

Marktplatz

■ **BAD NEUENAHN.** Passend zum größten Gartenfest im Rheinland, der Sommernacht der Rose am kommenden Samstag, erweitert **Andrea Schmickler** vom gleichnamigen Feinkostgeschäft, das sie mit ihrem Mann **Dirk** in Bad Neuenahr führt, ihr Sortiment. „Rosenkönigin“ nennt sich zum Bei-

spiel ein Brotaufstrich von ausgesuchten Duftrosen. Rosenzucker eignet sich für Bowlen und Tees, Rosenessig auch für Obstsalate und der Rosenlikör als Aperitif oder zum Eis. Die gelernte Kräuterpädagogin stellt diese Dinge selbst her und wird am Samstag vor ihrer Tür stehen, um den Be-

suchen des Festes „im Vorbeigehen“ ein in Fett ausgebackenes essbares Rosenblatt mit auf den Weg in den Kurpark geben. Zu beachten sei bei allen Rezepturen, erklärt die engagierte Geschäftsfrau, dass die Rosen nicht gespritzt sein dürfen und man nach dem Pflücken eine Weile warten müsse, „damit sich kleine Tierchen verkabbeln können“. Sie hat nicht nur aus dem Stehgreif Rezepte für Roseneis oder einen Shake mit der Königin der Blumen parat. Sie geht auch nach eigenem Bekunden beim Sammeln von heimischen Wildkräutern und deren Verarbeitung in Kochkursen, die sie neben Führungen und Workshops anbietet, voll auf. „Mittlerweile stehen Menschen hier im Geschäft, die ein Pflänzlein aus der Tasche ziehen und wissen wollen, was es ist“, so Schmickler. Mit dem Nachwuchs aus dem Kindergarten Heimersheim hat sie Löwenzahn gesammelt und daraus Gelee gekocht, in Oberwinter bietet sie demnächst eine Entdecker-Tageschule an. mm



In ihrem Element: Kräuterpädagogin **Andrea Schmickler** zerpflicht Rosenblätter zur Herstellung von Rosenessig. FOTO: MARTIN GAUSMANN