

Finale

O-Ton

«Der Papst ist Argentinier, Gott ein Brasilianer.»

Aus dem Fundus «Überraschende Zitate von Papst Franziskus».

TV-Kritik «Tatort»

Ein Weinkenner verkommt

«Ölig-wichtig, unaufdringliche Süsse... vollkommene Balance... im Abgang ein Hauch von Verwesung», mummelte der feiste, dreiste, süffelnde Weinkenner – und keuchte danach: «Das ist der Echtle!» Zweifelsohne sind die Önologen ein sehr eigener Menschenschlag. Ihnen wurde im Konstanzer «Tatort» ein filmisches Denkmal gesetzt; Felix von Manteuffel spielte sehr gekonnt die Figur des Hans Lichius, den Hofnarren einer Zürcher Kunsthändlerin, zu der es die Ermittler diesmal zog. Der «Weinpapst» schwurbelte Fusel zur Luxusware hoch und verdiente so ein Vermögen.

Aufgedeckt wurde das Unwesen erst, als ein Verehrer der Dichterin Annette von Droste-Hülshoff mit einer überaus kostbaren Weinflasche tot aufgefunden wurde. Rasch trieben die Kommissare die Aufklärung voran, derweil sich an Lichius das Drama des Feinschmeckers vollzog, der zum Säufer verkommt. Er habe einen Fehler gemacht, er werde alles zugeben, jammerte er schliesslich und kippte die Pulle pennerhaft mit beiden Händen gen Mund.

Hans Lichius war den Fernsehhabend bereits wert, doch hatte der Film noch weitere Vorzüge. Ziemlich amüsant gestaltete sich das Wechselspiel zwischen der deutschen Kommissarin Blum und dem Schweizer Ermittler Lüthi, der nach etwas Bedenkzeit – «Die Leiche wurde doch auf eurer Seite angeschwemmt, oder?» – einsah, dass Kriminalität nicht an Landesgrenzen haltmacht. Die Kooperation verlief dann dermassen flott, dass sich Blum prompt in den Kuno-Lauenerhaften Lüthi verliebte. Weiter gedieh die deutschschweizerische Beziehung dann aber doch nicht. Immerhin lösten die beiden den Fall ohne grössere Widerstände – es blieb also quasi auf dem Stand der nützlichen Bilateralen.

Überzeugend inszeniert war auch die historische Dimension, um die die Filmemacher die Folge bereicherten. Da es sich bei der gefundenen Weinflasche um ein vermeintliches Hochzeitsgeschenk der Droste-Hülshoff handelte, war eine vertiefte Auseinandersetzung mit der Dichterin für die Kommissare tatsächlich zwingend. Und einen tolleren Filmauftakt – eine Palisadenerstürmung zu Droste-Hülshoffs Zeit – dürfte die «Tatort»-Gemeinde dieses Jahr wohl auch nicht mehr zu sehen bekommen.

Linus Schöpfer



Nicht anfassen: Das blumengewordene Waldvöglein wäre wohl am ehesten im Jura zu entdecken. Foto: Archiv

Gärtnern Was tut die Pflanzenfreundin im Winter? Sie bildet sich mittels Botanikbüchern weiter. *Sabine Reber*

Dingel und der Orchideen-Trend

«Mückenhandwurz». Ich blättere zurück, halte inne. Manchmal passiert es mir, dass ich über den Namen einer Pflanze stolpere. Neulich, als ich in dem alten Schmöcker «Blumen im Jura» von Philippe Robert stöberte, blieb mein Blick im Index hängen bei ebendiesem Mückenhandwurz, Seite 82. Ich hatte nicht den Hauch von Ahnung, worum es sich bei dem Mückenhandwurz handeln könnte. Natürlich kenne ich viele Pflanzennamen und viele Gemüsesorten. Aber insgeheim freue ich mich, wenn eine mir bis dato unbekannte Überraschung auftaucht.

Ich habe dann bei Philippe Robert weitergeblättert und mich in meinem Banausentum gesuhlt. Was bitte ist eine Schmerwurz? Ein Blutauge? Und ein Dingel?! Keine Ahnung. Ich blättere und staune über die Vielfalt der im Jura heimischen Pflanzen und versuche, die eine oder andere Wissenslücke zu schliessen. Dazu sind die langen Winterabende schliesslich da! So habe ich mir seinerzeit in Irland den Grossteil meines Gartenwissens beigebracht, beim Lesen in Botanikbüchern und Pflanzenenzyklopädien. Google und Wikipedia sind schon recht, und manchmal bin ich froh, einen lateinischen Namen kurz überprüfen zu können. Aber die Qualität des Lernens

ist eine andere, wenn man einen Stapel Bücher vor sich liegen hat, wenn man vor- und zurückblättert, den Geruch des alten Papiers und der Druckerfarbe in der Nase, und sich langsam eine um die andere Pflanze einprägt.

Die Mückenhandwurz also, das ist eine kleine Orchidee mit purpurfarbenen bis weissen Blüten und angenehmem Duft, auf Lateinisch *Gymnadenia conopsea*. Die einzelnen Blüten tragen einen gebogenen Sporn, der ihnen ein mückenartiges Aussehen verleiht. Als ich das Bild vor mir habe, erkenne ich sie als Händelwurz. Ja, diese hübschen kleinen Orchideen habe ich auch schon ab und zu gesehen in wilden Wiesen oder am Rand einer Waldlichtung, sie sind nicht allzu selten.

Einen Dingel hingegen habe ich noch nie gefunden, geschweige denn von seiner Existenz überhaupt gehört. Ich habe mir aber vorgenommen, im neuen Jahr nach ihm Ausschau zu halten. Ich lerne, dass der Dingel (*Limodorum abortivum*) eine äusserst seltene Orchidee ist. Sie kommt an kalkhaltigen trockenen Hängen vor, in sonnigen Föhrenwäldern und auf kargen Weinbergen. In meinem Gärtchen im Rebberg am Bielersee habe ich ja schon Bocksriemenzungen, und der

Dingel, der mit bis zu 75 Zentimeter Höhe recht gross wird für eine Orchidee und in enger Symbiose mit einem Pilz lebt, könnte an diesem Standort theoretisch auch vorkommen. Ich bin mal gespannt. Und falls er auftauchen sollte, weiss ich Bescheid und habe dann auch den lateinischen Namen parat, um ihn in die Liste der Funde seltener Pflanzen einzutragen.

Und was ist mit der Schmerwurz? Die heisst auf Lateinisch *Tamus communis* und ist eine Art Liane, aus der Familie der Yamswurzelgewächse, die sich vor Urzeiten in unsere Breitengrade verirrt hat und deren stärkehaltiges Rhizom auch essbar ist. Das Blutauge seinerseits (*Comarum palustre*) ist ein kleines Rosengewächs, das sich auf torfigem, feuchtem Boden wohlfühlt. Und das Waldvöglein ist eine Orchidee, eine sehr hübsche sogar. Ihr lateinischer Name lautet *Cephalanthera*. In unseren Wäldern kommen laut Philippe Robert das weisse oder breitblättrige, das rote sowie das schmalblättrige Waldvöglein vor. Leider habe ich noch keines davon je gesehen. Überhaupt stelle ich fest, dass meine Wissenslücken vor allem wilde Orchideen betreffen. Ausser mit den Bocksriemenzungen (Himano-

glossum hircinum) habe ich damit tatsächlich kaum Erfahrung.

Das sollte sich im neuen Jahr ändern, zumal nun diverse winterharte Orchideensorten in den Schweizer Gartenfachhandel kommen. Insbesondere von den Frauenschuh-Orchideen kommt dann Ende April ein grösseres Sortiment von schönen, kräftigen Pflanzen in die heimischen Gärten. Patrik Schlüssel von Green Pflanzenhandel in Zürich hat mir versichert, dass sie ausschliesslich aus gärtnerischem Kulturmaterial vermehrt werden und dass alle Pflanzen mit Cites-Zertifikat (Artenschutzabkommen) in den Handel kommen.

Also spricht nichts dagegen, ein paar dieser heimischen Orchideensorten mal selber im Garten auszuprobieren und erste Erfahrungen zu sammeln. Vor allem aber werde ich bei meinen Streifzügen durch die Gegend nun die Augen offen halten nach Mückenhandwurz, Dingel und Waldvöglein. Und falls ich fündig werden sollte, gilt: nur schauen und bewundern, und nicht anfassen. Alle wilden Orchideen sind geschützt, und es ist absolut verboten, auch nur ein winziges Stückchen davon mitzunehmen.

www.sabinesgarten.ch

Small Talk

«Es ist das kleinste Drogenproblem»

Der Experte Boris Quednow sagt, dass die Wirkung von Khat zwischen einem starken Kaffee und Ritalin liege.

Interview: Barbara Reye

Die Flughafenpolizei hat im letzten Jahr in Zürich fast eine halbe Tonne der Kaudroge Khat beschlagnahmt. Ist die Droge hier jetzt in?

Nein, bei uns überhaupt nicht. In Ländern auf der arabischen Halbinsel dagegen schon. Der massive Anstieg im Vergleich zum Jahr 2013 oder 2012 spiegelt wahrscheinlich vor allem die Zunahme der Anzahl Migranten aus diesen Regionen wider. Khat ist dort ein Teil der Kultur. Männer treffen sich und kauen dabei Khat. Es beirrt und baut soziale Hemmungen ab. Wer jedoch nicht an die Kaudroge gewöhnt ist, findet den Geschmack scheusslich.

Sind 458,8 Kilogramm Khat eine grosse Menge?

Im Prinzip kann man damit nicht sehr viele Leute bedienen. Denn um eine ganze Backe voll zu bekommen, muss man mehrere Gramm solcher Blätter kauen. Khat muss schnell nach dem Pflücken konsumiert werden, da es in der Regel innerhalb von ein bis drei Tagen vertrocknet und dann keine psychotrope Wirkung mehr hat.

Sind Khat-Blätter in anderen europäischen Ländern erlaubt?
In der Schweiz fallen sie unter das Betäubungsmittelgesetz. In England sind sie indes legal.

Wie wirkt Khat?
Beim Kauen geben die Blätter vor allem den anregenden Stoff Cathinon in die Mundschleimhaut ab. Die stimulierende Wirkung liegt ungefähr zwischen starkem Kaffee und einer mittleren Dosis Ritalin. Es gibt aber keinen Flash, also kein ekstatisches Hochgefühl wie beispielsweise bei Kokain. Khat verfügt somit im Gegensatz zu Kokain und Amphetaminen wie Speed oder Crystal

Meth nur über ein sehr kleines Gefahrenpotenzial. In der Schweiz ist Khat somit das kleinste Drogenproblem, das wir haben. Erst recht, wenn man es mit Alkohol und Nikotin vergleicht.

Wie lang hält die Wirkung an?
Ähnlich wie andere Stimulanzien passiert die Substanz die Bluthirnschranke und beeinflusst im Gehirn die Botenstoffe Dopamin und Noradrenalin. Es erhöht die Wachsamkeit, hellt die Stimmung auf und enthemmt. Unangenehm wird es, wenn ein gewisses Mass überschritten wird, sodass es auch zu psychotischen Symptomen wie Halluzinationen kommen kann. Der Wirk-

Boris Quednow
Der leitende Psychologe an der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich untersucht die Langzeitwirkung von Drogen.



stoff der Kath-Blätter bleibt aber nur ein paar Stunden im Körper und wird dann von Leber und Niere wieder abgebaut.

Lässt sich die Rauschdroge nach dem Vorbild der Natur auch chemisch herstellen?

Ja, solche im Labor hergestellten Cathinon-Derivate haben im Vergleich zu den Kath-Blättern ein viel stärkeres Gefährdungspotenzial. Denn sie lassen sich viel höher dosieren, über die Nase einnehmen oder über eine Injektion verabreichen. Verkauft werden sie als «Badesalz» oder als «Pflanzendünger». Diese so genannten Research-Chemicals haben ein vergleichbares Abhängigkeitsrisiko wie Kokain oder Amphetamine.

Bekommt man durch die Kaudroge Khat schlechte Zähne?

Nein, nur die Zähne verfärben sich. Doch das Risiko für Mund-, Speiseröhren- und Zungenkrebs ist bei Kath-Kauern erhöht.

Tagestipp «Sous Les Etoiles»



Heisse Hunde, heisser Jazz

Nein, in Sachen Jazz nagt die Stadt Bern weiss Gott nicht am Hungertuch. Es gibt kaum ein öffentliches Lokal, das nicht irgendeine Jazz-Reihe betreibt. Eine der schöneren hört auf den prächtigen Namen «Sous Les Etoiles». Affiziert ist «melodiebetonter, groovender Jazz», für welchen der Trompeter Martin Dahanukar, Gitarrist Dimitri Howald und der Bassist Philipp Moll verantwortlich zeichnen. Dazu gibts Hotdogs mit einem würzigen Chutney. (ane)

Heute Montag, 19 Uhr, Les Amis Bern