



Sofia Blind

Historische Rosen

SORTEN
GESCHICHTEN
GARTENTIPPS

DUMONT



Staatsbibliothek
zu Berlin
Preußischer Kulturbesitz

Inhalt

- 6 **Vorwort**
- 8 **Die Geschichte der Rosen in Europa**
- 14 **Die wichtigsten Rosengruppen**

- 16 **Beetrosen**
- 18 Apothekerrose
- 20 Cécile Brunner
- 22 Celsiana
- 24 Comte de Chambord
- 26 Double White
- 28 Duchess of Portland
- 30 Général Jacqueminot
- 32 Hermosa
- 34 Kaiserin Auguste Viktoria
- 36 La France
- 38 Niphetos
- 40 Quatre Saisons
- 42 Rosa persica
- 44 **Über die Rosendüfte**
- 45 Rose de Resht
- 46 Rose du Roi
- 48 Rouletii
- 50 Souvenir de la Malmaison
- 52 Tuscany
- 54 Versicolor
- 56 *Weitere Beetrosen*

- 58 **Strauchrosen**
- 60 Alpen-Rose
- 62 **Rosige Farbtöne**
- 63 American Beauty
- 64 Blanc Double de Coubert
- 66 Chapeau de Napoléon
- 68 Frau Karl Druschki
- 70 Kapuzinerrose
- 72 **Die Namen der Rosen**
- 73 Königin von Dänemark
- 74 Madame Hardy
- 76 Madame Pierre Oger
- 78 Maheka
- 80 Maiden's Blush
- 82 Old Blush
- 84 Rosa glauca
- 86 Rosa muscosa
- 88 Rosa rugosa
- 90 Rose des Peintres
- 92 Schottische Zaunrose
- 94 Semiplena
- 96 Yellow Rose of Texas
- 98 York & Lancaster
- 100 *Weitere Strauchrosen*

102 **Kletterrosen**

- 104 Banksiae
- 106 Beauty of Glazenwood
- 108 Blush Noisette
- 110 Félicité et Perpétue
- 112 Gloire de Dijon
- 114 Hundsrose
- 116 Madame Isaac Pereire
- 118 Madame Sancy de Parabère
- 120 Maréchal Niel
- 122 Moschus-Rose
- 124 Seven Sisters
- 126 Tapetenrose
- 128 *Weitere Kletterrosen*

130 **Garten- und Pflegetipps**

134 **Rezepte mit Rosen**

138 **Anhang**

- 140 **Vergängliche Schönheit für die Ewigkeit – gedruckte Rosen**
- 144 Quellennachweis
- 148 Bildnachweis
- 150 Nützliche Adressen
- 154 Sortenregister



Die wichtigsten Rosengruppen

ALBA-ROSEN *Alba* heißt auf Lateinisch »weiß«, und tatsächlich sind alle Rosen dieser uralten Gruppe weiß oder hellrosa. Im Sommer tragen Alba-Rosen zarte, duftende Blüten vor graugrünem Laub, sind aber dennoch robust: Sie bilden kräftige und extrem winterharte Büsche, die Schatten vertragen und gut in naturnahe Gartenbereiche passen.

BIBERNELL-ROSEN Die zahlreichen kleinen Blüten dieser anspruchslosen Rosen erscheinen schon im späten Frühjahr an langen Trieben. Ihre Blättchen, die denen der Pimpinelle ähneln, haben ihnen den lateinischen Namen *pimpinellifolia* eingebracht, die vielen Stacheln das Synonym *spinosissima*, »sehr stachelig«.

BOURBON-ROSEN 1817 entstand auf der Île Bourbon, heute La Réunion, eine Zufallskreuzung zwischen einer China- und einer Damaszener-Rose. Die neue Rose wurde zur Stammutter einer ganzen Gruppe: Im 19. Jahrhundert entstanden Hunderte farbenprächtiger, duftender Bourbon-Rosen, die oft im Herbst nachblühen, darunter weltberühmte Sorten wie Souvenir de la Malmaison oder Reine Victoria.

CHINA-ROSEN Als die China-Rosen im späten 18. Jahrhundert nach Europa gelangten, waren sie als erste echte Dauerblüher eine Sensation. Diese wunderschönen, aber eher schwachwüchsigen und zarten Sorten tragen lockere, duftende Blüten und lieben warme Standorte.

DAMASZENER-ROSEN Diese duftenden rosa Rosen werden im Orient seit Jahrtausenden zur Herstellung von Rosenwasser und Rosenöl kultiviert; angeblich gelangten sie mit den Kreuzfahrern von Damaskus nach Europa. Die berühmteste Sorte ist die öfterblühende Quatre Saisons.

GALLICA-ROSEN Die schon im alten Rom kultivierten Gallica-Rosen wurden im 19. Jahrhundert als Basis zahlreicher Züchtungen

verwendet – es entstanden über tausend meist einmalblühende Sorten, von denen viele zu Klassikern wurden. Sie bilden rundliche, kleinere Büsche mit borstigen Stacheln, große Blüten in kräftigen Farben von Rosarot bis Violett und im Herbst schöne Hagebutten.

MOOSROSEN Moosrosen sind eine Mutation der Zentifolien und unterscheiden sich von diesen nur durch ihre pelzigen, mit harzig duftendem »Moos« überzogenen Knospen und Blütenstiele.

NOISETTE-ROSEN Diese alte Gruppe meist öfterblühender, starkwüchsiger, aber etwas frostempfindlicher Kletterrosen ist nach dem französisch-amerikanischen Züchter Philippe Noisette benannt.

PORTLAND-ROSEN Die Abstammung dieser öfterblühenden, meist kräftig roten Rosen von kompaktem Wuchs ist zwar umstritten, ihren Namen verdanken sie aber zweifellos der Herzogin von Portland.

RAMBLER-ROSEN Ein Überbegriff für alle starkwachsenden Kletterrosen, die gerne an Bäumen oder Hauswänden emporklettern, wie ihr englischer Name *rambler*, »Wanderer«, andeutet.

REMONTANT-ROSEN Zahlreiche Rosensorten des späten 19. Jahrhunderts gehören zu dieser »remontierenden«, also ein zweites Mal nachblühenden Gruppe. Remontant-Rosen tragen oft besonders prächtige, duftende Blüten, müssen aber gut gepflegt werden.

RUGOSA-ROSEN Robuste, von der japanischen *Rosa rugosa* abstammende Rosen, die Büsche mit frischgrünem Laub bilden. Oft erscheinen im Spätsommer neben den Blüten schon jene dicken, orange-roten Hagebutten, nach denen die *Rosa rugosa* auch »Apfelrose« heißt.

TEEROSEN Zarte, frostempfindliche Rosen mit typischem Duft, die um 1900 fast kultisch verehrt wurden. Sie stammen aus China – ob ihr Name auf ihren Teeduft, ihre Verpackung in Teekisten oder gar auf die chinesische Gärtnerei Fa Tee anspielt, ist bis heute unklar.

ZENTIFOLIEN Die »hundertblättrigen« Zentifolien-Rosen mit ihren kugeligen, duftenden rosa Blüten sind auf vielen Blumenstillleben alter Meister zu sehen. Die sehr winterharten, aufrecht wachsenden Sträucher tragen ihre typischen großen Blüten im Sommer.



Rosa persica

Zickige Schönheit mit roten Augen

Ist sie überhaupt eine Rose? Mit dem roten Mittelfleck in ihren gelben Blüten, den borstigen Hagebutten und den ungefederten Blättchen sieht die Persische Rose so untypisch aus, dass Botaniker sie bis vor Kurzem nicht als Rose klassifizierten, sondern als eigene Gattung *Hulthemia*.

In ihrer vorder- und zentralasiatischen Heimat gilt sie als hartnäckiges Unkraut, in Europa als überaus heikle Gartenpflanze: Kaum hatten Reisende sie im 18. Jahrhundert aus Persien mitgebracht, versuchten ambitionierte Hobbygärtner und Profis, die neue Rose zu kultivieren, was sich als unerwartet schwierig erwies. Claude-Antoine Thory berichtete 1817, fast alle Amateure hätten die Exemplare, die sie besaßen, inzwischen wieder verloren, und der britische Botaniker John Lindley klagte, die Pflanze widersetze sich »auf bemerkenswerte Weise der Kultivierung«. Kaiserin Joséphine mit ihrem berühmten Rosengarten von Malmaison gehörte zu den wenigen, die eine kräftige Persische Rose besaßen, und der Chefgärtner des Jardin du Luxembourg, Julien-Alexandre Hardy, schaffte es sogar, eine ebenfalls gelb-rote Kreuzung zu züchten, die inzwischen wieder verschollene *Rosa hardii*.

Für lange Zeit blieb das der einzige Erfolg. Vermehrung und Kreuzung der *Rosa persica* galten als schwierig bis unmöglich; dennoch (oder deshalb?) versuchten ambitionierte Züchter immer wieder, neue Sorten aus der hübschen Rose mit dem roten Auge zu züchten. Seit den 1960er-Jahren gab es erste Durchbrüche, und inzwischen sind mehrere Gartenformen der Persischen Rose zu haben – oft zu erkennen an einem »Eye« in der Blüte und im Namen.

SYNONYME

Hulthemia persica,
Persische Rose,
Rosa berberifolia

BESCHREIBUNG

asiatische Wildrose mit
typischem rotem Auge

GRUPPE

Wildrosen

HERKUNFT

Persien/Kasachstan

BLÜTE

frühjahrsblühend,
ungefüllt

FARBE

gelb mit roter bis
dunkelbrauner Mitte

WUCHS

ca. 60 × 60 cm,
anspruchsvoll,
sehr winterhart



Rose du Roi

Eine Rose macht Karriere

Die »Rose des Königs« arbeitete sich stetig nach oben. 1816 züchtete ein französischer Gärtner namens Écoffay diese strahlend dunkelrote, immer wieder blühende Sorte. Sein Chef, der Florist und Hoflieferant Souchet, zeigte sie seinem wichtigsten Kunden: Graf Lelieur, dem Leiter der königlichen Gärten. Dieser war so begeistert von der Neuheit, dass er ihr seinen eigenen Namen gab – »Comte Lelieur«. Er konnte sich nicht lange an seiner Rose freuen. Kaum hatte Ludwig XVIII., der nach Napoleons Niederlage wieder auf dem französischen Thron saß, die Prachtrose gesehen, bestand er darauf, sie müsse in »Rose du Roi« umbenannt werden; Lelieur protestierte vergebens.

Immerhin konnte er sich damit trösten, dass seine (oder Souchets oder Écoffays) Rose eine steile Karriere machte. Noch in den 1870er-Jahren war sie die beliebteste Rose auf den Märkten von Paris; jedes Jahr wurden über 200.000 Stück verkauft. In einem Rosenbuch von 1873 heißt es, »als Topfrosen schmückten sie die Salons im ersten Stock ebenso wie das bescheidene Mansardenfenster, den einzigen Garten der armen Arbeiterin«. Selbst in England hatte die – wohlweislich umbenannte – Französin Erfolg; der Rosenzüchter Thomas Rivers empfahl 1837: »Jeder Gentleman sollte in seinem Garten ein großes Beet Crimson-Perpetual-Rosen haben, das im August, September und Oktober Sträuße liefert; ihr Duft ist so köstlich, ihre Farbe so strahlend und ihre Form so perfekt.« Sie war bis ins 20. Jahrhundert ein Klassiker. Alma de l'Aigle lobte die »magische Anziehung« dieser Rose, verglich ihren Duft mit dem von Südwein und schwärmte: »Ja, das ist Purpurrot!«

SYNONYME

**Comte Lelieur, Lee's Crimson
Perpetual**

BESCHREIBUNG

**dunkelroter Dauerblüher
der 1870er-Jahre**

GRUPPE

Portland-Rosen

HERKUNFT

**Frankreich, Écoffay/Souchet/
Lelieur 1816**

BLÜTE

**öfterblühend, dicht gefüllt,
sehr starker Duft**

FARBE

leuchtend karminrot

WUCHS

**ca. 90 × 90 cm, etwas sparrig,
sehr winterhart**

Strauchrosen

Zur vielgestaltigen Gruppe der – in der Regel etwa 1,50 bis 2 Meter hohen – Strauchrosen gehören die meisten alten Rosen; man kann sie als Einzelstrauch in eine Gartenecke setzen, in den hinteren Bereich eines Beets pflanzen, als Heckenpflanzen verwenden oder an einer Rankhilfe zu Säulen und Pyramiden ziehen.







Rosa rugosa

Die Uferbirne wird zur Apfelrose

Eine sensationelle Rosenneuheit aus Japan eroberte Ende des 19. Jahrhunderts die englischen Gärten. Die Buchautorin Rose Kingsley erzählte: »Ich erinnere mich noch an die ersten Pflanzen der normalen rosa-roten Art, die ich 1876 zum ersten Mal sah. Sie galten damals als Neuheit, und ich weiß noch gut, dass wir alle anfangen, sie in unseren Gärten anzupflanzen, und dass wir im Herbst entzückt waren von ihren großen, schönen, leuchtend scharlachroten Hagebutten, genau wie die Amseln und Drosseln.« In Europa hieß die neue Art zunächst »Ramanas-Rose« – eine Verballhornung des ursprünglichen japanischen Namens *hamanashi*, der so viel wie »Ufer-Birne« bedeutet, weil sie mit ihren großen Früchten wild an den Küsten des Fernen Ostens wächst. Inzwischen breitet sie sich auch an den Stränden Belgiens und Kaliforniens aus (wo sie als invasive Art gilt, weil sie einheimische Pflanzen verdrängt), und auf den deutschen Nordseeinseln gibt es so viele *Rosa-rugosa*-Hecken, dass sie dort »Sylter Rose« genannt wird.

Mit ihren knallrosa Blüten, den fast zeitgleich erscheinenden tomatenroten Hagebutten – die ihr bei uns den Namen »Apfelrose« eingebracht haben – und den froschgrünen, im Herbst strahlend gelben, kartoffelartigen Blättern ist sie auch im Binnenland eine wunderbare Gartenpflanze. (Wer die Kombination aus Pink und Hellrot zu knallig findet, wähle die weiß blühende *Rosa rugosa alba*.) Und sie ist kerngesund: Der englische Rosenverächter Dan Hinckley hält sie für die einzig respektable Rose unter lauter »Überzüchteten und Chemieabhängigen«, und Alma de l'Aigle fand, sie sollte statt *Rosa rugosa* besser »*Rosa robusta*« heißen.

SYNONYME

**Apfelrose, Kartoffelrose,
Ramanas-Rose, Sylter Rose**

BESCHREIBUNG

**robuste Wildrose mit
schönen Hagebutten**

GRUPPE

Wildrosen

HERKUNFT

Ostasien

BLÜTE

**öfterblühend,
ungefüllte, große Blüten,
leicht duftend**

FARBE

kräftig rosarot

WUCHS

**150–200 cm hoch,
dicht, für Hecken,
sehr winterhart**



Madame Isaac Pereire

Augenschmaus und Nasenfutter

Frauen mit dem Namen ihres Mannes zu bezeichnen, gehörte zu den Unsitten des 19. Jahrhunderts. Rosensorten wie Frau Karl Druschki (S. 69), Mrs. John Laing, Madame Pierre Oger (S. 77) und die wahrhaft bizarr benannte »Kaiserin Friedrich« teilen dieses Schicksal: Sie machen in Wahrheit nicht die betreffenden Damen unsterblich, sondern deren Gatten.

Dabei hätte Fanny Pereire (wie sie vor *und* nach ihrer Hochzeit hieß) verdient, dass wir uns ihrer erinnern: Sie war erst 16 Jahre alt, als ihr verwitweter Onkel, der Pariser Bankier Isaac Pereire, sich in sie verliebte; die beiden heirateten mit einer Sondergenehmigung gegen den Willen von Fannys Vater, Isaacs Bruder und Geschäftspartner Émile. Auf einem Porträt von 1859 ist Fanny Pereire als selbstbewusste schwarzhäufige Schönheit zu sehen; sie war aber auch eine begabte Unternehmerin: Nach dem Tod der Pereire-Brüder führte sie als Witwe und Tochter deren Geschäfte weiter, bis sie 1910 als hoch geehrte Matriarchin starb.

Auch die nach ihr benannte Kletterrose ist eine auffallende Erscheinung: Mit ihren großen, knallig rosaroten Blüten, die bis in den Herbst immer wieder erscheinen, springt Madame Isaac Pereire sofort ins Auge. Wie der Rosenzüchter Peter Harkness nörgelt, ist die Farbe »nicht jedermanns Geschmack«, konsensfähig ist dagegen der herrlich fruchtige Duft: Für Vita Sackville-West, die Schöpferin des berühmten Gartens von Sissinghurst Castle, waren Madame Isaac Pereire und Madame Pierre Oger die am stärksten duftenden Rosen, und Graham Stuart Thomas fand sie sogar »unvergleichlich«, mit dem »kraftvollsten Duft von allen«.

SYNONYME

Le Bienheureux de La Salle

BESCHREIBUNG

**knallig rosarote Kletterrose
mit Himbeerduft**

GRUPPE

Bourbon-Rosen

HERKUNFT

Frankreich, Garçon 1876

BLÜTE

**öfterblühend, dicht gefüllt
und geviertelt,
intensiv duftend**

FARBE

kräftig rosarot bis violett

WUCHS

**200–600 cm,
kräftig, winterhart**



Maréchal Niel

Geniale Musterrose ersten Ranges

Als »einmalige geniale Schöpfung in der Geschichte der Rosen« pries die Schriftstellerin Alma de l'Aigle die »vornehme Becherform« der riesigen, hängenden Blüten, ihr »klares Gelb vom Glanz matter Seide« und vor allem den Duft von Maréchal Niel: »Er hat die Lieblichkeit der Teerose, die Kraft des Lilienduftes und doch diese schwebende Leichtigkeit.« Tatsächlich war diese nach einem französischen Feldmarschall benannte Rose ein geradezu kultisch verehrter Bestseller. In England wurde sie 1876 zur besten aller Rosen gewählt, und das *Journal des Roses* berichtete 1877, die »Königin der Rosen« sei so gesucht und knapp, dass Rosenschulen ihren Kunden falsch etikettierte Rosenstöcke als »Maréchal Niel« unterjubelten. 1880 spottete Theodor Nietner, vor dieser »Musterrose I. Ranges« könne man auf Rosenausstellungen Herzoginnen »in Ekstase sehen«.

Rosen- und Gemüsegärtnereien bauten sie in Kalt Häusern und Orangerien an; im Garten ist sie so heikel, dass Robert Betten ihr 1896 ein ganzes Buchkapitel widmete. Er riet, sie vor einem Hügel oder einer Mauer in warmer, trockener Erde zu ziehen, am besten aber im – ganzjährig 10 bis 13 Grad kühlen – Gewächshaus oder Wintergarten im offenen Boden. Bei Hitze werde sie von Insekten befallen, wogegen er (bitte nicht nachahmen!) das Spritzen mit Arsen empfahl.

Wer es schafft, diese legendäre, aber kapriziöse Rose zufriedenzustellen, kann sich an wunderbaren Blumen für die Vase freuen – oder fürs Revers: Wie Alma de l'Aigle berichtete, galt in Hamburg eine echte Maréchal Niel im Knopfloch als »unerlässlich«.

BESCHREIBUNG

**duftende Kultrose des
späten 19. Jahrhunderts**

GRUPPE

Noisette-Rosen

HERKUNFT

**Frankreich, Rupin 1857
bzw. Pradel 1864**

BLÜTE

**sommerblühend,
gelegentlich remontierend,
große, dichtgefüllte,
nickende Blüten,
starker Teerosenduft**

FARBE

mattgelb

WUCHS

**300–450 cm hoch,
wärmeliebend,
für Weinbauklima
oder Gewächshaus**

Rezepte mit Rosen

Duftende Delikatessen aus Rosen sind leicht herzustellen und wunderbar zu verschenken. Dabei gilt: Grundsätzlich sind alle Rosen essbar, allerdings schmecken bestimmte Sorten besonders gut. Damaszener-Rosen wie Quatre Saisons (S. 41), Rose de Resht (S. 45) oder Trigintipetala (S. 101) sind ideal für duftende Essenzen; morgens gepflückt duften sie am stärksten. Sie behalten auch getrocknet ihr Parfum und erfüllen als Potpourris Schränke, Räume oder sogar Autos mit ihrem herrlichen Duft. Die passend benannte »*Rosa conditorum*«, eine Gallica-Sorte, eignet sich hervorragend für Süßigkeiten und wird deshalb auch »Zuckerröslein« genannt. Ganz wichtig: Bitte nur unbehandelte Rosen und Hagebutten aus dem eigenen Garten oder aus Bioanbau verwenden!

Die einfachste Zutat für Rosenrezepte sind übrigens frische Blütenblätter (deren bittere, spitze weiße Basis man unbedingt abschneiden sollte) – in Salaten, in Drinks, in Eiswürfeln eingefroren oder ganz luxuriös im Badewasser.

ROSENSIRUP

Dunkle Rosen geben diesem Sirup eine besonders prächtige Farbe; er ist eine schöne Beigabe zu Desserts und Eisbechern und aromatisiert Getränke aller Art.

2 Handvoll Duftrosen-Blütenblätter
500 ml Wasser
500 g Zucker
Saft von 1 Zitrone

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die gewaschenen Blütenblätter hineingeben und kurz mitkochen. Vom Herd nehmen und

circa 15 Minuten mit Deckel ziehen lassen. Die Rosenblätter mit einem Schaumlöffel herausheben. Zucker und Zitronensaft zugeben, einige Minuten kochen lassen und in eine sterilisierte Flasche abfüllen. Rosensirup hält sich im Kühlschrank ein bis zwei Monate und ergibt einen wunderbaren **Rosen-Aperitif**: 1 Teil Rosensirup, 4 Teile Sekt (ggf. alkoholfrei) – und zur Dekoration ein paar frische Blütenblätter.

ROSENZUCKER

Eine poetische, dekorative Zugabe zu Tees oder Desserts – Rosenzucker gibt allen süßen Gerichten einen Hauch von Duftgarten.

1 Handvoll Rosenblütenblätter
150 g Streuzucker
½ Teelöffel Vanillezucker

Die entspitzen Blütenblätter an einer schattigen, luftigen Stelle zwei bis drei Tage trocknen lassen. Im Mörser mit der Hälfte des Zuckers fein zerstoßen, dabei einige Blätter als Dekoration beiseitelegen. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

ROSENHONIG

Dieser herrliche Brotaufstrich wirkt auch als desinfizierendes Heilmittel bei Entzündungen von Lippen oder Mundhöhle.

2 Handvoll Rosenblütenblätter
500 g Imkerhonig

Die Blütenblätter waschen, trockentupfen und in ein heiß ausgespültes Einmachglas schichten, bis es zu drei Vierteln gefüllt ist. Den Honig vorsichtig über einem heißen Wasserbad flüssig werden lassen und darübergießen. Drei Wochen an einem warmen, sonnigen Ort ziehen lassen, dabei das Glas gelegentlich wenden. Danach durch ein Sieb in ein zweites Glas umfüllen. (Die honigfeuchten Blütenblätter aus dem Sieb kann man für ein luxuriöses Getränk mit heißem Schwarztee aufgießen.)