

# Finale

## O-Ton

«Ich finde griechische Models im Bauernkalender nicht schlimm. Aber es sollte mit einem Aufkleber auf dem Titelblatt deklariert werden.»

Ein Online-Leser von «20 Minuten» zur Affäre um den Schweizer Bauernkalender, der in Wahrheit aus griechischer Männerunterwäscheklamme besteht.

## Ein Rendez-vous mit Deneuve, Huppert und Co.

Kommende Woche liegt das Nervenzentrum des frankofonen Films in Biel.

### Regula Fuchs

Man spricht Französisch: Das Festival du film français d'Helvétie (FFFH) zeigt von 18. bis 22. September fünfzig französische und französischsprachige Filme, viele davon als Schweizer Premieren. Auf der Leinwand mit dabei: Stars des gallischen Kinos wie Catherine Deneuve, die im Eröffnungsfilm «Elle s'en va» von Emmanuelle Bercot als ausgemusterte «Miss Bretagne» den Trott hinter sich lässt und vom Zigarettenholen nicht mehr zurückkommt. Isabelle Huppert wirft sich in «La religieuse» nach Denis Diderot ins Gewand einer Nonne. Und Valeria Bruni Tedeschi agiert in der autobiografisch grundierten Familiengeschichte «Un château en Italie» als Regisseurin und Hauptdarstellerin. Sie wird persönlich in Biel anwesend sein und den Film vorstellen.

### Eine Seerose in der Lunge

Vor ihrem Deutschschweizer Kinostart sind ausserdem die Komödie «Eyjafjallajökull» mit Dany Boon («Bienvenue chez les ch'tis») zu sehen, das neueste Werk von François Ozon («Jeune & Jolie», ein Film über das Doppelleben einer 17-jährigen) sowie «L'écume des jours», der neueste Streich des Kinoträumers Michel Gondry. Darin: Audrey Tautou, sprechende Mäuse sowie eine Seerose, die in der Lunge der Hauptfigur wächst.

Die neunte Ausgabe des FFFH, das sich ebenso ans welsche wie ans Deutschschweizer Publikum richtet, offeriert aber auch Filme, die voraussichtlich nicht in den Schweizer Kinos laufen werden, wie etwa «Les salauds» von Claire Denis. Dazu kommen Kurzfilmprogramme, Podiumsgespräche oder Spezialvorstellungen für Kinder.

18. bis 22. September, [www.fffh.ch](http://www.fffh.ch).



Auch Vögel stehen auf den starken Stoff: Eine Taube pickt auf einem Strassenmarkt in Bangkok an Chilischoten. Foto: Salchai Lalit (Keystone)

**Gärtnern** Warum Männer im Garten gern Chili anpflanzen. Sabine Reber

# Einstiegsdroge für Kleingärtner

Ich gebe es vorneweg zu: Meine Chilis sind nicht besonders scharf. Sie sind sogar geradezu geniessbar. Und meist entferne ich für die Küche noch die Kerne. Punkto Chilis bin ich ein totales Weichei. Aber ich bin ja auch kein Mann. Männer haben (auch) im Garten ja bekanntlich ihre eigenen Ansichten. Bloss nicht zu bunt, bloss nicht zu blumig und romantische Rosen lieber bitte gar nicht. Was Praktisches soll es sein. Was Grosses oder, falls klein, dann wenigstens ordentlich scharf.

### Eine Skala für die Schärfe

Auf einschlägigen Internetseiten (die Chilifreaks haben sich auf der Plattform [www.ringoffire.net](http://www.ringoffire.net) zusammengeschlossen) wird empfohlen, bei der Kultur von scharfen Chilis unbedingt Handschuhe und Schutzbrille (!) zu tragen. Wenn man bedenkt, dass extrascharfe Habaneros wie der Bhut Jolokia 200-mal so scharf wie Tabasco werden können, ist dies wohl sinnvoll. Vor allem sollte solch Teufelszeug dann nicht einem Kind in die Hände geraten! Und falls man aus Versehen in so ein mörderisches Früchtchen gebissen

haben sollte, dann hilft nur ein Schluck Milch - und Geduld.

Die Schärfe von Chilis wird in Scoville-Einheiten gemessen. Ein Pharmazeut namens Wilbur Scoville begann 1912 in einem Geschmacksverfahren den Capsaicin-Gehalt zu definieren. Und zwar verdünnte er Extrakte der Früchte so lange, bis die Schärfe kaum mehr spürbar war. Die Scoville-Einheiten geben an, um wie viel bei der jeweiligen Sorte verdünnt werden musste. Auf dieser Skala erreicht ein Jalapeño bis zu 15 000 Scoville. Tabasco schafft es auf 50 000, Cayenne reicht sogar bis 125 000 Scoville.

Lange wurde der Red Savina Habanero als schärfster Chili der Welt gehandelt. Dann kam der Dorset Naga. Inzwischen ist er vom Naga Jolokia überholt worden, einem absoluten Hammerchili aus der Region von Assam, der unter idealen Bedingungen 1 Million Scoville erreicht. Samen von solchen besonders scharfen Chilis bekommt man in der Schweiz über [www.chilibaron.ch](http://www.chilibaron.ch). Und wenn das alles noch nicht scharf genug ist, dann heisst es jetzt die Samen der schärfsten

Schoten aussortieren - im Fachjargon selektionieren -, sie auf einem Haushaltspapier trocknen und für nächstes Jahr in einem mit Sorte und Datum beschrifteten Briefumschlag aufbewahren.

Der Schärfegrad kann jedoch innerhalb von einer Sorte erheblich variieren: Er hängt vom Boden, von der Kultur und vor allem von der Wärme ab. Kalte Tage im Frühling sind für scharfe Chilis ungünstig. Je sonniger der Standort ist und je heisser das Klima, desto schärfer werden sie, lautet die Faustregel. Ansonsten ist die Kultur von Chilis eigentlich kinderleicht. Meine wachsen zusammen mit den Tomaten, also an einer sonnigen Wand auf der Terrasse.

### Zier-Chilis für den Balkon

Aber eigentlich mag ich Peperoni viel lieber. Davon gibt es inzwischen auch bei uns wunderschöne Sorten in allen Farben und mit süssem, angenehmem mildem Geschmack. Meine Tochter mag diese balkongerechten Peperoni ebenfalls sehr gerne. Und jetzt im Spätsommer pflanze ich noch Zier-Chilis in die Balkonkistchen. Sie halten monatelang und

sind im Herbst mit ihren roten, gelben, orangen oder violetten Schoten eine Freude für das Auge.

Auch scharfe Chilis wie die bei uns weit herum im Fachhandel erhältlichen Fireflame und ihre gelben Geschwister, die Vectura Yellow F1, eignen sich übrigens bestens als Zierpflanzen, falls sie einem für die Küche zu scharf sein sollten. Ich pflanze sie zusammen mit dunkellaubigen Heucheras, da kommt prächtige Herbststimmung auf. Essen soll diese scharfen Chilis, wer sie mag, ich schaue meine lieber einfach nur an. Übrigens: Für absolute Gartenanfänger gibt es auf [Pepperworld.com](http://Pepperworld.com) einen lustigen Crashkurs zum Züchten von Chilis. Und wer das mal gelernt hat, wird dann auch Tomaten und andere Balkongemüse hinkriegen - das Prinzip ist ja immer das gleiche. Insofern hat das scharfe Zeug wohl seine Berechtigung als «Einstiegsdroge» für halbstarke Möchtegerngärtner.

*Tipps fürs Balkongemüse auf Youtube: Auf Sabines Gartenkanal sind neue Videos zu Gartenthemen aufgeschaltet. [www.sabinesgarten.ch](http://www.sabinesgarten.ch)*

## Die Wahrheit über

# Kollisionen der Kunst mit ihren Liebhabern

Natürlich: Das Leben ist eine Serie verpasster Gelegenheiten. Aber zu den Gelegenheiten, für die man seine Grossmutter verkauft hätte, um sie nicht zu verpassen, gehört jene Vernissage, die letzten Samstag in Lugano stattfand und der NZZ eine Schlagzeile bescherte, die man nur epochal nennen kann: «Kulturredaktor macht Kunstwerk zunichte».

Es gibt ein Video, auf dem das Ereignis zwar nicht zu sehen, aber zu hören ist. Das Tessiner Fernsehen RSI filmt gerade in der Sammlung Olgiati das regionale Kunstliebhabermilieu; seine lockere, etwas blasierte Eleganz, sein soigniertes Murmeln und Brabbeln, und dann platzt in diese Vernissagenroutine ein Schepfern und Klirren, das sich zunächst anhört wie das Aufschlagen eines Silber-

tablets mit Sektgläsern am Boden. Und nicht wie das Ende eines Schlüsselwerks der italienischen Avantgarde, der «Arte povera» nämlich, in Gestalt einer tellerförmigen Scheibe von 74,5 Zentimetern Durchmesser aus 8 Millimeter dickem Glas, die senkrecht in einem wahrhaft winzigen Metallhalter direkt auf dem Boden stand - bis zum Moment, der die erbärmliche Statik dieser Konstruktion offenbart. In solche Halter steckt man sonst Menükarten.

Jetzt hört man das Quieken einer Kunstliebhaberin, eine unbestimmte Unruhe erfasst die Herde, ein Bub reisst seine Mutter mit unternehmungslustigem Blick dorthin, woher der Krach gekommen ist, und dort sieht man schliesslich all diese peinlich berührten, teils in Entsetzen entstellten Gesichter vor einem unerhörten Gebilde; es zeichnet, in der länglichen Verzerrung einer kreisrunden Form, die «Impronta» wie einen Schatten aus Scherben am Boden nach. Soll man die Behauptung riskieren, dieses Werk habe seine grösste, seine wahre Wirkung erst im Moment

seiner Vernichtung erreicht? Schade jedenfalls, dass die Angestellten dermassen eilfertig zur Stelle sind, um die Scherben in einen Karton zu räumen.

Noch später sieht man Salvatore Maria Fares, einen kantonsweit bekannten Kulturjournalisten der RSI, der vor einer Kamera der RSI erklärt, er habe einem anderen Gast Platz machen wollen und sei beim Schritt nach hinten gegen die Kunst gestossen. Der feinsinnige Mann im Anzug ist zerknittert. Aber in bester internationaler Gesellschaft: Das Magazin «Time» hat vor einiger Zeit die «Top 10 Art Accidents» zusammengestellt, und darunter ist etwa der Fall jenes Besuchers, der 2006 auf einer Treppe des Fitzwilliam Museum in Cambridge ins Stolpern kam und seinen Sturz in drei dreihundertjährigen chinesischen Vasen aus der Qing-Zeit beendete, die bis dahin vierzig Jahre unbehelligt auf dem Sims eines Fensters am Fuss der Treppe gestanden hatten.

Das Museum brauchte ein halbes Jahr, um die Scherben zusammensetzen,

und der Besucher («So etwas ist mir noch nie passiert») bekam ein Hausverbot. Aber fast noch folgenreicher war das Versehen des amerikanischen Casinokönigs Steve Wynn, der im selben Jahr einem befreundeten Sammler Picassos Gemälde «Le Rêve» für den Kunstweltrekordpreis von 139 Millionen Dollar verkaufte, bevor er zwei Tage danach mit dem rechten Ellbogen gegen das Meisterwerk stiess. Das fünf Zentimeter grosse Loch machte den Verkauf obsolet. Und das Stück 54 Millionen günstiger.

Die grössten Freunde der Kunst sind eben ihre grösste Gefahr. Der Vernissagen-crasher von Lugano ist zwar ein bisschen beleidigt, dass so ein Unglück einem wie ihm zugestossen ist, der «natürlich jahrelange Erfahrung mit dem Besuch von Ausstellungen» hat. Die Wahrheit ist allerdings: Von Leuten, die sich nie im Leben eine Ausstellung ansehen würden, geht das viel kleinere Risiko aus.

Das Schauklokal in Lugano übrigens heisst «Meno uno». Zu Deutsch: minus eins. *Daniel Di Falco*

Anzeige

**6. Int. Cartoon Festival Langnau**  
Triennale der Komischen Kunst

**So ein Saustall!**

7. bis 22. September 2013  
[www.cartoonfestival.ch](http://www.cartoonfestival.ch)

Partner: Migros, Coop, etc.