

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Dieses Mistelstück

Sobald es kalt wird, erwacht das Jäger- und Sammlergen in uns Gartenmenschen, dann zieht es einen mit Körben und Säcken in den Wald. Tannzapfen, «Niele»-Ranken, silbergraue Flechten, Efeu, alles tragen wir nach Hause. Aber vor allem hab ich es heuer auf die Misteln abgesehen. Ja, Misteln, diese Schmarotzer, die, üppigen Vogelnestern gleich, in den winterleeren Bäumen hängen, eine saftig grüne Verlockung am wintergrauen Horizont, genau die möchte man jetzt haben, sofort.

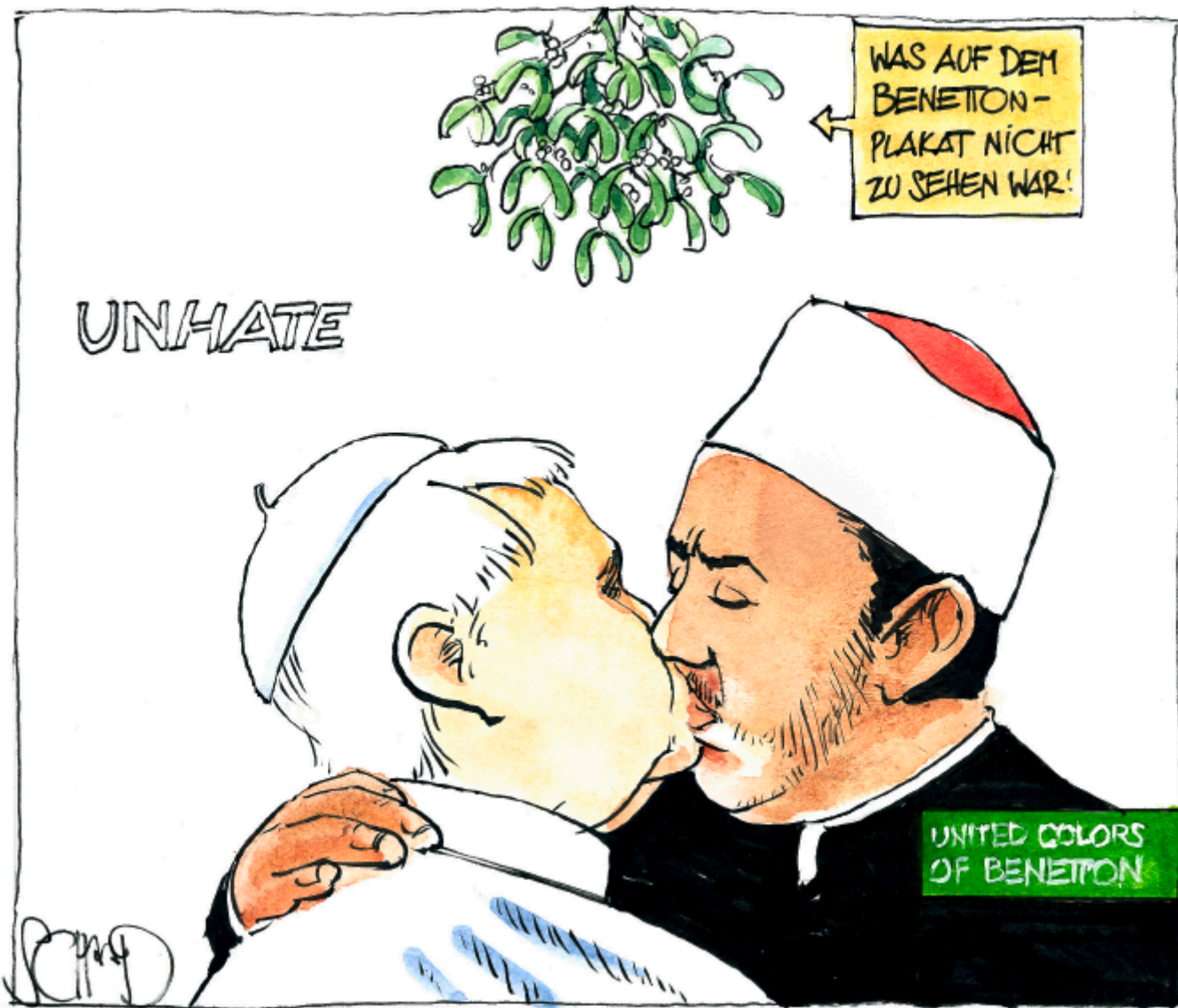
Man sieht sie von weitem, man begehrt sie, man stapft durch Nebel und Matsch, schaut hinauf, die weissen Beeren wie schillernde Perlen, und das Laub von einem matten Grün, oh so immergrün. Man beginnt zu klettern mit klammen Fingern und schweren Schuhen, steigt in die alte Eiche und reisst den Schmarotzer aus dem Geäst.

Denn ja, die Mistel ist ein Schmarotzer, ein richtiges Miststück eigentlich, das seine Nahrung aus dem Holz des Wirtsbaumes saugt. Aber sie macht das gut, sie ist ein wahrer Überlebenskünstler, und darum umso kostbarer in dieser krisengeschüttelten Zeit. Ja, eine Mistel müsste man sein, warum nicht eine Mistel sein, ein filigranes Knäuel mit saftigen Beeren und doch so zäh, dass ihr der strengste Winter nichts anhaben kann. Verbreitet wird die Mistel von den Vögeln, welche die Beeren gerne fressen und ihre Samen dann mitsamt Guano-Dünger auf den Zweigen ausscheiden.

Wie einst Miraculix

Wer nicht in fremden Bäumen herumklettern mag, kann die Misteln auch ganz gut im eigenen Garten ansiedeln. Man fügt einen Schnitt in die Rinde des zu bewachsenden Baumes und quetscht ein paar der klebrigen Samen hinein. Damit die Vögel sie nicht gleich fressen, kann man die Saat mit etwas Moos abdecken und dieses mit einem Stück Schnur festbinden. Wann man die Misteln säen soll? Ich würde meinen jetzt, wo auch die Vögel sie im Geäst verbreiten.

Auf Eichen gewachsene Misteln wurden von den keltischen Druiden verehrt, und ihre Wirkung vervielfachte sich, wenn ein göttlicher Blitz in die Wirtseiche eingeschlagen hatte. Misteln waren die heiligsten aller heiligen Pflanzen, ihr klebriger Saft galt als Sperma der Götter und darum auch



als Symbol der Fruchtbarkeit. Noch heute küsst man sich im angelsächsischen Raum unter dem Mistelzweig. Bereits bei den Kelten galt die Mistel als Allheilmittel, das ungeahnte Kräfte verleiht. Das wusste auch Miraculix, der seinen Zaubersaft aus Mistelsaft braute und damit Asterix im Kampf gegen die Römer stärkte.

Im 20. Jahrhundert wurde die besondere Bedeutung von Mistelpräparaten für die Krebstherapie und zur Behandlung von Herzschwäche und Bluthochdruck entdeckt. Verschiedene Studien konnten antikarzinogene und das Immunsystem stärkende Eigenschaften nachweisen. Bei der

Mistelernte achteten die alten Kelten streng darauf, dass die Beeren niemals den Boden berührten, nur so blieben ihre überirdischen Zauberkräfte gewahrt.

Misteln wachsen nicht nur auf Eichen, sondern auch gern in alten Obstbäumen und sehr häufig auf Tannen, wo man sie aber sehr schlecht sehen kann. Neulich haben wir im Wald haufenweise grosse, alte Misteln gefunden auf geschlagenen Tannen, nur leider waren die Vögel schneller gewesen. Ein paar behangene Zweige konnten wir noch retten, die versteckt unter dem Tannengeäst lagen und erst mühsam herausgesägt werden muss-

ten. Wie wir sie zum Auto schleppten, wurde mir die Redewendung «auf den Leim gegangen» bewusst. Man sagt ja auch «zäher als Mistelleim», und nicht vergebens wird «Viskosität», der Fachbegriff für Klebrigkeit, von der Mistel (Viscum album) abgeleitet. Vogelruten wurden denn auch gern mit Mistelleim bestrichen, das ist natürlich doppelt gemein, weil die Vögel die weissen Beeren ja so sehr lieben.

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

Weintipp

Schimmelpilz - zum Glück!

Es gibt kaum einen eindeutigeren Beleg von Ignoranz, als in Sauternes einen Weinbauern zu fragen, wie viele Kilo Trauben seine Lesemaschine in einer Stunde bewältigen könne. In Rebflächen, wo Massenweine angebaut werden, mag diese Frage angeregte Fachsimpelei einläuten, aber in Sauternes wirkt sie wie eine Beleidigung. Denn kaum ein anderer Wein setzt so viele Handgriffe voraus wie ein Sauternes.

Die Süss- oder Dessertweine, wie die Noblen von Sauternes katalogisiert werden, gedeihen südlich von Bordeaux und Graves. Aus den Sorten Sémillon (zumeist zu 80 Prozent), Sauvignon (gut 15 Prozent) und wenig Muscadelle (nicht zu verwechseln mit Muscat) wird ein einzigartiger, süsslicher Weisswein gekeltert. Süssweine gibt es auch aus anderen Regionen der Welt, auch aus der Schweiz, doch Sauternes-Weine fallen durch eine besondere Note auf, die Süssweine im Rest der Welt bestenfalls ansatzweise aufweisen.

Ursache dieses Charakteristikums ist das Wirken des Schimmelpilzes Botrytis cinerea, der die Traubenbeeren am Ende ihrer Reife befällt. Die Beeren schim-

Paul Imhof

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



mern golden, auf ihrer Haut bilden sich kleine violette Flecken, die Haut verfärbt sich violett und wird sehr dünn und verletzlich. Der Pilz hat jetzt leichtes Spiel, sie zu durchdringen und den Saft auszusaugen. Die Beere verdorrt. Wenn man sie nicht im richtigen Moment pflückt, zu früh oder zu spät, erhält man bestenfalls einen Süsswein, aber keinen Sauternes.

Der Pilz braucht den Nebel

Um den perfekten Zustand der Beeren nicht zu verpassen, schreitet die Erntequipe, die möglichst erfahren sein sollte, die Rebzeilen zwei-, dreimal ab, manchmal auch öfter, und pickt die verschumpelten, hässlichen Beeren (die kein Mensch essen würde) einzeln aus den Trauben. Eine Maschine kann das nicht. Die saubere, zuverlässige Entwicklung des Botrytis-Pilzes ist das Geheimnis der Sauternes-Weine. Der Lebenszyklus des Pilzes basiert auf einer klimatischen Besonderheit: Die fünf Gemeinden der AC Barsac-Sauternes (Barsac, Preignac, Bommes, Fargues und Sauternes) liegen zwischen der Garonne und dem schmalen Ciron, einem Nebenfluss. Der Ciron führt kälteres Wasser als die wärmere, von den Gezeiten beeinflusste Garonne. Die Temperaturunterschiede reiben sich sozusagen aneinander, mit dem Resultat, dass sich im Herbst Abendnebel bilden, welche die Rebparzellen bis in den späten Vormittag des nächsten Tages einhüllen, bevor sie in der Sonne verschwinden. Fehlt der Nebel, serbelt der Pilz: Dem Wein fehlt die Komplexität, er schmeckt nicht wie Sauternes, sondern nur süss.

Klebrig und ölig

Was genau bewirkt der Schimmelpilz? Durch das Ausaugen der Flüssigkeit lässt er die Konzentration des Inhalts (Weinsäure, Zucker, Aromen) ansteigen, fördert die Erzeugung von Glycerin, das dem Wein eine gewisse «Klebrigkeit» gibt, ihn «ölig» macht, und prägt den typischen Geschmack. Mindestens 80 Prozent der Trauben müssen botrytisiert sein - kein Wunder, gibt ein Rebstock oft nur ein Glas Sauternes her!

Bei so geringer Menge und bei so viel Handarbeit hat ein Wein seinen Preis. Den teuersten produziert das weltberühmte Château d'Yquem. Es gibt aber auch Châteaux, die weniger bekannt sind und deshalb ein interessantes Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten. Martin Sutter von M&W ist auf eine solche Trouville gestossen und ist begeistert von seinem Fund: Château Haut Mayne, im Nahbereich des Ciron gelegen. «Ein toller Wein!», beteuert der Händler, «bei Blinddegustationen gehört er oft zu den fünf Besten.»

Château Haut Mayne, Sauternes 2009, 12.50 Fr. (37,5 cl) bzw. 23.50 Fr. (75 cl). Bei M&W, Zürichbergstr. 24, Zürich, Tel. 044 260 70 64. www.musikundwein.ch

Der Animationsfilm hat seine Unschuld verloren

Christian Gassers Buch über das pulsierende Schweizer Trickfilmschaffen ist schön und schwer. Und zu wenig kritisch.

Von Pascal Blum

Auf dem Cover schaut uns das blaue Rüsselwesen entgegen, das in Immanuel Wagners wildem Kurztrickfilm «Baka!!» eine Bekanntschaft abschleckt. Wagner zählt neben Adrian Flückiger und Nils Hedinger zu den Jungtalenten des Schweizer Animationsfilms. Alle haben sie die Ausbildung an der Hochschule Luzern absolviert, dem Schweizer Kraftwerk für Trickfilme.

Heute holen Schweizer Animationsfilme Preise an internationalen Festivals. Viele davon sind Schulfilm, und die meisten kommen aus Luzern. Um Rückschau zu halten und auch ein wenig Werbung zu machen, hat die Hochschule Luzern deshalb das Kompendium «Animation.ch» in Auftrag gegeben. Und wer sollte das übernehmen, wenn nicht der ausgewiesene Comic-Kenner und Journalist Christian Gasser?

Seine Darstellung ist ein attraktiver Schinken: schwer, bebildert und in Deutsch und Englisch. Der Band verbindet Essays über Entwicklung und Ausichten des Schweizer Animationsfilms mit Porträts von Regisseuren. Gasser charakterisiert drei Generationen Animationsfilmer: Auf die ältere Garde von Autodidakten wie Georges Schwizgebel und Claudius Ginetta folgt eine mittlere, gegenüber dem Digitalen



Still aus «Jeu» von Georges Schwizgebel, einem Autodidakten der älteren Garde. Bild: PD

skeptische Generation von Individualisten - etwa Claude Barras mit seiner skurrilen Stop-Motion-Welt. Und dann der Nachwuchs mit solider handwerklicher Ausbildung.

Heute pulsiert der Schweizer Animationsfilm. Er hat die knopfartige Unschuld verloren, ist professioneller geworden, die Grenzen gegenüber Kunst und Realfilm sind offener. Gut ist, dass Gasser sich mit Fragen der Förderung und den Produktionsbedingungen befasst und sowohl vor sich hin bastelnde Eremiten als auch Künstler besucht, die in hochgerüsteten Studios arbeiten. Potenzial, so Gasser, steckt in Langfil-

men genauso wie in TV-Serien, weil global der grösste Teil des Animationsfilms fürs Fernsehen hergestellt wird. Was aber sind die «grossen Herausforderungen»? Wo ist die Kritik?

Zwischen Kunst und Kino

Zuweilen verfällt Gasser unverbindlichem Vitalismus oder - schlimmer - einem verkniffenen Piktoralismus in der Animation. Ergiebiger sind die 20 Porträts von Trickfilmern: Sam und Fred Guillaume («Max & Co.»), Georges Schwizgebel, Yves Netzhammer oder Jonas Raeber empfangen ihn zu langen Gesprächen, in denen sie ihre Arbeits-

weisen erläutern. Die Bandbreite ihres Schaffens reicht von gemalten Satiren über aufwendige Puppentricks bis hin zu abstrakter 3-D-Animation. Er könne ja nicht zwölfmal pro Sekunde die Sixtinische Kapelle zeichnen, verrät Schwizgebel, der mit seinen Kurzzeichentrickfilmen eine unvergleichliche Poetik von Energie und Rhythmus entwickelt hat.

Netzhammers computeranimierte Gliederpuppen dagegen bewegen sich zwischen Kunst und Kino. Seine Kunst ist dabei weitaus politischer als etwa der brave Erfolgstrickfilm «Heimatland» über Schweizer und Muslime: Mit anonymen Modellen zielt Netzhammer auf Fragen von Identität und Wahrnehmung, mit verstörenden Brüchen greift er Denkweisen an, deren sich heute vorwiegend Rechtspopulisten bedienen. «Schön» sind diese Filme nicht. Doch unter der abweisenden digitalen Oberfläche, so Netzhammer, lagert sich der Mythos der Mechanik und der seltsamen Gerätschaften ab, mit denen man versuchte, Abläufe der Welt zu erfassen. Indem er solche Werkzeuge auf Wahrnehmungsarten anwendet, erzeugt er Irritation: Die Erkenntnis kommt am Mythos nicht vorbei. Ein Gespräch voll faszinierender intellektueller Impulse.

Heute prägt eine Fülle von Techniken und Erzählweisen das Schweizer Trickfilmschaffen. Dabei sind Trickfilmer wie Architekten: Sie projizieren Ideen in den weissen Raum hinein. Das Standardwerk würdigt diese Imagination.

Christian Gasser: Animation.ch. Vielfalt und Visionen im Schweizer Animationsfilm. Benteli, Bern 2011. 320 S., 48 Fr.