

# Kultur & Gesellschaft

**Gärtnern** Von Sabine Reber

## Alles, was der Winter hergibt

Ich liebe mein Gärtchen auch im Winter. An schneefreien Tagen drehe ich draussen eine Runde, einen Korb und ein Küchenmesser in der einen, einen kleinen Spaten in der anderen Hand. Auch wenn jetzt alles ziemlich grau und trostlos aussieht, ist es ja nicht so, dass da nichts mehr zu ernten wäre. Irgendetwas Essbares findet sich immer.

Ich esse eben gerne, was gerade da ist, und oft habe ich auch schlicht keine Lust, einkaufen zu gehen. Um Weihnachten herum war das Angebot in meinem kleinen Privatsupermarkt noch recht vielfältig, und ich hatte in meinen paar kleinen Beeten zur Auswahl: Stangen- und Knollensellerie. Lauch. Krautstiele, die den ersten Schnee ganz gut überstanden hatten. Mit dem Feldsalat hatte es heuer nicht recht geklappt, was sicher mein Fehler ist - zu spät gesät. Dafür gedeihen einzelne Büschel, die sich allein versamt haben, zwischen den Steinplatten, als wollten sie mich für meine Nachlässigkeit verspotten. Schade, die reichen nicht für das Rezept mit den frittierten Kerbelwurzeln, das im Pro-Specie-Rara-Kochbuch so lecker daherkommt (siehe Buchtipps).

### Kohl wie im Bilderbuch

Dafür sind alle Kohlgewächse im launischen Sommer und Herbst bestens gediehen, sie mögen ja nichts lieber als schlechtes Wetter und genug Regen. Und so stehen nun grüner und roter Wirsig, Rotkohl, schwarzer Palm- und Rosenkohl bilderbuchreif auf den Beeten. Ausserdem ist da noch ein merkwürdiges russisches Kohlgewächs, das sehr gross geworden ist und von dem mir niemand genau sagen kann, was es ist. Jedenfalls scheint es äusserst robust und winterhart, was schon mal gut in mein allgemeines Konzept passt. Wir werden ja sehen, ob und wie der russische Kohl blüht. Ich hoffe immer noch, den mehrjährigen, niemals blühenden Kohl wiederzufinden, den ich in Irland gezogen und dann verloren habe.

Vor allem aber fielen mir bei der ersten Schneeschmelze vor Weihnachten die Nachtkerzen auf, die sich überall versamt hatten. Schinkenwurzel, ging es mir durch den Kopf, unter diesem Namen galten die doch früher als Delikatess. Bei Wolf-Dieter Storl kann man nicht nur die Zubereitungsarten, sondern auch die Geschichte der Nachtkerzenwurzel nachlesen, die am Ursprung des Märchens vom Rapunzel steht, wie es die Grimms erzählen.



Auch anderes «Unkraut» ist mir höchst willkommen im Winter, wuchernden Gartengästen wie Knollenzest und Topinambur rücke ich an frostfreien Tagen in aller Ruhe mit Messer und Gabel zu Leibe. Für Topinambur habe ich bei Nigel Slater ein

gutes Rezept gefunden. Er schildert in seinem schönen neuen Buch auch, mit welchem Vergnügen er das für seine windigen Folgen berühmte Gemüse in ein Süsspchen schmuggelt.

Ausserdem fand ich noch ein paar Haferwurzeln und Pastinaken, die ich

### Gemüse Neue Bücher

#### Nigel Slater: Tender/Gemüse

Dumont, ca. 60 Fr.  
Das persönliche und fachlich hochstehende neue Standardwerk des englischen Food-Autors. Im Frühling 2013 erscheint Band zwei über Früchte.

#### Martin Weiss, Albi von Felten: Blaue Schweden, Grüne Zebra, Roter Feurio, das Pro-Specie-Rara-Kochbuch

AT-Verlag, ca. 74 Fr.  
Kompetent und sorgfältig gestaltet, mit viel Wissenswertem über alte Gemüsesorten und inspirierenden Rezepten.

#### Wolf-Dieter Storl: Bekannte und vergessene Gemüse

AT-Verlag, überarbeitete Auflage, ca. 35 Fr.  
Alles über Ethnobotanik, Heilkunde und Küche. Ein tiefeschürfendes Lesebuch für alle, die ihr Gemüse lieben.

### Auch «Unkraut» wie Knollenzest oder Topinambur rücke ich an frostfreien Tagen gern zu Leibe.

mangels idealem Keller draussen überwintere. In milden Lagen kann man ja fast alle Wurzelgemüse auf dem Beet überwintern und vorweg ernten, wenn der Boden nicht gefroren ist. Sie schmecken gut, solange sie noch nicht wieder zu wachsen beginnen.

### Auch für die Mäuse

Wer mehr Platz hat und besser organisiert ist als ich, der hat sich vielleicht ein richtiges Winterlager eingerichtet und sein Gemüse nach allen Regeln der Kunst eingeschlagen. Natürlich sollte man das machen, weil man so weniger Verluste hat. Aber mein Garten funktioniert nicht nach idealen Kriterien, und meist fehlt mir auch die Zeit für solch aufwendige Projekte. Ich bedaure das. Aber dann stelle ich wieder fest, dass es auch ohne geht. Natürlich fressen die Mäuse ein paar Pastinaken an, und vom Rotkohl muss ich jetzt ziemlich viel abschälen. Aber etwas bleibt immer noch übrig. Und damit bin ich zufrieden.

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Ihr Buch «Meine Gärten zum Glück» erschienen. [www.blumenundworte.ch](http://www.blumenundworte.ch)

### Leser fragen

## Wo kann ich hier Andouillettes finden?

Ich habe gehört, in der Westschweiz sei die Andouillette bedroht. Das wäre nun wirklich schlimm, ich liebe diese Wurst heiss. Gibt es vielleicht ein Problem beim Import dieser französischen Spezialität? Man weiss ja nie, was dem Zoll alles einfällt.  
W.J.

Lieber Herr J.

Alle Achtung! Ihre Vorliebe hat etwas absolut Exklusives, Exotisches - wer isst hier überhaupt Magen vom Schwein und Gekröse vom Kalb, verpackt in einem Darm? Nicht einmal mein Metzger im Jura nahe der französischen Grenze. Er schlachtet selber und verwertet alles, was er verarbeiten kann. Ihn hat ein heiliger Schrecken gepackt, als er nur schon das Wort Andouillette hörte - sein Schaudern war durchs Telefon zu spüren. Er erzählte von einem Ausflug nach Lyon, wo er mit Metzgerkollegen diese traditionelle Wurst gekostet hatte. Ihm sei es vorgekommen, als würde er rohe Kutteln essen. Das habe so stark gerochen und einen so heftigen Gout im Gaumen zurückgelassen, dass er ihn nicht einmal mit Wein wegputzen konnte.

Verboten ist es freilich nicht, diese Wurst in die Schweiz einzuführen. Die Körperteile, die man in Frankreich für die Andouillette verwendet, sind auch bei uns zur Verarbeitung erlaubt - mein Metzger vermischt beim Kuttelnschneiden Schweine- und Rindermagen. Verboten sind laut «Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft» von Säugetieren etwa Harn- und Geschlechtsapparat mit Ausnahme der Nieren, der Harnblase und der Hoden, weiter Kehlkopf, Mandeln, Luftröhre und extralobuläre Bronchien (Bronchieanteile), Augen und Lider, dann das Gekröse mit Lymphknoten und Fett sowie auch Horngewebe und Haare. Schweinemagen und Kalbsgekröse sind erlaubt.

Auf eine entsprechende Frage konnte der Zürcher Wurstspezialist Prétôt denn auch ohne Probleme Andouillettes bestellen. Für Wagemutige: Andouillettes kann man kochen, grillen oder braten, in Scheiben geschnitten und mit Senf oder gebratenen Zwiebelringen (à la lyonnaise) sowie etwas Essig und Braten-saft servieren.

Prétôt, Kuttelgasse 3, Zürich, 044 221 05 33; [www.lafinebouche.ch](http://www.lafinebouche.ch)

### 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)

## Man lebt nicht von geistiger Nahrung allein

### Pilz mit Knorrli und Haifisch aus der Mikrowelle: Im neuen Buch «Tafelrunde» stellen 37 Schriftsteller ihr Lieblingsrezept vor.

#### Von Martin Halter

Grosse Schriftsteller sind nicht zwangsläufig gute Köche oder anspruchsvolle Feinschmecker. Aber üppig bebilderte Dichter-Kochbücher wie «Zu Tisch bei Goethe», «Zu Gast bei Proust», «Casanova Lustmahle» oder auch Karl Mays «Durchs wilde Lukullistan» sind vom Coffeetable nicht mehr wegzudenken. Von Herd und Anrichte schon eher. Die futuristische Molekularküche etwa mit so exquisiten Gerichten wie «Kandierte Elektrizität» oder mit Stahlkugeln gefülltes Fiat-Huhn, Scheusslichkeiten wie Old Shatterhands Bärenatzen, Dalis surrealistisches Heringsmus oder Grass' Aalsuppen laden nicht unbedingt zum Geniessen oder Nachkochen ein.

#### Pur und ungeschönt

Anders die Rezepte, die Angelika und Silvia Overath sowie Manfred Koch jetzt in «Tafelrunde. Schriftsteller kochen für ihre Freunde» gesammelt haben: Die meisten lassen nicht nur das Wasser im Munde zusammenlaufen, sondern sind auch für literarisch unambitionierte Hobbyköche nachvollziehbar. Die Idee für ihre «Tafelrunde» kam den Herausgebern, als Karl-Heinz Ott einmal als Dankeschön für eine Einladung ein

handgeschriebenes Kochbuch mitbrachte: Warum nicht Lieblingsrezepte von befreundeten Schriftstellern, garniert mit einer dazugehörigen Geschichte, zusammentragen?

So entstand unter Mithilfe von 37 Autoren ein literarisches Kochbuch der etwas anderen Art: Essen nach Schriftsteller- und Kritikerart, pur und ungeschönt. Kein ästhetisches Food-Design, keine abgeschmackten Soufflés, keine pompösen Küchenmanifeste, keine präventösen Geschmacksverstärker: ehrliche Hausmannskost, abgerundet durch kreative Leckereien, verspielte Desserts, Verena Stössingers verdauungsfördernden Nusschnaps und ein kluges Nachwort, in dem Manfred Koch den Zusammenhang zwischen ästhetischem und kulinarischem Geschmack bei Goethe und Kant nachweist.

Trotzdem gibt es immer noch viele «Löffeldilettanten» (Hugo Loetscher) und fantasielose Vielfrasse im Reich der Literatur. Walter Grasskamp etwa isst, unbeleckt von höherer Kochkunst und Tischmanieren, seine Reibekuchen direkt aus der Pfanne: «Ich habe mich nie sonderlich für Kochen interessiert, immer nur für die Ergebnisse.» Beate Rothmaier behauptet: «Schreiben hat mit Kochen nichts zu tun.» Aber in der Regel schreiben die Schriftsteller doch, wie sie kochen und essen, und umgekehrt: Ihre kulinarischen Obsessionen lassen Rückschlüsse auf ihr literarisches Temperament zu. Die Leibgerichte erzählen oft mehr über ihre Leidenschaften, Ängste und Sehnsüchte als ein Roman. Hanns-

Josef Ortheil etwa zelebriert am Herd italienische Kalbskutteln als sinnlich schmatzende Performance: «Aus dem reinen Nichts unansehnlicher Materie und nervenden Abfalls» entsteht in stunden- und seitenlangem Köcheln seine Vision des «Grossen Südens».

Lea Singer macht sogar das Ketchup für den Kindergeburtstag der Erwachsenen selber. Brigitte Kronauer labt sich bescheiden an Schlesischem Mohnkuchen. Ruth Klüger hat keine Angst vor Haifisch aus der Mikrowelle. Der Pilzfreund Peter Weber veredelt Totentrompeten und Reizker mit Knorrli, dem roten Suppentee. Bei Hans Magnus Enzensberger gibt es Kaltmamsell mit russischen Eiern, Kaviar und Thunfisch aus der Dose; dafür serviert seine Frau Katharina Saure Rohknöpfe, eine südosteuropäische Armsuppe.

#### Kinderdorm im Tümpel

Auffällig viele Autoren erinnern sich beim Essen in geselliger Runde an die Gerüche und den Geschmack von Kindheit, Heimat und erster Liebe: Michael Kumpfmüller empfiehlt Mutters Knoblauchhuhn, Andreas Lebert Oma Wallys Schweinebraten, Georg Klein «Gewürzpflaumen à la Evelyn». Olga Grjasnowa komponiert ein Menü aus ihrer aserbaidjanischen Heimat, Terézia Mora mag es ungarisch-deftig: Schweinehirs, Hühnerhoden, Scharfrüsse.

Über den Geschmack kann man bei Tisch durchaus streiten. Der eine bevorzugt Süsses, der andere Saures; es gibt Freunde des Rohen und des Gekochten,

saftige Fleischfresser und strikte Vegetarier wie Franz Hohler (Brennnessel-suppe), Hungerkünstler, Naschkatzen wie Eva Manesse (Susi-Torte) und Hymnikerinnen der Fettkost wie Ulrike Draesner. Dass Schriftsteller mehr als andere auf Magen- und Umweltverträglichkeit, politische Korrektheit oder gar das Lebensrecht der Tiere achten, ist jedenfalls ein Gerücht. Erica Pedretti's Hirschschlegel-Rezept beginnt mit dem Satz «Nimm ein Gewehr». Iso Camartin schreckt für Mutters Froschschenkel nicht mal vor einem «bethlehemitischen Kinderdorm» im Tümpel zurück. Andrea Köhler empfiehlt zartfühlenden Köchen vorgekochte Hummer für ihr kunstgeschichtliches Stillleben mit Pasta. Jochen Schimmang verschweigt nicht, dass für venezianische Kalbsleber unschuldige Kälbchen sterben müssen.

Aber nicht alles wird so heiss gegessen wie gekocht. Katja Langen-Müllers Gans vom Biobauern etwa erwies sich als kulinarisch-erotische Katastrophe. Am Ende der «Tafelrunde» kommt dann tatsächlich noch Literatur im engeren Sinne auf den Tisch. Aber Stephan Krass' Buchstabensuppe mit Anagramm-Einlage und Leo Tuors zahlenmystische «Kastrierte Suppe» sind wohl doch eher Nahrung für den Kopf als für den Bauch des Lesers.

Angelika Overath, Manfred Koch, Silvia Overath (Hrsg.): Tafelrunde. Schriftsteller kochen für ihre Freunde. Rezepte und Geschichten. Luchterhand-Literaturverlag, München 2012. 382 S., ca. 29 Fr.

### Das Gedicht

## Mein Herz ist traurig

Mein Herz, mein Herz ist traurig,  
Doch lustig leuchtet der Mai;  
Ich stehe, gelehnt an der Linde,  
Hoch auf der alten Bastei.

Da drunten fliesst der blaue  
Stadtgraben in stiller Ruh;  
Ein Knabe fährt im Kahne,  
Und angelt und pfeift dazu.

Jenseits erheben sich freundlich,  
In winziger, bunter Gestalt,  
Lusthäuser, und Gärten, und  
Menschen,  
Und Ochsen, und Wiesen, und Wald.

Die Mägde bleichen Wäsche,  
Und springen im Gras herum;  
Das Mühlrad stäubt Diamanten,  
Ich höre sein fernes Gesumm.

Am alten grauen Turme  
Ein Schilderhäuschen steht;  
Ein rotgeröckter Bursche  
Dort auf und nieder geht.

Er spielt mit seiner Flinte,  
Die funkelt im Sonnenrot,  
Er präsentiert und schultert -  
Ich wollt', er schösse mich tot.

Heinrich Heine (1797-1856)