



„Einmal Käfer in einer Rosenblüte sein...“

M

it einem geerbten Hof, zu klein, um noch ertragreich zu sein, fing alles an. Und weil Sven Jacobsen ohnehin lieber Gärtner als Bauer sein wollte, begann er Erdbeeren anzubauen – eine Übergangslösung. Zu seiner wahren Berufung fand er, nachdem ihm ein Rosenmarmeladenrezept in die Hände gefallen war. Heute ist sein „Rosengarten am Deich“ im nordfriesischen Flachland eine betörende Oase. Selbst bei glühender Hitze bleibt es kühl

unter den Zwetschgen-, Quitten- und Apfelbäumen, die Jacobsen als junger Mann aus reiner Lust und Liebe pflanzte. Eine ungezähmte Brombeerhecke wallt erhaben über ein stillgelegtes Gartenhaus. Und auch die Rosenbeete kommen ohne System und industrielle Nüchternheit aus. Die Sorten sind nach dem Zufallsprinzip gepflanzt, man muss sich schon auskennen, um sie bei der Ernte nicht zu vermischen. Den Pflückern hilft ihr spezifischer Duft, denn auf den kommt es an bei den Blütenmarmeladen, auf die Sven Jacobsen sich spezialisiert hat.

*Diese Seite: Sven Jacobsen in seinem Garten auf der friesischen Halbinsel Nordstrand nahe Husum.
Rechte Seite: Transparentes Kleid und BH von CÉLINE.*



Der Marschboden und das milde Seeklima sind ideal für die Aufzucht der edlen Pflanzen. Sein Marmeladenprogramm besteht aus zwölf Blütensorten, von denen jede dezidiert anders schmeckt. „Es kommt nur darauf an, dass sie duften, das ist das Entscheidende. Die Duftaromen bilden den Geschmack“, erläutert der Gärtner. Und tatsächlich ist die Verlagerung des

Dufts auf die Zunge eine Begegnung der übersinnlichen Art. „Oft ist der Geschmack stärker als der Duft“, so Sven Jacobsen. „Die Blätter werden mit der gezuckerten, eingekochten Rosenblüte mitgegessen.“

Gräfin Hardenberg, Augusta Luise, Munstead Wood, Wenlock, Jude the Obscure, Rose de Resht heißen die alten Sor- →



ten. Wenn der Tau in der Morgensonne verdunstet ist, werden die schönsten, noch leicht geknüllten Blüten abgeknipst, ihre Blätter geerntet und dann bis zu ihrer Verarbeitung vakuumverpackt eingefroren. Die ursprüngliche Heimat der Rosen, die einst aus China, Persien und Sibirien nach Europa kamen, macht sich mit süß-zitronigen Aromen, Aprikosen- und Litschi-Noten bemerkbar.

Die Verkostungen der Rosenblütenaufstriche von Sven Jacobsen sind für den Gaumen so aufregend wie eine Weinprobe, doch auch im Champagnerglas und im Salatdressing bewirken

die Blüten geschmackliche Wunder. Wenn der Gärtner den Bienen, Faltern und Hummeln zusieht, die durch seinen Garten schwirren, gleicht sein feines Gesicht selbst einer Rose. „Ich möchte für eine Nacht einmal Käfer in einer Rosenblüte sein“, sagt er sehnsüchtig und lacht verlegen.

Mehr Informationen und Bezugsquellen: Rosenfeines.de.

Rechte Seite: Männerparka in Silber, gemusterter neongelber Blouson, silberfarbene Bluse, schwarzes Tanktop, braune Jogginghose und Accessoires, alles von PRADA.