

## Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

# Mein Winterfeuerchen

Ich mag Feuer im Garten, im Sommer sowieso, aber in kalten Januarnächten liebe ich meine Gartenfeuerchen umso mehr. In Decken gewickelt sitzen wir in der Hollywoodschaukel, die ich mit Militärblachen zu einem halben Zelt ausgebaut habe. Vor uns knistert das Feuer, wir wärmen uns die Füsse, sehen den Funken zu, lauter kleine Sternschnuppen, die himmelwärts steigen. Mein Nachbar, der Kaminfeiger, schaut jeweils etwas kritisch herüber.

Was offene Feuer im Garten betrifft, variieren die Vorschriften je nach Gemeinde, und man muss schon ein geeignetes Plätzchen haben, wo man niemanden stört. Dass man nur trockenes Holz verbrennen soll, ist klar. Dass man die Umwelt keinesfalls mit Rauch belästigen darf, auch. Aber wie viel Feuer darf man dann machen? Die Zweige verbrennen, die man im Herbst geschnitten hat? Nein, natürlich nicht. Die gehören geschreddert oder auf Haufen geschichtet für die Igel. Aber drei, vier ordentlich zersägte, komplett trockene Tannenäste vom Vorjahr lege ich schon aufs Feuer und dann noch das eine oder andere gekaufte Buchenscheit, viel braucht es ja nicht, um ein kleines gemütliches Feuerchen zu entfachen und etwas Glut zu erzeugen.

### Ein Garten braucht Kontur

Wir braten Marroni oder ein paar Kartoffeln und Randen, die noch übrig sind vom Herbst. Im Widerschein der Flammen wirken die verschneiten Stauden und Rosenbeete wie von einem anderen Planeten. Ich bin froh, dass ich im Herbst nicht zum Aufräumen gekommen bin. So zugeschnitten sehen die verdorrten Pflanzen zauberhaft aus, der Garten braucht einfach Kontur, er braucht Formen, Zweige und Äste, die im spärlichen Winterlicht Schatten werfen. Oder nein, wir sind es, die Formen und Konturen brauchen, an denen sich unsere wintermüden Augen festhalten können, bis dann die ersten Schneeglöckchen und Krokusse stossen. Dem Garten selber ist es ja egal, wie er aussieht.

Was wir aber vor allem brauchen im Winter, ist Licht. Feuer. Und Kerzen. Gerade im Januar, wenn die Weihnachtsdekorationen weggeräumt sind. Jetzt stelle ich einfache Lichtquellen auf, etwa vor dem Küchenfenster, wo ich ziemlich viel Zeit verbringe, weil



**Gut, habe ich im Herbst nicht aufgeräumt. Zugeschnitten sehen die verdorrten Pflanzen zauberhaft aus.**

ich nur am offenen Fenster rauche oder draussen. Ein grosses Glas mit etwas Moos und einer Kerze drin. Eine Laterne und daneben eine blühende Christrose. Und einen Topf mit gefrorenen Seggen, die sind insbesondere mit Raureif sehr hübsch und werfen lustige Schatten im Licht der Kerzen.

Bei der Gelegenheit noch ein kleiner Exkurs für die Raucher unter uns. Also wenn schon draussen rauchen, warum nicht wenigstens eine gemütliche Ecke

einrichten! Da kommt dem Garten als «weiterem Zimmer» eine ernsthafte, bei eisigem Januarwetter gar existenzielle Bedeutung zu. Rauchercken können durchaus provisorisch mit einer Militärblache überdacht werden, zum Beispiel. Böse Stimmen behaupten ja, manche Leute hätten sowieso nur einen Garten, um in Ruhe draussen rauchen zu können. Meinerseits habe ich vor dem Atelier ein altes Weinfass und Barhocker stehen, auf dem Fass kleine Laternen und Krimskrams und einen grossen Aschenbecher. Wenn ich am Küchenfenster nicht weiterkomme, gehe ich ums Haus zum Fass und rauche dort weiter; so ein schönes altes Fass soll doch schon Diogenes zum Denken inspiriert haben. Und solange noch keine Sämlinge im Gewächshaus sind... Also, ich gebe

es zu, in meinem Gewächshaus steht ein Stuhl, und im Winter steht daneben auch ein Aschenbecher. Sobald dann die ersten Pflänzchen wachsen, kommt das natürlich nicht mehr infrage, weil der Qualm ihnen definitiv schadet. Ich will jetzt nicht über Raucherprävention ausholen, aber eines sei doch festgehalten an dieser Stelle: Zigarettenrauch schadet den Pflanzen, frische Blumen und junge Keimlinge sind darauf besonders empfindlich. Und wer blühende Orchideen und andere schöne Zimmerpflanzen hat, sollte ihnen zuliebe auch nur draussen rauchen!

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Jeden ersten Samstag im Monat schreibt sie an dieser Stelle über ihre Leidenschaft. [www.blumenundworte.ch](http://www.blumenundworte.ch)

### Nachruf

## Die erste Frau bei Magnum

Mit Fotos von Marilyn Monroe ist sie weltberühmt geworden: die amerikanische Fotografin Eve Arnold, die am Mittwoch 99-jährig in ihrer Wahlheimat London gestorben ist.



Eve Arnold.

Auch Marlene Dietrich, Liz Taylor, James Stewart, der junge Paul Newman oder die alternde Joan Crawford liessen sich von Eve Arnold fotografieren. Aber Hollywood war nur eines ihrer Themen. Ebenso sehr interessierte sie sich für die dunklen Aspekte ihrer Zeit, für Rassenunruhen, Kriege, soziale Ungerechtigkeiten. «Ich war arm, und ich wollte die Armut dokumentieren. Ich hatte ein Kind verloren und war besessen vom Thema Geburt. Ich interessierte mich für Politik und wollte wissen, was für Auswirkungen sie für unser Leben hat» - so hat sie ihr Engagement einmal erklärt.

1951 wurde sie als erste Frau als vollwertiges Mitglied bei der berühmten Fotoagentur Magnum aufgenommen. Beworben hatte sie sich mit Bildern von einer Modeschau in Harlem und Porträts von Weissen bei einer Opernpremiere - eine damals mutige Mischung, die später auch ihre Reportagen aus der arabischen Welt, aus China oder Russland prägte. Ein Fotograf müsse mit den Menschen vor der Kamera mitfühlen, sagte Arnold einmal. Was sie damit meinte, zeigen ihre Bilder, die auch in diversen Fotobänden veröffentlicht sind. (suk)

## Stachelige Schale, süsser Kern

**Nichts wärmt kalte Finger angenehmer als heisse Marroni. Waren Kastanien früher ein Armeleuteessen, sind sie heute Luxusprodukt.**

### Von Paul Imhof

Marroni, in der Pfanne gebrätelt, wirken bei kalten Händen Wunder. Schon der Duft dieser winterlichen Nüsse, der sich mit dem Rauch der Holzkohle vermischt, entfacht ein wohliges Feuer in frierenden Körpern. Auch am Zürcher Weinplatz, wo seit zwölf Jahren der gleiche Mann im Marronihäuschen steht. Seinen Namen will er nicht nennen, er verkaufe aber, so ein Gewährsmann, die besten in der ganzen Stadt.

Marroni sind Nüsse, gut verpackt in stacheliger Schale. Sie dient der Edelkastanie zur Weiterverbreitung. Stammen die Früchte von wild wachsenden Bäumen, nennt man sie einfach Kastanien oder süsse Kastanien; Marroni heissen sie, wenn sie auf veredelten, auf Grösse und Geschmack getrimmten Zuchtformen wachsen. Der Marroniverkäufer vom Weinplatz bezieht seine Ware von Importeuren, die ihrerseits meistens in Italien einkaufen. Die Edelkastanie wächst aber nicht nur dort, sondern im ganzen Mittelmeerraum - und sogar in England, wohin sie die Römer verpflanzt haben. Ein richtiges Monument der Kastanienkultur ist die Insel Korsika, auf der man Kastanienbier braut und Brilloli kocht, Kastanienpolenta. Bevor Kartoffel und Mais aus der Neuen Welt in die Alte gebracht wurden, war die Edelkastanie ein Grundnahrungsmittel. Die Edelkastanie enthält mehr Stärke und

weniger Fett als die meisten anderen Nüsse. Deshalb nährt sie gut und vermittelt ein rasches Völlegefühl. Im Ganzen gebraten, gekocht oder geröstet, gemahlen, püriert oder glaciert - der süssliche Inhalt mit dem charakteristischen Geschmack lässt sich abwechslungsreich verwenden, da haben einst arme Bauernfamilien viel Einfallsreichtum bewiesen. Kastanienmehl dickt Suppen ein. Es wird auch für Brot und Pasta gebraucht. Allerdings muss es mit Getreidemehl vermischt werden, weil es kein Gluten enthält und damit das Bindemittel fehlt.

### Als Kulturgut erhalten

In der Schweiz wächst die Edelkastanie im Tessin und im Bergell. Auch hier war die Kastanie einst der Brotbaum. Heute ist sie im Verschwinden begriffen. Es gibt Bemühungen, zumindest einige Haine der alten Selven als Kulturgut zu erhalten. Die Bedeutung als Grundnahrungsmittel mag die Esskastanie verloren haben, aber als Luxusprodukt hat sie Status gewonnen, als Marron glacé zum Beispiel oder als Vermicelles. Sogar als heisse Marroni - «veredelt» mit einem besonderen Accessoire, der Marronipfanne.

Ausgerüstet mit einem speziell perforierten Boden, gehört sie zum Inventar der Gegenstände, die man Menschen schenkt, die schon alles haben. Man entfacht also ein Feuer im Cheminée, stelle die Pfanne über die Glut und gebe die Marroni hinein. Eine einfache Sache. Mit einem kleinen Haken: Hat man vergessen, die Haut der Nüsse einzuschneiden, staut sich der Dampf, sie platzen, und in der Pfanne spielt sich ein Feuerwerk ab. Wie Popcorn, nur in anderen Dimensionen.

### Das Gedicht

## Die unmögliche Tatsache

Palmström, etwas schon an Jahren, wird an einer Strassenbeuge und von einem Kraftfahrzeuge überfahren.

«Wie war» (spricht er, sich erhebend und entschlossen weiterlebend) «möglich, wie dies Unglück, ja -: dass es überhaupt geschah?

Ist die Staatskunst anzuklagen in Bezug auf Kraftfahrwagen? Gab die Polizeivorschrift hier dem Fahrer freien Trift?

Oder war vielmehr verboten, hier Lebendige zu Toten umzuwandeln, - kurz und schlicht: Durfte hier der Kutscher nicht -?»

Eingehüllt in feuchte Tücher, prüft er die Gesetzesbücher und ist alsobald im Klaren: Wagen durften dort nicht fahren!

Und er kommt zu dem Ergebnis: Nur ein Traum war das Erlebnis. Weil, so schliesst er messerscharf, nicht sein kann, was nicht sein darf.

Christian Morgenstern (1871-1914)

### Leser fragen

## Weshalb mag der Mensch keine Köpfe essen?

Mir fällt oft auf, dass man keine Köpfe isst. Bei der Forelle blau bleibt der Kopf im Teller liegen, bei Fischfilets wird er schon vorher abgeschnitten. Beim Kaninchenbraten fehlt er wie auch beim Poulet. Das ist doch seltsam. Warum mag der Mensch keine Köpfe essen?  
S. R.

Liebe Frau R.

Essen Sie denn keine Schokolade-Osterhasen? Und wie fühlen Sie sich, wenn Sie einen Grütibänz in der Hand halten? Halten Sie im letzten Moment inne, geplagt von Skrupel, bevor Sie die Zähne in sein Haupt schlagen? Wohl kaum. Beim Mohrenkopf denken Sie auch nicht an Kannibalismus, höchstens an Rassismus. Bei Gebäck und Süssigkeiten bereitet es uns offensichtlich kaum Schwierigkeiten, Schädel zu zerquetschen. Auch beim Gemüse hält uns nichts davon ab, mit einem Schlag den Kohlkopf von der Wurzel zu hauen. Kommt aber die Rede auf das Fleisch, verändert sich die Haltung sofort.

Vermutlich drücken Sie mit Ihrer Frage einen Widerwillen aus, dem Schlachtopfer von Angesicht zu Angesicht zu begegnen. Andererseits scheint es Ihnen nichts auszumachen, einer Forelle blau in die Augen zu schauen. Bei Kaninchen und Gockel ergibt es schlicht wenig Sinn, die Köpfe auf die Tafel mitzuliefern, auch wenn in Regionen, in denen die Mehrheit nicht im Schlaraffenland lebt wie wir, der Kaninchenkopf säuberlich abgenagt wird. Aber ein Hühnerkopf bietet tatsächlich wenig Fleisch: so wenig, dass es sich früher in der Schweiz nur begüterte Menschen leisten konnten, tellerweise Hahnenkämme zu vertilgen. Beim guten Comestibles wird Kleingetier inklusive Kopf angeboten, weil man so Geflügel identifizieren kann und beim Kaninchen nicht befürchten muss, eine Katze zu erhalten.

Wir sind es nicht mehr gewohnt, Schlachttiere als Ganzes zu sehen. Wir kaufen Schnitzel und erhalten Verpackungen. Wir zaudern, wenn uns aus dem Schaufenster des Metzgers ein bleicher Schweinekopf mit schlaffen Ohren zulächelt. Verarbeitet zu Schwartemagen, zerstückelt und zerschnitten bis zur Unkenntlichkeit und eingebunden in würzige Sülze, bereiten uns Öhrli, Schnörli und Bäcki kleine Alpträume mehr. In Frankreich und in den Mittelmeerländern werden die Köpfe und ihre Bestandteile noch ohne Tarnmanöver verarbeitet, etwa zu gefüllten Schweinsohren. Wenn das Schwein am Spieß über der Glut gebraten wird, fehlt allerdings auch bei uns nie der Kopf; und niemand scheut davor zurück - solange die Schwarte knusprig ist. Kalbskopf erfreut sich hier verbreiteter Wertschätzung, gesotten in einer Gemüsebrühe, fein tranchiert und lauwarm serviert.

Trotzdem, manches ist und bleibt uns fremd. Ich staunte nicht schlecht, als ich meiner Freundin Beth aus Südostasien zum ersten Mal zusah, mit welcher Wonne sie die Köpfe gekochter Tiger Prawns aussaugte. Unvergessen auch ein Essen in der Küche des Restaurants Châteaueuvieux in Satigny ob Genf. Als Hauptgang erhielt ich «la bécasse des bois au saisisés, le jus de cuisson réduit et son rôti», Waldschnepfe gebraten mit Schwarzwurzel und reduziertem Jus, von Philippe Chevrier persönlich zubereitet und serviert. Er stand neben dem Tisch und schaute mir amüsiert zu, wie ich mit grossen Augen den Teller wertete: Da war neben Brust und Schenkel noch allerhand mehr angerichtet, ein Toast, bestrichen mit püriertem Schnepfendreck, und der Kopf samt Schnabel, säuberlich in zwei Hälften gesägt. «Ça se mange», sagte Chevrier und zeigte mit dem Finger auf die dunkel gebratenen Halbkügelchen mit «Haltegriff». Erfreulicherweise waren sie mit einem Foie-gras-Würfel dekoriert, das veredelte den Geschmack und dämpfte beim Kauen das Knistern des Knochens.

### Paul Imhof

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



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