

Finale

O-Ton

«Musik ist wirklich göttlich. Das sagen die Indios, das sagen die Afrikaner, das sagen eigentlich alle. Nur wir glauben, sie kommt aus dem Radio.»

Christoph Schlingensiefel

Berner Auktionen: Nachlese, Vorschau

Beim Berner Auktionshaus Dobia-schofsky (Monbijoustr. 32) ist die dies-jährige Herbstauktion erfolgreich über die Bühne gegangen, bei der Galerie Stuker (Alter Aargauerstalden 30) steht sie unmittelbar bevor.

Dobiaschofsky ist zufrieden mit dem Resultat seiner Herbstauktion. Die meisten der rund 3500 Objekte hätten im angegebenen Schätzungssegment den Zuschlag erhalten. Einige Highlights in der Schweizer Kunst erzielten allerdings auch höhere Erlöse. Albert Ankers Aquarell «Strickendes Mädchen» (Schätzpreis 75 000 Fr.) ging für 80 000 Franken an einen Saalbieter, Alois Carigiets Ölbild «Holzer im Schnee mit Pferd» für 64 000 Franken. Max Gublers «Winterlandschaft, Kloster Fahr» wechselte für 42 000 Fr. den Besitzer.

Im Bereich der internationalen Kunst erzielte ein Farblinolschnitt von Lill Tschudi aus dem Jahr 1949 den höchsten Erlös: «London Busses» (Schätzpreis 14 000 Fr.) wurde für 22 000 Fr. versteigert, Jean Dufys Aquarell «L'hôtel Welcome à Villefranche-sur-Mer» (Schätzpreis 17 000 Fr.) von 1926/27 sowie Bernard Buffets «Nature morte aux cerises» (Schätzpreis 18 000 Fr.) übertrafen den Schätzpreis um je 2000 Fr. Im Bietgefecht um Ivan Fedorovitchs Choultés Ölgemälde «En pleine Mer au Claire de Lune» konnte sich ein portugiesischer Privatsammler durchsetzen, das Bild wurde für 14 000 Fr. versteigert (Schätzpreis 9000 Fr.).

Werkgruppe von Amiet

Im riesigen Angebot der aktuellen Herbstauktion bei der Berner Galerie Stuker – auch hier kommen rund 3500 Lose zur Versteigerung – fallen etliche Nachlässe auf, unter anderem von Schlossbesitzern aus der Romandie. Neben Möbeln von Pariser Ebenisten und einheimischen Kunstschreibern finden sich zahlreiche Highlights der Schweizer Kunst, unter anderem eine Werkgruppe von Cuno Amiet: Das Ölbild «Oberbühlhubel» von 1937 ist mit 40 bis 60 000 Fr. veranschlagt, das Bild «Der Garten des Künstlers auf Oschwand» von 1950 auf 80 000 bis 100 000 Franken. (mks)

Galerie Stuker Ausstellung bis 15. Nov., Auktionen 19. bis 25. November 2015.



Entgegen ihrem Namen eher unscheinbar in Wuchs und Gestalt: Die Süsskartoffel Bonita. Foto: www.lubera.com

Gärtnern Muss wirklich alles Laub weg? Oder kann man es gegebenenfalls gar essen? Sabine Reber

Zarte Blätter, süsse Knollen

Vor vier Jahren habe ich zum ersten Mal eine schwarzlaubige Süsskartoffel selber gezogen. Da ich sie als Zierpflanze betrachtete, pflanzte ich sie mit roten Pelargonien in ein Balkonkistchen. Das dunkle Laub sah zusammen mit den feuerroten Stadt Bern umwerfend aus, ich freute mich ausserordentlich über diese dramatische Sommerflorkombination. Umso überraschter war ich, als ich im Herbst das Kistchen leerte, um alles auf den Komposthaufen zu werfen. Dabei fielen mir mehrere ordentlich grosse Süsskartoffelknollen in die Hände. Hoppla! Erst da ist mir klar geworden, dass diese so hübsche Zierpflanze ja eigentlich ein Gemüse ist. Da ich sowieso nur biologisch düngte, hatte ich keine Bedenken, die Knollen in der Küche auszuprobieren. Und voilà – sie sahen nicht nur aus wie Süsskartoffeln, sie schmeckten auch so.

Inzwischen werden im Gartenfachhandel jeweils im Mai überall Jungpflanzen angeboten. Wenn Sie welche davon gezogen haben diesen Sommer, dann können Sie jetzt schauen, was die Knollen in der Küche taugen. Theoretisch kann man Süsskartoffelpflanzen auch wie Dahlien überwintern, aber der Aufwand lohnt sich nicht. Lieber esse ich alles auf und besorge dann im Frühling wieder neue Sorten, ich

probiere dann gern wieder andere Züchtungen aus. Tatsächlich haben sie je nach Sorte äusserst dekoratives dunkelviolett, schwarzes, kupferfarbenes oder leuchtend hellgrünes Laub.

Ja, das Laub! Das ist mir erst dieses Jahr klar geworden, als ich in Kochbüchern aus aller Welt schmökerte: Es ist essbar. In vielen afrikanischen Ländern wird es wie Spinat zubereitet und oft als Beilage zu den gebratenen Knollen serviert. In Sambia etwa wird das Blattgemüse Kalembula zubereitet: Die Blätter werden zusammen mit gehackten Tomaten gekocht und mit Maisbrei serviert. Falls man es mag, kann man gemahlene Erdnüsse daruntermischen. Ich habe das Laub wie Spinat zubereitet. Es schmeckt angenehm milde, und die Kinder assen es auch gerne.

Den ganzen Sommer über kann regelmässig etwas Laub geschnitten und als Gemüse zubereitet werden. Es wird stets in gekochter Form gegessen, nie als Salat. Unweigerlich taucht die Frage auf, wie viel Laub man ernten kann, damit die Pflanzen noch genug Kraft haben, um ordentliche Knollen zu bilden. Ich habe jeweils etwa ein Drittel der Ranken in der Hälfte abgeschnitten. Wenn man sie regelmässig auf diese Weise beerntet, werden die Pflanzen buschiger, blühen dann aber

nicht. Was nicht weiter schlimm ist, da die Blüten der Süsskartoffeln unscheinbar sind, ähnlich wie Kartoffelblüten. Ihr zartes Violett geht eher unter in der Masse des Laubes. Darum finde ich in diesem Fall: lieber regelmässig leckeres Blattgemüse essen, anstatt auf die Blüten zu warten, die dann sowieso nicht viel hermachen.

Die Knollen werden im Herbst geerntet, vor dem ersten Frost. Wenn sie im Topf kultiviert werden, einfach alles umkippen – die alte Erde kommt ja sowieso auf den Kompost. Wachsen die Pflanzen im Beet, mit der Gabel vorsichtig den Wurzelballen herausheben und die Knollen heraussuchen. Selbst gezogene Süsskartoffeln halten sich mitunter nicht sehr lange. Wahrscheinlich liegt das daran, dass sie oft kleiner sind als diejenigen, die wir im Laden kaufen. Dafür haben sie lustigere Formen. In Töpfen und Balkonkästen wachsen sie oft im Kreis herum und bilden dann Kringle oder gipelförmige Gebilde.

Inzwischen gibt es Züchtungen (www.lubera.com), die besonders grosse Knollen bilden. Ich konnte dieses Jahr gelbfleischige Bonita ausprobieren sowie die spektakuläre Burgundy, eine dunkelrote Süsskartoffel mit leuchtend orangem Herz. Ihre Knollen

werden zum Teil über ein Kilo schwer! Diese grossen Exemplare sollten aber nicht sofort verspeist, sondern richtig auf die Lagerung vorbereitet werden. Im Englischen nennt man diesen Vorgang «curing», auf Deutsch heisst das so viel wie heilen. Die frisch geernteten Knollen werden dabei zur Umwandlung von Stärke in Zucker einige Wochen an einem warmen Ort bei 20 bis 25 °C mit hoher Luftfeuchtigkeit gelagert. Ideal ist ein Fensterbrett über der Heizung mit Wasserschale neben den Knollen. Dabei werden die Süsskartoffeln süsser. Und sie bilden äusserlich eine dicke Schicht schützender Zellen.

Nach dieser Vorbehandlung werden sie gut aussortiert. Verletzte Exemplare bald aufbrauchen, da sie rasch faulen würden. Die anderen aber können nun sorgfältig in Zeitungspapier eingewickelt und in Kisten bei 12 bis 15 °C gelagert werden. Auch hier ist eine hohe Luftfeuchtigkeit von Vorteil. Wenn man dabei alles richtig macht, können sie bis zum nächsten Frühling aufbewahrt werden.

Nachdem der «Bund» die Garten-Kolumne von Sabine Reber während deren Nationalrat-Wahlkampf ausgesetzt hat, erscheint sie ab sofort wieder monatlich.

Leser fragen

Peter Schneider,

Psychoanalytiker, beantwortet jeden Mittwoch Fragen zur Philosophie und Psychoanalyse des Alltagslebens.



Sind wir Schweizer Zwerge oder nicht?

Jetzt wo sich die Aufregung über die Bärfass-Attacke auf die Schweiz wieder gelegt hat, würde es mich doch noch interessieren, was Sie eigentlich von seinen Vorwürfen gegen das «Volk von Zwergen» halten. C. M.

Liebe Frau M. Lukas Bärfass' Essay hat polarisiert. Das hat er mit dem Mamablog gemein, wenn dort mal wieder eine Stillen-

der-Öffentlichkeit-Debatte losgetreten wird. (Was meinen Sie? Erregen Sie sich mit!) Es hatte manche gute Passage in dieser Philippika (etwa hinsichtlich der Medien), aber auch viel Unfug, der sich freilich nur dem erschloss, der wusste, wovon überhaupt die Rede ist. (Dem FAZ-Publikum also eher nicht.)

«Im Schweizer Fernsehen muss sich ein Moderator zur besten Sendezeit auf eine Weise antisemitisch angehen lassen, die in keinem anderen Land möglich wäre, vielleicht mit Ausnahme Irans.» Gemeint war wohl das Interview, das Roger Schawinski mit Andreas Thiel geführt hat.

Darin war Thiel keineswegs antisemitisch, sondern nur so blöd wie immer, wenn er gegen nicht vorhandene Drachen kämpft und Schawinski so beleidigt wie gewöhnlich, wenn die Sache nicht so läuft, wie er sich das vorgestellt hat. Das Gespräch war vor allem aufgeblasenes absurdes Theater und erinnerte an Loriots Sketch über

den Hund, der gar nicht sprechen kann. Viel Aufregung um nichts. Und vor allem ein denkbar schlechtes Indiz dafür, dass in der Schweiz Antisemitismus salonfähig und medientauglich geworden ist.

Man hat Bärfass' Text mit Dürrenmatts berühmter Die-Schweiz-als-

Bärfass scheint die Zwergestaatlichkeit unseres Landes damit zu kompensieren, dass wir in seinem Augen immerhin in einem grossartig gescheiterten Schurkenstaat leben.

Gefängnis-Rede verglichen. Aber auch die hatte ja nicht vor allem durch genaue Analyse, sondern in erster Linie mit Attitüde gegläntzt. Mit dieser altbackenen linkspatriotischen Attitüde des an seinem Land leidenden Dichters, der zorniger alter Mann spielt. «Als Schweizer hat man in der globalisierten Welt nichts mehr zu sagen. Gefühle der Ohnmacht werden gerne mit grossen Worten kompensiert», schreibt Bärfass. Gemeint sind damit die nationalen Remythologisierung-Versuche der SVP.

Man könnte seine Diagnose aber vielleicht auf Bärfass selbst ausdehnen, der die Zwergestaatlichkeit unseres Landes damit zu kompensieren scheint, dass wir in seinem Augen immerhin in einem grossartig gescheiterten Schurkenstaat leben.

Fragen an: leserfragen@derbund.ch
Aus zeitlichen Gründen können leider nicht alle Anfragen beantwortet werden.

Tipp Bilderbuch/STM



Spass oder Massage?

Musikfreunde-Dilemma: Besucht man heute das Konzert der erspriesslichsten österreichischen Popgesandtschaft Bilderbuch? Oder lässt man sich von den Luzerner Brachial-Jazzern Schnellertollermeier eine musikalische Ganzkörpermassage verpassen? Womöglich klappt gar beides. Bilderbuch beginnen um 19.30 Uhr, die Jazzler eine Stunde später. (ane)

Bilderbuch: Bierhübeli, 19.30 Uhr.
Schnellertollermeier: Turnhalle Progr, 20.30 Uhr.