



DER ROSENKAVALIER

TEXT: THOMAS RUHL

Sven Jacobsens Rosenhof auf Nordstrand

Vor allem die Damenwelt liebt ihn. Verwöhnt er sie doch mit süßen Köstlichkeiten voller zarter Aromen. Er betört ihren Geruchssinn mit blumigen Düften, die parfümgleich über dem schweben, was seine Profession geworden ist: Marmeladen. Hergestellt aus der Blume, die wie keine andere Symbol für Liebe, Charakter, Schönheit, aber auch Schmerz ist: die Rose. Die edlen roten Rosen sind der deutlichste Liebesbeweis. Wird diese enttäuscht, verbleibt ein Dorn im Herzen. Auszuformulieren, was man zwischen den Zeilen des Liedes "Sah ein Knab' ein Röslein stehn" lesen kann, überlassen wir anderen. Vielleicht können diese dann ja auch den Song "Wild Rose" erläutern.

Die Marmeladen von Sven Jacobsen sind allesamt sortenrein mit den Rosen vom eigenen Rosenhof produziert. Begehrt sind seine Produkte aber nicht nur bei den Damen, bei denen das Assoziationsumfeld neben dem wunderbaren Geschmack eine nicht unerhebliche Rolle spielt. Auch männliche Profi- und Hobbyköche lassen sich von der Aromenwelt begeistern. Wie bei allem Neuen sind es vor allem die Menschen

mit spezifischem Interesse, die Zugang finden. Handelt es sich doch hier nicht um etwas Gelerntes, wie Senf oder Honig, das jeder kennt und als brauchbar abgespeichert hat. Nein, diese Rosenmarmeladen haben erst wenige probiert. Sie sind ein Vorstoß in eine neue Aromenwelt. "Rosenmarmelade, ja, schon mal gesehen, im Feinkostladen", werden einige sagen. Doch achten Sie auf das Kleingedruckte! Da wird mit Rote Betsaft gefärbt, mit Rosenöl aromatisiert und alles an Rosen verwendet, was Blätter hat. Das ist auf dem Rosenhof völlig anders ...

Ursprünglich versuchte Sven Jacobsen sein Brot als Bauer auf dem Hof der Familie zu verdienen. Doch mit 40 Hektar ist das Anwesen zu klein, um wirtschaftlich als klassischer Bauernhof betrieben werden zu können. Großer Maschinenbesatz, aber keine ausreichende Auslastung. Welche Möglichkeiten bestanden? Der Weg in die Schweinemast, wie viele seiner Kollegen ihn gingen, oder gab es eine Alternative? Da Schweine nicht in Frage kamen, versuchte er es mit einer Erdbeerplantage und einem kleinen Laden, in dem erste Marmeladen angeboten wurden.



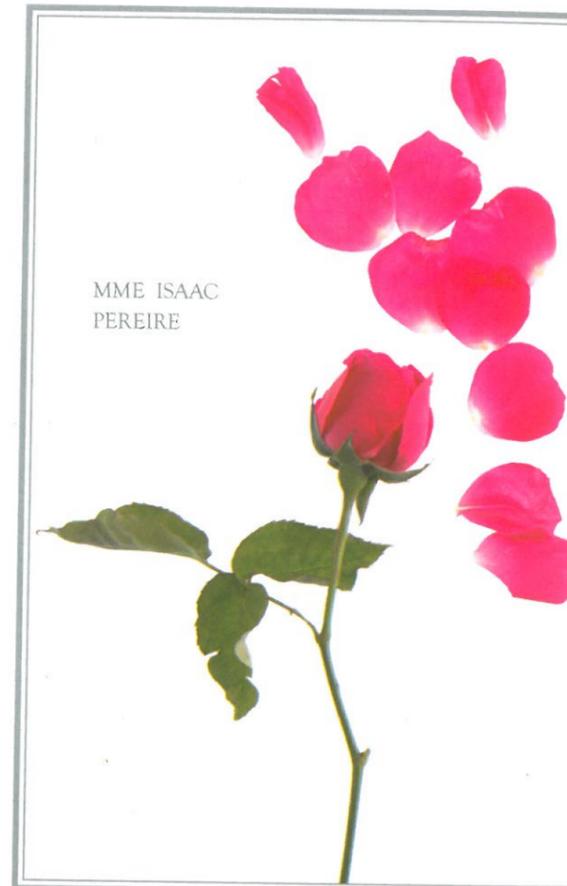
AUGUSTA LUISE

Herkunft: Tantau, Deutschland, 1999

Buschige Teehybride mit großen gefüllten Blüten, öfterblühend, aprikotfarben mit rötlichen Nuancen. Wurde nach einer Schleswig-Holsteinischen Prinzessin benannt. Fruchtiges Rosenaroma, das heißt nur ein leichter Rosengeschmack mit einer Betonung der Fruchtnoten.

Der Verein Feinheimisch fördert traditionell produzierte landwirtschaftliche Produkte aus Schleswig-Holstein. Sven Jacobsen und Johannes King sind Mitglieder.

Diese Geschichte ließen wir bereits in der letzten Ausgabe anklingen. Viele fragten nach mehr Informationen dazu. Hier nun der ausführliche Artikel.



MME ISAAC PEREIRE

MME ISAAC PEREIRE

Herkunft: Garçon, Frankreich, 1881

Kleine Kletterrose (ca. 3 Meter) mit großen gefüllten Blüten, öfterblühend, dunkelrosa Blüten.

Wurde nach einer französischen Bankiersfamilie benannt.

Orientalisch-fruchtiges Rosenaroma, das heißt ähnlich wie Wenlock, aber durch das in der Rose vorhandene Zitronenaroma bekommt der Fruchtaufstrich eine frischere Note und wirkt unaufdringlich.