zucht vor 17 Jahren. 2005 pflanzte sie 300 Stöcke. Mittlerweile sind es 1000 geworden, die sie auf insgesamt einer halben Hektare in Birmensdorf und Zürich kultiviert – alles rein biologisch ohne Spritzmittel oder Dünger.

### Sie singt ihren Rosen sogar ein Ständchen

Meier vertraut auf die Natur. «Je mehr Unordnung es auf dem Feld hat, desto besser. Das lädt Vögel ein, die mir wiederum helfen, die Rosen von Blattläusen zu befreien. Je weniger man eingreift, desto mehr reguliert sich die Natur selbst.» Damit die Rosen besonders gut gedeihen, singt Meier sogar für sie. «Am liebsten «La vie en rose» von Edith Piaf.» Meier setzt auf einen Mix aus acht verschiede-

«Ich verwende Rosensorten, die fruchtig und beerig schmecken.»

Lilo Meier  
Gründerin Blütenschmaus

nen Rosensorten für ihre Delikatessen. Im Vordergrund stehen dabei nicht die bekannten Damaszener-Rosen, aus denen traditionell Rosenwasser und -öle hergestellt werden, die dann in der Kosmetik und orientalischen Küche zum Einsatz kommen. «Ich möchte nicht, dass man meine Rosen beim Essen mit Seife, Badezusatz oder Parfüm assoziiert, daher verwende ich Sorten, die fruchtig und beerig schmecken», sagt Meier.

Bereits als Kind las Meier, die im Furtal aufgewachsen ist, Bücher über Botanik und hatte Freude an Pflanzen und der Natur. «Es war schon immer mein Traum, ein Geschäft mit Pflanzen aufzubauen. Dass es nun ausgerechnet Rosen sind, die mir das ermöglichen, das habe



Die Knospe ist bereit. Im Juni beginnen die Rosen zu blühen.

ich nicht geplant», sagt Meier und lacht.

### Beim Ernten stechen sie die Dornen blutig

Die Liebe zur Rose ist bei ihr erst mit der Zeit gewachsen. «Ich war der Pflanze gegenüber sehr skeptisch eingestellt und habe mich oft gefragt, warum man so ein grosses Aufheben um sie macht. Erst als ich mich länger mit ihr beschäftigte, habe ich gemerkt, dass sie nicht umsonst als Königin der Blumen gilt.» Es gebe viele schöne Blumen, doch es existierten nur wenige, die gleichzeitig auch gut riechen würden. Die Vielseitigkeit der Rose fasziniert Meier. «Sie wird nicht nur als Heilpflanze, in der Kosmetik, der Gastronomie oder im Reb- und Obstbau als

weise auch als Schutzpflanze eingesetzt. Mit ihren Dornen bildet sie einen natürlichen Stacheldraht. Genutzt wurde sie so etwa in Südamerika, um Silberminen zu schützen.» Auch Meier selbst kriegt diese Eigenschaft oft genug zu spüren. «Ich werde im Sommer regelmässig blutig gestochen, wenn ich die Blüten ernte», sagt sie und lacht.

Doch der Schmerz lohnt sich. Meiers Produkte sind erfolgreich. Sie kann von den Erzeugnissen der Manufaktur leben. «Mein Königsprodukt ist das Rosenmark. Das lässt sich gut mit deftigem Käse oder Wildfleisch kombinieren.» Einem Erdbeertiramisu verpasst man mit Meiers Rosensirup den letzten Kick. Sie bietet überdies Kochkurse an und betrieb früher auch ein Rosen-Catering. 2018

veröffentlichte sie mit ihrer Kollegin Martina Brönnimann das Rosenkochbuch «Tabula rosa».

### Ihre Rosen landeten schon in Truffles und Ravioli

Zu Meiers Kunden zählen Bioläden, Feinkostgeschäfte, aber auch die Confiserie Sprüngli. «Sie produzierte drei Jahre lang Truffles de jour à la rose mit meinem Rosenmark», so Meier. Ihre Rosenblüten landeten auch in der Schoggi von Bean-To-Bar-Chocolatier Kay Keusen, der kürzlich eine neue vegane Milchsokolade mit der veganen Köchin Aris Guzman aus Schlieren entwarf. Auch der Zürcher Sternekoch Sebastian Rösch, der im Restaurant Mesa wirtete, verlieh seinen Gerichten mit Meiers Produkten eine besondere Note. «Er füllte zum Beispiel Ravioli mit gelben Rosenblüten», erzählt Meier.

Sie will sich künftig auf die Heilkraft der Rosen konzentrieren. «Sie schmecken und duften nicht nur gut, sie können auch die Gesundheit positiv beeinflussen. Rosen helfen bei Herzkreislauf-, Atemwegs- und Verdauungsproblemen, wirken schmerzstillend und dienen dem Stressabbau», sagt Meier. Aktuell bildet sie sich zur Naturärztin aus. 2023 will sie eine Naturheilpraxis neben ihrer Manufaktur eröffnen. «In der Manufaktur werde ich Öle und Tinkturen herstellen, die ich bei den Behandlungen in der Praxis einsetzen kann.» Der Fokus werde sich verlagern, sagt Meier. «Doch meinen Rosen bleibe ich treu.»