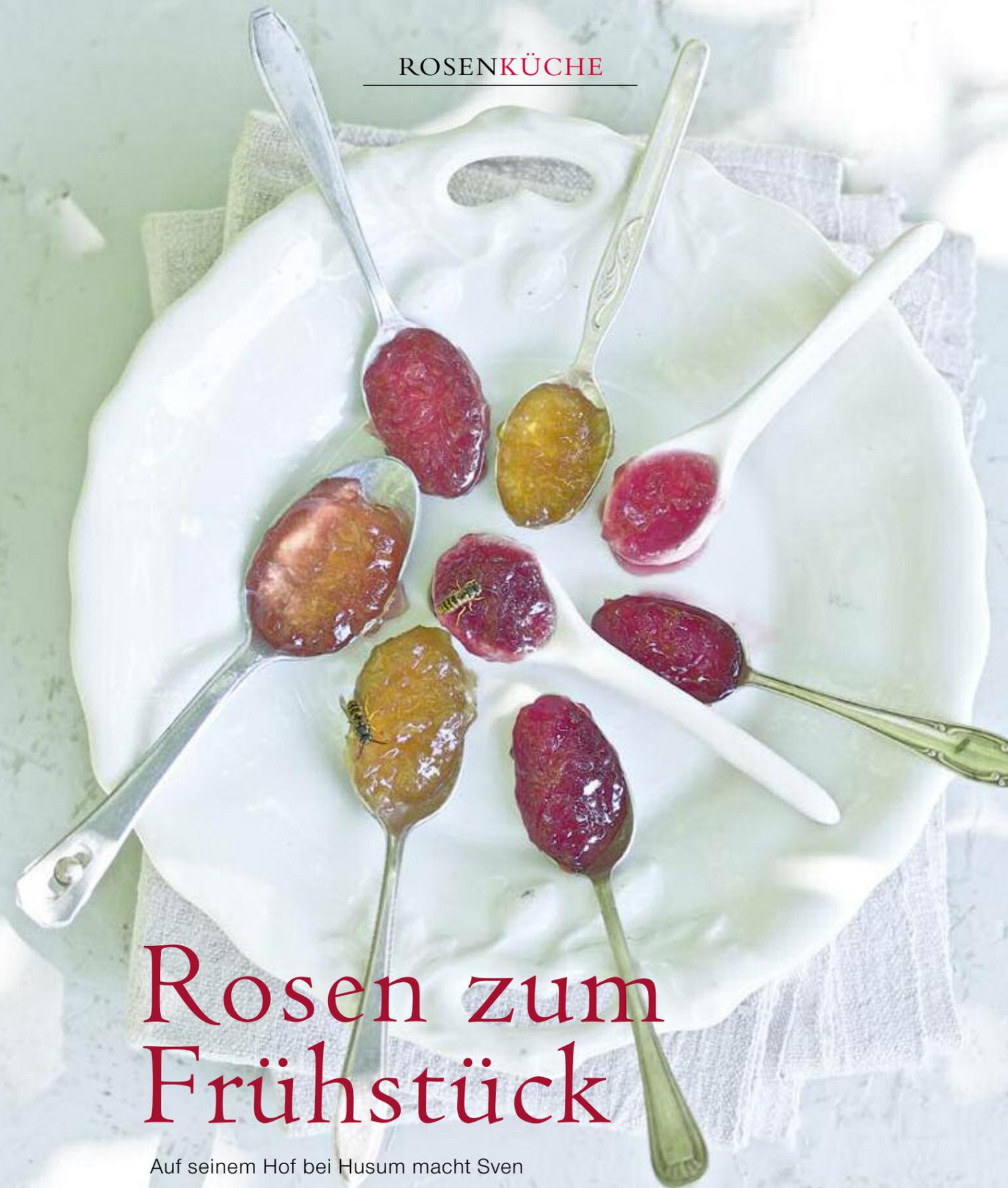




ERNTE beim Rosenbauer:  
Sven Jacobsen zupft die  
Blüten morgens, trocken  
und frisch müssen sie  
sein. ROSENKONFITÜREN  
sind seine Spezialität.

ROSENKÜCHE



# Rosen zum Frühstück

Auf seinem Hof bei Husum macht Sven  
Jacobsen aus Blütenblättern Marmelade und  
Gelee: Rezepte und Tipps vom Duftkoch.

Text **Elke von Radziewsky** Foto **Stephan Abry**



**ROSENWASSER** selbst gemacht: Der Rosenkoch lässt die Blütenblätter mit Wasser und Zitronensäure 24 Stunden ziehen.



**EIN SIEB** braucht Sven Jacobsen, um das Rosenwasser abzugießen, aus dem er mildes Gelee macht. **EIN PÜRIERSTAB** zerhackt die Blätter im Rosenwasser fein, das dann zu Marmelade wird. Sie schmeckt kräftiger als Gelee. **GEKOCHT** wird wie bei anderer Konfitüre auch mit Gelierzucker.



**F**ES TUT FAST EIN WENIG WEH, Sven Jacobsen bei der Ernte zuzuschauen: Knack, und wieder fällt eine abgezapfte Blüte in sein Körbchen. „Rosen schmecken am besten, wenn sie am schönsten sind – leider“, erklärt der Rosenbauer und betrachtet eine „Wenlock“. Ganz frisch ist sie und in voller Blüte. Perfekt. Knack. „Viele nehmen zum Kochen alte Blüten, weil sie sich erst daran erfreuen wollen. Aber man muss sich zwischen dem optischen und dem kulinarischen Genuss entscheiden.“ Knack.

Eine stete Brise durchkämmt seinen „Rosengarten am Deich“ auf der Halbinsel Nordstrand bei Husum. „Die Meerluft hält Schädlinge fern“, sagt Jacobsen. Flankiert von Pappeln und Weiden wachsen über eine Obstwiese verstreut 500 Rosenstöcke, 170 Sorten, sieben davon hat der 45-Jährige nach vielen Tests zum Kochen auserkoren. Aber wie kommt ein Landwirt dazu, vom Feld an den Herd zu wechseln? „Meine Schwiegermutter gab uns ein Rezept für Erdbeer-Rosengelee, so fing das an“, erinnert sich Jacobsen. Das war vor neun Jahren. Weil der Betrieb zu klein war und die Schweinezucht sich nicht mehr rentierte, hatten die Jacobsens auf ihrem Hof Erdbeerfelder und Rosenbeete angelegt, um Ausflügler anzulocken. Der Duftaufstrich entwickelte sich zum Renner – und Jacobsen begann mit Rosen und Rezepten zu experimentieren. Dabei folgte er einfach seiner guten Nase: „So wie eine Rose riecht, schmeckt sie meistens auch.“

Heute hat die Rose in Jacobsens Küche einen festen Platz, nicht nur als Brotaufstrich: Er setzt Likör an, mit dem sich Rosenbowlie mixen lässt, ein Löffelchen Konfitüre gibt mildem Käse das gewisse Etwas, verfeinert Saucen und sogar Senf. Jacobsens Geheimtipp: Rosen-Törtchen. „Etwas Marmelade auf den Boden streichen, mit Erdbeeren belegen – mehr braucht man nicht.“





## Rosen für Konfitüre

**1 LADY LIKE** Öfterblühende, buschige Strauchrose. Sie verleiht Gelee und Marmelade ein zartes Rosenaroma und ist beliebt bei allen, die starken Rosengeschmack als zu parfümig empfinden. (Dosierung: 10 Blüten auf 1 L Wasser)

**2 AUGUSTA LUISE** Öfterblühende, buschige Teehybride. Sie besitzt ein fruchtiges Aroma mit einem leichten, unaufdringlichen Rosengeschmack. (Dosierung: 15 Blüten auf 1 L Wasser)

**3 CHARLES AUSTIN** Öfterblühende, buschige Strauchrose. Gibt ein frisches Rosenaroma mit Betonung auf Apfel. (Dosierung: 15 Blüten auf 1 L Wasser)

**4 OLD PORT** Öfterblühende Strauchrose. Rosenbauerin Kerstin Jacobsen schmeckt sie am besten – wegen ihres fruchtig, beerigen Rosenaromas. (Dosierung: 25 Blüten auf 1 L Wasser)

**5 MME ISAAC PEREIRE** Öfterblühende, kleine Kletterrose (circa 3 m). Sven Jacobsen mag sie am liebsten für ihr orientalisch-fruchtiges Rosenaroma, bei dem Zitrone für Frische sorgt und den Rosengeschmack mildert. (Dosierung: 15 Blüten auf 1 L Rosenwasser)

**6 WENLOCK** Öfterblühende, buschige Strauchrose. Der Favorit bei Jacobsens Kundschaft: intensives orientalisches Rosenaroma, das an Parfüm erinnert. (Dosierung: 20 Blüten auf 1 L Wasser)

**7 ROSE DE RESHT** Öfterblühende, kompakte Strauchrose. Kräftiger Rosengeschmack ohne Parfümaromen. (Dosierung: 50 Blüten auf 1 L Wasser)

### ROSENREZEPTE

#### Welchen Blüten schmecken?

Je stärker der Duft, desto kräftiger die Konfitüre. Zu schwer sollte er nicht sein, sonst gerät die Konfitüre zu parfümiert. Seine sieben Favoriten präsentiert Sven Jacobsen oben. Aber es macht auch großen Spaß, selber heraus zu finden was gut schmeckt.

#### Rosengelee

ZUTATEN FÜR 7 GLÄSER À 225 GRAMM

Je nach Rosenart 10 bis 50 Blüten (siehe oben), 1 Liter Wasser, Zitronensäure, 1 kg Gelierzucker (Bio-Qualität ist ungeeignet. Man benötigt zuviel davon um das Rosenaroma heraus zu kitzeln)

**ZUBEREITUNG:** Die äußeren Blütenblätter entfernen, die restlichen abzupfen. Mit 1 Liter warmem Wasser aufgießen, 3 Spritzer Zitronensäure zugeben. Das Gefäß abdecken. Alles 24 Stunden ziehen lassen. Rosenwasser durch ein Sieb gießen, auffangen (circa 700 ml) und mit Gelierzucker 4 Minuten kochen. In sterile Gläser füllen, verschließen, über Kopf abkühlen lassen.

#### Rosen Marmelade

ZUTATEN FÜR 8 GLÄSER À 225 GRAMM – siehe Rosengelee

**ZUBEREITUNG:** Rosenwasser herstellen wie im Geleerezept. Blätter darin pürieren: je feiner, desto besser! Dann mit Gelierzucker 4 Minuten kochen. In sterile Gläser füllen, verschließen, über Kopf abkühlen lassen.

→ Weitere Informationen ab Seite 104