

Eau de rose/Rosenhydrolat des Alpes-Maritimes

(Biologisches Rosenwasser aus den Meeresalpen Südfrankreichs)

Am Fuße der Meeresalpen Südfrankreichs, in der Nähe von Grasse, wächst die Mairose (lat. Rosa centifolia). Sie ist eine alte Bauernrose, welche vorwiegend nur noch im Süden Frankreichs biologisch angebaut wird.

Anfang Mai beginnt ihre Blütezeit und somit auch die Ernte. Gegen Ende des Monats erblühen die Knospen immer weniger, bis sie schließlich ganz aufhören sich zu öffnen.

Die Rosen für mein Rosenhydrolat werden auf einem kleinen Feld an der Côte d'Azur mit viel Mühe und Aufmerksamkeit angepflanzt, und mit äußerster Sorgfalt geerntet.

Nachdem die Blüten in den frühen Morgenstunden gepflückt wurden, bettet man sie in feuchte Tücher und bringt sie ins Gebirge. Dort werden sie von einem kleinen Familienbetrieb mit reinem Gebirgsquellwasser auf schonende Weise destilliert.

Anschließend muss das Rosenwasser bis Anfang Oktober ruhen, bevor es abgefüllt und verkauft werden kann.

Das Rosenhydrolat des Alpes Maritimes zeichnet sich dadurch aus, dass seine Inhaltsstoffe ausschließlich biologisch angebaute Mairose und reines Quellwasser sind, ohne Zusatz von Alkohol oder Duftstoffen.

Rosenwasser wirkt harmonisierend, ausgleichend und stimmungserhellend.

Anwendung:

Für **kosmetische Zwecke** benutzt man das Rosenwasser als Gesichtswasser zur Reinigung und Erfrischung. Hierfür sprühen Sie das Hydrolat auf die Haut oder einen Wattebausch und tupfen damit Gesicht und Dekolleté ab. Die rückfettenden Substanzen pflegen jeden Hauttyp.

Sehr angenehm sind Augenkompressen für müde und gerötete Augen. Einfach das Rosenwasser auf einen Watte-Pad sprühen, auseinanderziehen und die beiden Teile jeweils für ca. 10 Minuten auf die Augen legen.

Selbstverständlich ist Rosenwasser auch zur Herstellung von eigener Kosmetik geeignet, wie z.B. Gesichtsmasken oder Gesichtswässern.

In der Küche kann Rosenwasser verwendet werden um damit Kuchen, Desserts, Marmeladen, Obstsalat oder Marzipan etc. zu verfeinern.

Besonders gut eignet es sich zur Herstellung von Indischem Rosen-Lassi. Dazu mischt man entweder Kefir oder 2 Teile Wasser und 1 Teil Joghurt mit etwas Rosenwasser und Zucker oder einem anderen Süßungsmittel (z.B. Agavendicksaft).

Alle Zutaten verrühren und mit ein paar Tropfen Rote Beetsaft rosa färben. Sehr erfrischend im Sommer. Kühl servieren!

Außerdem ist „Eau de rose“ zur Aromatisierung von Getränken (Sirup, Apfelsaft, Sekt, etc.), aber auch pur in Wasser als Entspannungsgetränk oder bei Sodbrennen zu empfehlen.

Therapeuten benutzen es zudem als „Luftreiniger“, vor Massagen und heilpraktischen Behandlungen, oder als so genannten Auraschutz.

Außerdem ist es besonders geeignet zum Mischen mit Bachblüten oder als Raumspray mit ätherischen Ölen.

TIPP für einen ruhigen Schlaf:

Das Rosenwasser mit ein paar Tropfen Lavendelöl mischen und vor dem Zubettgehen auf das Kopfkissen oder die Schlafkleidung sprühen. Besonders geeignet auch für Kinder.