

## Fruchtdrosen

In Mitteleuropa wurden die Früchte der Wildrosen seit langer Zeit zu Nutz- und Heilzwecken verwendet. Aus den Blütenblättern von bestimmten Rosenarten werden seit vielen Jahrzehnten die ätherischen Öle für die Parfümherstellung gewonnen. Zu den eigentlichen Fruchtdrosen zählen aber nur wenige Gartenformen wie Rosa canina - Hundsrose, Rosa rugosa - Kartoffelrose und Rosa villosa - Apfelrose.

Die Wuchseigenschaften hängen von den Standortfaktoren ab. So kann die Hundsrose auf trockenem Gesteinsboden kleine, fast niederliegende Sträucher ausbilden, während sie auf lehmigen, nährstoffreichen Böden zu undurchdringlichen, hohen Sträuchern heranwächst.

Die Hauptblütezeit der Hunds-, und Apfelrose liegt im Juni, während die Kartoffelrose hauptsächlich im Juli und August zur Blüte kommt. Die Blüte ist auf den ersten Blick nicht so imposant, wie wir es von klassischen Rosen gewohnt sind, sie sind auch nur einmal blühend. Dafür kann uns der Fruchtschmuck bis in den Winter hinein erfreuen, Die meist leuchtend roten oder gelben Früchte stellen botanisch gesehen eine Scheinfrucht dar.

Fruchtdrosen benötigen zu ihrer Entfaltung einen vollsonnigen Standort. In der Regel bevorzugen Rosen kalkhaltige Lehmböden, während die Apfelrose und besonders die Kartoffelrose sich im saureren Bereich wohler fühlt.



Die einmalblühenden Strauch- und Wildrosen müssen nicht jährlich geschnitten werden. Ein Rückschnitt ist nur als Pflanzschnitt sinnvoll, um die Verzweigung zu fördern, ansonsten genügt ein Auslichten alle 2-3 Jahre. Neben diesen eigentlichen Fruchtdrosen gibt es noch eine ganze Reihe von Wildrosen, die einen hübschen Fruchtschmuck ausbilden und für den Garten als robuste Ziersträucher geeignet sind. Hier sind Rosa rubiginosa - Weinrose, Rosa rubrifolia - Hechtrose und Rosa pimpinellifolia - Bibernelle zu nennen.

## Rezeptvorschlag

### Vitamin - C- Kur

Die Hagebutten in reifem Zustand ernten, entstielen, die Blütenansätze wegschneiden, halbieren und die Kerne entfernen. Die Schalenhälften gut waschen, bis alle Samenhärchen entfernt sind und dann in Zucker legen. So halten die Fruchtstücke mehrere Wochen.

### Hagebutten- Marmelade

1kg Hagebutten entstielen und die Blütenansätze wegschneiden, halbieren und Kerne entfernen und durch gründliches Waschen alle Samenhärchen entfernen. Die Fruchthälften mit wenig Wasser mindestens 40 Minuten kochen und dann passieren. Zu dem so gewonnenen Mark 500 g Gelierzucker begeben, 2 Minuten kochen lassen und sofort heiß abfüllen.

