



München, 17. Februar 2010

Rosenblütenblätter aus Hilfsprojekt in Afghanistan

Erstmals 2009 hat Herbaria Rosenblütenblätter aus Afghanistan erhalten – für die orientalischen Gewürzmischungen „Reisparfum“ und „Wunderhuhn“.
Die wunderbar duftenden Blüten stammen aus einem Projekt der Welthungerhilfe, das afghanische Bauern dabei unterstützt Rosen anzubauen – als legale Alternative zum illegalen Mohnanbau.

90 Prozent des weltweit produzierten Opiums kommen aus Afghanistan. Das von Kriegen gebeutelte Land gehört zu den Ärmsten der Welt. Bisher mussten die meisten Bauern Schlafmohn anbauen, um das Überleben ihrer Familien zu sichern. Und das obwohl der Anbau der Droge gesetzlich verboten ist und der Islam zudem den Konsum verbietet.

Schon seit 1996 ist die Deutsche Welthungerhilfe im Land. 2004 hat sie in der Provinz Nangarhar im Osten des Landes das Projekt „Rosen statt Opium“ gestartet. Für viele Bauern eine echte Alternative. Heute bauen um die 400 afghanische Bauern auf circa 70 Hektar Rosen an. Alle teilnehmenden Bauern müssen auf biologischen Anbau umstellen und dürfen keinen Mohn mehr produzieren. Verarbeitung und Vermarktung der Ware übernimmt die Welthungerhilfe. Die ordnungsgemäße Bio-Zertifizierung der Blüten gemäß den Richtlinien für ökologischen Anbau erfolgt durch einen EU-akkreditierten und unabhängigen Zertifizierer. Nach und nach soll die Projektleitung in die Hände afghanischer Unternehmen übergehen.

Der überwiegende Teil der Erntemenge wird zu Rosenöl verarbeitet. Jedoch entstand mit der Trocknung der Rosenblütenblätter zur Verwendung als aromatischer und optisch ansprechender Bestandteil in unseren Gewürzmischungen eine weitere interessante Absatzmöglichkeit. Dazu werden die Rosenblüten nach der Ernte getrocknet und in Handarbeit von den Blütenkelchen getrennt. Aus ca. 10 kg frischen Rosenblüten erhält man in etwa 1 kg getrocknete Rosenblütenblätter. Diese zarten, in Pinktönen leuchtenden Blütenblätter kommen ohne weitere Verarbeitung zu Herbaria, wo sie eingehend im Labor geprüft werden. Erst dann dürfen sie mit ihrem wunderbaren Duft und dem blumigen Aroma Herbarias orientalische Gewürzmischungen veredeln. Die feine Kombination der Rosenblütenblätter mit Sesam, Mandeln und Safran im „Reisparfum“ sowie Koriander, Fenchelsamen und Kreuzkümmel im „Wunderhuhn“ sorgen für ein kulinarisches Erlebnis, welches Auge und Zunge gleichermaßen erfreut.

Weitere Informationen finden Sie auch auf der Website der Welthungerhilfe unter:

<http://www.welthungerhilfe.de/hilfsprojekt-afghanistan-rosen.html>

Pressekontakt:

Presse Herbaria, c/o sos-design
Lindwurmstr. 71, D-80337 München
Tel: +49 (0)89 28 52 51
Fax: +49 (0)89 28 99 80 49
E-Mail: herbaria@sos-design.de

Ansprechpartnerin / Bildmaterial: Sophie Seitz

Bio-Feinschmecker Rezeptpostkarten
und Bio-Feinschmecker Gewürzmuster
versenden wir gerne auf Anfrage

Anmeldung zum elektronischen Presseverteiler: www.herbaria.de