



Oben: Romantisch eingewachsen ist die Pergola von der Kletterrose 'Harlekin' und der traumhaft duftenden *Rosa centifolia* 'Fantin Latour'. **Unten links:** *Rosa rugosa* 'Hansa' ist anspruchslos, gesund und robust. **Mitte:** Remontantrose 'Ferdinand Pichard' zeigt eine interessante Färbung. **Rechts:** Englische Rose 'The Herbalst'.



Ein Genießergarten

Mit allen Sinnen zu Gärtnern bedeutet für Brigitte Buser vor allem Geduld, sich Zeit zu nehmen, fühlen, schauen und zu beobachten.

Ein einfaches Rezept für die Gestaltung eines wahren Paradieses.

TEXT: MARGRET OTT • FOTOS: CHRISTA BRAND

Buchshecken halten die Fülle in den überbordenden bunten Beeten im Vorgarten von Brigitte Buser im Zaum. Der Sommerflieder gedeiht besonders gut.



für alle Sinne

Rechts: Die von Daniel Buser gefertigte Bank lädt zu einer Pause ein. **Unten links:** Wunderschöne Sommerfarben zeigt die Pillnitzer Vitaminrose. **Mitte:** Der Keramikmolch sonnt sich auf einem Stein im Teich. **Rechts:** Fingerhut und Sommerlieder (*Buddleja alternifolia*) bringen intensive Farben in den ganzen Garten. **Ganz rechts:** Sitzplätze laden im ganzen Garten zum Verweilen ein. In der Blütenfülle bilden sie Ruhepunkte der Entspannung.



RASENFLÄCHEN ERZEUGEN EINEN *harmonischen* AUSGLEICH

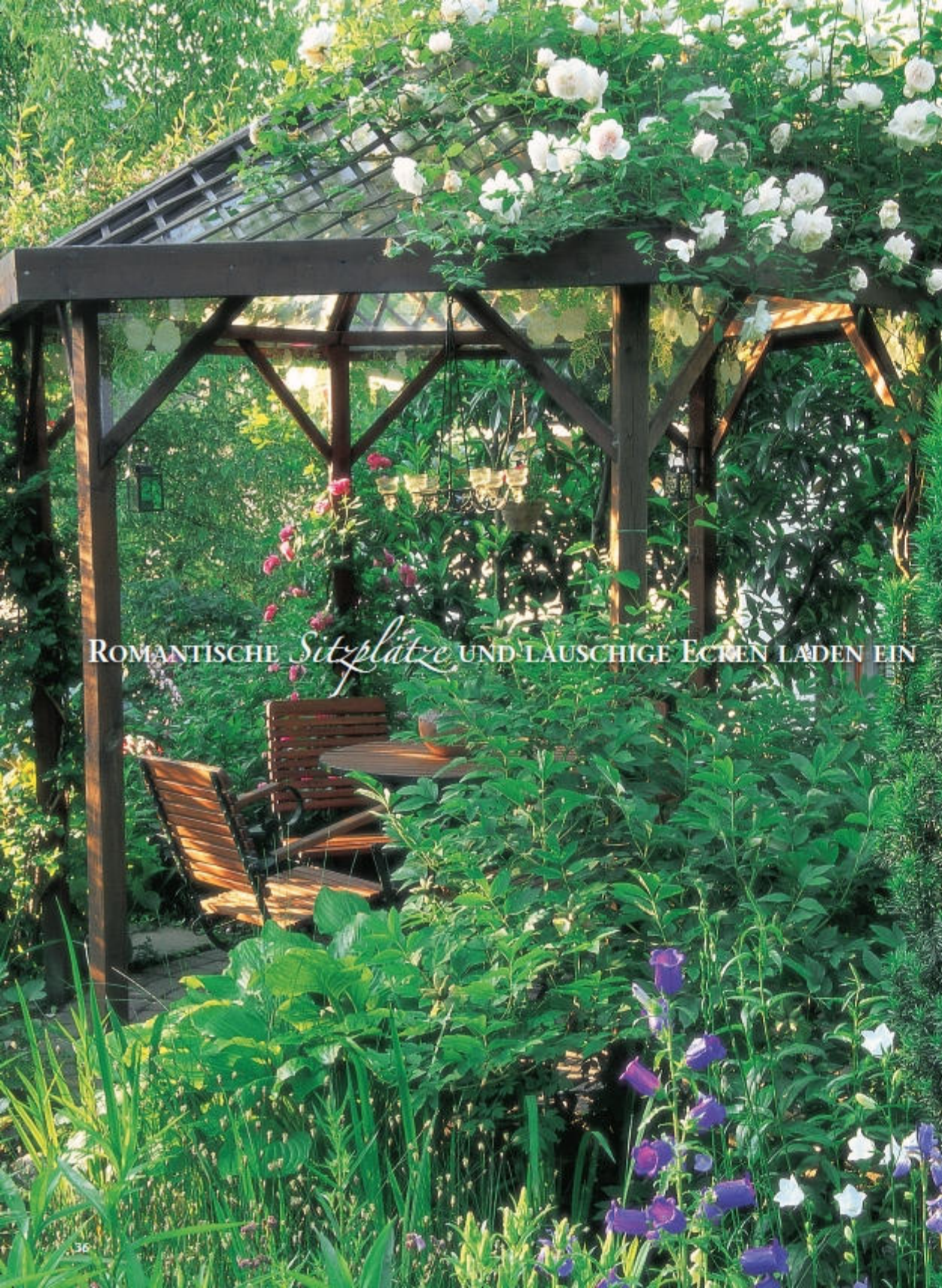


Ein Traumgarten für Genießer – das ist das Resultat jahrelanger liebevoller Gestaltung und Pflege, die Brigitte Buser ihrem Garten widmet. Gelegen in Zünzgen, einem kleinen Dorf im Baselbiet unweit der Stadt Basel, versteckt sich ein farbenprächtiges Paradies für Rosenfreunde, in dem wahrlich alle Sinne gefordert sind. Das war aber bei weitem nicht von Anfang an gegeben. Als das Ehepaar Buser 1994 mit dem Umbau des 1847 erbauten Elternhauses begann, war der heutige

Garten vorwiegend Parkplatz. Zudem existierten die Reste eines alten Bauerngartens. Die vorhandenen Pflanzen, wie ein alter Holunder, wuchernde Taglilien, Primeln und Traubenhyazinthen, durften ihren angestammten Platz behalten, für den Rest galt es, ein neues Konzept zu erarbeiten. Inspirationen dafür bekam Brigitte Buser aus Büchern wie auch in Privatgärten im Rahmen der offenen Gartentüren der Schweiz und auf Reisen nach England und Schottland. All die Eindrücke flossen in die Gestaltung ein, entstanden ist nach

ZU DEN MIT ROSEN UND STAUDEN ÜBERBORDENDEN BEETEN





ROMANTISCHE *Sitzplätze* UND LAUSCHIGE ECKEN LADEN EIN



Linke Seite: Die weiße Kletterrose 'Mme Alfred Carrière' rankt um den Pavillon und macht diesen zu einem romantischen Sitzplatz. *Hosta* und Glockenblumen beleben den schattigen Bereich. **Links:** Mit seiner besonders intensiven Färbung begeistert der Ahorn an dem gut eingewachsenen Teich. **Unten links:** *Papaver commutatum* 'Lady Bird'. **Mitte:** Das romantische Gartentor. **Rechts:** Wunderschöne Blüten besichert *Papaver orientale* 'Kartne'.

DEN GARTEN MIT ALLEN SINNEN ZU SPÜREN UND ZU GENIEßEN



einigen Jahren ein traumhaft schönes Gartenparadies, das die passionierte Hobbygärtnerin selbst ganz bescheiden als „formal gehaltenen Dorfgarten“ bezeichnet. Die teils mit Buchs eingefassten Beete werden regiert von der Königin der Blumen – der Rose. Eingebettet in üppigen Staudenbeeten kommt sie voll zur Geltung. Die erfahrene Gärtnerin hat es in ihrem Garten meisterlich geschafft, die ganze Schönheit überbordender Farbenfülle in geordneten Strukturen zu erzeugen. Kühle Töne beherrschen insgesamt die Be-

pflanzung, aber es gibt auch ein gelb-oranges und ein weißes Beet. Von Brigitte Buser selbst gefertigte Pokale und Statuen dienen als Blickpunkte im Garten, insgesamt sechs Sitzplätze laden zum Verweilen und Genießen ein. Und Genuss ist dieser Garten für die Familie wirklich. Hier kann die passionierte Gärtnerin ihre Verbundenheit zur Natur voll ausleben: „Wir können ohne die Natur nicht leben, aber die Natur ohne uns“, sagt sie, und versucht daher mit allen Sinnen herauszuspiüren, was ihr Garten braucht: „Ich ▶

Rechts: Blick in den hinteren Teil des Gartens mit dem Pavillon am See sowie den farbenfrohen Beeten mit *Iris barbata* und Staudenmohn. Die Kletterrose 'Sympathie' windet sich um die Pergola.

Unten links: Perfekte Farbharmonien: Strahlende Clematis 'Chalcedony' mit der Kletterrose 'Morning Jewel'.

Mitte: Sommerlieder mit der reichblühenden Englischen Rose 'Cottage Rose'. **Rechts:** Nostalgischen Charme versprüht Kletterrose 'Harlekin'.



TRAUMHAFTER *Romantikgarten* IN PASTELLTÖNEN



„passe mich meinem Garten an, gehe mit ihm durch die Jahreszeiten, nicht umgekehrt.“ Jeden Tag, auch im Winter, spaziert sie mindestens ein Mal durch den Garten, um zu sehen, was es Neues zu entdecken gibt. Einen Lieblingsplatz kennt sie nicht, sie hält sich überall gerne auf. Selbst die Gartenarbeit ist für sie unter diesen Voraussetzungen keine Arbeit im eigentlichen Sinne. Sie braucht das körperliche Arbeiten zwischen den Blumen als Ausgleich zu ihren kreativen Tätigkeiten: „Hier werden Probleme allgemeiner Natur neu überdacht

und nach Lösungen gesucht.“ Und mit freiem Kopf und neuen Ideen kann sich die vielseitige Rosenliebhaberin dann ihren Projekten widmen: Bücher schreiben, Gartenobjekte modellieren und vor allem kreative und ausgefallene Einsatzmöglichkeiten ihrer Lieblingspflanze in der Küche ausprobieren. Die Ergebnisse können Besucher in ihrem Atelier bewundern und verköstigen. Wahrlich rosige Sinnesfreuden! *Garten und Atelier sind für Besucher geöffnet, Kontaktinformationen und Öffnungszeiten unter www.zumdorfgarten.ch*

Kulinarisches aus dem

Ihr Wissen, ihre Erfahrungen und Ideen bietet Brigitte Buser zum Nachkochen: **ROSEN** und **KRÄUTER** für die Küche – kreativ, ausgefallen und einfach himmlisch lecker.

Rosengarten



Für 4 Personen:
4 Hähnchenbrustfilets,
1 EL Senf, 1 EL Rosenblütengelee, 1 EL Rosenblütenlikör, feines Meersalz, Rosenpaprika, weißer Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Distelöl, einen Schuss Rosenblütenlikör, 250 ml Sahne, etwas Rosenhydrolat (Rosenwasser)

HÜHNCHENBRUST AN ROSENRAHMSAUCE
Zubereitung: Rosengelee, Senf, Rosenlikör, Meersalz, Rosenpaprika und Pfeffer zu einer Marinade anrühren. Die Hähnchenbrustfilets in der Marinade ca. eine Stunde marinieren. Distelöl in der Bratpfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets beidseitig anbraten. Hitze reduzieren und die Filets ca. 6-8 Minuten fertig garen. Die Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit dem Likör ablöschen, die Sahne hinzufügen und etwas einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika und Rosenwasserkonzentrat abschmecken.

TAGLIATELLE MIT ROSENBLÜTENSTREIFEN
Für 4 Personen:
300 g Tagliatelle, 3 l Salzwasser, 25 g Butter, Rosenblütenblätter
Zubereitung: An den Rosenblütenblättern den weißen Ansatz mit einer Küchenschere entfernen, da dieser bitter sein kann. Die Blütenblätter in feine Streifen schneiden. Die Tagliatelle nach Vorschrift im Salzwasser kochen, in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend kurz in der Butter schwenken. Die Blütenstreifen unter die Nudeln heben und zusammen mit dem Fleisch sofort anrichten.



ROSENKIR

Pro Person: 1 dl trockener Sekt, 10 ml Rosenblütenstrupp
Zubereitung: Den Sirup in die Gläser füllen und mit dem gut gekühlten Sekt auffüllen. Sofort servieren.

ROSENBLÜTENSIROP

120 g Rosenblütenblätter, vorzugsweise 'Rose de Rescht' oder Rosa rugosa 'Hansa'

500 ml Wasser, 1 kg Zucker, ½ TL Zitronensäure
Zubereitung: An den Duftrosenblütenblättern den weißen Ansatz mit einer Küchenschere entfernen, da dieser bitter sein kann. Die Hälfte der Blütenblätter zugedeckt in einem Chromstahltopf aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Abseihen. Die andere Hälfte der Rosenblüten mit dem Sud zugedeckt aufkochen und nochmals 30 Minuten ziehen lassen, danach ebenfalls abseihen.
 Sud mit dem Zucker und der Zitronensäure aufkochen und den Sirup sofort in ausgekochte Flaschen abfüllen und gut verschließen. Dunkel und kühl aufbewahren. Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.

ROSEN-PFIRSICHTORTE

1 Schokoladenbiskuitboden von ca. 22 cm

1 Glas Rosen-Pfirsichkonfitüre, 1 Schuss Rosenlikör nach Belieben, 50 ml Wasser, 3-4 Pfirsiche, Saft einer halben Zitrone, 1 EL Rosenhydrolat (Rosenwasser) verdünnt 1 zu 1 mit Wasser oder ein Gläschen Rosenlikör, 500 ml Sahne, 150 g Schokoladenspäne

Zubereitung: Die Pfirsiche schälen, halbieren und das Fruchtfleisch in sehr feine Schnitze teilen. Zitronensaft, Rosenhydrolat oder Rosenlikör mischen und die Pfirsichschnitze darin eine Stunde marinieren. Die Konfitüre mit dem Wasser in einem Chromstahltopf erhitzen, nach Belieben den Rosenlikör hinzufügen. Die Sauce anschließend durch ein Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen.
 Den untersten Teil des Biskuitbodens mit 1/3 der Pfirsichsauce bestreichen. Die Hälfte der Pfirsichschnitze sowie ¼ der Sahne darauf verteilen. Nächsten Boden aufsetzen und den Vorgang wiederholen bis der letzte Boden aufliegt. Diesen mit der restlichen Pfirsichsauce bestreichen. Mit der restlichen Sahne die Oberfläche und den Rand bestreichen und mit Schokoladenspänen verzieren.



Unser Buchtip: Die 365 schönsten Kräuter, Blüten und Rosen:

Täglich Freude und zudem sinnvollen Nutzen bietet das bei DVA neu erschienene Buch „Die 365 schönsten Kräuter, Blüten und Rosen“. Brigitte Buser teilt ihren reichen Erfahrungsschatz zur Verwendung von Kräutern und Blüten in Küche, Wellnessbereich und Garten mit den Lesern. Die traumhaften Bilder der Fotografin Christa Brand machen dieses Werk zu einem Augenschmaus für das ganze Jahr. 752 Seiten, 29,95 Euro.