

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Hoch leben die Beete!

Sie sind das Beste, was ich je in einem Garten gemacht habe: vier Hochbeeten, jeweils Einszwanzig auf Einszwanzig, aus einfachen handbreiten Tannenbrettern gezimmert und mit guter Gartenerde und Kompost aufgefüllt. Da ich das Holz anfangs nicht behandelt hatte, verwitterte es ziemlich, was ihm aber auch Charme verlieh. Diesen Frühling habe ich die Bretter mit weisser Lasur behandelt und sie mit grösseren Winkeleisen neu verschraubt.

Hochbeete sind genial, insbesondere für kleine Gärten, und mit etwas höheren Brettern kann man sie natürlich auch auf einer Terrasse oder auf einem asphaltierten Vorplatz installieren. Die meisten Gemüse kommen mit dreissig Zentimeter tiefer Erde bestens zurecht. Für Salat reichen schon fünfzehn Zentimeter, nur muss man dann öfter giessen. Auf den Hochbeeten habe ich keine Schnecken, ich habe dort kaum Unkraut, das Ganze ist schön geordnet und überschaubar, und vor allem haben die Hochbeete den Vorteil, dass sich die Erde rascher erwärmt und das Gemüse umso besser wächst. Insbesondere die Cherry-Tomaten und das Basilikum sind sehr glücklich dort. Wer jetzt auf den Herbst hin Hochbeete bauen will, plane doch gleich noch eines, das etwas höher ist und mit alten Scheiben abgedeckt werden kann. Das nennt sich dann Frühbeetkasten und liefert den ganzen Winter über frisches Grün für die Küche. Der klassische Trick mit dem Frühbeetkasten geht so, dass man die untere Hälfte mit halb verrottetem Kompost oder Mist füllt, der beim Zersetzen zusätzliche Wärme freisetzt.

Glückliche Erdbeeren

Ich staune immer wieder, wie viel Gemüse und Salat meine vier kleinen Hochbeete tatsächlich hergeben. Ich habe Puffbohnen geerntet und zarten Weisskabis, ich habe Spinat geerntet und Rucola und Kohlrabi. Ich habe junge Virgules-Kartoffeln geerntet und rote Löttschentaler. Und natürlich habe ich jede Menge Salat und Petersilie und Schnittlauch, wovon man auch nie zu viel haben kann. Den Erdbeeren gefällt es besonders gut auf den warmen Beeten, sehr zur Freude meiner Tochter. Die süssen, (fast) immer tragenden Mara des Bois sind der Hauptgrund, warum sie mir gern im Gärtchen helfen kommt. Ausserdem hat sie ihre «Geheimtomaten», das habe ich erst vor kurzem herausgefunden, und sie war einermassen untröstlich über meine Entdeckung. Ich hatte mich schon gewundert, warum die eine Cherry-



NEUE
OLYMPISCHE
DISZIPLIN:
STABHOCH-
BEETGÄRTNERN

Tomate, die ich zusammen mit Kräutern und Petunien in einem alten Ölfass ziehe, nie reife Früchte trägt, wo doch alle anderen Pflanzen aus der gleichen Serie ordentlich was hergeben. Wir haben uns nun darauf geeinigt, dass ich halt wegschaue, wenn sie Tomaten schmausen geht.

Die kleinen Hochbeete funktionieren so, dass ich dort, wo ich etwas geerntet habe, sofort Neues säe. Dieser Tage ist grad recht viel Platz frei geworden, weil ich die Kartoffeln ausgebuddelt habe. Zeit also, meine Schatztruhe durchzugehen, ein Holz-

kistchen, in dem ich meine Samentüten horte, und zu schauen, was sich jetzt noch säen lässt. Ich finde Winter-spinat, Rucola, Schnittsalat. Bockshornklee, den ich als frisches Kraut für meine Currys brauche. Und natürlich Nüsslisalat. Der ist ein Muss, wenn man Hühner hat. Den roten Federkohl, der bald abgelassen ist, säe ich ebenfalls aus, der ist zwar etwas riskant im Spätsommer. In einem milden Winter überlebt er, sonst dann halt nicht. Einen Versuch ist es allemal wert. Zudem schmecken die jungen Blätter ganz gut als Beigabe für ein

asiatisches Stir Fry. Viele Gemüse-pflanzen muss man nämlich nicht unbedingt gross werden lassen. Das gilt zum Beispiel auch für Krautstiele. Die jungen, zarten Blättchen eignen sich gut als Salatbeigabe. Ich brauche die Samenreste lieber Ende Sommer auf und ernte dann zarte kleine Blättchen, als dass ich die Samen später wegwerfen muss.

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Vor kurzem ist ihr Roman «Die Falken und das Glück» erschienen (Verlag Langen Müller).

Weintipp

Frische Brise am Spiezberg

Vorurteile halten sich oft länger als die Inhalte, um die es geht. Doch in einem passenden Umfeld purzeln sie schnell. Vielleicht haben auch die Zürcherinnen und Zürcher erwartet, beim Wein, den die Rebbau-Gesellschaft Spiez am Sechseläuten 2012 auf dem Lindenhof offerierte, handle es sich um einen voralpinen Ranzenklemmer - aber sie probierten. Und waren überrascht. Sehr sogar.

«Viele Leute wollten kaufen», erinnert sich Ursula Irion, die Kellermeisterin. In Zürich schenkte sie ihren spritzigen Riesling-Silvaner 2010 aus sowie Rosé aus Blauburgunder und Garanoir. Später dann, am 1. Mai, reisten einige Interessierte von Zürich nach Spiez, um sich am Tag der offenen Weinkeller vor Ort ein Bild vom Spiezer Weinbau zu machen: 11,5 Hektaren - mehr als ein Klacks für schweizerische Verhältnisse. Verteilt vor allem auf Spiezberg, Spiezwiler und Paulensee.

Es ist schon merkwürdig, mit welcher Selbstverständlichkeit kleine Weinregionen unterschätzt werden. Vor allem in der Deutschschweiz, vor allem am Alpenrand. Dabei wird ein Drittel des Schweizer Weins zwischen den höchsten Gipfeln angebaut. Aber das ist das Wallis und nicht dieses «glaziale Relikt», wie Ursula Irion die «Goldküste» von Spiez bezeichnet, wo ihre besten Parzellen liegen. Irion ist Quereinsteigerin, sie hat Geografie studiert. «Eine gute Basis für den Weinbau», erklärt sie, während wir vor dem Rebhäuschen am Spiezberg stehen und eine grandiose Rundschau über den Thunersee bis zum Eiger geniessen, «Geografie schult das Verständnis für das Komplex. Wenn wir eine Parzelle neu bepflanzen, treffe ich Entscheide für 30 Jahre. So lange müssen die ausgesuchten Reben halten.»

Aufwendiger Anbau

Die Aufgabe ist nicht ohne Fallstricke: Die schöne Lage weckt Begehrlichkeiten, der Hausbau drängt in den Weinbau. Weiter lassen die hohen Niederschläge von 1250 mm pro Jahr (Visp: 650 mm) Laub und Gras wuchern, was den Aufwand ins Kraut schiessen lässt - je nach Wetter 900 bis 1200 Arbeitsstunden pro Hektar. Dazu die schleichende Klimaerwärmung. «Ich nenne das Subtropisierung unserer Region», sagt Irion. Das bedeutet? «Wir erhalten mehr Sommerniederschläge, wir entwickeln uns Richtung Tessin.» Die Tradition wird aufgemischt, der Sortenspiegel wandelt sich langsam von Weiss zu Rot - über den Spiezberg weht eine frische Brise.

Dabei besticht ausgerechnet der Riesling-Silvaner, das Mauerblümchen unter den Schweizer Rebsorten, das man dort anpflanzt, wo gar nichts mehr gedeiht. Auch dies, natürlich, ein Vorurteil. Der Spiezer Riesling-Silvaner 2010 gefällt dank seiner Leichtigkeit (11,8 Vol.-% Alkohol) und der knackigen Mineralität. Der Wein ist von zarter, gelblich-lindengrüner Farbe - der Jahrgang 2011 schmeckt fruchtiger und etwas schwerer. «Die Trauben sind allgemein besser geworden», erzählt Irion. Muss sie Zucker begeben? «Manchmal müssen wir chaptalisieren, ja, aber wir suchen nicht den Alkohol, wir wollen keine internationalen Weine machen.» Sondern? «Authentische. Weine von hier. Unsere Parzellen liegen auf glazialen Geschiebe über Kalk, zurückgelassen von Aare- und Kanderletscher, das soll man spüren, Landschaft und Leute, Rebsorte und Jahrgang.» Dazu die Vielfalt der Reben - traditionelle Sorten wie Riesling-

Paul Imhof

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



Silvaner und Blauburgunder, neue wie VB 32-7 und Cabernet Jura, Spezialitäten wie Elbling, Gewürztraminer und Muskat, bekannte wie Chardonnay, Gamay, Garanoir - und die Kunst des Ausbaus: klassisch und im Barrique, sortenrein und als Assemblage.

Preise: 11.50 Fr. (Riesling-Silvaner, 50 cl) bis 27.50 Fr. (Intro Barrique aus Blauburgunder, Cabernet Jura und Malbec, 75 cl); Rebbau Spiez, Schlossstrasse 8, 3700 Spiez, Tel. 033 654 63 94; www.rebbau-spiez.ch

Reiselust und Wandertrieb, Lustreisen und Triebwandern

Vier kulinarische Reiseführer machen Lust auf Küchen und Keller.

Von Paul Imhof

Nach Jahren stiller Beachtung hat der Reiseführer für den französischen Jura und am Rande, den schweizerischen Jura aus dem Kleinen Oase-Verlag eine Totalrenovation erlebt. Der Basler Journalist Martin Jenni hat das Buch des deutschen Arztes Hans Ikenberg aufgefrischt, hat Orte und Hotels, Restaurants und Produzenten, Adressen und Öffnungszeiten überprüft und - dies zeichnet die Neuaufgabe vor allem aus - den Schweizer Teil erweitert. Jenni hat die Adressen persönlich getestet, sein Appetit und sein Wissen um kulinarische Eigenheiten der Départements et Cantons beidseits der Landesgrenze bilden eine solide, verlässliche Basis für dieses Buch. Wer gerne einkauft und auch nach der Reise Wurst- und Käsespezialitäten sowie die charakteristischen Weine geniessen möchte, ist gut beraten, in einem Auto mit grosser Kühlbox zu reisen.

Türkisch kochen

Die Türkei liegt am Scharnier zwischen Europa und Asien - diese Situation birgt immer wieder politischen Zündstoff, vor allem aber ein besonderes kulinarisches Erbe. Am Bosphorus kreuzen sich die Wege schon seit Jahrhunderten, hier ha-

ben Bauern und Händler, Kriegsherren und Religionsstifter die Ess- und Trinksitte geprägt und aufgemischt. Die Autorin Leanne Kitchen hat in Australien und Neuseeland gekocht und als Journalistin gearbeitet. Ihr Buch ist eine schön präsentierte Palette von Geschichten und Rezepten, die starken Fotos fallen durch Nähe und Direktheit auf. In bester Erinnerung bleibt der Selbstversuch, Manti zu kochen. Das sind die Ravioli Anatoliens. Die Teig-täschchen zu fertigen, kostet viel Zeit. Hat man es geschafft, erlebt man ein wundervolles Gericht mit Minze, Chili und Hackfleisch.

Die Ranglisten entlang

Es gibt viele Möglichkeiten, die Schweiz zu bereisen - wie wärs zur Abwechslung einmal unter dem Aspekt von touristischen und kulinarischen Ranglisten? Der Basler Autor Hannes Bertschi liebt Ratings. In seinem neusten Buch «Die Schweiz in Listen» hat er Rangfolgen zu allen möglichen Facetten des Lebens in der Schweiz zusammengestellt. Wer Anstrengungen scheut, kann bequem im Lehnstuhl durch die Listen schmökern, wer das Abenteuer mag, packt den Koffer und reist durchs Land, mit Bertschis Listen als Reiseführer. Allein schon die 10 sonnigsten und die 10 regenreichsten Orte bieten eine abwechslungsreiche Route. Oder die 10 höchsten Gebäude der Schweiz.

Wem das zu trocken ist, der halte sich an kulinarische Themen, führe sich etwa die 5 bekanntesten Kantonsbrote oder die 5 populärsten Fleischspezialitäten zu Gemüte, begeben sich auf die Suche nach 5 altbekanntesten Mineralquellen (von Allegra Passugger über Eptinger, Henniez und Rhäzünser bis hin zu Valser) oder absolviere eine Tour de Suisse auf den Spuren alter einheimischer Rebsorten.

In letzterem Fall ist Bertschis Liste fast schon wieder überholt, denn genetische Tests korrigieren laufend alte Zuordnungen, worunter vor allem das Wallis leiden muss, wo fast alle «heimischen» Sorten als Migranten entlarvt worden sind.

Pflanzen auf Reisen

Wenn Menschen reisen, wählen sie ihr Transportmittel selber aus. Pflanzen hingegen sind Passivreisende, sie werden mitgetragen und mitgenommen, mit Absicht oder ohne, vom Wind, von Tieren und von Menschen, in Form von ganzen Früchten oder von Samen.

Die berühmtesten Reisepflanzen sind Tomate und Mais, Kartoffel und Kakao. Sie stammen alle aus der Neuen Welt und wurden von den Eroberern in die Alte Welt gebracht, wo sie die Speisepläne revolutioniert haben. Andere Pflanzen sind weniger geschätzt als die Küchenbereicherungen aus der Welt der Azteken, Mayas und Inkas. Sie werden

mit oder ohne Absicht eingeschleppt und schaffen ein Durcheinander in der heimischen Flora. Doch was für Menschen gilt, kann man Tieren und Pflanzen kaum verwehren: Auch sie machen sich die Welt untertan, auf ihre Weise eben. Solche Pflanzen nennt man Neophyten, sie sind stille Eroberer, und sie wandern nicht erst seit neustem wie die verteuflte Ambrosie.

Oft sind Veränderungen der Lebensbedingungen der Grund für Migrationsbewegungen im Pflanzenreich, Klimaveränderungen vor allem, Eiszeiten und Hitzeperioden. Der Ethnobotaniker Wolf-Dieter Storl hat zu diesem Thema ein umfassendes Buch verfasst.

Martin Jenni, Hans Ikenberg: *Französischer und Schweizer Jura - Touren, Einkehren, Unterkommen*. Oase-Verlag, Badenweiler 2012. 384 S., ca. 35 Fr.

Leanne Kitchen: *Pismek - Kochen auf Türkisch*. Collection Rolf Heyne, München 2012. 272 S., ca. 54 Fr.

Hannes Bertschi: *Die Schweiz in Listen*. Faro im Fona-Verlag, Lenzburg 2012. 308 S., ca. 30 Fr.

Wolf-Dieter Storl: *Wandernde Pflanzen - Neophyten, die stillen Eroberer*. AT-Verlag, Aarau 2012. 320 S., ca. 40 Fr.