Die große Blüte der „Lady Like“ hat ein schön mildes Aroma

Mit dem Rezept der Urgroßmutter ng das eigentlich alles erst an“

„Viele suchen auf der Welt nach neuen, ungewohnten Aromen – bei uns wachsen sie vor der Haustür“

Text: Susanne Kollmann **Fotos:** Ilona Habben

Mal Sonne, mal Regen – solche Wetterwechsel bekommen der kapriziösen „Gräfin Hardenberg“ gar nicht. Anders als ihr Name vermuten lässt, ist „Jude the Obscure“, die Rätselhafte, recht erfrischend. „Madame Isaac Pereire“ wiederum gibt sich überaus nuancenreich. „Ladylike“ sind die edlen Gewächse in Sven Jacobsens Garten alle, aber nur eine heißt auch wirklich so. „Die ‚Lady Like‘ ist einfach toll!“, schwärmt der 49-Jährige. „Mit ihren dicken, robusten Blättern ist sie nicht so empfindlich. Und ihre Blüten sind so groß wie ein Teller“, begeistert er sich.

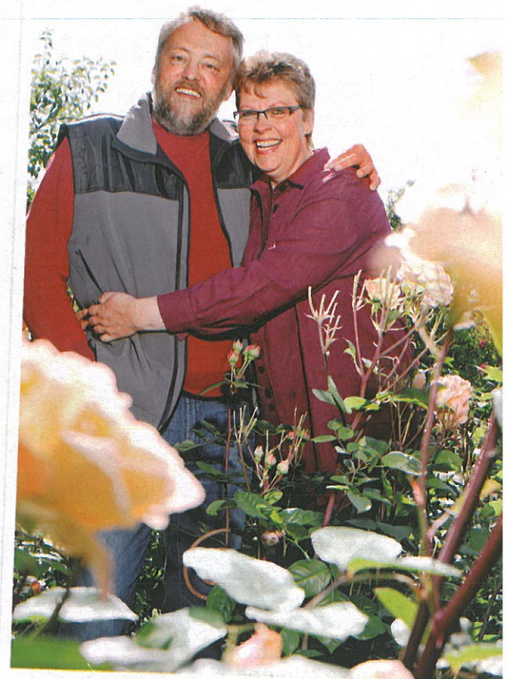
Zwölf verschiedene Sorten wachsen in Jacobsens Garten. Und wer dem Nordfriesen zuhört, wenn er die jeweiligen Vorzüge und Eigenarten seiner anmutigen Duftrosen lobt, gewinnt schnell den Eindruck von ganz unterschiedlichen Persönlichkeiten. Und das sind sie auch. Allein die Farbtöne! Schneeweiß die einen, von vornehmem Apricot oder geheimnisvollem, fast schwarzem Violett die anderen. Einige sehen aus, als hätte ein Kunstmaler sattes Magentarot mit einem Pinsel draufgetupft. „Und dann die Formen der Blüten oder die Blätter selbst“, schwärmt seine Frau Kerstin (48), „sie sind dick, samtig und durchscheinend zart, mal gefüllt, kugelig oder filigran – ich staune über diese Vielfalt immer wieder aufs Neue.“ Kerstin Jacobsen greift ihrem Mann gern mal bei der Rosenernte unter die Arme, wenn das Wetter es erfordert, denn sonst arbeitet sie als Kindergärtnerin in Husum. Der Rosengarten am Deich ist sein Revier.

Wie eine Oase am Wattenmeer liegt Sven Jacobsens Garten auf der Halbinsel Nordstrand. Sein morgendlicher Weg in den Rosengarten führt am Apfelgarten vorbei durch einen dicht belaubten Torbogen aus Weidenhecke. Auf den ersten Blick wirkt die 5000 Quadratmeter große Fläche wie ein südenglischer Cottage-Garten.

Hier ein Gewächshaus, da eine Bank unter einem Pflaumenbaum, an den Bäumen hängen Nistkästen, die um diese Jahreszeit freilich längst verwaist sind. Dafür dringen Vogelgesänge aus der Hecke und von den Pappeln. Sven Jacobsen hat die natürliche Schutzmauer vor 22 Jahren rund um das Grundstück gesetzt. Damals wusste er noch nicht, dass die wogenden Bäume nicht nur seiner Familie das Gefühl von Geborgenheit geben würden. Heute sorgen sie als meterhoher Windschutz mit dafür, dass seine rund 350 Rosenstöcke, aber auch Stauden, Beerensträucher und Kräuter hier prachtvoll gedeihen. Dazu der gute Boden; das Land der Halbinsel an der Westküste Schleswig-Holsteins ist seit Jahrhunderten fruchtbarstes Marschland. Im milden Nordseeklima weht die ständige Brise, die Rosen schnell trocknen lässt, Mehltau hat hier kaum eine Chance. Verteilt auf rund 800 Quadratmeter, fügen sich die verschiedenen Rosenbeete harmonisch in das Bild ein, gerade so, als wären sie immer schon da gewesen. Kaum zu glauben, dass das hier einmal eine Viehweide war.

„Gestartet bin ich als Landwirt“, erzählt Sven Jacobsen. 1985 übernahm er den Hof von seinem Großvater. „40 Hektar für Getreideanbau und 30 Sauen – das war lange eine gängige Betriebsgröße, aber dann wurden kleine Einheiten rasch unrentabel.“ Jacobsens suchten nach einer Alternative, stellten auf Obst und Erdbeeren um und eröffneten einen Hofladen.

Die Erdbeeren gibt es zwar schon lange nicht mehr, aber ohne sie wären die Jacobsens vermutlich nie auf die Idee gekommen, Rosen anzubauen, um Marmeladen daraus zu kochen. Und das kam so: „Meine Mutter fand in einem Buch, das sie von meiner Urgroßmutter geerbt hatte, das Rezept für ein Erdbeer-Rosen-Gelee. Das brachte sie uns eines Tages mit“, nimmt Kerstin Jacobsen den Faden auf. „Unsere ersten Versuche glichen eher einer Fruchtsoße, aber irgendwann hatten wir den Bogen raus“, amüsiert sie sich. „Es schmeckte herrlich. Erdbeeren hatten wir zwar genug, aber um größere Mengen Gelee herzustellen, brauchten wir Duftrosen. Also haben wir die ersten Pflanzen gesetzt“, fährt ihr Mann fort. „Als meine Frau eine Zeit lang krankheitsbedingt in der Küche ausfiel, bin ich eingesprungen. Mit den Rosen und den Früchten zu kochen gefiel mir, und so blieb ich dabei.“ Die erste sortenreine Rosenmarmelade war eigentlich ein Experiment,



Vom Schweinebauern zum Rosengärtner in Nordfriesland: Sven Jacobsen und seine Frau Kerstin

erinnert sich Jacobsen. „Ich wollte das pure Rosenaroma, musste aber erkennen, dass das mit Gelee, das ja nur aus Saft hergestellt wird, nicht zu machen ist. Genauso wenig eine feine, weiche Konsistenz: Das kriegt man nur mit ganzen Blättern und einem Fruchtaufstrich hin.“ Von dem Punkt an war es nur noch ein kleiner Schritt zum groß angelegten Rosengarten.

Sven Jacobsen steht mittendrin und schnuppert an einer kräftig rosafarbenen Blüte. Machen sich die stolzen Königinnen der Blumenwelt nicht gegenseitig Konkurrenz? Sven Jacobsen lacht. „Nein, aber sie sind ein bisschen eigen und brauchen Aufmerksamkeit“, beschreibt er seinen Hofstaat. Damit seine Rosen gedeihen, muss das Ökosystem intakt sein, Insektizide sind tabu. „Wir sind in der glücklichen Lage, dass hier alles wächst. Wahrscheinlich würde sogar ein Spazierstock noch ausschlagen.“ Doch auch wenn die Königinnen viel Aufmerksamkeit verlangen, geht es im Rosengarten schlussendlich doch alles nach Sven Jacobsens feiner Nase. Denn die bestimmt, welche Sorte es schafft, in den Kreis seiner „Marmeladenrosen“, wie er sie nennt, aufgenommen zu werden. „Sie müssen sich in ihren Aromen deutlich unterscheiden, mit meinen zwölf Sorten bin ich da schon recht weit.“ Sein Angebot ist inzwischen einmalig in Deutschland. ▸

Fruchtaufstrich aus Rosenblättern

…brauchen: 25 ganze ungespritzte Blüten einer Duftrose. Pflücken Sie am besten nur morgens voll erblühte …fe. 1 Liter Wasser, 1 bis 2 Kilo Gelierzucker, ein großporiges Nudelsieb, Messbecher, Pürierstab, Schraubgläser.

…rgfältig …bereiten

…en Sie die … ins Sieb. …e Blätter …sortieren. …ichen Sie … zu durch …lätter, um …ventuelle …en auszu- sieben.

2 Rosen brauchen Wasser

Geben Sie die Rosenblätter in den großen Messbecher, und gießen Sie sie mit 1 Liter kaltem Wasser auf.

3 Fein …leinern

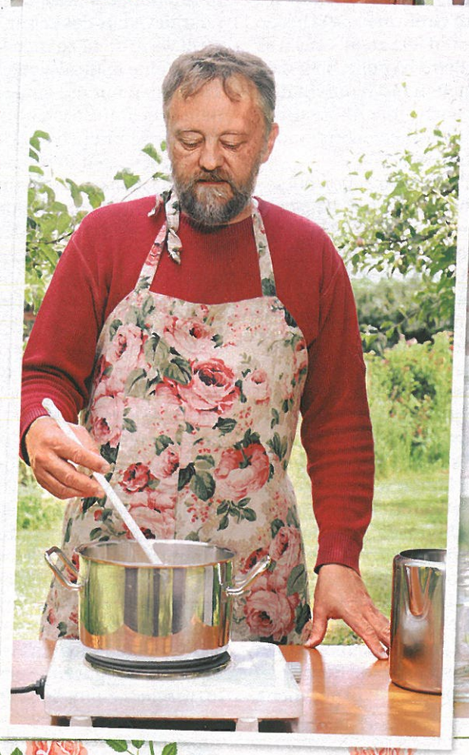
… sehr fein … mit dem …ürierstab … Minuten … pürieren. …eben Sie …ter dieser … in einen Kochtopf.

4 Gut rühren

Rühren Sie 1 Kilo Gelierzucker hinein. Dann bringen Sie die Masse unter ständigem Rühren zum Kochen.

…schaum …ht dem … Traum

… sich auf …berfläche … Schaum … bildet, ist …Rosenauf- …ich fertig. …chon jetzt …ckelt sich …eine Duft … nach den …osen- und …itaromen.



6 Richtig abfüllen

Gießen Sie die fertige heiße Masse in ein Trichtergefäß. Dann fällt das Abfüllen leichter.

7 Fest verschließen

Füllen Sie die Rosen-Zucker-Masse noch heiß randhoch in Gläser, und verschließen Sie sie umgehend mit dem Schraubdeckel.

Die Ernte eines Tages: apricotfarbene „Charles Austin“ und aromatische „Lady Like“

Wie der Duft ins Glas kommt? Pflanzen entwickeln ihr Aroma für ihr eigenes Überleben – entweder als Schutz oder um Insekten anzulocken. Rosen ziehen mit ihren Duftstoffen, die in den Zellen der Blütenblätter gespeichert sind, vor allem Bienen und Hummeln an. Die flüchtigen ätherischen Öle werden frei, sobald sie sich mit Sauerstoff verbinden. Ihr Hauptbestandteil, das Geraniol, zählt zu den kostbarsten Ölen überhaupt: Um ein Gramm Rosenöl zu gewinnen, sind 2000 Blüten notwendig. Die Dimensionen in Sven Jacobsens Marmeladenküche sind zwar etwas kleiner, was am Ende dabei herauskommt, ist aber nicht minder kostbar: Für rund zwei Kilogramm sortenreine Rosenmarmelade verwendet Sven Jacobsen rund 25 pürierte Blüten.

„Ich weiß noch, wie ich meine erste Marmelade selbst probiert habe“, erinnert er sich. „Der Gaumen war begeistert, der Kopf irritiert: Wir kennen Rosenduft ja oft nur aus der Kosmetik. Aber wer sich darauf einlässt, erlebt mit Rosenfruchtaufstrichen eine neue und faszinierende Geschmackswelt.“ Das ist kein bisschen übertrieben.

Ähnlich wie bei einer Weinprobe lassen sich die sortenreinen Aufstriche mit allen Sinnen wahrnehmen: Farbe, Duft, Geschmack und Konsistenz wirken bei jeder Sorte unterschiedlich. Mal ist es kräftig wie bei der „Rose de Resht“, mal orientalisch-fruchtig wie bei „Madame Isaac Pereire“. Die „Comte de Chambord“ wiederum schmeckt mild mit typisch zitroniger Note. Und wer hätte gedacht, dass in einer Rose der Geschmack von grünem Apfel, Holunderbeeren oder Kirsche steckt? Die Aufstriche aus „Charles Austin“, „Gräfin Hardenberg“ und „Sylter Rose“ beweisen es.

„Oft sind die Menschen erstaunt, dass man Rosen tatsächlich essen kann“

„Anfangs waren wir skeptisch, ob man Marmelade mit derart intensiven Geschmacksnoten verkaufen kann,“ erzählt Kerstin Jacobsen. „In unserem Hofladen machten wir Testverkäufe mit drei Sorten – unsere Kunden haben uns die Rosenmarmelade förmlich aus den Händen gerissen.“ Das ermutigte ihren Mann dazu, weiterzumachen. Der echte Durchbruch kam vor fünf Jahren, als Sven Jacobsen „Feinheimisch“ beitrat – einem Verein von Produzenten und Gastronomen, die den Norden kulinarisch fördern wollen. „Da sind viele, die das gleiche Feuer und ähnliche Ideen haben, das motiviert mich immer wieder.“

Bestärkt hat ihn auch der Zuspruch von Spitzengastronomen wie Sternekoch Johannes King, der von Sylt aus gern mal einen Abstecher in den Rosengarten macht. Bei diesen Gelegenheiten erfährt Jacobsen auch, welche seiner Sorten zu einem bestimmten Käse passen, welche mit Wild harmonieren und Salatdressings eine besondere Note geben.

Obwohl seine Rosenmarmeladen den Weg in die Küchen der Spitzengastronomie gefunden haben, bleiben sie ein erklärungsintensives Produkt. Sie brauchen – wie die Rosen – eine gewisse Aufmerksamkeit. Jacobsen weiß das. Wann immer es die Rosensaison erlaubt, ist er auf kulinarischen Veranstaltungen im Land vertreten. Der Nordstrander freut sich jedes Mal über den Aha-Effekt, den seine edlen Schätze bei denen auslösen, die sie probieren. Die meisten werden süchtig danach. Genauso wie wir. ■

Jacobsens Fruchtaufstriche aus Rosen zum Bestellen

Rosengarten am Deich,
Osterdeich 106, 25845 Nordstrand,
Tel.: 04842/1012, Fax: 04842/900761,
E-Mail: info@rosengarten-am-deich.de,
Internet: www.rosengarten-am-deich.de

Illustration: iStock