

# Finale

## O-Ton

«Wo die alten Leute immer schimpfend an der Ecke stehn, werd ich mich dazugesellen und Zigaretten für sie drehn. Und grad wenn wir uns richtig einig sind, dass alles immer schlimmer wird, wirst Du vorübergehn. Wo die Neurosen wuchern will ich Landschaftsgärtner sein. Und Dich will ich endlich wieder sehn.»

Sven Regener

## Kulturnotizen

### Oper In Rom werden Orchester und Chor entlassen

Die notorisch unterfinanzierte Oper in Rom wird allen Mitgliedern des Orchesters und des Chors kollektiv kündigen und die Arbeit der Künstler künftig ausgliedern. Die Alternative sei eine Schliessung des Opernhauses, sagten Roms Bürgermeister Ignazio Marino und Intendant Carlo Fuortes. Vorgesehen ist, dass die gekündigten Musiker eine eigene Vereinigung gründen, die dann mit der Oper zusammenarbeitet, aber nicht mehr Bestandteil des Hauses ist. Von dem Abbau von 180 Stellen erhofft man sich Einsparungen von über 3,4 Millionen Euro. Erst vor kurzem hatte Riccardo Muti, der als Ehrendirigent regelmässig in Rom wirkte, die Oper verlassen, weil er keine Grundlage für eine erfolgreiche und ruhige Arbeit sah. Das Opernhaus war in den vergangenen Monaten immer wieder von Streiks lahmgelegt worden. (sda)

### Klassik Daniele Gatti übernimmt das Concertgebouw Orchestra

Der 53-jährige Italiener Daniele Gatti - der von 2009 bis 2012 Chefdirigent am Zürcher Opernhaus war - wird 2016 Chefdirigent des illustren Royal Concertgebouw Orchestra in Amsterdam. Er folgt damit auf Mariss Jansons, der seine Position 2015 aufgeben wird. (sda)



Oliven geben Rätsel auf: Soll man sie zerquetschen? Einlegen? Wässern? Oder einfach so essen? Foto: Archiv

**Gärtnern** Das Olivenbäumchen wirft tatsächlich erstmals grosse saftige Früchte ab. Doch was nun? *Sabine Reber*

# Mein Olivenwunder

Ich staune immer noch über die Folgen des milden letzten Winters. Neulich hat mir ein Olivenbäumchen, das die ganze Zeit draussen war, zum ersten Mal in meinen vielen Gartenjahren eine reiche Ernte beschert. Das ist ein kleines Pflanzenwunder für meine Verhältnisse, obwohl ich natürlich immer wieder versucht hatte, Olivenbäumchen zu ziehen. Theoretisch sind sie ja winterhart bis minus 10 Grad. Aber irgendwie hatten sie es in meinen Gartengestaden doch immer wieder geschafft, vorzeitig zu erfrieren, egal, ob ich sie ins Gewächshaus gestellt oder dick eingepackt hatte, irgendetwas ist immer schiefgelaufen. Dieses Olivenbäumchen aber hat munter durchgehalten, pünktlich seine kleinen altweissen Blütenrispen gebildet im späten Frühling, und den feuchten Sommer über viele grosse saftige Früchte angesetzt. O ja, es geschehen noch Zeichen und Wunder. Manchmal wenigstens.

Ganze zwei Apéroschälchen voller fetter, grosser, grüner Oliven sowie eine Handvoll kleiner schwarzer Früchte konnte ich ernten, beide vom selben Bäumchen. Darüber habe ich mich erst gewundert, da ich ja bisher keine Erfahrung sammeln konnte mit reifen Oliven. Aber da sich sowohl die grünen wie die schwarzen saftig und

weich anföhlten, habe ich sie alle zusammen geerntet. Ich habe dann gleich mal in eine der grossen grünen reingebissen. Sie schmeckte furchtbar bitter und ganz scheusslich. Mir war doch, ich hätte mal was gelesen gehabt, dass man Oliven erst eine Zeit lang einlegen müsse. Aber da ich bisher noch nie mit reifen Oliven aus eigenem Anbau gesegnet worden war, hatte ich mich nicht weiter damit befasst. Einigermaßen ratlos schnüffelte ich dann noch ein bisschen an der angebissenen Olive. Sie roch ganz eindeutig olivenölartig, worauf ich Hoffnung schöpfte. Ich hab mich dann natürlich nicht lumpen lassen und mich ordentlich in die Fachliteratur reingekniet.

Dabei habe ich gelernt, dass mein Olivenbaum völlig normal ist und sich an ein und demselben Baum stets grüne und schwarze Oliven bilden. Die grünen sind einfach noch nicht ausgereift und schmecken natürlich anders als die schwarzen. Daher wird im Süden meist zweimal geerntet.

Ich habe auch diverse Rezepte gefunden. In allen steht, dass man die Oliven entweder zerquetschen und etwa zehn Tage wässern soll oder aber sie ganz lassen und über einen Monat einlegen. Jeden Tag muss das Wasser gewechselt werden, um die Bitterstoffe

gründlich auszuschwemmen. Da ich von Natur aus ungeduldig bin, habe ich zum Wallholz gegriffen und meine Ernte plattgerollt. In manchen Rezepten wird dazu auch ein Holzhammer verwendet. Wichtig ist nur, dass die Früchte zwar aufplatzen, dass der Stein aber drinbleibt. Das Wasser färbte sich tatsächlich bald recht olivgrün trüb. Und die Oliven verloren darob ihre hellgrüne und schwarze Farbe. Nach einer Woche fleissigen Wasserwechsels sahen die grünen und die schwarzen Früchte genau gleich aus, nämlich oliv. Ich beschloss, dass sie genug gewässert waren, und legte sie in ein Glas mit Essiglauge, gab ein paar Knoblauchzehen und Thymianzweiglein bei, füllte das Glas mit Olivenöl auf, und stellte das Ganze drei Tage in die dunkle Vorratskammer. Und dann probierte ich noch einmal. Und staunte: Ja, nun schmeckten sie tatsächlich wie ... Oliven!

Was mich bei meiner Recherche etwas erschreckte, sind die Rezepte, bei denen die Oliven in chemische Bleichmittel eingelegt werden - darob könnte einem glatt der Appetit vergehen. Ich habe mich dann lieber für eine Variante mit einer schwachen Lauge aus Rotweinessig und Salz entschieden. Es gibt auch Rezepte mit Zitronensäure. Aber Bleiche? Zumal in diesen

Rezepten ausdrücklich vor der Giftigkeit gewarnt wird. Man müsse die Früchte nach dem Bleichen dann genügend lang nochmals wässern, um das Gift auszuschwemmen.

Ich staune, was den Leuten so alles einfällt. Zumal doch schon die alten Römer ihre Oliven einfach gewässert und dann in Essiglauge verfeinert haben. Das Geheimnis der schwarzen Oliven habe ich dann übrigens auch noch lüften können. Feste, schwarze Oliven sind mit Eisengluconat (E579) eingefärbte grüne Oliven. Ungefärbte schwarze Oliven hingegen haben eine viel weichere, etwas schrumpelige Konsistenz. Sie werden nicht gewässert und in Lauge eingelegt, sondern in Salz gelagert, bis sie ihre Bitterkeit verlieren.

Und nun hoffe ich, dass sich mein fleissiges Bäumchen punkto Winterhärte zusammenreisst und mir erhalten bleibt. Es wird auch einen schönen grossen Kübel und beste Kübelpflanzenerde bekommen. Und falls die Temperaturen doch wieder mal gegen minus 10 Grad sinken sollten, werde ich es natürlich schon an einen geschützten Ort zu bringen wissen.

[www.sabinesgarten.ch](http://www.sabinesgarten.ch).  
Aktuelle Gartentipps auf Twitter:  
[@sabinereber](https://twitter.com/sabinereber)

## Bonbons & Granaten Güzin Kar

# Hair for her

Liebe UNO, nachdem ich vorige Woche eure Werbekampagne mit der Zielgruppe «feministisch orientierter Mann mit Karton, Edding und Tagesfreizeit» ein bisschen kritisiert habe, möchte ich mich nun in aller Form entschuldigen. Nicht ganz freiwillig, denn ich und andere

Frauen, die euren Werbespot gar durchsichtig fanden und durchschaute, wurden zurechtgewiesen, gemässregelt, man drohte uns mit Liebesentzug und Haareausreissen.

«Emma Watson wird vor allem von Frauen kritisiert!», «Stutenbissige!», «Elende Miesmacherinnen!». Eine warf mir sogar vor, mein Text sei viel zu eloquent geraten, dabei bin ich gar nicht so. Deshalb wollte ich mich erst rechtfertigen und fragen: Liebe harmoniefreudige Frauen, ihr habt aber schon verstanden, dass unsere

Kritik nicht Emma Watson galt, die wir mögen und bewundern, sondern, dass wir uns einfach die Freiheit (oder Frechheit) nehmen, nicht jede Werbekampagne von Grosskonzernen begeistert zu bejaulen, nur weil sie von einer Frau vorgetragen wird? Weil wir es uns wert sind.

Und dann wollte ich fragen, wieso auch der kritischste Mann nie als hengstbissig tituliert wird, sondern bestenfalls als unbestechlich, und ich wollte von den unkritischen Frauen wissen, wieso sie zwar immer unsere Solidarität einfordern, andersrum uns aber hängen lassen, sobald es um etwas Komplexeres als die weibliche Wortendung geht. Das wollte ich fragen.

Dann fiel mir wieder das mit der Liebe und den Haaren ein, und ich wurde ganz folgsam. Nun habe ich eine bessere Idee, liebe UNO: Ich bewerbe mich auch als Sonderbotschafterin bei euch, und zwar möchte

ich eine Kampagne bei euren Soldaten durchführen. Die UNO-Truppen kommen ja aus den Schlagzeilen nicht heraus, was Zwangsprostitution, Vergewaltigung und Kindersex in Kriegsgebieten angeht. Ich bin sicher, eine höfliche Einladung an diese Männer für mehr feministisches Bewusstsein hätte eine enorme Wirkung.

Wenn jeder Böse zwischen zwei Vergewaltigungen mit etwas Karton in der Hand posiert, ist die Welt eine bessere. Sobald diese Aktion einschlägt, würde ich gern mit den Sponsoren der aktuellen «Heforshe»-Kampagne weitermachen. Es lässt sich leider nicht leugnen, dass der Finanzkonzern J. P. Morgan Chase & Co. für seine Rolle im Madoff-Skandal, der Tausende von Menschen um ihre Ersparnisse brachte, eine tragende Rolle spielte und inzwischen zu einer Strafe in Milliardenhöhe verurteilt wurde. So was ist unschön. Und da müssen wir Imagepolitik betreiben mit etwas

Ungefährlichem wie Frauen, Kinder, Umweltschutz. Aber Emma Watson reicht da nicht.

Ich dachte, ich halte eine Rede, worin ich J. P. Morgan einfach umbenenne in P. J. Harvey und selbige auftreten lasse als Auftakt zu unserer «Weforyou»-Kampagne, worin Banker mit Pappschildern posieren und den geprellten Kunden ganz viel Hoffnung machen. Vielleicht sieht man dann auch, dass Banker gar nicht so hässlich sind, wie man immer meint.

Den zweiten Sponsor, die Grossbank Barclays, die es offenbar nicht so mit Frauen im eigenen Verwaltungsrat hat, würde ich gern für meine letzte Aktion gewinnen. Wenn mir meine Feindinnen tatsächlich die Haare ausreissen, fände ich es megaschön, wenn das ganze Barclays-Kader mit schwarzen Lockenperücken und dem Schild «Hairforher» posieren könnte. Danke und nochmals Entschuldigung für die Umstände.

## Tagestipp Unifest



### Das Fest der Bildungselite

Das bernische Studententum lädt zur Feier. Und das Unifest 2014 präsentiert sich in ziemlicher Pracht. Als Hauptattraktion konnten die Berner Mundartfuturisten Jeans For Jesus gewonnen werden. Auch im Programm: Kellerkind (Bild, seine Musik ist unkomplizierter, als es sein Tanz impliziert), We Love Machines, Dirty Purple Turtle, Matto Rules u. v. a. m. Der Rauschpegel, der die chronische Kopflastigkeit der Studierenden etwas eindämmen soll, wird an den zahlreichen Themenbars gehoben. (ane)

Unitobler, heute Samstag, ab 20 Uhr.