WILLKOMMEN IM ROSENHIMMEL!

Auf der Halbinsel Nordstrand in Nordfriesland werden duftende Rosen angebaut – und zu Konfitüre verarbeitet. BRIGITTE WOMAN-Mitarbeiterin Burgunde Uhlig hat mitgekocht

TEXT UND PRODUKTION **BURGUNDE UHLIG** FOTOS **JANNE PETERS**

Von oben nach unten:
Charles Austin (feines Apfelaroma)
Rose de Resht (kräftiges Rosenaroma)
Comte de Chambord (zitronig-rosig)
Sylter Rose (mit Kirschnote, die beliebteste Sorte im Sortiment)
Rose Wenlock (sehr intensiv)

JEDE SORTE HAT IHREN EIGENEN DUFT. UND IHREN EIGENEN GESCHMACK

Es ist ein windiger Tag auf der friesischen Halbinsel Nordstrand, eine Böe fegt durch den Rosengarten von Sven Jacobsen, 50. Den freut das. „Wind ist gut“, sagt der Rosenbauer, „der trocknet die Feuchtigkeit auf den Pflanzen, da haben Pilze keine Chance.“ Die Halbinsel in der Nordsee ist ein wunderbarer Ort, um Rosen anzubauen. Denn Dauerfrost, bei dem die Stöcke erfrieren können, oder Windstille bei anhaltender Nässe kommen zum Glück selten vor.

Ursprünglich war Sven Jacobsen ein klassischer Landwirt, er produzierte Getreide und Obst, züchtete Schweine. Doch der Hof war zu klein, um mit den Großbetrieben mithalten zu können. Jacobsen legte die Landwirtschaft still und verwirklichte stattdessen seinen Traum von einem großen Rosengarten. Als dann ein altes, vergessenes Rezept von der Großmutter auftauchte – Erdbeermarmelade mit Rosenblättern –, entwickelte er eine neue Geschäftsidee. Marmelade war schon immer auf dem Hof gekocht worden, warum also nicht Konfitüre nur aus Rosen produzieren?

Heute wachsen in Sven Jacobsens Garten rund 150 verschiedene Rosensorten, 400 Stöcke davon erntet er ab, der Rest ist zum Anschauen. Im Sommer, zur Blütezeit, wähnt man sich hier in einem irdischen Paradies.

Jede Sorte hat ihren ganz eigenen Duft, deshalb kocht Sven Jacobsen in seinem „Rosengarten am Deich“ ausschließlich sortenreine Konfitüren, um das Aroma nicht zu verfälschen. Momentan hat er zwölf verschiedene im Angebot. Sie schmecken faszinierend unterschiedlich.

Nur eine Rose blüht nicht in seinem Garten, das ist die berühmte Sylter Rose, die Rosa Rugosa, die mit ihrem Kirscharoma unbedingt ins Sortiment gehört. Sie mag am liebsten Sandböden, wie es sie auf Sylt gibt. Dort wächst sie wild und großflächig zwischen den Orten Rantum und Hörnum. Deshalb muss Sven Jacobsen ab und zu mit seinen großen Plastikeimern und möglichst vielen Helfern einen Ernteausflug auf die nahe gelegene Insel machen.

Viel Zeit bleibt ihm dafür nicht, weil die Rosenköpfe gepflückt werden müssen, wenn sie gerade aufgeblüht sind. Denn dann duften und schmecken ihre Blätter am intensivsten.

Nicht alle Rosenblüten werden daher gleich zu Konfitüre verarbeitet. Den größten Teil verpackt Sven Jacobsen luftdicht in Plastikbeutel und friert sie ein. Gekocht wird dann nach Bedarf und Bestellung. Das garantiert eine gleichbleibende Qualität.

Sven Jacobsens Rosenkonfitüren begeistern nicht nur die privaten Kunden, auch in der Spitzengastronomie wie dem „Hotel zur Bleiche“ im Spreewald oder in den Sylter Hotels „Budersand“ und „Söl'ringhof“ kommen sie auf den Frühstückstisch und finden sofort ihre Fans.

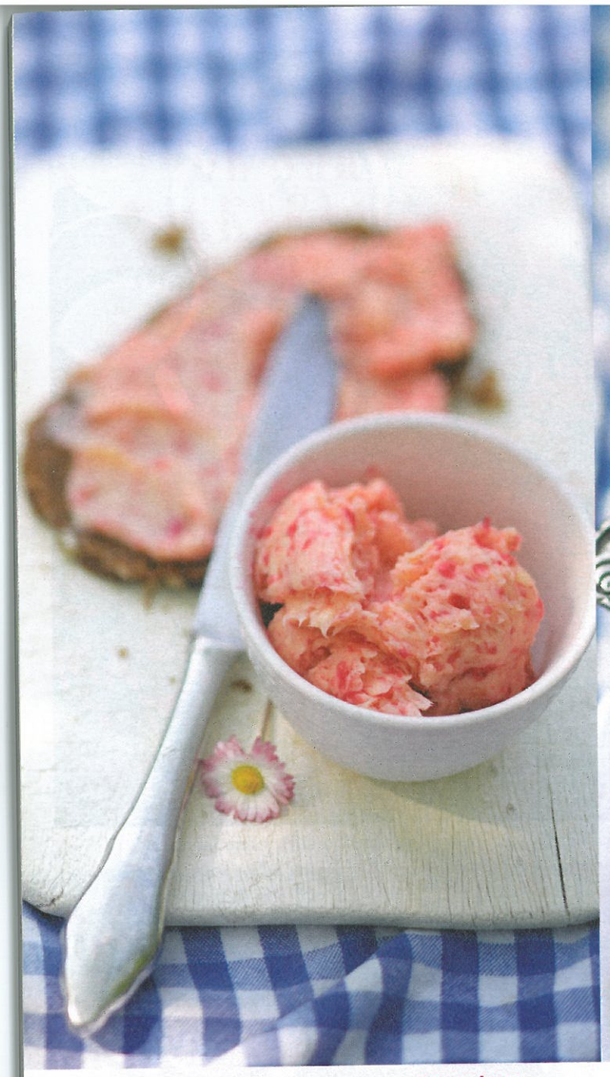
Jetzt, im Juni, blüht gerade die Rose de Resht auf. Die Strauchrose hat viele kleine herzförmige Blütenblätter, für ein Kilogramm Gelierzucker braucht man etwa 30 bis 40 Blütenköpfe.

Sven Jacobsen knickt die Köpfe mit der Hand ab und legt sie in einen Plastikeimer. Dann werden die Blütenblätter abgezupft und kiloweise in einem Liter Wasser mit einem Stabmixer zu einem duftenden Brei püriert, der mit Gelierzucker im Verhältnis eins zu eins (ein Kilo Blütenbrei auf ein Kilo Zucker) aufgekocht wird. Wie bei jeder anderen Konfitüre müssen auch die Rosenblüten etwa vier Minuten sprudelnd kochen, bevor sie heiß in die blitzsauberen Gläser gefüllt und luftdicht verschlossen werden.

Die Rose de Resht mit ihrem angenehmen Aroma ist eine gute Sorte, um sich an den Geschmack der Blumen zu gewöhnen. Auch die Konfitüre aus der Rosensorte Charles Austin mit ihrer leichten Apfelnote kann Skeptiker überzeugen, die zum ersten Mal probieren. Sie passt übrigens hervorragend zu Ziegenkäse.

Ein kräftiges Rosenaroma hat die Rose Wenlock, das erfreut Kenner, „ist aber nichts für Einsteiger“, sagt Sven Jacobsen. Auf Nordstrand werden im Laufe des Sommers etwa 220 Kilogramm Rosenblüten zu Konfitüre und auch Likör verarbeitet – der Duft eines ganzen langen Sommers, konserviert für den Winter: Willkommen im Rosenhimmel! ▷

Sven Jacobsen prüft den Duft einer Rose de Resht. Der Landwirt aus Nordstrand produziert mit großem Erfolg sortenreine Konfitüren, nur aus Gelierzucker und Rosenblättern



Bauernbrot mit Rosenbutter eignet sich wunderbar für Gäste. Dafür 150 g weiche Meersalzbutter (z. B. von Le Président) mit 2–3 TL Rose-de-Resht-Konfitüre oder einer anderen kräftigen Sorte verkneten. Das geht am besten mit einer Gabel. So viel Konfitüre nach und nach zufügen, wie die Butter aufnehmen kann. Wichtig ist, dass die Butter gesalzen ist, das macht den besonderen Reiz aus

Geerntet werden immer die gerade erst frisch erblühten Rosenköpfe. Dann sind sie besonders aromatisch

Der Erdbeersalat schmeckt zu Milchreis, Grießbrei, Eiscreme, Joghurt, Vanillepudding und allem, was sanft, weich und sahnig ist. Dafür 500 g Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und mit 2–3 EL Rosenkonfitüre und etwas Zitronensaft vermischen. Durchziehen lassen und servieren ▷

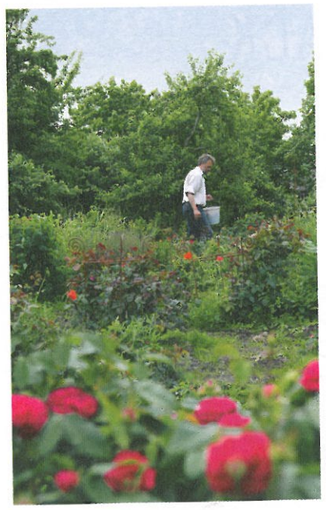
ROSEN PASSEN ZU ALLEM, WAS SANFT UND SAHNIG IST

DIE NEUE BECEL GOLD
MIT FEINEM BUTTERGESCHMACK.

Probieren Sie jetzt die erste Becel mit feinem Buttergeschmack, aber mindestens 60% weniger gesättigten Fettsäuren als Butter.

Becel. Mit ganzem Herzen genießen.

Ziegenkäse auf Rosenblättern anrichten und mit einem Löffelchen Charles-Austin-Konfitüre und einem Stück leicht gerösteten Weißbrot servieren



Arbeitsplatz Wenn in seinem Garten die Rosen aufblühen, beginnt für Sven Jacobsen die Erntezeit. 150 Sorten baut er an

DIE AUSTIN-ROSE HAT EIN FEINES APFELAROMA

Bestellen
Die Konfitüren und Liköre von Sven Jacobsen sind erhältlich über www.rosengarten-am-deich.de oder über www.feinheimisch.de

Erleben Sie die Kunst der Welt in Venedig - oder jetzt am Kiosk.

das art spezial im großformat: die biennale in bildern.

Mit großem Venedig-Kunstführer

Entdecken Sie Venedig im Biennale-Sommer
Das art spezial zeigt die wichtigste Ausstellung des Jahres mit aktuellen Bildern. Dazu die Highlights der Kunststadt Venedig: die schönsten Kirchen, Palazzi und Museen.

Ab dem 14. Juni im Handel

Jetzt bestellen unter
www.art-magazin.de/venedig
oder unter **Tel. 040/5555 78 00**

Exklusiv für art-Abonnenten ist die Zustellung versandkostenfrei.

Vorab-Cover

oder ganz einfach hier bestellen

art lesen. mehr sehen.