

FOTO: CANICULA - FOTOLIA.COM



## AUF EINE TASSE KAFFEE

Probier's mal mit Gemütlichkeit! Das geht am besten beim Entspannen, Snacken, Kuchenfuttern im Lieblingscafé. Wo aber finden sich hierzulande die reizvollsten? Wir waren für Sie unterwegs und laden ein auf ein Verweil-Käffchen. Frei nach dem Motto: „Komm, ich zeig dir was!“

*Heute in Radekow:  
Rosen Café*



# Sayōnara, Klapperstorch

Zur Zeit der Störche ist es beinahe kinderleicht, das Rosen Café von Akiko Hashimoto in der Uckermark zu finden. Besucher folgen einfach dem Flug der Schwarz-Weiß-Röcke. Gleich am Ortseingang von Radekow begrüßen sie jedweden Ankömmling mit fröhlichem Geklapper. Sind die fliegenden Navigatoren in die warmen Länder abgezogen, führt der Duft der Rosen hin zum Café.

Von Gerlinde Bauszus

**RADEKOW.** „Hier wollten wir immer schon mal hin“, freuen sich die Gäste aus Schwedt während ihnen zum Nachschmecken der Klassiker des Radekower Rosen Cafés serviert wird: Rosentorte mit Erdbeergelee, Himbeeren und natürlich verfeinert mit den Blüten der Uckermärker Küchenrose. Sie ist die Lieblingsrose von Akiko Hashimoto, der Chefin des im vorigen Sommer eröffneten Refugiums. Mancher mag jetzt überlegen, Uckermark und Japan, Rosen und Torte – wie kommt das eigentlich alles zueinander?

All jenen erzählt die 57-jährige gern ihre Geschichte: In Tokio geboren und aufgewachsen, beginnt die Reise der studierten Marketingfrau in Frankfurt/am Main, wo sie in der Kosmetikbranche weltweit unterwegs war. Irgendwann erreichte sie eine Anfrage aus Ost-Berlin. „Das war 1989, noch vor der Wende“, erzählt Akiko Hashimoto. „So kam ich nach Ostdeutschland und entdeckte dabei die Uckermark.“ Dieser Landstrich habe sie sofort „total beeindruckt“, sodass Stück für Stück die Idee heranwuchs, irgendwann zu bleiben, ein Leben inmitten dieser ursprünglichen Natur aufzubauen, sich selbstständig zu machen. Und so geschah es auch: Akiko Hashimoto kauf-



Akiko Hashimoto mit ihrer Lieblingsrose, der Uckermärker Küchenrose.

FOTOS: BAUSZUS/HASHIMOTO

te sich ein Haus in Brüssow, und wurde in der Uckermark sesshaft. „Das war das Fundament für mein heutiges Leben“, erzählt sie weiter. So gibt es bereits seit drei Jahren ihre Catering-Firma – mit Fingerfood, Buffets, Hochzeitstorten, Kochkurse, Events sowie Seminare gehören dazu, und das Rosen Café.

Wie sie auf die Rose gekommen sei? „Da sich mein Café auf dem Hof der Bioland Rosenschule befindet, liegt der Name nahe. Vor allem aber sind Blüten Teil japanischer Ess-Kultur.“ Dabei gehe es nicht nur um den Geschmack, sondern um gesundheitliche Aspekte. Naturbelassene, saisonale Zutaten gehörten genauso dazu wie eine schonende Zubereitung

„Die Buchstaben des Wortes „Essen“ bedeuten im Japanischen sinngemäß „Der Mensch fühlt sich wohl.“ In diesem Sinne bereite ich kulinarische Köstlichkeiten und inszeniere diese farbenfroh.“

(Akiko Hashimoto)

und die besondere Art des Anrichtens. In dieser Tradition koche sie. „Japanische Rezepte, umgesetzt mit Produkten aus der Region.“ Der Kaffee wird von Hand aufgebrüht und die Bohnen vorher von Hand gemahlen. Einer der süßen Kreationen sei Schokoku-

chen mit Obst und Gemüse. Einzigartig. „Das gefällt den Gästen“, freut sich die Mutter einer 21-jährigen Tochter, die Soziologie in London studiert.

Viele Zutaten kommen übrigens aus ihrem Brüssower Garten. „Es ist mir wichtig, welchem Boden Obst und Gemüse entwachsen sind“, erklärt sie. „Denn in meine Erde kommen nur Heu und Kaffeesatz als Dünger.“

Wer ins Café von Akiko Hashimoto kommt, müsste vielleicht noch wissen, dass die Tagesangebote je nach Saison wechseln und spezielle Wunsch- und Lieblingstorten vorbestellt werden sollten. [dasrosencafe-uckermark.de](http://dasrosencafe-uckermark.de)

**Kontakt zur Autorin**  
g.bauszus@nordkurier.de

## Rosen Tiramisu

### Zutaten

500g Himbeere roter Johannisbeeren, frisch  
100 g Puderzucker  
500 g Schmand oder Saure Sahne  
200 g Schlagsahne  
Ca. 1/2 Packung Biovegan

Gelierzucker ohne Kochen Bourbon-Vanille (echte) Biskuitteig (in kleine Würfel geschnitten) ca 50g frische Rosenblätter  
Gold Zucker Perlen, Kakao

### Und so wird's gemacht

Die Beeren waschen (sofern nötig) und trocken tupfen. Mit dem Saft der Zitrone 60 g Puderzucker verrühren und beiseite stellen. Schmand, den restlichen Puderzucker und Gelierzucker mit einem Rührgerät schaumig rühren. Sahne und Vanille steif schlagen und unter die Schmandmischung heben. Nun den Biskuitteig in eine Glasschale legen und jetzt abwechselnd die Johannisbeeren, die Schmandcreme und die Rosenblätter solange in Schichten übereinander geben, bis alles aufgebraucht ist. Das Tiramisu mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit den restlichen Rosenblättern und Goldperlen (aus Zucker) sowie Kakao garnieren. Akiko Hashimoto wünscht Guten Appetit!



FOTO: AKIKO HASHIMOTO



Himbeer-Rosen-Torte: eine Kreation von Akiko Hashimoto.



„Einwandfrei“ schmeckte diesen vier Café-Besuchern aus Schwedt die Rosentorte. „Wir kommen gern wieder“, sagten sie einhellig.



„Entspannen, inspirieren, genießen“ heißt es beim Schlendern durch den Garten und die angrenzende Bioland Rosenschule.



Am Ortseingang Radekow begrüßte dieser Storch die Gäste.