

## Kultur & Gesellschaft

**Gärtnern** Sabine Reber freut sich, dass sie ihren Kaffee nun neben einem Obstbaum trinken kann.

# Ein Garten ohne Apfelbaum ist nur ein halber Garten

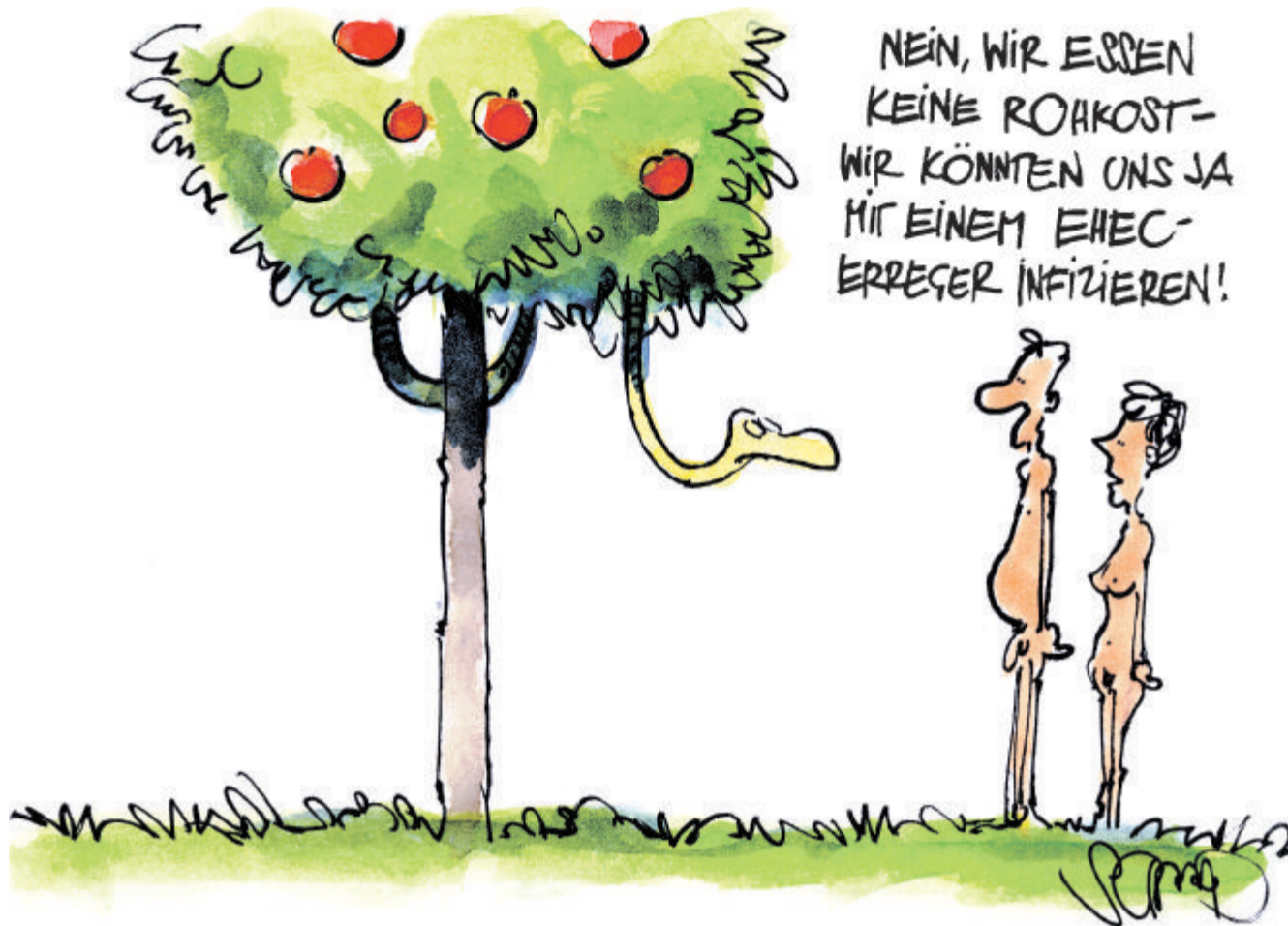
Nun habe ich in meinem jetzigen Garten in Biel leider weder die Wiese noch eigentlich Platz für einen grossen Apfelbaum. Aber trotzdem... mit meiner Nachbarin hatte ich schon mehrmals darüber gesprochen. Wir hatten letztes Jahr den Thujahag auf der Grenze entfernt, und mir schwebte vor, stattdessen einen symbolischen Apfelbaum zu pflanzen, dessen Früchte wir teilen würden.

Am Wildpflanzenmarkt der Pro Specie Rara auf Schloss Wildegg habe ich ihn dann gefunden, meinen Apfelbaum. Ja, ich habe mich in ihn verliebt. Ich wusste gleich, den will ich, und keinen anderen, noch bevor ich das Namensschild gelesen hatte. Seine Form war so elegant, die Anordnung seiner Äste, die schiere Grösse auch, das gesunde Laub. Die Blüten! Er stand in voller Blüte, als ich mich in ihn verliebte. Ach. Dass er von der Länge her genau der Grösse meines Subaru Forester entsprach, von der Frontscheibe bis zum Heck, erachtete ich als gutes Omen. Der Baum wurde gekauft. Das war ein bisschen wie ein Pferd kaufen, wenn man in einem Block wohnt, vernünftig jedenfalls sicher nicht. Aber Vernunft war noch nie meine Stärke.

### Gut pflanzen, entfalten lassen

Meine Nachbarin schaute etwas skeptisch, als ich den Baum vom Parkplatz herüberschleppte, fragte, was wir dann tun würden, falls er zu gross würde, falls die Äste dereinst von Haus zu Haus reichten, alles in den Schatten stellten. Was wir tun würden, falls die Besitzer unserer Häuser Einwände hätten, was wir tun würden, wenn wir einmal nicht mehr hier wohnten, was wir tun würden, falls dieses und falls das. Tja, habe ich gesagt, das sehen wir dann. Ich habe in meinem Leben schon etliche Apfelbäume gepflanzt, fügte ich dann noch an, ich habe sie nicht gezählt. Und ich habe nie nachgefragt, wie viele davon noch stehen, ob sie ordentlich geschnitten und gepflegt wurden oder ob einer von ihnen bereits gefällt wurde, ich will es gar nicht wissen.

Alles, was ich tun kann, ist, einen schönen, gesunden Baum zu pflanzen, ihn gut zu pflanzen, sodass er ordentlich anwächst und sich entfaltet. Und gut zu ihm zu schauen, solange ich da bin. Da mir meine Gärten eigentlich nie gehören, liegt alles Weitere nicht in meiner Hand.



Ich holte meinen Spaten und hob die Pflanzgrube aus. Wir hievten den Baum ins Loch, wässerten ihn ausgiebig. Und dann freuten wir uns erst einmal, dass er da ist. Ja, er sieht prächtig aus, er verleiht unseren Reihenhäusgärtchen eine ganz neue Dimension, ich würde behaupten, durch den Apfelbaum sei eine Art neuer Ernsthaftigkeit eingekehrt zwischen den Arbeiterhäuschen und den Blöcken gegenüber, etwas Bleibendes im ansonsten durchwegs Provisorischen.

### Der Schnitt ist Männersache

Dem Schildchen nach handelt es sich um eine Ananas Reinette. Obstbäume sind ja ein beliebtes Gebiet für Besserwisser. Ich habe, das räume ich grosszügig ein, keine grosse Ahnung davon, aber einen Baum zu pflanzen, dessen Früchte ich nicht kenne, das finde ich umso spannender. Obstbaumartenbestimmungsbücher und Fachliteratur zum korrekten Baumschnitt hingegen kommen auf meiner Interessenskala kurz nach Thujahacken und Rasenmä-

hern, ich nehme an, die werden eh nur für Männer gemacht, so wie sie aussehen. Ich schneide meine Bäume aber auch nicht selber, ich habe da einen Kollegen, der das viel, viel besser hinbekommt als ich. Ausserdem ist meine Höhenangst eine gute Ausrede, nein, ich klettere nicht gern auf Leitern. Und zum Äpfelpflücken wird sich dann schon jemand finden.

Jetzt schaue ich jeden Tag aus dem Küchenfenster und freue mich, egal, ob der Baum gross und alt werden darf oder nicht, eigentlich interessiert mich nur der Moment, ein milder Frühsommernmorgen, mit einer Tasse Kaffee neben unserem neuen Apfelbaum zu sitzen und zu denken, wie schön der doch ist, wie schön der Morgen ist, wie gut das Leben. Mehr zu erwarten, wäre wohl vermessen. Ich freue mich jeden Tag über den Baum, ich werde mich jeden Tag freuen, solange ich hier bin und er auch.

Nun trägt er bereits ein Dutzend fingerbeerengrosser Früchte. Ich müsste sie entfernen, damit sie ihm

nicht zu viel Kraft rauben beim Anwachsen. Vielleicht wirft er sie auch selber ab, falls er vernünftig ist. Aber wenn nur eines der Früchtchen drableibt und heranreift, ja, dann werde ich diesen Herbst mit meinen Nachbarn und meiner Tochter unseren ersten gemeinsamen Apfel teilen.

P. S. Ein herzliches Dankeschön an Kater Pong, der sich mit seiner üblichen Gründlichkeit und Hingabe unserer Palme annimmt (Krallen wetzend). Wetten, das Problem mit der allfälligen Überwinterung ist gelöst, lange bevor der Herbst kommt! Und Hauptsache, er vergreift sich derweil nicht am Stamm der Ananas Reinette, da würde ich dann keinen Spass verstehen. So aber ist auch der unsäglichen Palme letztlich noch eine vernünftige Aufgabe erwachsen.

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.

### Weintipp

## Der Bordeaux 2010 ist nicht so gut wie sein Ruf

Sie werden sich fragen: schon wieder ein Jahrhundertjahrgang im Bordelais? Tatsächlich wollen uns die Akteure dieses speziellen Marktes glaubhaft machen, 2010 sei ähnlich gut, wenn nicht sogar besser als der fulminante 2009er. Weil ich seit 1981 die Bordeaux-Weine vom Fass verkoste, überraschen mich solche Verlautbarungen nicht mehr. Hätte man bisher alle Lobpreisungen für bare Münze genommen, wären innerhalb der letzten zwanzig Jahre etwa zehn Jahrhundertjahrgänge und zehn ganz grosse Jahre eingefahren worden.

Erstaunlicher ist, dass das Publikum diesen Unsinn noch immer glaubt. Auch heuer lassen sich einige Händler finden, die in geradezu lächerlich anmutenden Elogen von der ach so fantastischen Qualität des Jahrgangs schwärmen. Interessant ist auch, dass es sich hierbei, wie immer, um einen noch sehr jungen Jahrgang handelt, dessen Ausprägungen sich erst entwickeln müssen.

Vor einem Monat war ich während einer Woche im Bordelais und habe versucht, mir ein Bild von der Qualität des Jahrgangs zu machen. Beim 2010er konnte ich nicht die gleiche Qualität wie beim wirklich herausragenden 2009er ausmachen. Auffällig ist auch, dass in den letzten zehn Jahren die Produzenten - und mit ihnen einhergehend die Weinjournalisten - immer ungenierter Superlative bemühen. Wieso? Für die berühmten Châteaux ist Weinerzeugen zu einer wahren Geldmaschine geworden, an der sie am meisten, der Handel deutlich weniger und der Konsument überhaupt nichts verdient.

2010 ist im Bordelais das vielleicht trockenste Jahr seit einem halben Jahrhundert. Was bewirkt Wassermangel? Wasser ist für praktisch sämtliche Stoffwechselfvorgänge der Rebe notwendig, und es ist die Trägersubstanz für alle Nährstoffe, welche die Rebe aus dem Boden aufnimmt. Wasser kann gewisser-

### Philipp Schwander

schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



massen mit dem Blut des Menschen verglichen werden. Typische Merkmale von Trauben aus Trockengebieten sind verzögerte Reifevorgänge und ein hoher Zuckergehalt durch die Dehydrierung der Traube. Diese hohen Zuckergehalte gaukeln eine vermeintliche Reife vor, die oft aufgrund der durch den Wassermangel verursachten Reifeblockaden ungenügend ist. So überrascht es nicht, dass zahlreiche 2010er massive, recht harte Gerbstoffe besitzen. Bei vielen ist es wahrscheinlich, dass sie viel Zeit benötigen, um einigermaßen trinkbar zu werden. Einige werden nie harmonisch, weil die Frucht verschwindet und die Gerbstoffe bleiben.

Die besten Weine stammen 2010 von den berühmtesten Lagen. Die Böden einer grossen Lage zeichnen sich auch in trockenen Jahren durch eine ausgewogene Wasserversorgung aus. Das oftmals hohe Alter der Stöcke solcher Rebberge unterstützt diesen Effekt. Ihre Wurzeln gründen wesentlich tiefer als jene von Jungpflanzungen, dadurch sind sie weniger anfällig auf Trockenheit als junge Reben. Bei der Subskription der 2010er ist deshalb Zurückhaltung geboten. Aufgrund der riesigen Nachfrage aus China ist das Preisniveau derzeit völlig überhöht, das heisst, nicht nur die Qualität ist allgemein weniger regelmässig als 2009, sondern auch das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ungünstiger.

### Rosinenpicker

#### Glace blumig und fruchtig

Für diesen Sommer bringt Mövenpick zwei neue Glace-Kreationen auf den Markt: Lavendelblütenhonig, Orangencoulis und kristallisierte Veilchenblüten sollen im Gaumen einen Spaziergang in der Provence inszenieren, Black Leaf Lychee (Schwarzblattlychee) und kristallisierte Rosenblätter auf einen Asientrip entführen.

Provence Lavender Honey & Violet, Asian Black Leaf Lychee & Rose, jeweils 500 ml, Fr. 10.90 im Fachhandel.

## «Green Gourmet» - ein Bestseller der Küche

Das neue Kochbuch der Migros hat sich bereits 200 000-mal verkauft. Was sind die Gründe für diesen Erfolg?

### Von Paul Imhof

Die Migros hat ein Kochbuch herausgegeben, auf Deutsch, Französisch und Italienisch, in einer Auflage von insgesamt 300 000 Exemplaren. Es heisst «Green Gourmet», und es hat sich innert weniger Wochen mehr als 200 000-mal verkauft. Wie ist das möglich? Ein Schriftsteller schafft, wenn er auf einer Erfolgswelle reitet, in der Schweiz vielleicht eine Auflage von 20 000 Stück. Aber 200 000? Und das bei der Inflation von Kochbüchern aller Art und aller Welt, die Jahr für Jahr auf den Markt gebracht werden?

Drei mögliche Gründe fallen auf: Preis, Inhalt, Titel. Der Migros-Genossenschaftsbund zählt rund zwei Millionen Mitglieder. Wenn nur schon ein Zehntel davon das Kochbuch zum Aktionspreis von 9 Franken kauft, braucht man eigentlich nicht mehr weitere Ursachen für den Erfolg zu ergründen. Nichtgenossenschafter zahlen 29 Franken für das Buch. Ein Schnäppchen, schaut man sich den Inhalt des 240 Seiten schweren Werkes an.

Zum Inhalt: Die Migros tritt selten als Original auf, Inspiration ist nicht unbedingt eine ihrer auffallenden Eigenschaften. Aber als Interpretin von Vorhandenem, von Markenprodukten zum Beispiel, die sie in Inhalt und Form nachempfunden: Mivella statt Rivella, Zaun statt Café Hag, Eimalzin statt Ovomaltine (uovo heisst Ei und malto Malz). Die Kopien sind kaum besser, aber günstiger, und das sollen sie schliesslich sein.

Diesen Eindruck erhält man auch beim Blättern in diesem Buch. Rasch stellt sich ein Gefühl von Déjà-vu ein: Die Rezepte sind nicht neu, aber gut ausgewählt, sie fallen weder auf noch ab, sie sind praktisch, einfach und einleuchtend, unpräzise, appetitlich; die Umwelttipps munter präsentiert, zum Teil aber etwas überholt (inklusive WWF-

Auftritt, der für ein bisschen Ökosegen im Buch sein Signet platzieren durfte). Es sind «normale» Gerichte, keine eklektischen Winkelzüge eines Autorenkochs, sinnvoll, modern aufbereitet, rezeptiert im kreativen Bereich zwischen Betty Bossi und «Tiptop» von der Lehrmittelzentrale. Übersichtlich gestaltet, herausragend fotografiert - inspiriert wohl nicht zuletzt vom Stil der französischen Fotografin Marie-Pierre Morel, die jahrelang die Delicatessa-Hefte von Globus ins Bild gesetzt hat.

### Gourmet zu sein, ist keine Sünde

Punkt drei, der Titel: «Green Gourmet», ein echter Geistesblitz - mit Titeln wie «So kocht man heute» oder ähnlichen Weisheiten könnte man kaum dieselbe Botschaft vermitteln. Die lautet: Wer an die Zukunft des Planeten glauben will, muss ein grünes Herz tragen, und weil die Zukunft englisch klingt, ist das Herz eben green. Bewusstsein allein strengt an, Lebensfreude darf nicht verdorren wie die ausgelagte Natur. Gourmet zu sein ist keine Sünde, im Gegenteil, das französische Wort drückt sinnlich Souveränität und stilvolle Tradition aus. Und als Schmäckerl leuchtet kraftvoll das orange M aus dem Wort.

Migros-Genossenschaftsbund (Hrsg.): Green Gourmet. Verlag Saisonküche, Zürich 2011. 240 S., ca 29 Fr.



Praktisch und unpräzise: Spargelpfanne aus «Green Gourmet». Foto: Andreas Thumm