

## Kultur & Gesellschaft

**Gärtnern** Von Sabine Reber

# Ein Hoch auf das Beet

Nun sind sie aber endgültig durch, die vier kleinen Hochbeete, die ich im Seegärtchen in Twann aus Tannenbrettern zusammengezimmert hatte. Neun Jahre haben sie gehalten und damit bestens rentiert - die paar Bretter und Winkeleisen hatten ja nicht viel gekostet. Und wir haben Jahr für Jahr frisches Gemüse, Kräuter und Salate geerntet, feine Datteltomaten, Erdbeeren - ein Schlaraffenland im Kleinen. Immer war ein bisschen etwas da, gerade genug für die Küche oder einfach etwas zum Naschen im Garten.

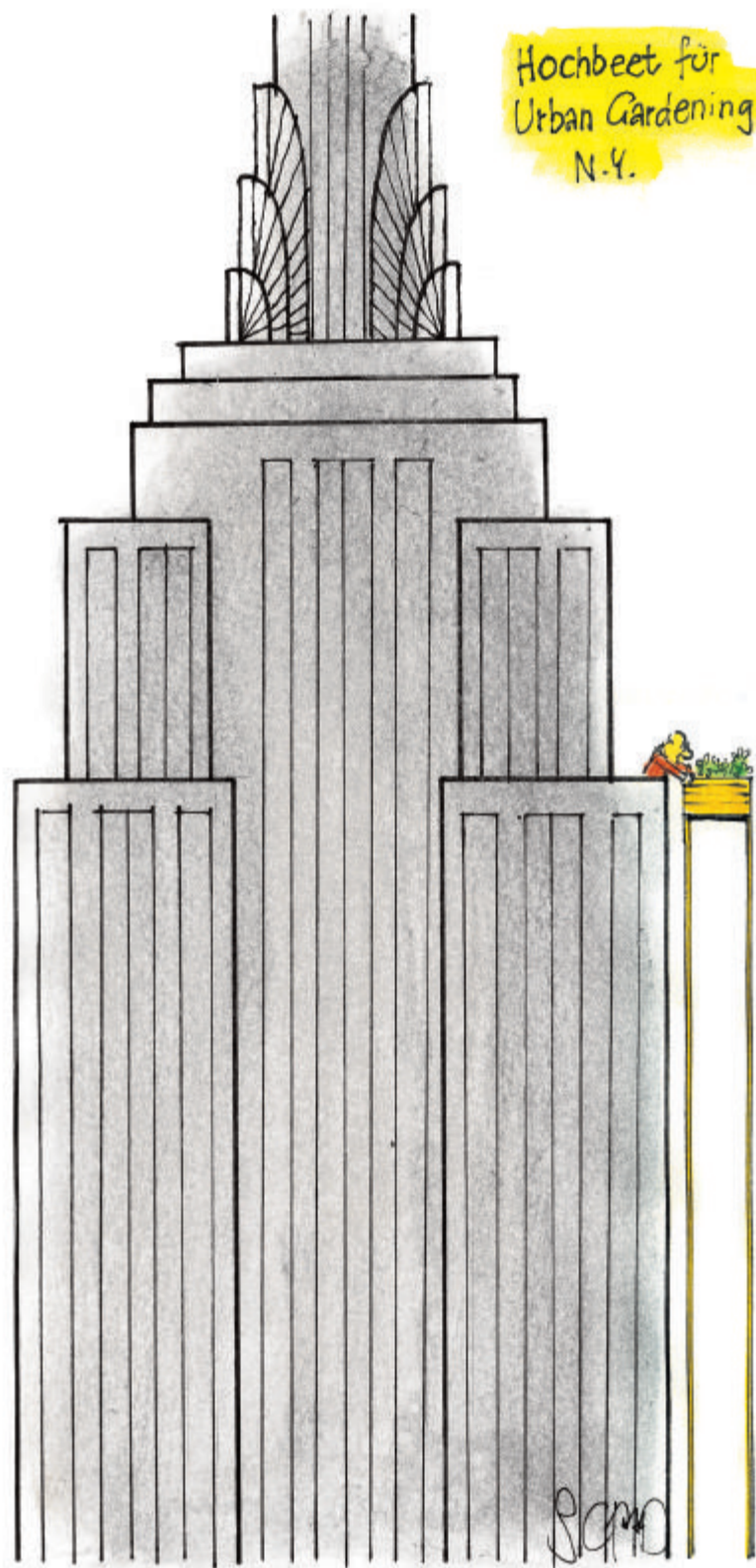
Viel mehr braucht man ja als Kleinfamilie auch nicht, kein Mensch isst 100 Kohlköpfe, und kilowise Zucchini in Essig einzulegen, ist nicht so mein Ding. Stets ein Körbchen frisches Saison Gemüse - mehr will ich nicht.

### Erleuchtung im Weinkeller

Weil sich das System so gut bewährt hat, habe ich beschlossen, mir neue Hochbeete zu leisten. Auf einer Carreise ins Piemont lernte ich einen Sanitärunternehmer kennen. Und wie wir da in einem schmucken Weinkeller in Alba über unserem Tartar mit Trüffel sassen, erzählte er mir von dem 3 Millimeter dicken rostigen Stahlblech von Thyssen-Krupp, das er noch übrig habe vom Bau der Eidgenössischen Sportschule in Magglingen. Das gleiche, das sie auch für den Monolithen an der Expo.02 verwendet hatten. Das war genau das, was ich brauchte.

Cortenstahl ist ja sehr chic im Garten, und seit einigen Jahren gross in Mode. Die Rostfarbe harmonisiert wunderbar zu den Grüntönen der Pflanzen und passt zu allen Blumen, wie man an der Chelsea Flower Show und in anderen prominenten Showgärten zur Genüge feststellen konnte. Also genau das Richtige für meinen kleinen Garten in Twann. Eine Woche nach der Rückkehr aus dem Piemont hatte ich meine Hochbeete. Ich machte mich dann gleich daran, die auf dem Markt in Alba gekauften Setzlinge von Wintersalaten und Cavolo nero zu pflanzen, dazu einige kleine Peperoni und die Kräuter, denen es auf meiner Dachterrasse in Biel nun langsam zu eng wurde. Und nun sieht das Seegärtchen wieder aus wie ein kleines Paradies.

Die Methode der kleinen Hochbeete ist inzwischen x-fach kopiert worden, und es sind diverse Bücher darüber



erschienen. Aber mit etwas Übung und Intuition kriegt man das auch ohne komplizierte Pflanzpläne hin. Das Prinzip ist simpel. Ich hatte es 2006 in «Ein Gartenzimmer für mich allein» auf zwei Seiten erklärt, und kann es hier nochmals zusammenfassen: 120 x 120 Zentimeter ist das ideale Mass, weil man von den Wegen aus jede Stelle bequem erreicht.

Die Kästen lassen sich in 30 Zentimeter grosse Felder unterteilen, von denen jedes mit anderen Gemüsen bepflanzt wird. In einem Feld haben beispielsweise fünf Salatsetzlinge Platz. Wenn sie grösser werden, ernte ich entweder den mittleren, und lasse die anderen noch eine Woche wachsen, oder ich ernte vier kleinere, und lasse den mittleren gross werden. Bei Kohl, Krautstiele, Tomaten und anderen grossen Gemüse sorten pflanze ich nur einen pro Feld. Karotten, Petersilie, Rucola und Schnittsalat säe ich dagegen so dicht, wie ich es in einem grösseren Beet machen würde. Jedes dieser Beete ergibt mindestens eine Mahlzeit. Sobald ich abernte, pflanze oder säe ich an der Stelle gleich wieder etwas anderes. So ernten wir die ganze Saison über eigenes Gemüse und Salate und haben immer frische Kräuter.

### Gemüse für zehn Monate

Da alles bunt gemischt wird, halten sich Schädlinge und Probleme in Grenzen, und der Boden ermüdet weniger schnell. Im Winter fülle ich die Beete mit Rossmist und Kompost auf und pflanze bereits im Februar wieder an, da der Mist ja den Boden erwärmt. Bei vernünftigem Wetter gelingt mit dieser Methode die Selbstversorgung während etwa zehn Monaten im Jahr.

Um solche Beete zu bauen, braucht man keinen Garten. Wenn sie mindestens 30 Zentimeter hoch sind, funktionieren sie auch in einem asphaltierten Hinterhof oder auf der Dachterrasse. Auf einem kleineren Balkon müssen die Masse angepasst werden. Die meisten handelsüblichen Hochbeete sind viel höher als 30 Zentimeter. Aber so viel Erde brauchen Salate, Kräuter und die meisten Gemüse nicht. Wer Obstbäumchen und grosses Gemüse wie Kürbisse oder Stangenbohnen ziehen will, baue die Kästen 50 Zentimeter hoch.

[www.sabinesgarten.ch](http://www.sabinesgarten.ch)

### Weintipp

## Neues Interesse an alten Sorten

Vom «Mémoire des Vins Suisses» war in dieser Kolumne schon mehrmals die Rede. Die Sammlung einer charakteristischen, möglichst erstklassigen Auswahl von Weinen aus der Schweiz wächst und wächst. Winzer liefern von ihrem selektierten Wein jedes Jahr eine bestimmte Anzahl Flaschen. Sinn der Sache ist, zu zeigen, dass auch Schweizer Weine stilvoll altern können. Die Weine werden regelmässig degustiert, um ihre Entwicklung zu beobachten ([www.mdvs.ch](http://www.mdvs.ch)).

Neben den bekannten Rebsorten gibt es auch seltene Sorten, die einst wichtig waren und heute fast bedeutungslos sind. Completer gehört dazu. Und Bondola. Beide werden derzeit wiederbelebt. Das neue Interesse an alten Rebsorten kommt nicht von ungefähr. Der Grund liegt in der internationalen Uniformität der Geschmücke - in der Tendenz, nach den Vorgaben von Moden mit Technologie möglichst breit gefragte Weine zu keltern; und dann im Gegenteil, in der Abwendung von dieser Gleichmacherei und in der Hinwendung zum Eigenwilligen, zu regionalspezifischen Weinen und Traubensorten.

### Paul Imhof

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



Merlot zum Beispiel gehört heute zum Standardrepertoire jeder Weinregion der Welt. Im Tessin wurde die Bordelaiser Sorte 1906 eingeführt - auf Kosten von Bondola, die 1785 erstmals von Johann Rudolf Schinz in «Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento» erwähnt wurde. Der Zürcher bezeichnete sie als feine Rebsorte. La Bondola war «die meistverbreitete Rebsorte im Sopraceneri, insbesondere um Bellinzona, Biasca und Giornico», schreibt der Walliser Genetiker und Ampelologe (Rebkundler) José Vuillamoz im «Swiss Wine Magazine». Nach der ersten Welle der Reblausepidemie wurde Bondola vor mehr als 100 Jahren grossflächig durch Merlot ersetzt. Heute gibt es im Tessin knapp 12 Hektaren Bondola und in Graubünden 0,4 Hektaren.

### Reben im Steilhang

Winzer, die noch Bondola pflegen, mischen die Sorte meist mit anderen, insbesondere Merlot, zu einem Nostrano, einem «Unsrigen», dem klassischen Tessiner Einheimischentropfen. Solche Weine gelten ausserhalb der Kantons Grenzen nicht unbedingt als gesellschaftsfähig. Doch im Zug des Überdrusses an verholzten, konzentrierten Wuchtrummen erfreuen sich die zumeist rustikalen, leichteren und durchaus herben Nostrano-Weine steigender Beliebtheit. Wenige Winzer bauen Bondola auch reinsortig aus, allen voran Giorgio Rossi von der Azienda Mondo im Steilhang oberhalb von Sementina. Mit dem Jahrgang 2007 ist er erstmals im Mémoire des Vins Suisses vertreten.

Mit seinem Bondola del Nonu Mario beweist Rossi, dass die alte Sorte sehr wohl feine Weine hergibt. Seine Reben haben ein unterschiedliches Alter, sie wachsen auf ruppigem Gelände zwischen Fels und Bosco in Sementina, Monte Carasso, Gerra Piano und Lavertezzo. Rossi, eigentlich Bauingenieur, keltert natürlich nicht mehr im Stil des 18. Jahrhunderts, er nutzt den technologischen Fortschritt und konzentriert je nach Jahrgang auch einmal den Most mit dem Vakuumverdampfer. Der Wein schmeckt nervig und saftig mit frischer Frucht und milden Tanninen.

Die Sorte Bondola hat sich früher auch als Elternteil von mindestens zwei spontanen Kreuzungen mit Completer bewährt, wie José Vuillamoz nachgewiesen hat. Einmal das fast verschwundene Baby Hitzkircher, dann Bondoletta, höchst selten und die zweite indigene Tessiner Rebsorte. Vuillamoz erwähnt auch eine Reihe von Hybriden, die im Tessin noch kultiviert und in Nostrano-Weine gemischt werden - etwa Baco Noir, Campbell Early, Catawba, Clinton, Isabella, Magliasina und weitere.

*Bondola del Nonu Mario 2009, 19 Fr., erhältlich bei Azienda Mondo, Al Mondo, 6514 Sementina, Tel. 091 857 45 58; [www.azienda mondo.ch](http://www.azienda mondo.ch).*

**Kosmetik** Von Simone Meier

# Die Haare fallen, wie von weit

Herbst, so sagte mir mal eine Coiffeuse, sei nicht nur für Blätter und Kastanien die Zeit, da sie am liebsten loslassen, sondern leider auch für Haare. Die würden den Herbst als die natürliche Zeit des Ausfalls betrachten. Weshalb das so ist, konnte sie mir leider nicht erklären, es wird wohl mit dieser ganz normalen Melancholie und nachsommerlichen Ermattung zu tun haben, die einen angesichts des trüber werdenden Deckels über der Welt, der sich Himmel nennt, packt. Wie heisst es bei Rilke? «Die Blätter fallen, fallen wie von weit...»

Ich kann das also nachvollziehen mit dem Ausfall, und ich kann Ihnen versichern, Jahr für Jahr beginnen meine Haare schon im Juli den Herbst vorzufühlen; guthellessen kann ich das gar nicht, und ich esse dann auch immer viele Dinge dagegen, Hirseflocken und Antihaarausfalltableten, genau wie früher meine Mutter - Sie kennen das.

Aber darüber wollte ich gar nicht schreiben. Ich wollte darüber schreiben, dass so ein Haushalt, wenn er denn kein reicher ist, immer eine Angelegenheit von Sparsamkeit und Querfinanzierung ist. Und ich weiss, dass das jetzt klingt wie aus einem Buch für die propere Hausfrau aus den 50er-Jahren, aber es gilt natürlich genauso für den Hausmann, das WG-Gschpänli etc. Nichts ärgert einen ja, finanziell gesehen, so sehr wie Fehlkäufe. Früher, als ich noch sehr viel jünger war und sicher, einmal sehr viel wohlhabender zu werden, als ich es jetzt bin, weil damals gerade weder

die Medien noch die Swissair, noch die Banken in einer Krise waren, sondern höchstens die diversen Egos, da nervten mich Fehlkäufe nicht. Sie gehörten damals halt zum Glücksspiel des Lebens.

Heute reut es mich furchtbar. So geschehen auch neulich, als ich mir zum ersten Mal ein Syoss-Shampoo und die dazugehörige Spülung kaufte. (Sie wissen schon, Syoss macht doch immer diese Werbung mit dem Coffeuregefühl, das man nach einer Haarwäsche mit ihren Produkten habe.) Es war günstig,

### Es war günstig, und die Flaschen waren riesig - aber gutgetan hat es meinen Haaren kein bisschen.

und die Flaschen waren riesig, aber gutgetan hat es meinen Haaren kein bisschen. Ich fluchte ein bisschen in mich hinein, dann stellte ich die Shampooflasche neben die Waschmittel, denn für Wollpullover, ich kanns nur immer wiederholen, ist selbst das schlechteste Shampoo besser als jedes Feinwaschmittel. Und schon war die Pullpflege sparsam querfinanziert.

Wenn wir schon bei Wollpullovern, einem meiner Lieblingsthemen, sind: Manchmal gibt es doch diese Pullis, die man sich kauft, obwohl sie ganz minimal jucken, weil man sich denkt: «Ich bin ein harter Siech!», und ach, schon droht die Fehlkaufgefahr! Man kann

das Jucken dank Shampooaschung tatsächlich minimieren, ich schwöre, ich halte Juckpullis nämlich überhaupt nicht aus, ganz weg kriegt man es aber nicht. Der alte Trick, dass Pullis gewissermassen juckzahn werden, wenn man sie eine Nacht lang ins Gefrierfach packt, der hat bei mir noch nie funktioniert. Der Pulli roch danach bloss nach gefrorener Pizza.

Aber was ich eigentlich sagen wollte: bei Syoss bin ich auf die Werbung hereingefallen. Sollten Sie hingegen in den letzten Wochen eine TV-Werbung für das sogenannte Bi-Oil gesehen haben und diesem mit grosser Wahrscheinlichkeit auch schon einmal in einer Drogerie begegnet sein: Dieses Produkt liefert mehr, als die Werbung verspricht. Ich habs getestet, es ist so ein Rundumöl gegen trockene Haut, Schwangerschaftsstreifen, Narben etc., es riecht lecker, zieht angenehm ein und wirkt.

Doch machen wir noch einmal einen Schwenk zur Sparsamkeit: Werfen Sie niemals einen guten Echt-Tierhaar-Kosmetikpinsel mit einem aufgebrauchten Puder oder Lidschatten zusammen weg! Reinigen kann man die Pinsel am besten mit lauwarmem Wasser und Shampoo. Die guten unter ihnen halten auf diese Art und Weise jahrelang. Dior zum Beispiel hat Spitzenpinsel. Und auch die neuen, feinen Naturhaarpinsel von Dr. Hauschka mit Haaren von glücklich rasierten Tieren mögen bitte ewig halten! Bis zu dem Tag natürlich, an dem auch so einem Pinsel die Haare ausfallen. Das ist dann definitiv sein Ende.

### Nachrichten

#### Literatur

#### Marion Poschmann erhält den Wilhelm-Raabe-Preis

Der mit 30 000 dotierte Wilhelm-Raabe-Literaturpreis, gestiftet von der Stadt Braunschweig und dem Deutschlandfunk, geht an Marion Poschmann für ihren Roman «Die Sonnenposition». Poschmann sei «eine Meisterin der Camouflage und der Mimikry, der Spiegelung und Täuschung», so die Jury. Zu den bisherigen Preisträgern gehören Rainald Goetz, Wolf Haas, Katja Lange-Müller, Andreas Maier, Sibylle Lewitscharoff oder Christian Kracht. (SDA)

#### Film

#### Neue Organisation bei Swiss Films

Die Promotionsagentur Swiss Films gibt sich ab 2014 eine neue Organisationsstruktur mit nur noch zwei statt wie bisher drei Sparten. An die Spitze der Abteilung «PR und Dienste» wird Daniel Fuchs berufen, derzeit Geschäftsleiter der Solothurner Filmtage. Die Sparte «Festival und Märkte» leitet künftig Selina Willemse. (SDA)

#### Fotografie

#### Reporter Bill Eppridge mit 75 Jahren gestorben

Der Fotoreporter Bill Eppridge, dessen Bild vom Attentat auf Robert Kennedy 1968 in Los Angeles um die Welt ging, ist tot. Der Amerikaner starb nach Angaben seines früheren Arbeitgebers, des Fotomagazins «Life», am Donnerstag in Danbury bei New York nach einer Infektion. Er wurde 75 Jahre alt. Eppridge hatte in seiner Karriere auch Stars wie Barbara Streisand oder die jungen Beatles fotografiert. (SDA)