



**Rosen-Lady**  
1992 gründete  
Petra Bergler-  
Fischer ihre  
Manufaktur



**Herzblut**  
Auch Tochter  
Veronika Graf  
(u.) unterstützt  
das Familien-  
unternehmen

BERGLER-FISCHER,  
SCHWARZENFELD

## Ein Meer aus Rosen

**D**en Duft der Damaszenerrosen um mich zu haben, das liebe ich an der Ernte“, sagt Petra Bergler-Fischer und fügt lachend hinzu: „Ich bin richtig süchtig danach.“ Etwa vier Monate dauert es insgesamt, bis die 2500 Rosenstöcke abgeerntet sind, je nach Witterung auch mal länger. „Wenn

meine Töchter Zeit haben, dann stehen sie mit mir am frühen Morgen auf dem Feld.“ Verarbeitet werden die Blüten anschließend zu verschiedenen Delikatessen wie Gelee, Likör, Senf oder auch Nudeln. „Der Rosensirup ist mein Favorit“, sagt die gelernte Agraringenieurin. Allein für diesen benötigt sie bis zu 250 Kilo Blüten pro Jahr.

**Edle  
Verführung**  
Schokolade mit  
süßen  
Blüten

„Wir machen eine reine Zuckerextraktion und fügen kein Wasser hinzu, der Sirup besteht also aus dem reinen Saft der Rosenblätter.“

[www.bergler-fischer.de](http://www.bergler-fischer.de)

