

# Rosenwasser aus Zypern

Autor(en): **Stoiber, Elsbeth**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Schweizerischen Gesellschaft für Gartenkultur =  
Bulletin de la Société Suisse des Arts du Jardin**

Band (Jahr): **14 (1996)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-382275>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Rosenwasser aus Zypern

Im Bergdorf Agros im nordöstlichen Troodosgebirge werden Sträucher der *Rosa damascena trigintipetala* zusammen mit Weinreben kultiviert. Das Dorf liegt auf einer Höhe von 1100 m an einem besonnten Hügel.

Wie auch in Bulgarien werden Ende Mai bis Anfang Juni die Rosenblüten mit dem Kelch gepflückt, Rosenernte und Verarbeitung geschehen jedoch hier im Rahmen einer privaten Heimindustrie.

Zur kleinen Destillieranlage unterhalb der Dorfstrasse bringen die Bauern ihre frischgepflückten Rosen in Säcken, die sofort gewogen und ausgeschüttet werden. Der Bauer erhält einen von der Cooperative festgesetzten Betrag pro Kilo Blüten ausbezahlt.

In einer einfachen Destillieranlage werden den Blüten und Kelchen durch Wasserdampf die ätherischen Öle entzogen. Das kondensierte Wasser wird ohne Trennung vom Rosenöl in Flaschen abgefüllt und als Rosenwasser auf der Insel verkauft, wo es in der Herstellung von Süsigkeiten und Gebäck verwendet wird.

Für einen Liebhaber alter Rosen ist es ein aufregendes Unternehmen, diese Rosenpflanzungen zu entdecken.

Man biegt von der Dorfstrasse bergwärts ab, folgt einer Staubstrasse, die in den Weinbergen endet und klettert von Terrasse zu Terrasse. Die Rosensträucher sind vor die Reben direkt auf die Mauern aus dunklem ozeanischem Gestein gepflanzt.

Im Schatten alter Ölbäume sitzt man unter den mächtigen Rosenpflanzen in der Stille des Mittags, eingehüllt in den sonnendestillierten Duft der Damaszenerrose. In 100 km Entfernung weiss man Syrien.

Aus den Trauben dieser Gegend sollen schon die Kreuzfahrer einen starken süssen Dessertwein, den *Commandaria*, gekeltert haben. Man hat ihn gekostet im Dorf und versteht seine würzige Süsse beim Anblick der dunklen Mauersteine, die wohl noch lange in der Nacht die aufgefängene Hitze ausstrahlen.

Wir haben die Ölrose in unsere Gärten geholt und sie wächst und blüht auch neben gedüngten Wiesen und Rasen.

Wer sie jedoch in den Bergen Zyperns erlebt hat, so nahe an Damaskus, wo sie ohne Schnitt und Bewässerung mit ausladenden Sträuchern glutheisse Hänge füllt, wo ihre hellgrünen Blätter und dunkelkrapprosa Blüten zusammen mit dem Weinlaub die ausgedörrte Erde beleben, der spürt, dass sie hierher gehört.

Elsbeth Stoiber

**ΡΟΔΟΣΤΑΓΜΑ**  
**ΓΝΗΣΙΟΝ**



**PURE**  
**ROSEWATER**  
 CO-OPERATIVE SOCIETY OF AGROS  
 ROSEWATER PRODUCERS  
 AGROS - CYPRUS

صافي  
 ماء ورد  
 ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ  
 ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΛΤΔ.  
 ΑΓΡΟΥ

Καθαρό Βάρος Net weight  
**300 ml. 300 ml.**  
 BEST BEFORE END: DEC 98



5 290345 00003 1