

Leuchtender Herbst

Das Glänzen der Natur ist höheres Erscheinen,
wo sich der Tag mit vielen Freuden endet,
es ist das Jahr, das sich mit Pracht vollendet,
wo Früchte sich mit frohem Glanz vereinen. [...]

(Johannes Christian Friedrich Hölderlin, deutscher Lyriker (1770-1843))

Kartoffelrose (eine Verwandte der Heckenrose, Hundsrose) – Rosa rugosa



Merkmale: Die Kartoffelrose ist eine wunderbare Heckenpflanze, anspruchslos, robust, die bis zu einer Höhe von 2-2,5 m wachsen kann, sofern sie etwas gepflegt (zurückgeschnitten, gegossen) wird und Raum zum Ausbreiten hat. Die Blätter sind unpaarig gefiedert, oval-glänzend, mit gesägtem Blattrand, wechselständiger Blattanordnung, an der Unterseite graugrün, behaart und etwas stachelig. Die Blütenblätter sind meist purpur, rosa, fünfzählig und duftend. Die Hagebutten (Scheinfrüchte) reifen bis zum Spätsommer zu 2-2,5 cm großen, fleischigen köstlichen Früchten.

Verwendung, Heilwirkung: Die Frucht enthält wie die Heckenrose viel an Vitamin C und wird meist zu Gelee/Marmelade verarbeitet, die viel ergiebiger ausfällt, da das Fruchtfleisch reichhaltiger und dickfleischiger ist als bei der Hagebutte. Auch Hagebuttenlikör (angesetzt mit Korn oder Wodka) wird hergestellt.

Wichtiger Hinweis: Die reife Kartoffelrosenfrucht (Fruchtfleisch soll weich sein) kann wunderbar **ROH GENOSSEN** werden. Jeden Tag ca. 10 Früchte mitsamt!!!! den zahlreichen Samen gegessen (diese unbedingt mitverzehren, keine Sorge sie jucken nicht im Mund oder erscheinen pelzig) beschert eine wunderbar gleichmäßige, voluminöse Verdauung und ist wohltuend für den Magen. Wer sie einmal ausprobiert hat, der kommt um den Kartoffelrosenstrauch im Herbst nicht herum. ... und der Rohverzehr der Früchte ist eine wunderbare Alternative zur Marmelade. Man kann die Früchte auch einfrieren.

Also nicht vergessen: ROH macht FROH!