

Finale

O-Ton

«Der Sinn des Reisens besteht darin, die Vorstellungen mit der Wirklichkeit auszugleichen, und anstatt zu denken, wie die Dinge sein könnten, sie so zu sehen, wie sie sind.»

Samuel Johnson, Gelehrter (1709-1784)

Kulturnotizen

Ausstellung I Georgia O'Keeffe erstmals in der Tate Modern

Die britische Tate Modern in London zeigt in einer Ausstellung das Werk der US-amerikanischen Malerin Georgia O'Keeffe (1887-1986), einer der Gründungsfiguren der modernen amerikanischen Kunst. Zu sehen sind bis 30. Oktober mehr als 100 Werke der berühmten Malerin. Es ist nach Angaben der Organisatoren die bisher grösste O'Keeffe-Ausstellung ausserhalb der Vereinigten Staaten und die erste seit über 20 Jahren im Vereinigten Königreich. Die Ausstellung beschäftigt sich mit O'Keeffes Schaffen von 1915 bis 1963 - knapp 50 Jahren ihrer Karriere, in der sie über 1000 Kunstwerke schuf. Bekannt ist O'Keeffe für Bilder von Tierschädeln, Wüstenlandschaften und Blumen. Zu sehen ist in der Schau auch das berühmte Gemälde «Jimson Weed/White Flower No.1» von 1932. Im November 2014 wurde es für umgerechnet rund 40 Millionen Euro versteigert. Das ist der höchste Preis, der bisher für das Werk einer weiblichen Künstlerin gezahlt wurde. (sda)

Ausstellung II Moderner Textilschmuck in St. Gallen

Das Textilmuseum St. Gallen zeigt die Ausstellung Body Jewels (6. 7.-9. 10.), die sich dem modernen Textilschmuck ab den 1970er-Jahren widmet. Vor knapp 50 Jahren gerät die Schmuckszene in Bewegung: Junge DesignerInnen werfen die traditionellen Vorstellungen von Schmuck und greifen auf neuartige Werkstoffe zurück. Es entstehen Schmuckstücke aus «wertlosen» Materialien, aus Kunststoffen, minderwertigen Legierungen und Textilien. Die bizarren, witzigen und eleganten Objekte, die für jedermann erschwinglich sein sollen, ignorieren den herkömmlichen Schmuckbegriff und hinterfragen die Grenzen zwischen den gestalterischen Disziplinen. «Ist es Design, Mode oder Kunst? Eine Fragen, die viele der ausgestellten Objekte offen lassen», so die Kuratorin Annina Weber. (sda)



Oca-Knollen sind rosa, orange, rot, gelb, sie lachen einen vielversprechend an wie künstliche Bonbons oder lustige Erdmännchen. Foto: Archiv

Gärtnern Früher eine Rarität: Heute bekommt man die Knollen des Sauerklees auch in der Schweiz. Sabine Reber

Knallbunte Exoten

Ab und zu taucht etwas Neues in den Pflanzenkatalogen auf, das richtig super ist. Oca-Knollen (*Oxalis tuberosa*) zum Beispiel, der knollige Sauerklee. Wobei, neu sind die Ocas natürlich nicht. Ich hatte seinerzeit in Irland schon mal welche, das ist gut 15 Jahre her, und sie waren damals eine absolute Rarität.

Ich hatte sie von einem der Biogartenfreaks, mit denen ich dort zu verkehren pflegte, zugesteckt bekommen - etwa so, wie andere mit Drogen dealen: Heimlich hat er mir eine Handvoll der knallbunten Knollen in die Hand gedrückt, in ein Papiertaschentuch gewickelt, damit niemand sah, was für leuchtende Schätze er mir da überreichte. Bunt sind sie nämlich, rosa, orange, rot, gelb, sie lachen einen vielversprechend an wie künstliche Bonbons oder lustige Erdmännchen.

Nun bekommt man Ocas also auch in der Schweiz, zu meiner grossen Freude. Mit etwas Glück finden Sie jetzt noch welche. Man kann sie nämlich auch recht spät in der Saison noch pflanzen, da sie erst im Kurztag ab September Knollen bilden. Und falls Sie keine Ocas mehr auftreiben können, müssen Sie sich halt etwas gedulden. Entweder, Sie bestellen sie nächsten Frühling im Internet (www.lubera.com), oder Sie warten, bis jemand, der schon welche besitzt, auf den Herbst hin zur Ernte schreitet.

Dann erbetteln Sie höflichst ein paar Knollen, am besten von jeder Farbe eine. Und die bewahren Sie sorgfältig in etwas Erde im Keller auf bis zum Frühling. Die Knollen werden genau so überwintert, wie Sie das sicher von den Dahlien, Gladiolen und Knollenbegonien her kennen. Sie sollten niemals ganz austrocknen, aber auch nicht so feucht haben, dass sie faulen könnten. Frost vertragen sie gar keinen.

Kraut zu Salat oder Omelett

Und falls Sie zu den Glücklichen gehören, die jetzt schon Ocas am Wachsen haben, müssen Sie sich mit der Ernte natürlich nicht bis in den Herbst gedulden. Das Laub ist nämlich auch essbar. Es schmeckt ziemlich genau wie Sauerklee und wird auch so verwendet: Ein Büschel davon über den Salat oder das Omelett streuen, aber nicht zu viel auf einmal. Denn erstens schwächt zu reiches Ernten die Pflanzen, und dann leidet die Knollenproduktion. Zweitens ist zu üppiger Genuss von Sauerkleegewächsen aus rheumatechnischen Gründen problematisch. Das gilt übrigens auch für Rhabarber und Knöterich, die ebenfalls Oxalsäure enthalten. Zu viel davon ist schlecht für die Gelenke, doch in kleineren Mengen und nicht zu häufig genossen, machts gar nichts.

Ursprünglich kommen die Ocas aus den Anden, wo sie fast so häufig ange-

baut werden wie Kartoffeln. Von dort sind sie im 19. Jahrhundert nach Neuseeland gelangt, wo sie als Newzealand Yam beliebt sind. Von dort wiederum haben sie den Weg zu den Pflanzensammlern in England und Irland gefunden.

Der irische Pflanzenzüchter Pat Fitzgerald hat vor zwei Jahren welche an die Internationale Pflanzenmesse (IPM) nach Essen mitgebracht, wo ich auch ein paar Exemplare ergattern konnte. Und Markus Kobelt von Lubera hat die irischen Ocas seither auf seinem Betrieb in Buchs SG kultiviert, sodass sie nun also in der Schweiz erhältlich sind.

Und wo bitte sollen die Ocas nun im Garten ihren Platz finden? Am besten gedeihen sie dort, wo sonst fast nichts wachsen will: als Bodendecker im Halbschatten unter Büschen und Bäumen. Sie schätzen nämlich ausgeglichenes Klima um die 20 Grad. Zu viel Sonne dagegen behagt ihnen nicht. Genügend gedüngert, breiten sie sich im Halbschatten hingegen rasch aus.

Die etwas girgigen Ausläufer können mit einer Schaufel Erde bedeckt werden, so wurzeln sie bald. Und auch die Ableger bilden dann Knollen. Je mehr Triebe mit Bodenkontakt, desto grösser die Ernte! Eine einzige Oca-Staude kann so fast einen Quadratmeter Boden bedecken. Aber keine Angst, man wird sie wieder los. Sie ertragen

keinerlei Frost. Von den paar Knollen, die ich letzten Herbst testhalber im Boden belassen habe, ist trotz dem milden Winter keine einzige mehr weitergewachsen.

Zur Pflege noch Folgendes: Ocas sollten nur am Anfang gedüngt werden. Ab dem Sommer fördert Düngung bloss das Wachstum der Triebe, und die Knollen bleiben dann klein. Wenn die Pflanzen hungrig sind, bilden sie grössere, saftigere Knollen. Sie sollten möglichst spät geerntet werden, denn sie wachsen bis zum Frost weiter. Wer also Geduld hat, wird mit mehr Ocas belohnt.

«Witziger» Geschmack

Am besten schmecken sie roh oder als Chips: Ungekocht bereite ich sie zu wie Salatgurken, zum Beispiel als Tsatsiki. Und die bunten Schalen bleiben immer dran! Chips herzustellen, ist ebenso einfach. Dafür werden Ocas in Scheiben geschnitten, mit Olivenöl gemischt, auf ein Blech gegeben und knusprig gebacken. Sie behalten so auch ihre schöne Farbe.

Gekocht oder zu Püree verarbeitet, schmecken sie ebenfalls gut, werden jedoch bleich. Trotzdem sind gekochte Ocas geschmacklich «witzig»: Wie sagte mein Gartenfreund aus Irland damals so treffend? Sie schmeckten wie Baked Potatoes, bei denen der Sauerrahm schon mit dabei ist.

Leser fragen

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



Eine Stunde mit Freud

Was würden Sie mit Freud besprechen wollen, wenn Sie ihn eine Stunde lang für sich hätten?
Z. P.

Lieber Herr P.
Ich würde uns beiden ein paar bessere Zigarren mitbringen, als er sich gewöhnlich geleistet hat, und dann könnten wir ein bisschen zusammen rauchen und Eierlikör schlürfen. (Er so: Vielen Dank

für die tollen Zigarren! Und ich so: Da nicht für, Herr Freud, Ihr Eierlikör ist aber auch grosse Klasse.) Aber ich glaube nicht, dass ich etwas mit ihm «zu besprechen» hätte und er wahrscheinlich auch nicht mit mir.

Anfang der Achtzigerjahre war ich mal für eine Woche in seinem Londoner Haus. Seine Tochter Anna Freud lebte noch, und mit Freuds Haushälterin Paula Fichtl habe ich Tee getrunken und in Freuds Bibliothek herumgestöbert. Ich konnte mich in Freuds Arbeitszimmer frei bewegen, in seinen Büchern blättern, seine Anstreichungen und Kommentare lesen. Aber diese Nähe war eher deprimierend, und ich habe eher einen grossen Abstand gespürt als eine anheimelnde Nähe.

«Freud - ganz privat», wie die «Schweizer Illustrierte» das nennen würde, war ein eher entfremdendes, melancholisch stimmendes Erlebnis. Dieser Glaube, im möglichst Privaten läge mehr

Wahrheit als im öffentlich Zugänglichen, ist nämlich eine Illusion. Das Pornomodell des Kennenlernens ist falsch: Ich weiss nicht mehr und nichts «Tieferes» von einem Menschen, wenn ich seine Genitalien in Grossaufnahme sehe. Als Gynäkologe oder als Urologin lernt man einen Menschen nicht intimer kennen als ein Psychoanalytiker. Und ein Analytiker lernt einen Analysanden nicht deshalb kennen, weil dieser ihm schaurige Geheimnisse anvertraut, sondern weil die beiden über recht lange Zeit - wie soll man das ausdrücken? - miteinander verkehren, und zwar auf eine Weise, wie man es im Alltag nicht tut.

Es ist wahnsinnig unspektakulär, was da geschieht. Und weil es so ist, leiden viele Analytiker unter der Marotte, dieses simple «Setting» zu mystifizieren und zu dramatisieren. Oft hört man die Klage, diese Psychoanalytiker gäben ja nichts von sich selber preis. Dabei erfährt ein Analysand von einem Analyti-

ker viel mehr, als er jemals aus einer noch so ausführlichen Homestory erfahren könnte. Vielleicht nicht, welches Parfüm er benutzt, aber worauf der Ana-

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

lytiker anspricht, wie er die Dinge zusammensetzt und deutet. Kennenlernen ist eben nicht wechselseitige Entblösung, sondern - wie gesagt - Zusammensein, Zuhören und Reden. 50 Minuten - bis zum nächsten Date.

Peter Schneider hat ein neues Kolumnenbuch herausgebracht: Identität und solche Sachen. Zytglogge, Basel 2016. 260 S., ca 32 Fr.

Lesung im ONO Bern, Kramgasse 6, am Donnerstag, 13. Oktober, 20 Uhr.

Tagestipp Konzert



Das grosse Finale

Die Teilnehmenden der Meisterkurse bei Benjamin Schmid (Violine, Bild), Thomas Riebl (Viola) und Peter Bruns (Cello) wenden vor Publikum an, was sie gelernt haben: neue Spieltechniken, neues Repertoire und wie man sich auf dem Podium verhält, wenn das böse Lampenfieber plötzlich klamme Finger gibt. (mks)

Konservatorium Bern, heute, 20 Uhr.