

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Schmetterlinge und Bienen machen sich nichts aus Palmen, und sogar Schnecken meiden sie. Sie haben in hiesigen Gärten auch nichts verloren. Eigentlich. Trotzdem hat Sabine Reber jetzt so ein Ungetüm auf ihrem Sitzplatz.

Wie die Phönixpalme in meinen Garten kam

Ich halte nicht viel von Palmen nördlich des Gotthards - sie wirken hier wie Fremdkörper, und ich sehe keinerlei übergeordneten Sinn darin, sie in unseren Breitengraden zu kultivieren. Jedenfalls habe ich noch nie einen Schmetterling oder gar eine Biene auf einer Palme landen sehen. Sogar die Schnecken meiden Palmen, was aber eben nicht unbedingt für die Palmen spricht. Was auch nicht unbedingt dafür spricht, sind ihre meist kratzigen, schneidenden oder gar stacheligen, jede Berührung abwehrenden Blätter. Wer mal in kurzen Hosen zu nahe an so einer traurigen Balkonpalme vorbeiging, der weiss, was ich meine.

Und nun steht neuerdings doch eine Dattelpalme bei uns auf dem Sitzplatz: Phoenix robelinii, verkündet das Plastikschild sowie den stattlichen Preis, mehr an Infos enthält es leider nicht. Selber schuld, habe ich doch meiner vierjährigen Tochter versprochen, sie dürfe sich an der Blumenbörse etwas aussuchen, wenn sie mir helfe, die Kräuter für den nächsten Gartenkurs einzutopfen. Bisher hatte sie unter «etwas» eine bunte Primel oder einen Bund Tulpen verstanden. Aber nein, eine mannshohe Phönixpalme musste es sein.

Das Ungetüm im Kofferraum

Da nützte all meine Einwände nichts, sie führte ihre eigenen und dann auch noch die Argumente ihrer Puppen ins Spiel, und schliesslich liess ich mich erweichen, versprochen ist versprochen, und hievte das Ungetüm in den Kofferraum und schob von dort aus den sauschweren Topf auf den Beifahrersitz, damit sich die ausladenden Wedel auf der Fahrt im Laderaum auch wohlfühlten und nicht zu viel Wind abbekommen.

Meine Tochter juchzte, ich rieb mir die zerkratzten Arme und versuchte, ihr Glück zu teilen und mich mit der Palme zu versöhnen. Einmal gekauft, fühlt man sich ja verantwortlich für eine Pflanze, egal, wie sehr man sie eigentlich mag oder nicht oder wie unflätig sie sich benimmt. So eine Pflanzenanschaffung ist ein bisschen, wie ein Haustier zu kaufen. Wenn das Hündchen bzw. die Riesenpalme erst einmal da ist, hat man sich gefälligst

gut darum zu kümmern. Und so bin ich also gezwungen, mich nun mit dem botanischen Wesen und den Bedürfnissen solch einer Phönixpalme zu beschäftigen.

Meine Gartenbücherwände beherbergen kein einziges Buch über Palmen, habe ich mit Erstaunen festgestellt. Palmen seien recht anspruchslos, erfahre ich beim Googeln. Das will ich gerne glauben, was soll diesem zähen ledrigen Laub schon widerfahren? Ich kann mir nicht vorstellen, dass irgendeine Blattlaus masochistisch genug wäre, sich damit abzumühen.

Immerhin finde ich in der grossen Enzyklopädie der Royal Horticultural Society ein paar Hinweise bezüglich der Ansprüche unserer neusten Anschaffung. Dattelpalmen mögen demnach lehmhaltige, mässig gedüngte

Topferde. Gut, damit kann ich dienen. Dann steht da noch etwas von Schildläusen und roten Spinnmilben. Oh nein, nicht die schon wieder! Die hatten wir letztes Jahr am Lorbeer und an den Orangenbäumchen. Ungefreute Gesellschaft und sehr aufsässig. Das Orangenbäumchen landete am Ende auf dem grossen Komposthaufen im Himmel, weil ich keine Chemie anwenden will, der Lorbeerbaum hats überlebt. So lange draussen lassen, bis die Viecher erfroren sind, aber nicht so lange, bis auch die Pflanze eingeht - eine Gratwanderung.

«Im warmen Gewächshaus oder als Zimmerpflanze halten», lese ich weiter über Dattelpalmen. Gut, ein warmes Gewächshaus wünsche ich mir schon ewig. Aber erst einmal soll die Palme den Sommer überleben. Und im Herbst

haben wir das Ungetüm dann natürlich ins Haus zu schleppen, zerkratzte Arme noch einmal inbegriffen. Die Palme kommt neben die Badewanne, das ist für meine Tochter schon mal klar. Sie kann ja dann locker unter den schneidenden Wedeln durchkriechen. Und wer weiss, vielleicht gewinne ich bis dann im Lotto. In einem viktorianischen Gewächshaus à la Kew Gardens würde sich unsere Dattelpalme gewiss gut machen.

Sabine Reber

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Ihr letztes Gartenbuch heisst «Endlich gärtnern». Jeden ersten Samstag im Monat schreibt sie an dieser Stelle über ihre Leidenschaft.

www.blumenundworte.ch



Er am Grill, sie am Herd

Männer und Frauen haben kulinarisch nicht dieselben Bedürfnisse. Aber warum essen und trinken sie anders? Ein neues Buch leistet Aufklärungsarbeit.

Von Paul Imhof

Wer die Erfahrung noch nicht gemacht oder sie vergessen hat, kann sie mit einem kleinen Experiment nachholen: Man gehe als Paar ins Restaurant und überlasse das Bestellen ohne direkte Zuweisung dem weiblichen Part: als Entrees Terrine campagnarde und Crevettesalat, als Hauptgänge den gesottenen Saumon und das Entrecote, bitte bleu. Dazu eine Flasche Mineralwasser und den Pinot noir aus der Gegend.

Wie serviert der Kellner? Die Frau erhält den Crevettesalat und den Fisch, der Mann die Entenleber und das blutige Steak - woher soll der Kellner wissen, dass der Mann Maritimes vorzieht? Selbstverständlich wird der Frau Mineralwasser eingegossen, der Probierschluss aus der Weinflasche dem Mann. So läuft es meistens ab. Sind die Verhältnisse anders, muss man dem Kellner deutlich sagen, dass die Dame den Wein verkosten will. Und soll: Frauen erkennen Misstöne im Wein oft eindeutiger als Männer. Doch die Konventionen bei Essen und Trinken signalisieren eine andere Welt, eingefahren, eintönig.

«An kaum einem öffentlichen Ort lassen sich gesellschaftliche Geschlechter-

rollen besser beobachten, klarer studieren und präziser dingfest machen als beim Essen und Trinken im Restaurant.» Mit diesem Satz eröffnen Eva Gritzmann und Denis Scheck als «Sie & Er» eine ebenso informative wie amüsante Achterbahnfahrt durch den Dschungel von Verhaltensweisen, Verbots und Geboten, durch ein Kuriositätenkabinett an Vorurteilen, Tabus und Komplexen. Das Duo - sie Ärztin, er Literaturkritiker - hat ein fulminantes Buch geschrieben über die Frage, ob Frauen und Männer nicht nur biologisch, sondern auch im kulinarischen Verständnis verschieden gewickelt sind.

Frauen bestellen kalorienarm

Essen Frauen und Männer anders? Natürlich, denkt man sofort. Das lässt sich Tag für Tag beobachten, das lässt sich auch statistisch festhalten, etwa beim Einkauf: In Deutschland geben allein lebende Frauen 50 Prozent mehr Geld aus für Obst sowie ein Drittel mehr für Gemüse als allein lebende Männer. Und Alice Schwarzer, die im Buch in einem von diversen prägnanten Interviews zu

Wort kommt, antwortet auf die Frage, ob Frauen im Restaurant anders als Männer bestellen: «Ja, die meisten Frauen achten beim Bestellen auf die Kalorien.» Das nervt, findet sie, denn «wir Frauen sollen uns dünn machen».

Interessant wirds, wenn man den Ursachen dieser Bedürfnisse nachspürt und sich fragt, wie freiwillig solches Verhalten eigentlich ist. «Ist der Geschmack der Geschlechter wirklich verschieden?», fragen die Autoren. «Und sollte dem so sein: Ist der Unterschied naturgegeben oder erlernt und eingeübt?» Jamie Oliver weiss: «Der Monatszyklus der Frau hat gewaltige Auswirkungen auf ihren Geschmack.» Ebenso Schwangerschaft, Wechseljahre und Jahreszeiten: «Frauen lieben im Sommer ganz reine, schlichte, einfach zu kochende Sachen.» Männer feuern lieber den Grill ein.

Liegen die Unterschiede am Geschmacksempfinden? Gut ein Viertel der Bevölkerung hat ein ausgezeichnetes Geschmacksempfinden, davon mehr Frauen als Männer. Solche Fragen werden ausgiebig erörtert, doch die wenigsten, so die selbstironische Warnung der Autoren, würden wir eindeutig und befriedigend beantwortet finden.

Faszinierend an diesem Buch ist allerdings die Reise durch Zeiten und Gesellschaften. Man steigt hinab in die Urgeschichte, als der Mensch das Feuer kennen und deshalb kochen lernt und sich bald in einem Gestrüpp religiöser Dogmen von zahlreichen Genüssen ausgegrenzt findet - die Zitate über reine und unreine Tiere aus Bibel, Talmud und

Koran sprechen Bände. Zwischendurch erholt man sich vom Stress des Strengens bei opulenten Gelagen, etwa bei Roastbeef-Exzessen, bis man als Opfer der Nahrungsmittelindustrie endet, die mit Genderfood eine neue Variante des Geschlechterkampfes am Köcheln hält.

Tiere kochen nicht

Zahlen, Studien, Meinungen, Anekdoten und reportagehafte Elemente, gespickt mit Tipps zu Restaurants, Büchern und Filmen, dazu einige Illustrationen: Das Autorengespann bietet in «Der kleine Unterschied beim Essen und Trinken» einen üppigen Topf voll Informationen, verliert sich aber nie ins Dozieren.

Eine Kernaussage des Anthropologen Richard Wrangham fällt allerdings auf. Dieser setzt den Beginn der Zivilisation auf den Moment, als der Mensch zu kochen begann: «Das Kochen hat den Nährwert der Nahrung enorm erhöht, doch zugleich hat diese Praxis die Autonomie der Frauen erheblich geschwächt. Die Männer haben davon wesentlich mehr profitiert. Das Kochen sparte den Frauen Arbeitszeit und nährte Kinder, doch gleichzeitig fesselte es sie an eine neue, untergeordnete Rolle, die ihnen von einer männerdominierten Kultur aufzuzwingen wurde. Das Kochen schuf und verfestigte ein neuartiges System männlicher kultureller Überlegenheit.»

Tiere kochen nicht. Würden Löwen ihre Löwinnen an den Herd abkommandieren, gäbe es bald keinen Nachwuchs mehr. Denn die weiblichen Löwen jagen besser.

Weintipp

Die Terrassenwinzer von Martigny

Einer der kompaktesten Weinberge im Wallis ist der wuchtige Vignoble de Martigny. Wer durchs Rhonetal fährt, sieht diese nach Ostsüdost ausgerichtete Flanke nicht auf den ersten Blick, man muss schon um die Ecke schauen, Richtung Grosser St. Bernhard und Montblanc. Noch dominieren das Braun und das Grau der Böden diesen steilen, schroffen Hang, den die Strasse auf den Col de la Forclaz und weiter nach Chamoniix zerschneidet. Die jungen Weinblätter spriessen kräftig, ihr zartes Grün vermag die Spuren des Winters noch nicht vollständig zuzudecken.

Die Parzellen sind, wie so häufig im Wallis, eher klein, gestützt von Trockensteinmauern. Diese Mauern werden ohne Mörtel errichtet, nur aus Steinen aller Grössen und Kaliber. Steinen, die möglichst in der Nähe gesucht und eingesammelt wurden - wer schleppt schon gerne Steine! Die alten Mauern vermitteln aus diesem Grund ein Abbild der Böden, auf denen die Weine wachsen. Manchmal fallen recht grosse, eher helle Brocken auf: Findlinge, die einst auf dem Gletscher in die Gegend ob dem Flüsschen Drance geritten sind; dann wieder zerborstener Granit, Schieferplatten und «pierres à fer», rostbraune Eisensteine. Diese Mauern zu errichten, setzt Erfahrung und Gefühl voraus, denn man kann nicht einfach einen Stein auf den andern stapeln und hinten zuschütten. Jeder Stein wird ausgesucht und eingepasst, auch der kleinste - die Stabilität der Mauer basiert auf der Art, wie die Steine miteinander verkeilt sind.

Refugium für Flora und Fauna

Diese Mauern sind, ganz anders als Beton, beweglich. Sie schmiegen sich mit der Zeit elastisch wie eine Haut an den Berg, lassen das Regen- und Schmelzwasser vorne durch ihre Ritzen laufen oder durch ihren kiesigen Hinterbau versickern. Trockenmauern halten nicht nur die Rebflächen zusammen, die dank Terrassenbau auf dem Hang gewonnen wurden, sie bieten auch einer speziellen Flora und Fauna ein Refugium. Wenn die Lufttemperaturen auf minus 10 bis 15 Grad sinken, kann sich hinter den Steinen etwa eine Viper bei konstanter,

Paul Imhof

schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



erträglicher Temperatur dem Winterschlaf hingeben.

Ein leidenschaftlicher Verehrer dieser Mauern und des Weinbaus an solchen Lagen ist Gérald Besse. Mit seiner Frau Patricia bewirtschaftet er 16 Hektaren Rebfläche im Vignoble de Martigny, lauter kleine Terrassen, die von Trockenmauern gestützt werden. Die Passion hat Besse von seinem Grossvater geerbt - aber keinen einzigen Quadratmeter Rebland. Den Eigenbesitz von zehn Hektaren hat sich das Paar durch harte Arbeit erworben. Und nicht nur das: Die Weine von Gérald und Patricia Besse gehören zu den besten im Wallis. Zum Beispiel ihr komplexer Syrah Les Serpentes (Barrique-Ausbau), der im letzten Jahr mit einem Stern der Sélection Les Vins du Valais ausgezeichnet worden ist, dem Referenzwettbewerb für die Walliser AOC-Weine; oder ihr wundervoller, vielschichtiger und würziger Petite Arvine - andere Weine brauchen eine Holznote, um eine vergleichbar Dichte an Aromen zu erreichen.

In zeitlichen Zwischenräumen, wenn der Rebbeg ruht und die Weine reifen, repariert Besse mit seiner Equipe die Trockenmauern. Einige sind noch vor der Reblausepidemie gebaut worden, sind also über 100 Jahre alt. Nicht alle Winzer flicken ihre Terrassenmauern so akribisch wie Besse, behelfen sich lieber mit Beton und Eisen. Warum dieser Aufwand? «Weil ich hier geboren bin», sagt Gérald Besse, «und weil mir die Natur gefällt.»

Bei Patricia und Gérald Besse kostet der trockene Petite Arvine Fr. 23.50 plus Porto: Les Rappes, Martigny-Combe, Tel. 027 722 78 81, www.besse.ch.

In Zürich findet man den Petite Arvine und weitere Besse-Weine in der Vinothek Brancaia, Seefeldstr. 299, Tel. 044 422 45 22, www.vinothek-brancaia.ch.



Eva Gritzmann und Denis Scheck, Sie & Er

Der kleine Unterschied beim Essen und Trinken. Berlin-Verlag, Berlin 2011. 288 S., ca. 30 Fr.