

## Kultur & Gesellschaft

### Bessere Chancen für Koproduktionen

Das im Februar auf der Berlinale von Bundesrat Didier Burkhalter unterzeichnete trilaterale Abkommen über Film-Koproduktionen ist in Kraft. Es erleichtert Gemeinschaftsproduktionen der Schweiz, Deutschlands und Österreichs. Bisher hatte die Schweiz bilaterale Abkommen - mit Deutschland seit 1984, mit Österreich seit 1990. In beiden ist die Mindestbeteiligung eines Koproduktionslandes auf 30 Prozent angesetzt. In der neuen, trilateralen Vereinbarung reicht eine Beteiligung von 20 Prozent oder - sofern alle Vertragspartner einverstanden sind - sogar nur 10 Prozent. Neu sind zudem Kofinanzierungen ohne technisch-künstlerischen Beitrag mit einem Anteil von 10 bis 20 Prozent möglich, wie das Bundesamt für Kultur (BAK) mitteilt. Koproduktionen mit Beteiligung der drei Länder hat es bereits gegeben, etwa Urs Odermatts Verfilmung von George Taboris «Mein Kampf». Die Herabsetzung des Mindestbeitrags soll künftig «beträchtlich» mehr Gemeinschaftsproduktionen erlauben. (SDA)

### Nachrichten

#### Literatur «Missverständnis» um den Genfer Buchsalon

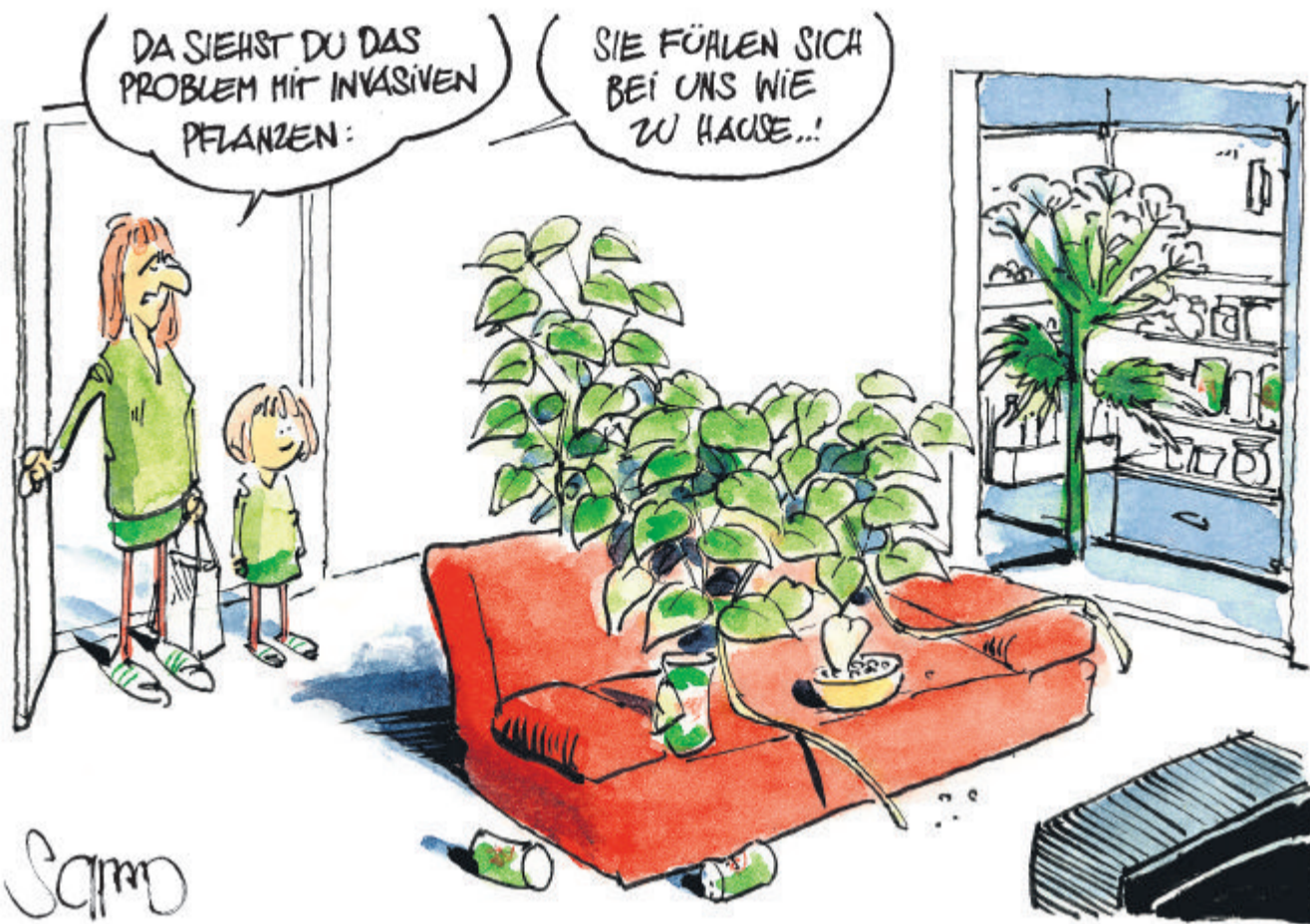
Patrick Ferla gibt nach nur einem Jahr die Leitung des Genfer Buchsalons ab. Grund sind Unstimmigkeiten mit der Direktion der Palexpo, die die Aufsicht über die Messe hat. Der frühere Radiojournalist bemängelt, dass ihm zu wenig Entscheidungsfreiheit gegeben worden sei, wie er der Zeitung «Le Temps» erklärte. Er habe den Buchsalon auch als kulturellen Akteur etablieren wollen. Es habe ein Missverständnis über die Art des Mandats gegeben, bestätigte Palexpo-Sprecher René Lambelet. (SDA)

#### Theater Vom Bildschirm an den Broadway

«Sex and the City»-Schauspielerin Kim Cattrall (54) übernimmt am Broadway im Herbst eine Rolle in der Komödie «Private Lives» von Noël Coward, berichtet die «New York Times». Die Geschichte dreht sich um ein geschiedenes Paar, das während der Flitterwochen mit jeweils neuen Partnern entdeckt, dass die Hotelzimmer aneinandergrenzen. Cattrall war mit dem Stück bereits in London aufgetreten. (SDA)

#### Auszeichnung Welser-Möst erhält Preis für Freiheit und Humanität

Der Generalmusikdirektor der Wiener Staatsoper, Franz Welser-Möst, ist mit dem «Preis für Freiheit und Humanität» der Paulus-Akademie Zürich geehrt worden. Der Dirigent erhielt die erstmals verliehene, mit 10 000 Franken dotierte Auszeichnung am Freitagabend in Zürich. Mehrere Jahre war er zudem verantwortlich für das Orchester des Zürcher Opernhauses. (SDA)



Gärtnern Von Sabine Reber

## Ein giftiges Geschenk

Neulich hat mir an einer Lesung eine Dame ein Brieflein mit selbst gesammelten Samen zugesteckt. Sie war ganz stolz darauf und überzeugt, etwas Gutes zu tun, sie wusste den Namen der Pflanze nicht, versicherte mir aber, die werde riesig. Sie streckte ihre Hände zur Decke, so gross, und sie blühe wunderschön, fussballgrosse weisse Kugeln, sagte sie, und Blätter wie die Hände eines Riesen, spektakulär. Ich bedankte mich artig und wies sie darauf hin, dass sie solche Samen nicht in Umlauf bringen dürfe. Man sollte überhaupt gar nie Samen von Pflanzen in Umlauf bringen, deren Namen man nicht kennt. Das Brieflein nahm ich mit und entsorgte es im Müll.

Im Allgemeinen braucht man keine Angst zu haben vor Pflanzen, und das meiste, was so munter daherwuchert und in den Himmel wächst, macht ja auch Spass. Drei Meter hohe Sonnenblumen zum Beispiel, Karden (*Dipsacum fullonum*) oder die silbergraue Eselsdistel (*Onopordum acanthium*), was für ein prächtiger Anblick! Oder die gigantische Becherpflanze (*Silphium perfoliatum*). Etwas vorsichtiger bin ich mit Topinambur (siehe rechts «Leser fragen»). Der gehört in eine abgelegene Gartenecke, und im Herbst grabe ich alle bis auf zwei, drei Knollen aus. Sie schmecken ja auch hervorragend.

Das meiste, was mir in meinem Garten über den Kopf wächst, haue ich sowieso in die Pfanne. Zuoberst auf dem Speisezettel stehen: Giersch (Baumtropf), Rote Melde, Borage. Alle

drei koche ich wie Spinat, so ist dem Unkraut ganz gut beizukommen. Unkraut? Natürlich habe ich die Melde und den Borage selber ausgesät, und einige Pflanzen lasse ich auch jedes Jahr stehen, damit sie sich versamen. Ist halt alles eine Frage des Gleichgewichts. Und was zu viel ist, kommt eben in die Pfanne. Das gilt übrigens auch für Bambus, so er die Sperren durchbricht - was nur eine Frage der Zeit ist, irgendwann finden die Rhizome ein Schlupfloch. Frische Bambussprossen sind eine Delikatesse, bloss ist es ein Kraftakt, sie auszubuddeln.

Die sogenannten Neophyten aber, die wuchern so stark, dass man sie

### Achtung, Neophyten! Ein Buch über die Einwanderer

Seit Jahrhunderten werden Pflanzen aus abgelegenen Gebieten nach Europa gebracht. Mit der Globalisierung hat die Bedrohung der Biodiversität aber enorm zugenommen, und inzwischen führen biologische Invasionen weltweit zu Umweltschäden. Wer gärt, trägt diesbezüglich Verantwortung und sollte sich mit den problematischen Arten vertraut machen. In seinem neuen Bildband «Unheimliche Eroberer, invasive Pflanzen und Tiere in Europa» bringt Herausgeber Wolfgang Nentwig auf den Punkt, was wir über Bärenklau, Goldruten, Robinien, Götterbäume und asiatische Marienkäfer wissen müssen. Das Buch porträtiert 24 Arten aus der Pflanzenwelt und dem Tierreich, die bei uns Probleme verursachen. (Haupt-Verlag, Bern 2011, 251 Seiten, ca. 45 Fr.)

keinesfalls freiwillig im Garten aussetzen sollte. Inzwischen stehen sie in vielen Gegenden auf dem Index und müssen gemeldet werden. Zuoberst auf der Liste der verbotenen Pflanzen steht der Japanische Staudenknocherich (*Fallopia japonica*). Der ist zwar auch essbar und richtig zubereitet sogar ganz lecker. Andere Neophyten hingegen scheinen für gar nichts gut zu sein, sie sind giftig, sie sind invasiv und verdrängen die einheimische Flora, und es gibt hierzulande keine Tiere, die sie fressen, weswegen sie sich umso stärker ausbreiten.

Auf das Beifussblättrige Traubenkraut (*Ambrosia artemisiifolia*) reagieren viele Leute allergisch. Und das Herkuleskraut, auch Riesen-Bärenklau genannt, von dem mir die gutmeinende Dame Samen geschenkt hat, ist giftig und gefährlich, da sein Saft in Verbindung mit Sonnenlicht zu starken Verbrennungen führt. Bloss nicht ungeschützt mit dem Schnürchenmäher drauflosgehen, das gibt eine riesige Sauerei! Eine Freundin von mir hat das mal gemacht, in kurzen Hosen und T-Shirt - sie sah danach aus wie das Opfer eines Chemieunfalls. Geradezu harmlos ist dagegen das Drüsige Springkraut (*Inula glandulifera*), das sich zwar überall ausbreitet und einen zur Verzweiflung bringt. Aber wenigstens tut es niemandem weh.

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Jeden ersten Samstag im Monat schreibt sie an dieser Stelle über ihre Leidenschaft.

### Leser fragen

#### Wie wird Topinambur gleichzeitig weich?

Wir haben unsere liebe Mühe mit Topinambur. Zwei Knollen aus demselben Korb im Laden, unmittelbar nebeneinandergelegt, wurden je in 3 bis 5 mm dicke Scheiben geschnitten und auf den Boden der Backform geschichtet, mit Dorsch belegt und mit einer Kokosmilchmischung übergossen. Nach 20 Minuten Backzeit war die eine Knolle wunderbar weich und aromatisch, die andere hart (wie roh) und eigentlich ungeniessbar. Wie muss diese Knolle behandelt werden, damit sie gleichmässig weich wird?  
G. K.

Lieber Herr K. Wahrscheinlich haben Sie Pech gehabt beim Einkauf, sogar mehrmals. Befragte Köche konnten jedenfalls keine plausible Antwort auf Ihre Frage geben. Topinambur wird heute längst nicht mehr so oft genutzt wie einst, kurz nachdem dieses Knollengewächs im 16. Jahrhundert von Nordamerika nach Europa gebracht worden war. Die Pflanze produziert nicht so schöne dicke und einfach zu bearbeitende Knollen wie die Kartoffel und wurde wohl deswegen in der industrialisierten Landwirtschaft zur Quantité négligeable. Sie ist «wild» geblieben und hat nur Biobauern und Kennern Vergnügen bereitet, die den aparten Geschmack der Erdartischöcke, wie Topinambur auch genannt wird, schätzen. Topinambur ist mit der Sonnenblume verwandt, deshalb betrachten ihn die Anthroposophen als eine «astralisch lichterhafte» Alternative zum Nachtschattengewächs Kartoffel.

Aber das löst Ihr Problem nicht. Vielleicht sind in Ihrem Laden verschiedene

#### Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasten. Zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an [gesellschaft@tagesanzeiger.ch](mailto:gesellschaft@tagesanzeiger.ch).

Sorten (etwa Bianca, Gute Gelbe oder Rote Zonenkugel) oder Knollen verschiedenen Alters in den gleichen Korb gelegt werden. Und da man sich nicht unbedingt Freunde beim Ladenpersonal schafft, wenn man jede Knolle herzhaft drückt, wird der Einkauf zur Lotterie. Erkundigen Sie sich im Geschäft, ob die angebotenen Knollen alle zur ungefähr gleichen Zeit aus dem Boden geholt worden sind. Bleibt eine Knolle nämlich zu lange der Luft ausgesetzt, verliert sie rasch Wasser und vertrocknet.

Am besten pochieren Sie die Knollen bei der Zubereitung zuerst. Sie können jede Einzelne so oft drücken und so lange kochen, bis Sie mit dem Resultat zufrieden sind. Dann in Scheiben schneiden und mit dem Fisch in den Ofen schieben. So können Sie sich beim Garen nach den Bedürfnissen des Fisches richten und vermeiden das Risiko, ihn so lange schwitzen zu lassen, bis er die Konsistenz eines Lederlappens erhält.

Anzeige

WÄHREND SIE DIESES INSERAT LESEN,  
bestellen andere längst Karten für die  
Konzerte mit Claudio Abbado, Maurizio Pollini  
und Vladimir Jurowski.

Jetzt Karten kaufen auf [www.lucernefestival.ch](http://www.lucernefestival.ch)



LUCERNE FESTIVAL