

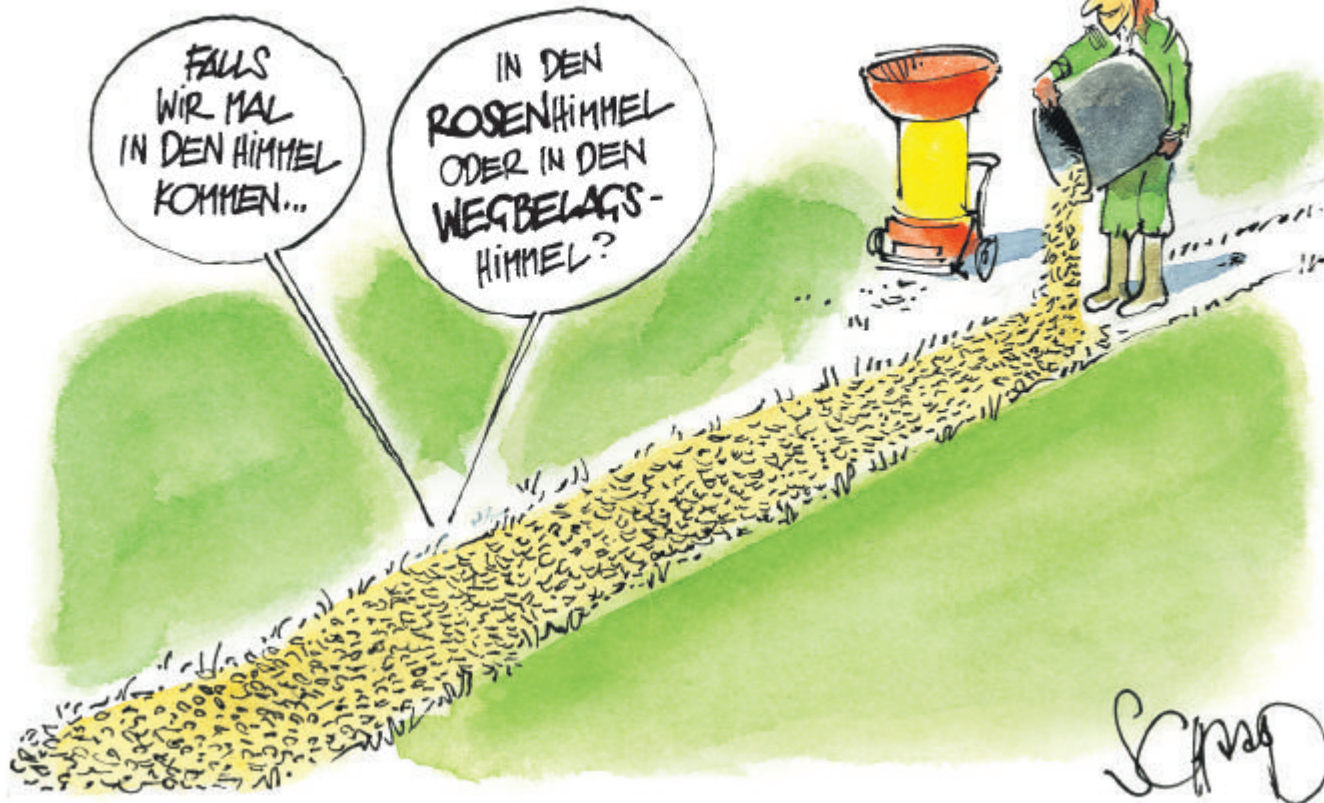
Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Über Rosen gehen

Nun gehe ich also über Rosen - ja ich trete sie mit Füßen, meine geliebten Rosen, um die ganze Wahrheit zu sagen. Nicht alle natürlich, aber gut und gern die Hälfte. Und das sind eben doch schon ziemlich viele. Seit Jahren hänge ich sehr an ihnen, viele habe ich damals aus Irland mitgebracht vor acht Jahren und sie bei jedem Umzug sorgfältig ausgegraben und am neuen Ort wieder gepflanzt. Die meisten habe ich schon drei- oder viermal umgepflanzt, und doch haben sie immer wieder geblüht. Aber jetzt habe ich genug davon, es reicht mit den alten Geschichten, mit den immer gleichen Rosen, und überhaupt. Weg mit den Graham Thomas und den Evelyn und der Souvenir du Dr. Jamain, die seit Menschengedenken kränkelte. Und dann all diese namenlosen Rosen, von denen man eigentlich gar nicht mehr so genau weiss, wie sie in den Garten gekommen sind. Vermutlich hat sie mal jemand mitgebracht, an den man sich jetzt gar nicht mehr erinnern will - weg damit.

Nach diesem überaus strengen Winter sah ich auch nicht mehr gerade wahnhaft tipptopp aus, insbesondere die englischen Rosen wirkten schon etwas mitgenommen. Obwohl, überlebt hätten sie es schon, ich staune immer wieder, wie gut sich halb erfrorene Pflanzen dann doch erholen. Aber als die grosse Häckselmaschine der Förster nebenan am Lärmen war, da kam mir plötzlich die zündende Idee. Eigentlich hatten wir geplant gehabt, die Wege in meinem kleinen Seegärtchen in Twann adrett mit feinem Kies zu belegen. Aber eben - warum nicht über Rosen gehen? Und schon hatte ich die Grabegabel in der Hand, die Wurzeln lösten sich leicht aus dem Boden, eine um die andere stopfte ich sie in den riesigen Schlund des Häckslers, leise vor mich hinpfeifend und beschwingt, weil ich damit auch die traurige Geschichte meiner verlorenen Gärten schredderte. Sehr zufrieden trug ich am Ende die Kisten mit den fein duftenden Rosenholzschnipseln zurück. Ich will jetzt nicht behaupten, dass die Schnipsel nach Rosen duften, sie duften einfach nach frischem grünem Holz, und das ist an sich schon sehr angenehm.



Im Seegärtchen in Twann habe ich dann gleich die Hochbeete mit weisser Lasur neu gestrichen und die Rosenschnipsel auf die Wege verteilt. Was gibt es Besseres im Frühling als leere, ordentlich durchgejätere Beete und hübsche Wege dazwischen? Natürlich habe ich noch am gleichen Tag das eine oder andere gesät, Ringelblumen, Schnittsalat und ein paar Radieschen lugen bereits aus dem Boden. Das Allerbeste an meiner grossen Rosenvernichtungsaktion: In Biel habe ich nun ein ordentliches Stück Garten, das vollkommen leer ist, wunderbar - so viel Platz und alle Freiheit der Welt, um weiss der Teufel was alles auszuprobieren! Vorerst habe ich mal einen Sack Kartoffeln gepflanzt und sie schön mit zwei Lagen Vlies abgedeckt. So kann

ich sie dann zeitig ernten, und bis sie so weit sind, weiss ich sicher, was ich nachher pflanzen will. Gladiolen vielleicht oder schwarzes Schlangbartgras und Eselsdisteln, irgendetwas ganz anderes als Rosen.

Eigentlich sollte man das öfters mal machen, so richtig ausmisten im Garten. Besonders im Frühling macht es Sinn, Platz zu schaffen für neue Pflanzen, für neue Ideen. Mit dem Kleiderschrank halte ich es ja schliesslich auch so, dass gelegentlich mal die Hälfte weggommt. Und unter uns gesagt, die paar Rosen, die uns jetzt sprichwörtlich zu Füßen liegen, haben seinerzeit einen Bruchteil dessen gekostet, was ich sonst so für Kleider ausbebe. Ich möchte fast behaupten, das sei eine eigentlich noch günstige Variante des

Wegbelages. Unter Umständen wäre sogar der feine Kies teurer gekommen.

Natürlich habe ich die prächtige New Dawn am Torbogen behalten. Und die Schneewittchen. Und die Bloomfield Abundance. Und die Rosa Mundi. Und die Constance Spry. Und eine Gertrude Jeckyll. Und die Rose de Resht werde ich sowieso bis an mein Lebensende hegen. Eine Queen Elizabeth ist auch noch da, und eine Westerland, und eine Sutters Gold. Aber das sind dann eigentlich auch genug Rosen. Und ja, sie alle haben den strengen Winter hervorragend überstanden.

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

Weintipp

Flüssiges Gold dank göttlichem Schimmelpilz

Noch vor 100 Jahren galten sie als Inbegriff des Luxus: Süssweine mit natürlichem Restzucker. Ihre Herstellung war sehr schwierig, weil die technischen Möglichkeiten zur Kontrolle des Restzuckers fehlten. Nur in aussergewöhnlichen Jahren gelangen die Weine. Von daher überrascht es nicht, dass diese Weine exorbitant teuer waren. Der Zar von Russland beispielsweise zahlte ein Vermögen für den legendären 1847er-Yquem, und die deutschen Rieslinge erzielten seinerzeit deutlich höhere Preise als die roten Bordeaux Premiers Crus.

Philipp Schwander

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



Das glamouröse Image der Süssweine änderte sich nach dem Zweiten Weltkrieg. So hält sich hartnäckig die Meinung, dass Zucker im Wein Kopfschmerzen verursacht, obwohl sie längst widerlegt worden ist. Grund waren billige deutsche Süssweine, denen eine Überdosis Schwefel zugesetzt wurde, um die Gärung zu stoppen.

Der so erzeugte Süsswein konnte tatsächlich Kopfschmerzen verursachen. Irrtümlich wurde diese Nebenwirkung von manchen Konsumenten auf die Süssde des Weines zurückgeführt. Heute jedoch wird die Gärung schon lange nicht mehr mit der «Schwefelkeule» gestoppt: Der noch gärende Most wird vielmehr heruntergekühlt und anschliessend steril filtriert, um eine Nachgärung zu verhindern. Zu einer gewissen Sättigung gegenüber Süssweinen trug auch die Verbreitung von süssigen Getränken und Nahrungsmitteln bei - Süsses an sich ist noch nichts Exklusives.

Erwünschte Traubenfäule

Die allerbesten Süssweine stammen von sogenannten edelfaulen Traubenbeeren. Es handelt sich dabei um eine erwünschte Form der Traubenfäule, verursacht durch den Schimmelpilz Botrytis cinerea. Die Trauben sehen bei einem kompletten Befall sehr unattraktiv aus: Sie werden braun und wirken, als wären sie mit Asche überzogen worden - deshalb auch der Name «cinerea». Der Schimmelpilz treibt seine Sporen in die Traubenschale. Dadurch verdunstet ein Teil des Wassers, die Zuckerkonzentration steigt stark an.

Jedoch steigt nicht nur der Zuckergehalt an. Der Pilz ernährt sich vom Zucker der Beere und verändert durch seinen Stoffwechsel die chemische Zusammensetzung entscheidend, die den so noblen Geschmack edelfauler Weine ausmachen. Weil der Zuckergehalt dieser Weine sehr hoch ist, wird nur ein Teil des Zuckers in Alkohol umgewandelt, der Rest verbleibt im Wein.

Ein kompletter Befall mit der erwünschten Botrytis cinerea ist sehr selten. Solche Weine werden in Deutschland «Trockenbeerenauslese» genannt. Die Lese ist deshalb ein entscheidendes Qualitätskriterium, und oft sind viele Durchgänge notwendig, um einen ausreichenden Grad an Edelfäule ernten zu können.

Feuchte und Frühnebel

Neben der Botrytis cinerea kann auch simple Graufäule auftreten, die für die Gewinnung von Süssweinen nicht geeignet ist. Die Entstehung der Botrytis cinerea wird durch feuchte Luft in Verbindung mit Frühnebeln stark gefördert. Oft finden wir diese Voraussetzungen in der Bordeaux-Region Sauternes, beim Flüsschen Ciron. 2009 bewirkten die Regenfälle um den 20. September und Frühnebel eine explosionsartige Entwicklung der Botrytis cinerea.

Ein hervorragender Wein gelang Château Guiraud, dessen Restsüsse durch eine frische Säure perfekt in der Balance gehalten wird.

Château Guiraud, Premier Cru Classé, Sauternes a.c. 2009. 37-cl-Flasche à 29.20 Fr. bei Elie Gazzar AG, 1024 Ecublens. Tel. 021 691 86 71. www.gazzar.ch

«Arbeiten, arbeiten, arbeiten, dieser Rhythmus hat mich geprägt»

Sternkoch Philippe Rochat hat sein Restaurant in Crissier seinem langjährigen Küchenchef Benoît Violier übergeben.

Von Paul Imhof

Wer Philippe Rochat zum ersten Mal gegenübersteht, fühlt eine gewisse Befangenheit. Eine Ulknudel ist der schlanke Mann mit dem eindringlichen Blick nicht, im Gegenteil, er wirkt distanziert, etwas scheu und auch ein bisschen kantig. Die Wärme in den Augen bemerkt man erst auf den zweiten Blick. Seine Herkunft hat ihn geprägt. Jahrgang 1953, aufgewachsen in Le Sentier im stillen Vallée de Joux, Vater Gleisarbeiter, Mutter Hausfrau. «Sie stammte aus der Gegend von Bergamo. Sie kochte einfach, aber ausgezeichnet.» Von ihr hat Rochat früh gelernt, dass es für eine feine Küche keinen Luxus braucht. An seinen freien Tagen kocht er oft einfache Gerichte, «aber aus erstklassigen Produkten». Als ich ihn einmal um ein Rezept mit Vacherin Mont d'Or bat, sagte er bloss: «Ein Rezept? Essen, wie er ist. Dieser Käse braucht kein Rezept.»

Mit neun wollte er Koch werden, mit zwölf begann er zu arbeiten, nachdem sein Vater nach dem Tod der Mutter wieder geheiratet und ein kleines Café in Romont übernommen hatte. «Ständig arbeiten, arbeiten, arbeiten, dieser Rhythmus hat mich geprägt. Die kleinen Freuden, die ich mir stahl, wurden zu grossen. Ich habe gelernt, jede freie Sekunde zu geniessen.»

Bevor er sich Fredy Girardets Brigade im Hôtel de Ville von Crissier anschloss, absolvierte Rochat nur wenige Stationen, darunter Baur au Lac und Savoy Baur en Ville in Zürich, und überstand

mit 20 eine Motivationskrise. Im Dezember 1996 übernahm er nach 17 Jahren Assistenz Girardets weltberühmtes Restaurant. Einige Stammgäste befürchteten, dass er, der als Girardets Küchenchef auch kreativ mitgewirkt hatte, in zu grosse Fussstapfen treten würde; andere blieben weg, nachdem das Restaurant beim Wechsel den dritten Michelin-Stern verloren hatte. «Das waren die Snobs», stellt Rochat fest, der seinen Entschluss nie bereut hat. «Ich übernahm 45 Angestellte. Eine Verrücktheit, aber ich entliess niemanden, weil ich die Qualität des Restaurants halten wollte.» Und steigern. Den dritten Stern erhielt er rasch zurück. Das war ihm wichtig, «der gehörte nun wirklich mir».

Was ist sein Geheimnis, wie hat er es geschafft, eine verwöhnte Kundschaft ins Schwärmen zu bringen? Von Diszi-

plin war die Rede, dazu kommen Ehrgeiz und Ausdauer: Rochat treibt viel Sport, vor allem Langlauf und Velofahren. Seine Philosophie? «Ich versuche, aus dem Hauptprodukt das Maximum herauszuholen. Um es zu unterstützen, nehme ich zwei, drei weitere Geschmäckle dazu.»

Den Gipfel nie vergessen

Ein Beispiel, das ich nie vergessen werde, und eines der ersten Gerichte, die Rochat nach der Übernahme kreierte, sind «Eufs en surprise à l'italienne aux truffes blanches d'Alba et copeaux de parmesan»: Spaghetti mit Eigelb und Albatruffeln. Ein unbeschreiblich gutes Gericht, in dem Rochat das Einfache zum Komplexen erhoben hat, ohne den Grundgeschmack wesentlich zu ändern.

Man staunt den Teller an und fragt sich, wie man so etwas machen kann. Wie macht man es? «Sie kochen ein paar Spaghetti al dente, aber gute Spaghetti! Dann nehmen Sie eine kleine Form aus feuerfestem Glas und streichen sie mit etwas Olivenöl aus. Dann drehen Sie eine einzelne Spaghetti wie eine Spirale in der Form von unten zum Rand hinauf, streichen Spinatfarce mit weissem Trüffel darauf, aber nicht mehr als etwa einen Millimeter dick, und dann kommt das Eigelb in die Form hinein. Ich schliesse oben mit einer Spaghetti zu und gare das Ganze fünf Minuten lang im Dampf. Nachher stürzt man es auf einen Teller und gibt Schaum und weissen Trüffel dazu.» Wie kommt man auf so ein Gericht? Im Traum? «Ich war einmal mit Kollegen beim Radfahren südlich von Turin. In einem Restaurant bestellten wir Spaghetti, und die Köchin brachte uns Spaghettiteller mit jeweils einem Spiegelei darauf, und darüber rafelte sie weisse Trüffel.»

Es brauche auch Reflexion, betont er, «schwarze Trüffel kann man nicht mit Endivien kombinieren», und Zurückhaltung. Besonders glücklich stimmt ihn, dass er mit allen fünf Sinnen arbeiten kann, Sehen, Riechen, Schmecken, Fühlen - und Hören. «Zischen, Brutzeln, Schmoren, das geht alles ins Ohr, und das sagt mir, ob ein Braten richtig kommt oder nicht.»

Philippe Rochat hat nun sein Restaurant nach 16 Jahren seinem Küchenchef Benoît Violier übergeben und will sich um seine beiden Stiftungen kümmern, die Fondation Franziska Rochat Moser und die Fond'action. Als Sportler weiss er, dass es Grenzen gibt, die Grenzen bleiben. Beim Kochen ist das nicht anders. Er hat es so formuliert: «Man erreicht nie den Gipfel. Aber man darf nie aufhören, ihn zu erklimmen.»



Philippe Rochat (l.) übergibt an Nachfolger Benoît Violier. Foto: Marcel Gilliéron (Keystone)