



Rosige Aussichten

Von Schweinen über Erdbeeren zu Rosenblüten – Sven Jacobsens Berufsbiografie ist schon besonders. So wie der Nordstrander selbst, der auch nach 30 Jahren auf der Halbinsel immer noch ein bisschen ein Zugezogener geblieben ist. Wer lebt hier schon von Blütenblättern? Doch Sven Jacobsen hat mit seinen süßen Aufstrichen der Marke Rosenfeines das gefunden, womit er sein persönliches Glück leben kann.

Text: Anneke FRÖHLICH · *Fotos:* Andreas BIRRESBORN und Jörg OESTREICH



„Manches hätte ich mal gleich sein lassen sollen“, sagt Sven Jacobsen. Es schwingt keine Bitterkeit in seiner Stimme mit; eher scheint er fast ein wenig amüsiert über seine Geschichte und die steinigen Pfade, die er zwischendurch gegangen ist. Viel zu spüren ist von diesen Umwegen nichts mehr, wenn man Sven Jacobsen heute in seinem Garten trifft. Die bunte Blütenpracht der Rosen betört die Sinne, warme Luft streichelt die Haut, im Laub der Pappeln rauscht der Wind. Selbst das verwilderte Gewächshaus hat Charme. Der Gesprächspartner mit dem weißen Bart setzt seinen breitrempigen Hut auf und blinzelt in die Sonne. Es ist wie in der „Landlust“, aber ohne aufwendige Inszenierung, oder wie in den Kinderbüchern von Pettersson und Findus, nur dass der Kater fehlt.

Sven Jacobsen schmunzelt, derlei Vergleiche hat er schon oft gehört. „Ein bisschen zu ‚naturnah‘ ist mir das eigentlich, aber es fehlt die Zeit, um für mehr Ordnung zu sorgen.“ Hin und wieder nimmt er sich mal die eine, mal die andere Ecke des 11.500 Quadratmeter großen Grundstücks vor und weist die allzu selbstbewusst vordringende Natur in ihre Schranken. Meist aber konzentriert er sich auf die blühenden Areale des Gartens. Sie liefern ihm den Rohstoff für sein Produkt, mit dem er eine echte Nische besetzt hat: Aufstriche aus Rosenblüten. „Viele stellen aus Rosenwasser, Geliermittel und Farbstoff Rosengelee her – aber das, was ich mache, ist etwas ganz anderes“, betont der 55-Jährige.

Verwendet werden die ganzen Blütenblätter, fein säuberlich nach Sorten getrennt, mit Gelierzucker und Wasser zu aromatischen Kreationen eingekocht. Sie schmecken zum Frühstück auf Butterbrot, zu Käse und Fleisch oder als Zutat wunderbarer Desserts und Torten. Warum ist noch niemand anderes auf diese Idee gekommen? „Ehrlich gesagt steht der Aufwand in keinem Verhältnis. Das kann man nur mit ganz viel Leidenschaft machen“, sagt Sven Jacobsen lapidar. In der Saison müssen die Blüten jeden Tag geerntet, aufwendig verlesen, vakuumiert und eingefroren werden. Später folgen Einkochen, Abfüllen, Etikettieren. Alles ist Handarbeit. Bei ihm habe sich diese Leidenschaft „so ergeben. Wenn mir jemand vor 30 Jahren gesagt hätte, was ich heute mache, hätte ich ihm einen Vogel gezeigt.“

Andererseits: Schon als junger Bengel half er seiner Mutter liebend gern im Gemüsegarten – „was für andere Strafarbeit war“. Mit 17 kam er von Eiderstedt nach Nordstrand, um auf dem Hof seines Großvaters eine landwirtschaftliche Lehre zu beginnen. „Ackerbau, das war meins – anpflanzen, wachsen lassen, ernten.“ Nach der Lehre übernahm er den großelterlichen Betrieb mit Getreideanbau und Sauenhaltung. „Eigentlich war das damals schon ökonomisch sinnlos“, blickt Sven Jacobsen zurück. So stellten seine Frau und er sich ab Mitte der 1990er-Jahre neu auf: Die Schweine wurden abgeschafft, das meiste Land verpachtet, auf dem Rest Erdbeeren angebaut. Das ging ein paar Jahre gut, aber dann blieben die Selbstpflücker weg. Hätten die Jacobsens damals nicht schon Erdbeerkonfitüre für den Hofladen hergestellt und Rosen für einen Schaugarten gepflanzt – wer weiß, wie die Geschichte weitergegangen wäre. So aber fing der Nordstrander Feuer fürs Einkochen, und seine Schwiegermutter legte ein altes Rezept für Rosenblütengelee auf den Tisch. Und weil der Landwirt schon immer gern Neues ausprobierte, landeten schließlich die Rosenblüten in Marmeladengläsern, auf eine Weise veredelt wie nirgendwo sonst.



Enormer Aufwand: Sven Jacobsens Rosenblütenernte ist reine Handarbeit. Die sortenrein getrennten Blütenblätter püriert er grob mit etwas Wasser und kocht sie dann mit Gelierzucker ein.



„Ich war schon immer mehr Gärtner als Bauer, auch wenn ich das damals noch nicht wusste“, resümiert er, und rückblickend erscheint einiges plötzlich logisch. „Es hat aber sechs, sieben Jahre gedauert, bis das mit den Rosen ein ernsthaftes Geschäft wurde.“ Inzwischen hat sich Rosenfeines bundesweit in Feinschmeckerläden und bei ausgewählten Gastronomen einen Namen gemacht, kann Sven Jacobsen von seinen zwölf Sorten leben. „Von der Arbeit her müsste ich jemanden dazu haben, vom Verdienst her geht das nicht“, sagt er und lädt zum Testpflücken ein. Hat man die erste Hemmung überwunden, prächtige Rosenblüten einfach abzuknipsen, macht das Ernten richtig Spaß. Doch man bekommt auch eine Ahnung davon, wie viel Arbeit die Jahresmenge von rund 400 Kilogramm Blüten bedeutet – der fluffig-duftende Eimerinhalt wiegt fast nichts. „Hier, diese rote Rose de Resht: Wenn die in voller Blüte steht, erntet man am Tag schon mal eine Wanne voll. Ich habe so manches Mal gedacht, da würde ich gern mal drin baden. Das muss irre sein.“ Für solchen Luxus ist in der Ernte nun wirklich keine Zeit. Und die Blüten sind viel zu kostbar. Was schon für den Ertrag der 1.000 eigenen Rosenpflanzen gilt, ist bei der Sylter Rose erst recht ein Thema: Die Nachfrage übersteigt das Angebot. „Davon könnte ich das Vier- oder Fünffache produzieren – alles, wo Sylt draufsteht, verkauft sich wie von selbst.“ Alljährlich im Mai nutzt Sven Jacobsen eine Woche vor dem ersten Erblühen im eigenen Garten, um auf Sylt die begehrte Rosa rugosa zu pflücken. „Extrem mühselig, weil jede Blüte nur fünf Blütenblätter hat.“ Trotzdem lohnt sich das Geschäft – so sehr, dass ein Landwirtschaftskollege auf sandigem Schleswiger Boden inzwischen die Sylter Rose für Rosenfeines anbaut.

Neue Sorten im eigenen Garten dagegen habe er sich verboten. „Meine Frau hat immer gesagt: ‚Was willst du denn unbedingt wieder Neues, du hast doch genug.‘ Sie hatte ja recht, aber ich bin halt schon immer so gewesen.“ Sven Jacobsens Frau starb im vergangenen Jahr, und die drei Söhne haben „alle was Vernünftiges vor“, sagt der Vater. „Es wäre schön, wenn das jemand weiter macht, aber man muss das auch realistisch sehen: Es funktioniert nur so einigermaßen, wie ich es jetzt mache.“ Sein Großvater würde mit dem Kopf schütteln, wenn er sehen könnte, wie sich die Landwirtschaft entwickelt hat und wovon sein Enkel hier auf dem Hof jetzt lebt, meint Sven Jacobsen. Von den Nordstrandern werde er eher belächelt. „Diejenigen, die mein Zeug kaufen, kann man wohl an einer Hand abzählen“, erzählt er und lacht. „Ich habe ja so viel versucht, da denken viele, was der schon wieder für eine Idee hat.“ Dass nun etwas geklappt hat, freut ihn einfach selbst. „Früher habe ich große Mengen zum kleinen Preis verkauft, jetzt verkaufe ich kleine Mengen zum großen Preis.“ Vor allem aber ist er stolz auf seinen Garten. „Schon als Kind fand ich solche alten Gärten toll, und mit dem, was ich hier in 30 Jahren geschaffen habe, habe ich mir diesen Traum erfüllt.“



Rosenfeines · Sven Jacobsen

Osterdeich 106
25845 Nordstrand
Tel. 048 42-10 12
www.rosenfeines.de

