





# pure pracht

**Keine andere Blume ist so oft besungen, bedichtet und gemalt worden wie die Rose. Die Rosenschule Ruf kultiviert das Objekt der Bewunderung ganz natürlich nach Richtlinien von Bioland – zu bestaunen im Rosendorf Steinfurth.**

**Text: Hildegard Tischer | Fotos: wdv/Bernhard Rüttger**

**e**s ist ein Ort für Romantiker, gestresste Städter und Miss-Marple-Freunde: die Bioland-Rosenschule Ruf im Bad Nauheimer Ortsteil Steinfurth. Obwohl der kleine Ort in der hessischen Wetterau liegt, mag sich so mancher Besucher beim Betreten der Gärtnerei nach England versetzt fühlen. Von Rosen umrankte verzierte Gusseisenbögen, mit Rosen bewachsene Wände, Rosenbüsche in allen Farben und mittendrin lauschige Sitzecken – Sabine und Werner Ruf haben ihre Schützlinge nicht einfach in Reih und Glied zum Verkauf ausgestellt, sie haben sie in einen malerischen Garten integriert. Ein Glashaus mit Café lädt zum Einkehren ein, auf der dazugehörigen Terrasse lässt es sich wunderbar im Schatten einer großen Erle ausruhen.

Der Teich gleich daneben verschafft dem Auge Ruhe zwischen der ganzen Pflanzenpracht und verleiht dem Garten zusätzlich eine idyllische Note. Die englische Anmutung ist kein Zufall. Die Rufs haben sich auf englische und historische Rosen spezialisiert. Deshalb ließen sie auch das Glas-Café im englischen Stil bauen, sodass ein stimmiges Ensemble entstand. Sie wollten eine Gärtnerei, die auch nach Garten aussieht. „Als wir angefangen haben, uns auf den Verkauf an Privatleute zu konzentrieren, hat uns ein Betriebsberater empfohlen, die Verkaufsfläche von den Kulturlächen zu trennen, damit die Kunden einen aufgeräumten Bereich vorfinden. Aber wir haben das nicht gemacht. Sonst hätten wir so ein Garten-Center bekommen, wo vorne

alles schön gebügelt dasteht und die Leute nicht sehen, was wir wirklich machen“, erzählt Werner Ruf.

## **Edel und robust**

Den Schwerpunkt auf den Privatverkauf zu legen, war ursprünglich nicht geplant. Als das Ehepaar die Rosenschule 1990 auf biologischen Anbau umgestellt hatte, versuchten sie weiterhin Gärtnereien und Garten-Center zu beliefern. Das gestaltete sich schwierig, weil die Verkäufer wenig Interesse an ökologischem Anbau hatten und ihre Kunden weder auf die Bioland-Rosen aufmerksam machten, noch ihnen deren Besonderheiten gegenüber konventionell kultivierten Pflanzen erklärten. So entschieden sich die Rufs, den Verkauf selbst in die Hand zu nehmen, und gestalteten ihre Gärtnerei entsprechend um. Wer nicht zu ihnen kommen kann, erhält die Pflanzen per Paketdienst. Fotos und Beschreibung der einzelnen Rosen können sich die Kunden im Internet ansehen und telefonisch oder per E-Mail bestellen. Sie haben die Auswahl zwischen rund 600 Sorten, von robusten Sylter Rosen, die sich besonders gut für den biologischen Garten eignen, bis hin zu edlen Solitärrosen.

Die Rosenschule Ruf ist die einzige biologisch arbeitende Rosenschule in Deutschland, sodass Rosenliebhaber schon auch mal eine weite Anreise in Kauf nehmen, um sich ihren zukünftigen Gartenschmuck in natura anzuschauen. Die Farbenpracht, die sie dort vorfinden, entschädigt reichlich für die Mühe. „Manchmal kommen auch Besucher aus der Umgebung, die einfach ▶

# rund um die rose



Schädlinge werden in der Rosenschule Ruf mit nützlichen Insekten wie der Schlupfwespe bekämpft. Gezüchtet werden vor allem robuste Sorten, die für den biologischen Garten geeignet sind.



## Gewinnen mit mensch,bio

Die Rosenschule Ruf bietet Rosenstöcke aus Biolandbau in großer Sortenvielfalt. Aber auch viele andere Köstlichkeiten wie Rosenmarmelade, Rosenzucker oder Rosensalz. Für die Leser von mensch,bio haben Sabine und Werner Ruf ein Paket mit verschiedenen Rosenspezialitäten zusammengestellt. Mit etwas Glück können Sie eines von **10 Rosenpaketen** im Wert von je 25 Euro gewinnen.

**Die Frage:** Wann erhielt die Rosenschule Ruf das Bioland-Zertifikat?

Senden Sie die Lösung mit dem Stichwort „Rosenschule“ bis 1. September 2010 per E-Mail an [menschbio@wdv.de](mailto:menschbio@wdv.de) oder schicken Sie eine Postkarte an Redaktion „mensch,bio“, Siemensstraße 6, 61352 Bad Homburg. Von der Teilnahme ausgeschlossen sind Mitarbeiter von Bioland. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

► nur hier sitzen wollen, weil es ihnen so gut gefällt bei uns“, schmunzelt Sabine Ruf. Sie bietet mit ihrem Mann und Referenten auch Führungen für Reisegruppen, Kurse, wie „Kochen mit Rosen“, „Rosen malen“ oder „Rosenschmuck“, sowie Rosenschnittkurse, die regelmäßig ausgebucht sind.

### Lebendiger Boden

Nicht nur den Menschen gefällt es in der Rosenschule. „Als Blütenpflanzen bieten die Rosen vielen Insekten Nahrung. Wir haben zahlreiche Nützlinge, die das ganze System stabil halten“, erklärt Werner Ruf. So haben seine Rosen auch ohne irgendeine Behandlung selten Läuse. Zwischen den Rosenstöcken hüpfen kleine Kröten umher und wenn man eine Topfrose hochhebt, schlüpfen Regenwürmer hervor. Diese Nützlinge sowie weitere Kleinstorganismen sorgen wiederum dafür, dass die Erde gesund bleibt. Auch zwischen den Beeten, auf denen die Topfrosen stehen, lässt der Rosenzüchter das Gras wachsen, damit sich Bodenleben bilden kann. „Nur gesunder Boden und ein gesundes Bodenleben können die Nährstoffe aufschließen und der Pflanze verfügbar machen“, ergänzt seine Frau. „Wir verwenden ausschließlich organischen Dünger, der die Nährstoffe in gebundener Form enthält. Erst das Bodenleben setzt die Nährstoffe um und aktiviert sie. Das dauert seine Zeit,

fördert aber die Bodenfruchtbarkeit und schont die Umwelt.“ Anfangs sei die organische Düngung in den Töpfen sehr schwierig gewesen, manchmal hätten sie zu früh gedüngt, manchmal zu spät. Inzwischen haben sie den Bogen raus.

Die Rosenschule gibt es schon seit 1930. Steinfurth lebt traditionell von Rosenzucht, weil die Pflanzen dort idealen Boden vorfinden. 1990 übernahm das Ehepaar Ruf die Rosenschule und hatte gleich mit einer Plage von Thripsen zu kämpfen. Die kleinen Insekten – auch als Gewitterfliegen bekannt – saugen Pflanzensaft und verursachen Blattschäden. „Heute schert sich niemand mehr um ihn, aber damals musste man den Schädling dem Pflanzenschutzamt melden“, erinnert sich Sabine Ruf. Die Empfehlung des Amtes lautete: Spritzen, was der Giftschrank hergibt! Diese Vorstellung widerstrebt den Rufs so sehr, dass sie beschlossen, ihre Kulturen auf Bio umzustellen.

### Duftender Gaumenschmaus

1994 erhielten sie dann das Bioland-Zertifikat. Ihr Schwiegervater, erzählt die 48-Jährige, habe zuerst nicht verstanden, warum die Umstellung wichtig war. Rosen würden schließlich nicht gegessen, aber er habe sie trotzdem unterstützt.

Was der alte Herr, der heute als 80-Jähriger noch regelmäßig mithilft, damals noch nicht wissen konnte: Ein Großteil der Rosen dient dem Verzehr. Hinter dem



Mehr als 600 Rosensorten haben die Rufs im Sortiment. Die freilaufenden Gänse halten die Zuchtflächen von Unkraut frei.



Dank Biolandbau sind die Rosenblätter auch zum Verzehr geeignet. Sabine Ruf kreiert Spezialitäten wie Rosenmarmelade, Rosenzucker und Rosenöl.

Garten erstrecken sich weinbergartig Rosenreihen. Hier hat Werner Ruf Sorten angebaut, die besonders fein duften und sich damit auch gut zum Aromatisieren von Speisen eignen. Es sind überwiegend historische Rosen, Damaszener-Rosen, Centifolien und Gallica-Rosen, die neben ihrem Aroma den Vorteil haben, dass sie besonders robust und frosthart sind. „Das kam so nebenbei“, sagt er. „Zuerst hat meine Frau Rosenmarmelade und -sirup gekocht und Rosenzucker gemacht. Dann kamen immer mehr Leute, die nach Rosenblüten zur kulinarischen Verwendung fragten.“ Eine Sorte reiche nicht dafür, eine Mischung entwickle, ähnlich wie eine Cuvée beim Wein, oft rundere Aromen.

Frühmorgens um sieben beginnt er mit einigen Mitarbeitern die Rosen zu pflücken. Es ist Eile angesagt, je mehr Hände, desto besser. Die ätherischen Öle konzentrieren sich während der Nacht und verfliegen, wenn die Sonne auf die Blüten scheint. Die Körbe, in denen die Blütenblätter gesammelt werden, lassen sich über dem Bauch fixieren, sodass die Pflücker keine Zeit mit Bücken und Aufstehen verschwenden müssen. Heute habe er 25 Kilo frische Blüten geerntet, erzählt der Rosengärtner. Vorgestern seien es sogar 60 Kilo gewesen, diese ergeben etwa 12 Kilo getrocknete Blüten. Rosenöl gibt es bei den Rufs nicht, denn für nur einen Liter würden drei Tonnen Blüten benötigt. Stattdessen werden viele ande-

re Spezialitäten aus den Bioland-Rosenblüten hergestellt. Für Rosengelee, -mus, -likör, -wasser oder -sirup werden frische Blüten verwendet, für Rosentee, -essig, -zucker, -salz oder -pfeffer getrocknete.

### Rosige Experimente

Einen Teil der Rosenblätter verarbeitet Sabine Ruf selbst: „Ich experimentiere immer mit neuen Geschmacksrichtungen, habe schon Rose mit Lavendel als Brotaufstrich versucht, Rose mit Vanille oder Rosen-Mirabelle mit Chili. Wir sind so weit abseits hier, wir wollen den Kunden immer etwas Neues bieten.“ So sorgt jeder Besuch bei uns für eine neue Überraschung.“ Verkauft werden die Köstlichkeiten im eigenen Rosenlädchen. Hier finden sich neben Eigenprodukten auch hinzugekaufte Leckereien sowie Rosenkosmetika, Dekorationsartikel für Haus und Garten, Geschirr, Stoffe, Papier, Duftkissen und allerlei Krimskrams, der Auge, Gaumen, Haut, Herz und nicht zuletzt die Nase erfreut. Der Laden duftet, als würde man in eine riesige Rosenblüte eintauchen. Wen der Garten noch nicht mit der Welt versöhnt hat, dem dürfte spätestens das Lädchen ein rosiges Lächeln ins Gesicht zaubern. Ein Besuch in Bad Nauheim lohnt sich also. Nicht zuletzt wegen der 4. Hessischen Landesgartenschau, die noch bis zum 3. Oktober ihre Pforten geöffnet hat. ♡

[www.rosenschule.de](http://www.rosenschule.de)

### Das macht den Unterschied

**Bioland-Rosen:** Auch bei Zierpflanzen gelten die gleichen strengen Richtlinien wie für Obst und Gemüse. Durch sorgfältige Boden- und Pflanzenpflege sowie die Auswahl von Sorten, die für Klima und Boden geeignet sind, gedeihen robuste Rosen, die sich selbst gegen Pilze schützen können - ein unschätzbare Vorteil für alle Rosenliebhaber. Wenn doch einmal nötig, werden gegen Rosenrost oder Mehltau ausschließlich natürliche Mittel wie Schachtelhalmextrakt und Gesteinsmehl verwendet. Die Töpfe bestehen aus Altpapier. Sie zersetzen sich ohne Rückstände in der Erde.

QUALITÄT AUS DEM

**Bioland**

