



## Ein Rosentraum fürs Butterbrot

Auf einem Bauernhof in Nordstrand verbirgt sich ein echter Paradiesgarten. Hier entstehen ganz besondere Delikatessen: Liköre und Marmeladen aus Rosen

*Von Birgit Müller (Text) und Martin Kath (Fotos)*



**sen-Pfirsich-Torte**

Sven Jacobsen

**Zutaten**

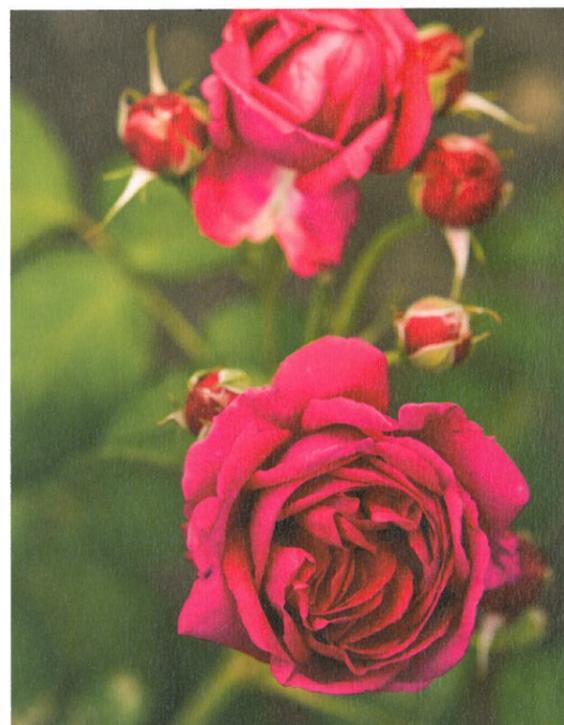
1 kg Zucker  
 200 g Butter  
 200 g Mehl  
 10 Pfirsiche  
 100 g Rosenmarmelade  
 100 g Puddingpulver  
 100 g Vanille (in  
 100 g Zucker  
 200 ml Milch  
 100 g Tortenguss-Pulver

**Zubereitung**

1. Zucker, Butter und  
 Mehl in einer Kugel  
 formen, in Permentpapier  
 einwickeln für 1-2 Stunden in  
 einen Kühlschrank legen.  
 2. Puddingpulver mit  
 100 g Zucker auf 200°C  
 heizen.  
 3. Pfirsiche waschen und in eine  
 1 cm dicke Scheibe schneiden,  
 in eine Kugel (26 cm) legen,  
 20 Min. backen.  
 4. 100 g Milch mit dem  
 Puddingpulver mischen,  
 100 g Rest mit dem Zucker  
 in einen Kochen bringen.  
 5. 100 g angerührte Pudding-  
 pulver in die kochende  
 Milch geben und unter  
 ständigem Rühren kurz  
 kochen lassen.  
 6. 100 g Vanillepudding  
 mit 100 g gekühlter  
 Milch kühlen und fest gewor-  
 den.  
 7. 100 g Pfirsiche in  
 1 cm dicke Scheiben schneiden  
 und auf die Marmelade  
 geben.  
 8. 100 g restlichen Fruchtauf-  
 strich und den Pfirsichsaft  
 mischen, Tortenguss dazu  
 geben und über die  
 Pfirsiche geben.  
 9. Sommer nimmt Sven  
 Jacobsen statt Pfirsichen  
 Erdbeeren: unbe-  
 reitet ausprobieren!



Sven Jacobsens Rosen sind nicht irgendwelche Blumen: oben rechts die zartrosafarbene Fantin Latour



Links: die Mme Isaac Pereire, benannt nach einer französischen Bankiersgattin aus dem 19. Jahrhundert, rechts: die Tuscany Superb

**Wir sind weit hinter Husum, in Nordstrand, auf einem Hof.** Und wenn wir nicht genau wüssten, dass wir bei dem vermutlich deutschlandweit größten Rosenzüchter für Marmeladen und Liköre sind, würden wir davon nichts mitkriegen. Kein Hinweisschild weit und breit. Oder besser gesagt: Das Schild, das wir sehen, irritiert uns eher: „Rosengarten am Deich, Ferienwohnungen“ steht da – von einer Plantage ist nichts zu sehen.

Auf Sven Jacobsen und seine Rosenmarmelade sind wir durch Fabian Ehrich aufmerksam geworden, einen der beiden Köche des Restaurants „FuH“. Und da Fabian Ehrich jetzt öfter mit Rosenprodukten von Sven Jacobsen arbeiten will, wollte er ihn unbedingt kennenlernen und fand es völlig okay, dass wir gleich mitkommen.

Sven Jacobsen ist 46 Jahre alt und ein zurückhaltender Mann, dem man auch das Leid anmerkt, das so eine Leidenschaft mit sich bringt. Denn noch werden ihm seine Marmeladen nicht gerade aus den Händen gerissen.

**Vom Hof aus sieht man erst mal gar nichts,** aber als Jacobsen die Pforte öffnet zu dem 6000 Quadratmeter großen Garten, in dem Rosen aller Art blühen, wird alles klar. Der Mann ist besessen. 170 Sorten pflanzt er an, insgesamt 500 Sträucher, obwohl er für seine Marmeladen und Liköre derzeit „nur“ sieben Sorten braucht. Ein riesiger verwunschener Garten. Und es duftet, der Wahnsinn!

Wunderschön auch deshalb, weil jetzt im Juni zwischen den Rosen auch noch Lavendel blüht und Mohn. Lavendel ursprünglich auch, um die Schädlinge von den Rosen abzulenken. Was aber zumindest bei Familie Jacobsen nicht klappt. Trotzdem verwendet er keine Schädlingsbekämpfungsmittel.

Wie gesagt: Aus sieben Sorten macht Jacobsen seine Marmeladen. Das heißt: Marmelade darf er das gar nicht nennen, sondern nüchtern und schnörkellos Fruchtaufstrich, das hat etwas mit EU-Richtlinien zu tun. Auf einen Liter Wasser braucht er je nach Sorte 20 bis 50 Rosenköpfe – die Rose de Resht beispielsweise hat ganz kleine Blüten. Gekocht werden die Blüten mit einem Kilo Zucker. Das ergibt ungefähr sieben Gläser à 225 Gramm. Der Gelierzucker ist nicht „Bio“, deshalb darf er seine Produkte auch nicht „Bio“ nennen. Als Jacobsen das erzählt, schaut uns Fabian Ehrich bedeutungsvoll an. Das ist genau das, was er immer sagt: Ihm kommt es nicht auf das Siegel an, sondern auf die Leidenschaft und Qualität, mit der Lebensmittel angebaut oder zubereitet werden. Und Qualität kriegt man bei Jacobsen für sein Geld.

Von Haus aus ist Jacobsen Bauer. Eine Schweinezucht hatte er früher. Seine Frau Kerstin arbeitet nicht auf dem Hof mit, sie ist Erzieherin. Später betrieb er eine Erdbeerplantage, aber irgendwann lohnte sich das nicht mehr. „Wir lebten von Gästen im Juni und die blieben irgendwann aus“, sagt Sven Jacobsen. Und außerdem: Offensives Marketing ist seine Sache nicht. Dann brachte seine Schwiegermutter eines Tages ein Rezept für ein Erdbeer-Rosen-Gelee mit. Die Jacobsens waren begeistert. So begeistert, dass sie die Erdbeeren Erdbeeren

sein ließen und jetzt alles auf die Rosen setzen. Anfangs völlig naiv. „Wir gingen zum Baum- und Rosengarten Clausen und fragten ganz unbedarft nach Rosen, die sich besonders gut für Marmeladen eignen“, sagt Jacobsen schmunzelnd. „Der dachte wohl erst, wir kommen von der ‚Versteckten Kamera‘ und guckte uns ganz groß an.“ Aber dann zogen die Jacobsens mit Rosen aller Art wieder ab – und legten den Grundstein für ihren Rosenhof. Inzwischen fährt Jacobsen in ganz Norddeutschland herum, um eine bestimmte Sorte zu finden. „Die Wenlock beispielsweise gibt es nur bei Jensen in Glücksburg.“ Übrigens auch ein toller Ausflugstipp, weil die ein ganzes Rosarium haben.

**Wir verkosten, als ob es sich um Wein handeln würde:** Die „Old Port“-Marmelade ist tiefrot und beerig, gut also für Leute, die eigentlich keinen Rosengeschmack mögen. Typische Einsteigerrose ist unsere Einschätzung – und das scheint auch zu stimmen. Wir überbieten uns mit unseren Lieblingssorten. „Wenlock“, sagt Fotograf Martin Kath über die dunkelrote und fast seifig schmeckende Sorte und schleckt hingebungsvoll den Probierlöffel ab. Fabian benutzt sie auch in seinem Restaurant. Wie sich herausstellt, wird sie auch „der Gourmetkracher“ genannt. Superlecker finde ich wiederum die „Charles Austin“, sie sieht etwas grünlich aus, schmeckt mild und nach Apfel. Die „Rose de Resht“, eine ganz alte Sorte, sieht auch wunderschön aus – dunkelrot und samtig, großblättrig. Der Fruchtaufstrich schmeckt quasi genauso: mild, aber intensiv, ein bisschen würzig, aber nicht seifig. Wir schmatzen und schmecken uns richtig in Rage.

Es kann sogar sein, dass Sven Jacobsen nicht nur deutschlandweit, sondern sogar europaweit zu den größten Anbauern von so vielen sortenreinen „Fruchtaufstrichen aus Rosen“ gehört. Sagt Fabian Ehrich. Sven Jacobsen wäre für so eine Aussage viel zu zurückhaltend. Da er auch in Sachen Rosen nicht der Marketing-Fachmann ist, wird er noch eine ganze Weile ein Geheimtipp bleiben, glauben wir Tester. Aber unsere Leser wollen wir an dieser Besonderheit teilhaben lassen. Deshalb können Sie zu Weihnachten oder zu anderen Gelegenheiten über Hinz&Kunzt eine kleine Rosenaufstrich-Auswahl verschicken oder gleich bei Sven Jacobsen bestellen.

■ **ROSENGARTEN AM DEICH**, Osterdeich 106, 25845 Nordstrand, Telefon 04842/10 12, [www.rosengarten-am-deich.de](http://www.rosengarten-am-deich.de)

■ **ZUM SCHAUEN UND KAUFEN:** Rosarium in Glücksburg, Am Schlosspark 2b, Telefon 04631/601 00, Öffnungszeiten von Oktober bis Mitte Mai: Mo–Fr 10–18 Uhr, Sa 10–13 Uhr, Eintritt im Herbst und Winter frei. Im Januar sind Betriebsferien. Mitte Mai bis September geöffnet täglich 10–18 Uhr, Eintritt: 3 Euro. Mehr Infos unter [www.rosen-jensen.de](http://www.rosen-jensen.de)

■ **Näher dran: ROSARIUM UETERSEN**, Eingang: Wassermühlenstraße; dieses Rosarium ist eine öffentliche Parkanlage der Stadt, jederzeit zugänglich, der Eintritt ist frei. Mehr Infos unter [www.rosarium-uetersen.de](http://www.rosarium-uetersen.de)

**Nudeln mit Rosenblüten und Mohn**

von Beatrice Blank

**Zutaten:**

300 g Nudeln  
 2 EL Öl  
 1 Frühlingszwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 2 TL Mohn  
 Meersalz  
 1 gehäufte TL Blütenblätter von roten Rosen  
 schwarzer Pfeffer

**Zubereitung**

Frühlingszwiebel und Knoblauch klein schneiden. Nudeln gar kochen, warm stellen. Öl in eine Pfanne geben und die Frühlingszwiebelringe im Öl glasig dünsten, mit Nudeln vermischen. Den Knoblauch in die Pfanne geben. Vorsicht! Er darf nicht anbrennen! Den Knoblauch unter die Nudeln mischen, und jetzt erst mit Salz und Pfeffer würzen. In die vorgewärmte Schüssel geben und Mohn und Rosen vorsichtig unterheben. Etwas übrig behalten zur Verzierung.