



MY FELDT

# Rosensirup und Wildapfelgelee

REZEPTE  
UND GESCHICHTEN

atVERLAG



# INHALT

## 11–17 Grundlagen

- Wie macht man aus Beeren Saft? • Gelierprobe •
- Saubere Flaschen und Gläser sind ein Muss • Jeden Tag einen Saft •

## 18–61 Marmelade aus Kiefernzapfen, die Jagd auf Löwenzahn und der Traum vom eigenen Hustensaft

- Brennnesselsaft mit Fenchelsamen • Kiefernzapfenmarmelade • Fichtentriebsirup •
  - Eingelegte Fichtentriebe • Löwenzahnsirup • Blut-Johannisbeersirup •
    - Sirup aus Veilchen und Blättern der Schwarzen Johannisbeere •
    - Veilchensirup des kleinen Mannes aus Gartenstiefmütterchen •
- Rhabarberkompott mit Süßdolden • Rhabarber-Minz-Saft • Eingelegter Rhabarber •
- Süßdolden-Zitronenverbena-Sirup • Magnoliensirup • Traubenkirschen-Flieder-Sirup •

## 62–169

### Lindenblütensirup, Kirschkrieg und die glorreichen Tage der Kamille

- Flieder-Holunderblüten-Sirup • Walderdbeermarmelade • Fliederblütensirup •
  - Eingelegte Blätter der Schwarzen Johannisbeere •
  - Wasser mit Aroma der Schwarzen Johannisbeere • Holunderblütensirup •
- Holunderblüten-Kartoffelrosen-Sirup • Öl mit Aroma der Schwarzen Johannisbeere •
- Rosensirup • Symphonie der Sommerblüte • Pfeifenstrauchsirup • Pfingstrosensirup •
- Erdbeermarmelade mit Vogesen-Rose • Rhabarber-Erdbeer-Saft mit Holundernote •
  - Erdbeersaft • Geißblattspritz mit Erdbeeren • Himbeermarmelade •
- Himbeersaft mit oder ohne Kamille • Mädesüßsirup • Mädesüß-Kamillen-Sirup •
- Sirup aus Strahlenloser Kamille • Minztee • Zitronenmelissensirup • Duftwickensirup •
  - Jostabermarmelade • Stachelbeergrütze • Stachelbeer-Kardamom-Marmelade •
  - Lindenblütensirup • Rotes Johannisbeergelee • Schwarzer Johannisbeersaft •
    - Roter Johannisbeersaft • Zitronen-Lavendel-Sirup mit Zitronenmelisse •
  - Weidenröschensirup • Kirschsaff • Kirschmarmelade mit roten Johannisbeeren •
- Gurkendrink • Eingelegte Gurke • Gurken-Relish • Himbeer-Heidelbeer-Marmelade •
- Heidelbeersaft mit Mädesüß (oder ohne) • Heidelbeer-Himbeer-Saft • Heidelbeermarmelade •
  - Brombeer-Zierquitten-Gelee • Brombeermarmelade mit Zimt und Vanille •



## 170–255

### Wildapfelgelee, die Trauer um Bäume und nie reifende Trauben

- Sanddorn-Apfel-Marmelade • Sanddorn-Vanille-Saft • Sanddorn-Himbeer-Saft •
- Aprikosen-Vanille-Marmelade • Eingelegte Pfirsiche • Allackerbeermarmelade •
  - Eingelegte Zwiebeln mit Blättern der Schwarzen Johannisbeere •
    - Pflaumen-Zwiebel-Marmelade • Moltebeerkompott •
  - Grüne Tomatenmarmelade mit Vanille und Zitrone • Tomatenketchup •
    - Kürbischutney • Eingelegter Kürbis • Holundersaft • Wildapfelgelee •
- Traubengelee aus unreifen Trauben • Traubensaft • Apfelsaft • Milder Apfelsirup •
  - Apfelmus • Getrocknete Apfelfringe • Zierquittensaft • Quittenmarmelade •
    - Birnenkompott mit Zimt und Vanille • Birnen-Safran-Marmelade •
- Waldmeistersirup mit Birnennote • Birnen-Karotten-Marmelade • Schlehensaft •
  - Preiselbeeren im Glas • Preiselbeerkompott • Preiselbeersaft •
    - Preiselbeer-Apfel-Marmelade mit Sternanis • Vogelbeermarmelade •
- Vogelbeerketchup mit Hagebutten und Sanddorn • Hagebuttensuppe mit Sanddorn •
  - Hagebutten-Apfel-Marmelade mit Zimt •

## 256–281

### Feigenmarmelade, Glühwein für Zartbesaitete und die Sehnsucht nach gekauftem Saft

- Holunderglühwein (für Zartbesaitete) • Apfelglühwein • Preiselbeerglühwein •
  - Marmelade aus getrockneten Feigen • Orangensaft •
- Limonade aus Zitrusfrüchten • Zitronen-Limetten-Limonade mit Minze •
  - Rosa Grapefruit-Ingwer-Marmelade • Süße Zitronencreme •
    - Salzzitronen • Marmelade aus Zitrusfrüchten •
      - Blutorangenmarmelade •
    - Maracuja-Mango-Marmelade mit Apfel •

## 282 • Register

## 286 • Dank





## *Jeden Tag einen Saft*

In diesem Buch komme ich öfter darauf zurück, dass man keine vierzehn Flaschen Saft braucht, die den Keller verstopfen oder die Zwanzig-Quadratmeter-Wohnung komplett voll stellen. Man kann auch einfach immer nur einen Saft machen, den genießen und dann den nächsten herstellen. Es ist ja klar, dass es toll ist, 28 Liter Erdbeersaft zu kochen und im Laufe des Jahres jederzeit davon trinken zu können. Aber es ist genauso toll, Fliederblüten zu pflücken und daraus Sirup zu machen und ihn innerhalb einer Woche auszutrinken. Wenn der Holunder blüht und man gerade Lust hat, dann macht man daraus einen Sirup und genießt ihn eiskalt an einem Sommertag. Danach will man vielleicht lieber einen anderen Saft oder Sirup. Setzen Sie sich nicht unter Druck, fühlen Sie lieber den Zucker und den Blütenduft Ihre Kehle hinunterrinnen, das ist genauso toll wie ein Saftvorrat, der für drei Nobelpreisverleihungen reichen würde.

Man kann seinen Vorrat auch aus mehreren haltbareren Säften aufbauen. Sirup aus Blüten hat eher eine kurze Haltbarkeit, da er über Nacht kalt ziehen muss, um das Aroma zu extrahieren. Dann sollte man den Sirup auf keinen Fall erhitzen, um die empfindlichen Aromen nicht zu zerstören. Der Geschmack könnte dadurch nämlich verloren gehen oder er verändert sich und verliert seine Frische. Deshalb hält ein Sirup aus Blüten meiner Meinung nach im Kühlschrank etwa eine Woche, und ich bereite in den Rezepten keine großen Mengen zu. Man kann Sirup aber auch einfrieren. Hier empfehle ich die Verwendung von Plastikflaschen, die nicht zu voll gemacht werden, da sich die Flüssigkeit beim Einfrieren ausdehnt.

Saft aus Früchten oder Beeren wird eigentlich immer gekocht, und deshalb hält er sich ein Jahr oder auch zwei, wenn Sie ausreichend Zucker verwenden. Saubere, sterilisierte, warme Flaschen und Gläser sind ein Muss, wenn Saft oder Marmelade lange bevorratet werden sollen, ohne zu schimmeln. Das geht nur durch Hitzekonservierung. Nach dem Öffnen der Flasche oder des Glases sind diese noch ein bis drei Wochen haltbar.

Unter dem Strich sollten Sie also Ihre Arbeit in die richtigen Dinge investieren! Sirup aus Blüten mit kurzer Haltbarkeit: weniger Flaschen machen. Für einen Saftvorrat konzentrieren Sie sich auf Saft aus Beeren und Früchten.

# Blut-Johannisbeersirup

Nanu, was sind denn bitte Blut-Johannisbeeren? Das werde ich Ihnen erklären, es sind die Johannisbeeren des Frühlings, so ungefähr. Ich habe diesen Busch immer als falsche Johannisbeere bezeichnet, weil die zerriebenen Blätter und Blüten so stark nach Johannisbeere riechen. Unzählige Male habe ich von meiner Treppe aus schon Hunderte von Hummeln beobachtet, die erwachen und diesen Busch umschwärmen. Es scheint ihre erste Mahlzeit nach dem Winter zu sein, und ich kann mich des Gedankens nicht erwehren, dass sie beim Fliegen verschlafen aussehen.

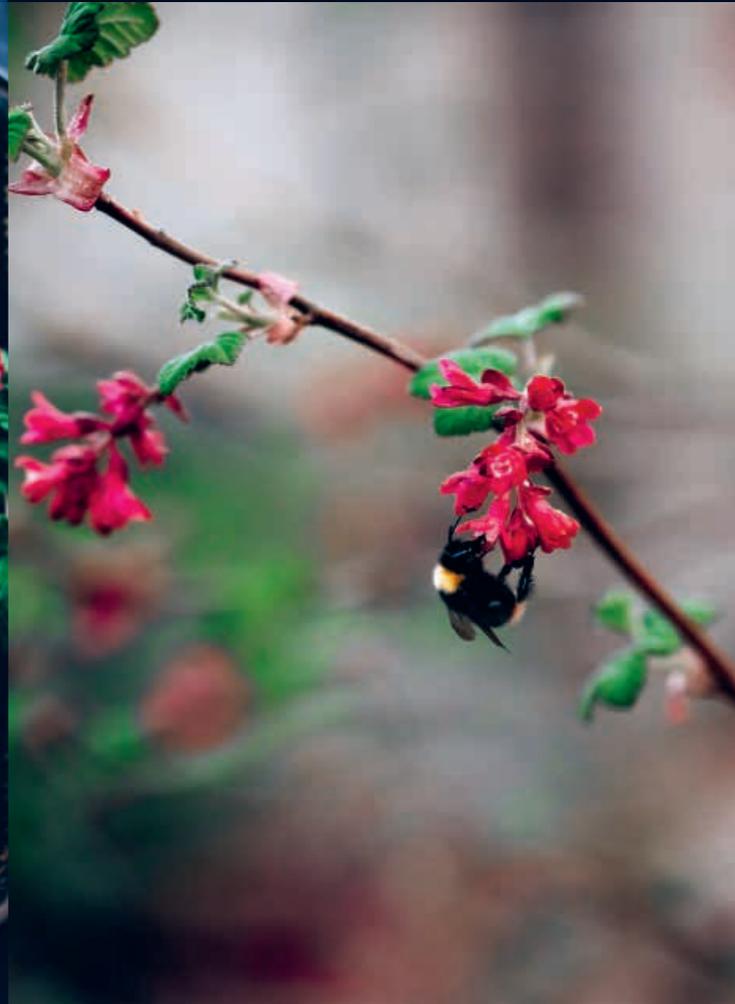
Als ich anfang, über dieses Buch nachzudenken, dachte ich, ich hätte schon aus allem, was es gibt, Saft oder Marmelade gekocht, aber weit gefehlt. Ich hatte ja noch nicht einmal richtig begonnen. Es zeigte sich, dass es sich bei dem Strauch vor meinem Fenster um Blut-Johannisbeeren handelt, schön, oder? Und es zeigte sich, dass er verteuftelt gut darin ist, Sirup sein Aroma und sogar seine Farbe zu verleihen. Hier folgt also ein Frühlingstraum in Rosa mit dem Aroma roter und schwarzer Johannisbeeren in einem.

Wenn man selbst einen solchen Busch hat oder jemanden kennt, muss man sich einfach an ihm bedienen. Aber denken Sie daran, auch Blüten für die Hummeln übrig zu lassen, für ihre erste Mahlzeit nach dem Winterschlaf.

## ERGIBT ETWA 700 ML

30 g Blut-Johannisbeerblüten  
110 ml frisch gepresster Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)  
330 ml Wasser  
400 g Zucker

1. Die Blut-Johannisbeerblüten in eine Schüssel oder ein größeres Glas geben. Den Zitronensaft hinzufügen.
2. Das Wasser und den Zucker in einem Topf kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Zuckersirup über die Blut-Johannisbeerblüten geben. Mit Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken und 2 volle Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Absieben und in saubere, sterilisierte Flaschen füllen. Der Saft hält sich 1–2 Wochen, für eine längere Haltbarkeit einfrieren. Am besten schmeckt er mit Sprudelwasser verdünnt.





# Rosensirup

Schmeckt das wie Rosenwasser? Dann probiere ich das nicht, ist vielleicht Ihr Gedanke. Aber er schmeckt nicht wie Rosenwasser, sondern nach Lebenslust und Liebe, wenn man sie sonst im Leben vermisst!

Er schmeckt nach Sommer und Euphorie, nach dem Duft von Kartoffelrosen in der Dämmerung und nach allem, was Sie sich in Ihrem Kühlschrank wünschen. (Es sei denn, Sie hassen den Duft von Kartoffelrosen, dann hat Rosensirup keine Chance bei Ihnen, dann werden Sie ihn vermutlich nie lieben.)

## ERGIBT ETWA 1½ LITER

Blütenblätter von 30 Kartoffelrosen oder einer anderen essbaren, duftintensiven Rose

290 ml frisch gepresster Zitronensaft (ca. 6 Zitronen)

fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 l Wasser

750 g Zucker

1. Rosenblätter, Zitronensaft und -schale in eine Schüssel füllen.
2. Das Wasser und den Zucker in einem Topf so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Zuckersirup über die Rosenblätter gießen. Abdecken, kühl stellen und 2 Tage ziehen lassen.
3. Die Rosenblätter abseihen und den Sirup in saubere, sterilisierte Flaschen füllen (Seite 13). Gekühlt 1–2 Wochen haltbar. Für eine längere Haltbarkeit einfrieren.





## *Das goldene Zeitalter der Kamille*

Als ich ungefähr neun oder zehn war, war eine der liebsten Beschäftigungen von mir und meinem besten Freund Challe, zu Hause in unserer Reihenhaussiedlung lange Reihen von Butterbrotorten zu kreieren. Auf einem Tisch mitten im Sandkasten. Ich fand sie ganz fantastisch. Ellenlang waren sie und mit Strahlenloser Kamille und Kies dekoriert. Zwischendurch auch ein schönes Blatt oder eine Beere. Ich erinnere mich an meine Überzeugung, dass wohl keiner auf der Welt so schöne Butterbrotorten machen könne wie wir.

Mama kam immer auf dem Weg vom Waschsalon vorbei und lobte uns.

»Ach nein, wie ist das möglich? Habt ihr die etwa gemacht?«

Der Stolz war grenzenlos. Unendlich.

»JAAAAAA, das ist möglich! Es ist wahr.«

Was war das Leben einfach, Sand, Kies und etwas Strahlenlose Kamille.

Aber das konnte sich auch schnell ändern. Nach einem kurzen Snack mit Mamas selbst gebackenen Graham-Brötchen gingen wir wieder nach draußen, um weiter Lob von den Nachbarn einzuheimsen. Aber als wir um die Ecke bogen, standen alle Nachbarn zusammen und lachten schallend, sie hielten sich die Bäuche vor Lachen. Sind wir so unterhaltsam, staunten wir. Aber das waren wir nicht. Mitten im Sandkasten stand mein kleiner Bruder Nicclas mit seinen fünf Jahren. Er hatte von meiner Mutter eine Packung OB-Tampons stibitzt und in unsere Butterbrotorten gestopft und noch dazu einige in Pfützen gestippt, um sie dann in den Bäumen am Sandkasten aufzuhängen. Er strahlte alle verschmitzt an und genoss die Aufmerksamkeit.

Das war das Ende der goldenen Ära der Butterbrotorte. Keiner erinnerte sich noch an unser Werk, denn die Tampondekoration war das neue Gesprächsthema der Straße!

»Heute keine Tampons«, war der einzige Kommentar, wenn sie an unseren Butterbrotkreationen vorbeiliefen. Die Freude an Kies und Kamille auf der Torte war vorüber.

## Wildapfelgelee

Überlegen Sie mal, wie viel wir in der Natur nur als Zierde wahrnehmen. Wildäpfel beispielsweise. Bis vor wenigen Jahren waren das für mich nur hübsche Bäume im Garten, die in einer Million hellrosa Kaugummibläschen erblühten und im Herbst für betrunkene Seidenschwänzchen sorgen, wenn diese die vergorenen Früchte aßen, dann gegen eine Scheibe flogen und sich das Genick brachen.

Nun soll es also auch noch eine Nutzfrucht sein. Das trifft es nicht ganz, denn die Äpfel sind sauer und zäh bis zum Gehtnichtmehr, wenn man sie roh isst, aber mit einer Unmenge an Zucker schmecken sie lecker und ergeben ein wunderbares Gelee. Und sie schmecken wie eine Apfelrose, also, wie wenn man einen Apfel isst und gleichzeitig an einer Rose schnuppert.

### ERGIBT 2-3 GLÄSER

350 g Wildäpfel

350 ml Wasser

75 g Zucker je 100 g Saft

1. Den kleinen Stiel der Äpfel entfernen und die Früchte gründlich waschen.
2. Die Äpfel grob hacken und mit dem Wasser in einen Topf geben. Aufkochen lassen, mit einem Deckel abdecken und etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen.
3. Die Äpfel in ein Passiertuch geben und etwa 30 Minuten über einer Schüssel abtropfen lassen oder ganz ausdrücken.
4. Den Saft abmessen und in einen Topf füllen. 75 g Zucker je 100 g Flüssigkeit hinzufügen. Unter Rühren aufkochen und etwa 10 Minuten kochen lassen.
5. Die Gelierprobe machen (Seite 12). Nach Bedarf länger kochen. Das warme Gelee in warme, sterilisierte Gläser füllen (Seite 13). Ungeöffnet und gekühlt hält sich das Gelee etwa 6 Monate, geöffnet 3-4 Wochen.





## DANK!

All meinen Freunden und meiner ganzen Familie, fast keiner genannt, aber keiner vergessen! Ich habe so viele tolle Menschen in meinem Leben, und es ist, wie wenn man in einem Kreis steht: Darin bewegen sich alle, die einem wichtig sind, manchmal etwas weiter am Rand und manchmal etwas weiter in der Mitte, je nachdem, wo man sich in seinem Leben befindet. Ein schöner Gedanke.

Ich nutze meist die Gelegenheit, mich bei ihnen mit kleinen Geschichten in meinen Büchern zu bedanken, weil ich sie so sehr liebe und so dankbar bin, dass ich Freunde habe, Menschen, die sich um mich kümmern, aber in diesem Buch bleibt es bei einem gemeinsamen Dank an euch alle, denn es sind keine Seiten mehr übrig. Trotzdem, gerade bei diesem Buch möchte ich mich bei allen bedanken, die während der Entstehung ein noch größerer Teil meines Lebens waren, mir bei Ängsten rund um das Buch geholfen und mich immer mit Input und Wissen angefeuert haben. Das heißt nicht, dass ich nicht noch mehr Menschen mag, und ich hoffe, ihr fühlt euch alle geliebt.

Linda Lomelino, meine unglaubliche Fotografin und Freundin, wie immer machst du einen brillanten Job, und wie immer gibt es niemanden, den ich lieber Fotos für mein Buch machen lassen würde. Wir haben mit diesem Buch wirklich gerungen, teils aufgrund persönlicher Tiefs, teils weil es sich gezeigt hat, dass das Fotografieren von Saft eine Herausforderung ist. Aber nun, da wir mit dem Buch in der Hand dastehen, muss ich zugeben, dass ich mit jedem Bild mehr erfrischende Lust aufs Kochen empfinde. Danke! Du bist unglaublich, auch wenn du deine Genialität selbst nicht begreifst.

Martin Ransgart, mein fantastischer Verleger, der Buch um Buch immer noch so sehr an meine Ideen glaubt und mich auf meine Art machen und arbeiten lässt. Du bist nicht nur mein Verleger, sondern mein Freund, du kümmerst dich, du meldest dich, und obwohl wir nicht immer mit einem Buch beschäftigt sind, bist du für mich da. Ich bin froh, dass du ein Teil meines Lebens bist.

Thomas Lundvall, mein brillanter Lektor! Welch ein Chaos wäre entstanden, wenn es dich nicht gäbe, einen Menschen mit einem größeren Verständnis für mein Chaos hätte ich nicht finden können. Immer mit einer Ruhe und einer tollen Einstellung bei der Sache. Wenige Bücher sind aus so viel Lachen entstanden wie dieses. So ist es, wenn wir zusammenarbeiten. Ich bin dafür so dankbar. Danke dir und danke dafür, dass du und Niklas nach viiiieelen Stunden des Grübelns dem Buch diesen Titel gegeben habt.

Lukas Möllersten, danke für deinen unglaublichen Einsatz dafür, das Buch in genau der Form zu machen, die mein Hirn und mein Herz sich wünschten. Du bist ein Phänomen im Vermitteln, eine La Ola für dich! Du warst so unglaublich aufmerksam, ohne dich von mir verrückt machen zu lassen, zumindest nicht hörbar! Ohne dich wäre das Buch nicht so wunderwunderschön geworden, du

behandelst all meine Illustrationen und unsere Fotos auf eine respektvolle Art. Du bist brillant, wie du aus den Puzzleteilen des Buches ein Ganzes geformt hast!

Meinen Kindern, Lykke, Ingrid, Cornelis und Florentin, ich liebe euch mehr, als ihr jemals ahnen werdet. Ihr mit all euren Wünschen, Gedanken und Eigenheiten, in Wut und Freude macht ihr mein Leben farbenfroher und lustiger. Ich liebe euch, wenn wir streiten und wenn wir einer Meinung sind, wenn ihr schlaft und wach seid. Ihr seid mein Leben.

Eric, ich bin so froh, mein Leben mit dir zusammen zu meistern, dass du meine Ideen nie ablehnst und bei allem mitmachst. Obwohl wir nie schlafen, obwohl uns manchmal die Zeit ausgeht, haben wir immer Spaß. JETZT ist endlich Schluss mit meiner Angst davor, dass ich das Buch nie fertig kriege, danke, dass du es durch diese Jahre mit mir ausgehalten hast. Danke, dass du meine Schlüssel findest, danke, dass du mir Eis kaufst, wenn ich es brauche, danke, dass du mir Kaffee ans Bett bringst. Danke, dass du der weltbeste Papa, Bonuspapa und Lebensgefährte bist. Mit dir ist das Leben schöner, ich liebe dich so unglaublich fest!

Putte, du bist die wichtigste Person in meinem Leben, mit dir lache ich am meisten, ich will ständig mit dir reden, und du bist die Person, ohne die ich nicht leben könnte oder wollte. Ich hoffe, wir können, wenn wir alt sind, noch nebeneinander im Heim wohnen. Danke, dass du immer mit Humor zu meinem Leben beiträgst. Danke, dass du jede Situation rettest, die ich vermässe, danke, dass du unsere Läden mit mir führst, danke für die Freude, Lebenslust und den ganzen Rest.

Fabian Kalf Hansen, danke, dass es dich gibt, jeden Tag in meinem Leben. Du bist unglaublich, du bist mein Idol und mein bester Freund. Jeden Tag eine SMS zu kriegen, in der steht, dass wir besseren Zeiten entgegensehen, ist zwar nicht immer wahr, aber wichtiger, als man meinen mag. Die intimsten Gedanken teilen zu können und immer zu unterschiedlichen Ergebnissen zu kommen, ist, was wir am besten können. Wir sehen uns mit einundsechzig am Marktplatz in Italien, mit einem Kaffee in der Hand und dem Leben als Gesprächsthema im Gepäck. Vielleicht hast du bis dahin einen dänischen Akzent, vielleicht auch nicht. Ich hoffe, wir gehen den ganzen Weg zusammen, und wenn nicht, will ich vor dir sterben, ohne dich wäre das Leben traurig!

Niklas Källner, du gehörst nicht nur untrennbar zu meinem Buchteam, so am Rand, aber auch zu meinen engsten Freunden. Du bist immer nur einen Anruf entfernt, um über alles zu reden, was gerade passiert, oder entstandene Probleme zu lösen. Ich schätze unsere Freundschaft über alle Maßen, du bist lustig, aufmunternd und rücksichtsvoll, immer. Du sagst so liebe Sachen! Und danke, dass du dich an der Suche nach einem Titel für dieses Buch beteiligt hast, du schlitterst am Ende rein und trägst mit einem Hammer bei! Kaum vorstellbar, dass man einen Freund haben kann, bei dem jedes Wort aus dem Mund lustig ist, sogar die traurigen Sachen.

Freddan, danke, dass du in diesem Jahr mein Sparringpartner im Beruf und auch sonst warst. Danke für dein Wissen, die Kiefernzapfenmarmelade und den Input zu meiner Meinung. Es ist so toll, dein Gehirn anzapfen zu dürfen.

Lina Ahlin (Nors AB), ohne Humor bei der Nors AB wäre ich wohl schon lange zusammengebrochen. Lachen ist der beste Treibstoff für unser Leben, und du bist dafür eine ganze Tankstelle. Mutter ruht, im wahrsten Sinne. Lasst uns dieses Leben an Land bringen.





Ein letzter besonderer Dank geht an meine Nachbarn Göran und Berit. Inmitten der Arbeit an diesem Buch verschwand Göran leider aus unserem Leben hier auf Erden, und das ist ein Grund zu tiefster Trauer. Göran, du warst so wichtig für mich und meine Familie. Nicht nur, weil du mir immer mit wirklich allem geholfen hast, mit dem eine Alleinerziehende mit drei Kindern in einem großen Haus Unterstützung brauchen kann (und auch uns, also Eric und unseren vier Kindern), sondern weil du immer ein Fels und ein Quell der Freude in meinem Leben warst. Du warst wie ein Opa, Papa und etwas Besonderes in meinem Leben. Jeden Morgen auf dem Weg zur Arbeit standest du am Briefkasten und gabst mir warme Worte mit. Du sagtest mir, dass ich ein besonderer Mensch sei, und ich glaube, dir war nie bewusst, wie viel es mir bedeutete, es zu hören und damit den Tag zu beginnen. Du kanntest immer die richtigen Worte. Ich vermisse dich so sehr, und es ist ein riesiger Verlust, dich nicht mehr bei uns zu haben, aber ich bin mir sicher, dass du irgendwo in der Welt bist, wo es immer blüht. Berit, du bist alleine zurückgeblieben, aber doch nie einsam! Mit deiner Wärme und Umsicht machst du unsere Tage heller, kommst zum Pizzaabend, verleihst Softgläser und lädst uns auf Kuchen ein, das Wichtigste im Leben.

Allen, die zur Basisbesetzung meiner Läden gehören, zum Erfolg beitragen und alles am Laufen halten. Ihr seid und bleibt Goldstücke. Ihr bedeutet mir viel, ihr seid wichtig. Sussi, Freddan, Lina, Putte, Martina, Mathilda. Ditte, Terece, Johannes, Johanna und alle, die ab und zu einspringen, ihr seid auch wichtig. Zusammen sind wir Feldts.

Ein besonderer Dank geht noch an ALLE meine Leserinnen und Leser, Gäste und Kundinnen und Kunden. Danke, dass es euch gibt und ihr meine Produkte kauft, sodass ich weiterhin das tun kann, was ich am liebsten mache!

Danke! Zusammen ist das Leben schöner, genießt es, denn der nächste Augenblick kann der letzte sein.

Die Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel  
»Det växer saft och sylt överallt« 2023 bei Bonnier Fakta, Stockholm, Schweden erschienen.  
Copyright © My Feldt, 2023

Diese Ausgabe ist eine von Bonnier Rights genehmigte Lizenzausgabe.

Aus dem Schwedischen übersetzt von Jenny-Anne von Rußdorf.

© 2024

AT Verlag AG, Aarau und München

Text und Illustrationen: My Feldt

Fotografie: Linda Lomelino

Lektorat: Nicola Härms

Grafische Gestaltung: Lukas Möllersten

Bildbearbeitung: Italgraf Media AB, Stockholm

Druck und Bindearbeiten: Livonia Print, Lettland

Printed in Latvia

ISBN 978-3-03902-244-1

[www.at-verlag.ch](http://www.at-verlag.ch)

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur für die Jahre 2021–2024 unterstützt.

