

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

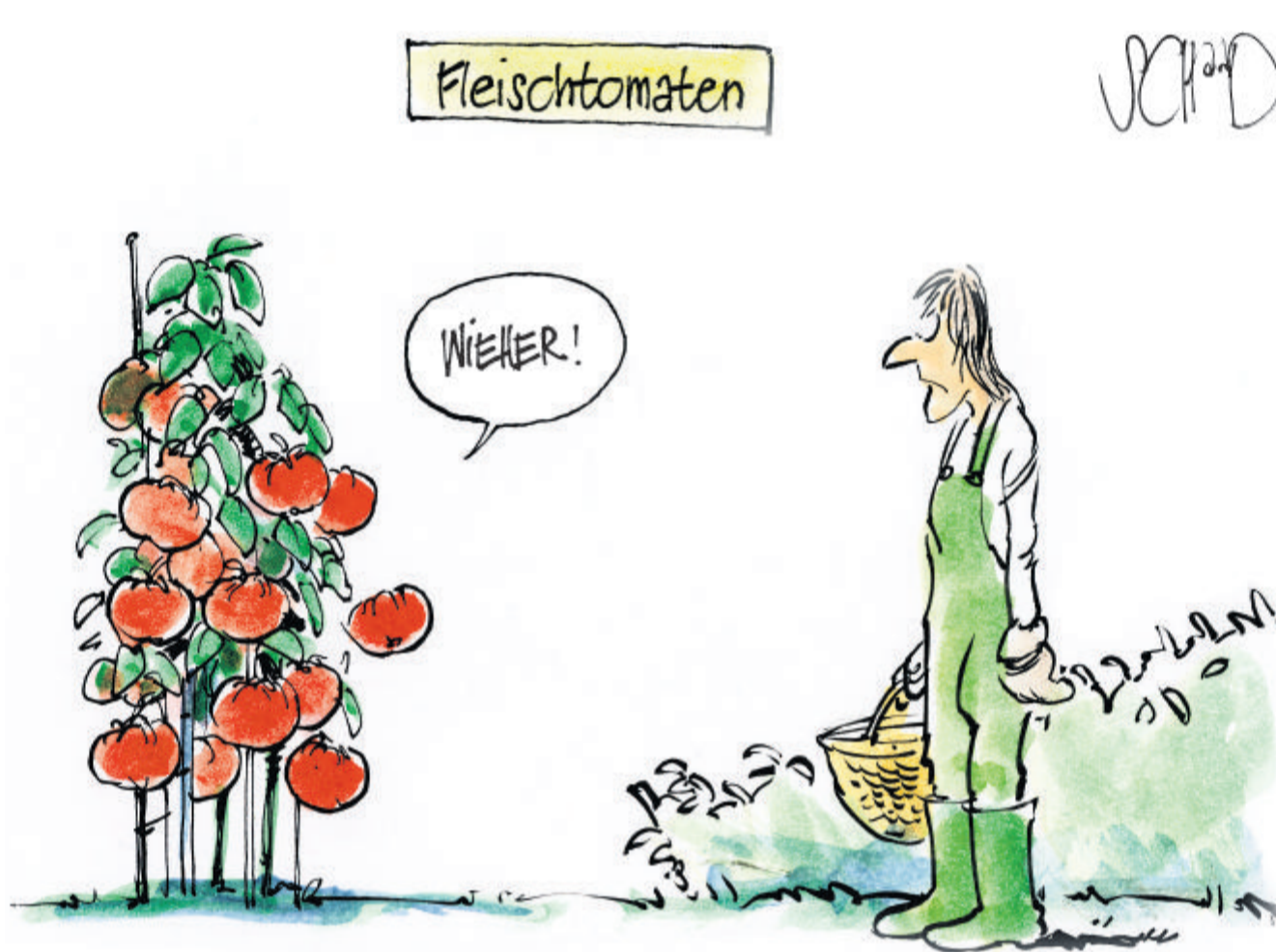
Auf die Tomaten, fertig, los

Nein, ich sammle schon lange keine Schuhe mehr. Schuhe werden irgendwann langweilig, und ausserdem habe ich Arthrose im Knie. Aber was solls. Wer braucht denn High Heels, wenn es Gartenstiefel gibt? Die sind erstens praktischer und zweitens bequemer, und drittens sehen sie mit einem schicken Kleid auch ganz nett aus. Finde ich. Irgendwann ab vierzig ist das sowieso egal. Und dann sammelt man besser etwas, an dem man einfach seine Freude hat. Seltene Pelargonienarten zum Beispiel. Lokale Bohnenspezialitäten. Oder eben Tomaten.

Mariannas Peace soll die grösste, wohlschmeckendste und auch teuerste Tomate der Welt sein.

Tomaten sind ein besonders dankbares Gebiet für Sammler, da es eine unendliche Vielfalt an Züchtungen gibt. Allein im aktuellen Sortenfinder der Pro Specie Rara zähle ich 5 verschiedene Flaschentomaten (zum Sugo-Einmachen), 52 Fleischtomaten wie die beliebten Ochsenherz, Berner Rosen oder die gelbe Ananastomate sowie 19 Kirschtomaten mit kleinen, süssen Früchten. Bei den Kirschtomaten bleibt die ganze Pflanze recht kompakt, weswegen sie sich auch bestens für die Kultur auf dem kleinen Grossstadtbalkon eignen. Am liebsten ziehe ich sie in grossen Pelatibüchsen, wie man sie im Abfall von italienischen Restaurants findet. Einfach Löcher in den Boden schlagen, damit überschüssiges Wasser ablaufen kann. Und es gibt im Katalog noch 14 Sorten von Salattomaten, unter denen mir gerade die Quedlinburger Frühe Liebe ins Auge sticht - oh, ich habe schon manche Pflanze nur des Namens wegen ausprobiert. Auch die Wladiwostok wäre sicher einen Versuch wert draussen im Garten. Tomaten mit russischen Wurzeln haben oft den Vorteil, dass sie auch bei schlechtem Wetter noch etwas hergeben.

Ausserdem führt der Sortenfinder noch 14 Sorten sogenannter Rundtoma-



ten, womit die klassischen Tomaten aus dem Supermarkt gemeint sind. Im Gegensatz zu diesen Hybriden lassen sich die Rundtomaten der Pro Specie Rara aber selber durch eigenes Saatgut von Jahr zu Jahr weitervermehren. Die marktüblichen Hybriden hingegen entstehen durch ein kompliziertes Kreuzungsverfahren und können nicht selber weitervermehrt werden.

Nicht grösser als Erbsen

Ganz besonders interessieren mich diesen Frühling aber ein paar Brieflefen mit Samen von Mariannas Peace, die mir ein lieber Leser zugesandt hat. Sie soll die grösste, wohlschmeckendste und auch teuerste Tomate der Welt sein. Offenbar wurden schon mal

für 5 Samen 24 Dollar bezahlt. Um diese alte Sorte aus Böhmen ranken sich auch diverse Legenden. Sie soll von tschechischen Flüchtlingen im Zweiten Weltkrieg unter abenteuerlichen Bedingungen nach Amerika gebracht worden sein. Sicher weiss man nur, dass es sich dabei um eine sehr robuste Sorte mit riesigen Früchten handelt, die wunderbar schmecken sollen. Wir werden sehen.

Und wenn wir schon bei den Riesentomaten sind, dann will ich natürlich auch die Baumtomate ausprobieren, die ich bei Zollinger im Katalog gefunden habe. Die Pflanzen sollen bis zu drei Meter hoch werden. Ha, wer hat schon mal mit der Leiter Tomaten geerntet? Diese Erfahrung will ich mir

natürlich nicht entgehen lassen. Aber nur riesig wäre dann auch langweilig. Deshalb säe ich auch noch ein paar Wildtomaten, von denen ich bei Kiepenkerl eine rote und eine gelbe Sorte gefunden habe. Ihre Früchte werden nicht grösser als Erbsen. Und nun kann von mir aus der Frühling kommen, meine Tomatensetzlinge stehen jedenfalls in den Startlöchern.

Praktische Anleitungen zum Tomaten-säen und Selbervermehren: www.stadttomaten.ch

Sabine Reber ist am 8. März zu Gast bei Kurt Aeschbacher auf SRF. Weitere Auftritte mit «Gärtnern - die neue Freiheit!»: www.blumenundworte.ch.

Schottische Feinkost und die Wahrheit über Wein

Schottland heisst Single-Malt und Sparsamkeit, und beim Discounter gibt es tolle Weine als Schnäppchen? Zwei neue Bücher räumen mit alten Klischees auf.

Von Paul Imhof

Am Mittelmeer eine variantenreiche Küche zu erschaffen und zu zelebrieren, ist keine Kunst. Klima und Geschichte verwöhnten die Menschen an den Handelsrouten schon sehr früh. Aber Schottland? Am Ende der Welt vor dem Abgrund atlantischer Wogen gelegen, geplagt von heftigen Winden und einem Klima, das Tomaten erblassen lässt. «Hauptnahrungsmittel waren seit je Hafer und Gerste», schrieb Cédric Dumont in seinem kulinarischen Lexikon, «was einen Nachbarn zur bissigen Bemerkung reizte, die Schotten ässen, womit man anderswo die Pferde fütterte.»

Der Speisezettel des Poeten

Trotz solcher und ähnlicher Vorurteile haben sich in Wien eine Autorin und drei Autoren zusammengefunden, um ein Geschichten-, Gedicht- und Rezeptbuch über dieses Land zu schreiben, das neben Hafer und Gerste auch noch Angus- und Hochlandrinder, Moorhühner und Lachse bester Qualität hervorhebt. Die Gedichte stammen aus dem Werk des schottischen Nationaldichters Robert Burns, mit dem sich Dieter Berdel, Simon Drabosenig, Jasmin Haider und Karl Menrad seit langer Zeit beschäftigen, wie sie schreiben. Burns lebte im 18. Jahrhundert, war Kleinbauer, Dichter und ein aufmüpfiger Zeitgenosse, der seine volksnahen Verse im Scottish Dialect schrieb. Es habe sie interessiert, so

die Autoren, «was auf dem Speisezettel des Poeten gestanden haben könnte und welche Bewandnis es mit der sprichwörtlichen Sparsamkeit und der gleichzeitigen Gastfreundschaft der Schotten auf sich hat».

Zunächst bietet das Autorenteam eine Einführung in die schottische Kulinarik mit den wichtigsten Produkten - vom Whisky («Wasser des Lebens») über Fleisch, Fisch und Käse, Obst und Gemüse bis zu den typischen Mehlsorten (alles mit Bezugsquellen). Dann bietet das Buch eine Fülle von Geschichten und Gedichten (original und deutsch) sowie von Rezepten der traditionellen und der neuen Küche. Natürlich herrschen auch zu Burns' Zeiten enorme Unterschiede zwischen der Porridgeküche, die er mit seiner Frau und den vielen Kindern im Kleinbauernmilieu ass, und den beladenen Tafeln der Obrigkeit.

Das Buch bietet eigenwilliges Lese- und Essvergnügen - wenn man sich denn an die zum Teil speziellen Rezepte wagt. Der Reigen der Gerichte geht weit über das Bekannte wie Haggis und Haferbrei, Whisky und Bier hinaus.

Das wahre Leben in Flaschen

Marcus Reckewitz hat bereits vier Nachschlagewerke über Kulinarisches geschrieben. Etwa «Champagner, Trüffel und Tatar - kuriose Geschichten aus der

Welt der Speisen und Getränke» oder «Von Absinth bis Zabaione - wie Speisen und Getränke zu ihrem Namen kamen». Nun hat er sich exklusiv mit Wein beschäftigt, schliesslich hat sich der weite Bereich vergorener Traubensäfte schon seit längerem aus den Nischen der Spezialthemen zu den höheren Weihen allgemeiner Konversationsthemen geschwungen. Eine heikle Welt, das Universum des Weins, da haben sich schon viele verheddert.

Reckewitz stellt denn auch die Irrtümer in den Vordergrund, wie: «Beim Discounter gibt es gute Weine zum Schnäppchenpreis.» Der Autor sagt aber nicht einfach: «Nein, das gibt es nicht.» Er rechnet vor. Erstaunlich, was da alles bei einem Preis von 1.59 Euro für eine Flasche Riesling Spätlese aus Rheinhessen zutage kommt. Richtig peinlich wirds freilich nicht im Discountladen, sondern in den Sphären höheren Weinwissens, etwa bei der Frage, ob Prosecco eine Rebsorte ist oder bloss ein billiges Konstrukt: beides. Prosecco hiess die Rebsorte, aus der man den gleichnamigen Schaumwein macht. Wenigstens, bis die Sorte in Glera umbenannt wurde, weil Prosecco nicht mehr nur in seinem Ursprungsgebiet zwischen den Ortschaften Valdobbiadene und Conegliano nördlich von Venedig angebaut wird. Während das Original original geblieben ist, wurde die Anbaufläche in Norditalien erweitert. Die Weine konnten mit den Originalen nicht mithalten, sie wurden vor allem im Discounter gehandelt, denn dort, so Reckewitz, «reicht es, wenn der Preis schmeckt».

Munter schreibt der Autor, wenn es um die Kunst des Degustierens geht, um die Frage, ob ein Mensch 200 Weine hintereinander verkosten, unterscheiden und beurteilen kann; oder um das Voka-

bular aus der Welt der Botanik, die beim Weingespräch zur Erklärung olfaktorischer Komplexität herhalten muss. Oder der Spruch «Wein auf Bier, das rat ich dir» (und umgekehrt). «Es reimt sich recht hübsch», schreibt Reckewitz. «Stutzig machen sollte, dass man ausserhalb des deutschsprachigen Raums diese seltsame Sittenregel weder kennt noch beachtet.» Was kümmerts den Magen, ob zuerst Bier oder Wein herunterperlt? Vermischt wirds ohnehin sofort.

Die chinesische Methode

Neben Irrtümern, die Marcus Reckewitz präzise, manchmal vergnüglich bis witzig, manchmal auch etwas umständlich und langatmig korrigiert, erzählt er in der Rubrik «kurios» aber auch Geschichten frei von Irrtümern: «Dudelsack bringt Wein auf Zack» etwa. Ein anderer Text handelt vom Bemühen der Chinesen, den Reifeprozess von Wein (im Fass) von Jahren auf ein paar Augenblicke zu verkürzen. «Setzt man drei Monate jungen, eigentlich noch gar nicht trinkbaren Wein (in diesem Fall Cabernet Sauvignon) in einem Rohr elektrischer Feldern mit sich regelmässig ändernder Polung aus, wird binnen wenigen Minuten aus dem Jüngling ein gereifter Tropfen.» Dem Wartenden scheinen Minuten Jahre zu sein, meint das chinesische Sprichwort.



Marcus Reckewitz
Populäre Weinirrtümer.
Anaconda-Verlag.
Köln 2012,
192 S., ca. 15 Fr.



Dieter Berdel/Simon Drabosenig/Jasmin Haider/Karl Menrad
Haggis, Whisky & Co.
Mandelbaum-Verlag.
Wien 2013. 216 S.,
ca. 37 Fr.

Leser fragen

Was ist eigentlich aus Functional Food geworden?

Vor 20 Jahren war Functional Food ein grosses Thema - jetzt redet man nicht mehr so oft darüber. Ist es kein Thema mehr, oder hat man sich daran gewöhnt? Es ist ja ohnehin ein merkwürdiger Begriff: «funktionierendes Essen»! Essen funktioniert immer, sonst würden wir verhungern. Was ist aus Functional Food geworden?

M. I.

Liebe Frau I.,
Functional Food war in den 90er-Jahren ja tatsächlich ein Thema, da traten plötzlich im Joghurt neue Bakterien auf. Sie sollten den Gesundheitskick ins Gedärm tragen. Produkte wie Brei, Säfte, Brote oder Bonbons wurden mit gesundheitsfördernden und abwehrstärkenden Stoffen aufgemöbelt, mit Mineralien, ungesättigten Fettsäuren, Bakterienkulturen, Vitaminen. Nun, die neue heile Welt ist seither nicht gekommen.

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) definiert Functional Food als «Lebensmittel mit einem spezifischen Zusatznutzen, der über den ernährungsphysiologischen Nutzen der darin enthaltenen Nährstoffe hinausgeht». Aber was anderes ist denn ein Gericht? Zum Beispiel Fruchtsalat: Man nehme Apfel, Birne

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

und ein paar Orangenscheiben, streue etwas Zucker und spritze einen Schuss Zitronensaft darüber. Functional Food oder gutbürgerliche Küche? Der Zitronensaft mit seinem hohen Anteil an Vitamin C ist ein Zusatznutzen, keine Frage. «Functional Food kann eine bewusste Ernährungsweise im besten Fall sinnvoll ergänzen», sagt das BAG, doch «Lebensmittel sind keine Heilmittel». Im Prinzip sind sie das nicht, aber es gibt Ausnahmen - oder es gab sie zumindest, als noch nicht alles so messerscharf definiert werden konnte wie heute.

Sauerkraut, selber gemacht

Eines der ältesten Produkte, das man als Functional Food einordnen könnte, ist die Ovomaltine. Der Apotheker Georg Wander suchte nach einem Mittel, um die damals verbreitete Mangelernährung zu korrigieren. Er entwickelte 1865 einen Malzextrakt, dessen Geschmack mit Kakao verbessert wurde; heute steht auf der Verpackung: «Tägliche Energie - 13 Vitamine, Calcium, Magnesium.» Auch Captain James Cook hat wohl kaum von Functional Food gesprochen, als er im 18. Jahrhundert seine Matrosen rohes Sauerkraut essen liess und damit verhinderte, dass Vitamin-C-Mangel die Mannschaft verseuchte. «Damals wusste man noch nichts von einem antiskorbutischen Vitamin», schreibt Alfred Vogel in «Der kleine Doktor» (1952, 71. Auflage 2004), «und doch hat die Beobachtungsgabe naturverständiger Menschen das gute Heilmittel gegen diese unheimliche Krankheit entdeckt». Sauerkraut unterstützt darüber hinaus die Verdauungstätigkeit.

Fermentation als Konservierungstechnik wurde auch in der Schweiz bereits im Mittelalter praktiziert. Die Zubereitung von Sauerkraut ist einfach: vom Weisskohlkopf die äusseren grünen Blätter sowie den Strunk entfernen. Den Rest in möglichst dünne Streifen schneiden, dann eine Schicht von zwei bis drei Zentimetern zerschnittene Kohls in einen Steingut-Topf geben, darüber Wacholderbeeren, Senfkörner und etwas Salz streuen und so Lage für Lage einfüllen. Alles einstampfen und zusammendrücken, mit einem Tuch und einem Brett bedecken, das man mit einem Stein beschwert; es darf im Kraut keine Luftlöcher geben (sonst setzt bei der Gärung Fäulnis ein). Über Nacht sollten Salz und Druck dem Kohl so viel Wasser entziehen, dass der Saft den Kohl überdeckt. Eigene Milchsäurebakterien setzen die Gärung in Gang, die bei einer Raumtemperatur von 20 Grad dreier bis vier Wochen dauert. Den «Sturchabis» kühlstellen und am besten roh essen (Kochen zerstört die Vitamine).