

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Rettung vor dem eisigen Tod

Im Prinzip bin ich der Meinung, die Pflanzen sollen selber für sich schauen. Und was erfriert, gehört eh nicht längerfristig hierher und ist im Winter besser aufgehoben auf dem grossen Komposthaufen im Himmel, halleluja und amen und tschüss die Dahlien und die roten Pelargonien! Nächsten Frühling fangen wir wieder von vorn an und suchen uns neue Sorten in neuen Farben, die uns dann sicher mehr begeistern als halbwegs durch den Winter durchgeseuchte Überbleibsel vom Vorjahr.

Heuer aber bringe ich es nicht übers Herz, gerade alle meine Terrassenschätze dem Frost zu überlassen. Zu schön haben die grossen Dipladenien geblüht bis weit in den November hinein. Und ausserdem habe ich noch seltene Pelargonien, die keinesfalls erfrieren dürfen, insbesondere die Rosebud Appleblossom aus dem viktorianischen England. Sowie eine diesen Sommer zu einem stattlichen Busch herangewachsene Cola-Pelargonie, deren Laub tatsächlich sehr intensiv nach dem berühmten Sprudelwasser riecht (falls jemand Stecklinge möchte, bitte melden!).

Die Tücken des neuen Gartens

Nun stelle ich meine Lieblinge erst mal in einer geschützten Ecke dicht zusammen. Bloss nicht zu früh einpacken! Solange die Temperatur nur knapp gegen null Grad sinkt, halten sie schon durch. Ich bin da immer etwas am Pokern, meist vertragen die Pflanzen ja einiges mehr, als man ihnen gemeinhin zutrauen würde. Erst wenn die Temperaturen deutlich unter null sinken, ist Handeln angesagt. Wobei heuer vor allem Hirnen angesagt ist: Derzeit habe ich keine gescheite Lösung, um die Pflanzen auch nur halbwegs passabel unterbringen zu können. Mein neuer Garten ist zu exponiert.

Im Seegärtchen habe ich keinen Platz, nicht einmal für das kleinste denkbare Gewächshäuslein. Der Keller an meinem neuen Wohnort ist bis zur Decke vollgestopft. Treppenhaus und Garage kommen mangels Licht nicht infrage. Und die Kübelpflanzen drinnen überwintern geht gar nicht, da erstens zu warm und zweitens mein Partner keinerlei Pflanzen in der Wohnung wünscht.



Also kam ich nach langem Überlegen zum Schluss, dass es nur eine Möglichkeit gibt: Ich erfinde die ultimative Überwinterungskiste. Natürlich ist das ein Prototyp, und ich garantiere für gar nichts, falls jemand sie in diesem Stadium schon nachbauen will. Der Bauplan geht so: Ich fixiere ein paar dicke Isolierplatten aus dem Baumarkt so gut es geht mit langen Nägeln und Schnüren zu einer einigermaßen sturmfesten Box. Gut aussehen muss das ja nicht. Ästhetik könnten natürlich noch hübsche Bambusmatten oder bunte Jutetücher drumwickeln. Ich begnüge mich damit, die Zwischenräume mit Laub und alten Decken auszustopfen. Bei einigermaßen mildem Wetter reicht das, und die Pflanzen können frische Luft schnup-

pern. Sobald die Temperaturen unter null sinken, lege ich Luftpolsterfolie drüber, und dann hoffe ich einfach mal, dass das reicht und der Winter nicht allzu streng wird.

Ein Iglu fällt vom Himmel

Das Problem mit dem Einpacken der Pflanzen ist ja oft, dass sie dann unter der Verpackung ersticken oder faulen oder beides. Idealerweise könnte man auch im Fachhandel ein Überwinterungszelt besorgen, es gibt da recht gute Modelle, vom kleinen Plastikgewächshaus bis hin zu einem grösseren Zelt aus durchsichtiger Folie habe ich schon alles gesehen.

Das Lustigste, was es diesbezüglich wohl gibt, ist ein Iglu-Gewächshaus, das man ähnlich wie die Zelte aus dem

Decathlon-Laden in die Luft werfen kann und das sich dann selber entrollt und aufstellt. Bisher habe ich das aber nur in Deutschland auf einer Messe gesehen. Oder man könnte gleich vor angekündigten Kälteperioden ein altes Zelt, das noch vom letzten Open-Air-Besuch übrig ist, über die Pflanzen stülpen.

Da wir auf der neuen Terrasse einen Stromanschluss haben, werde ich die Überwinterungsbox während extremer Kälteperioden mit einem Heizkörper ausstatten. Dann müsste es auf jeden Fall klappen mit meinen Dipladenien.

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin.
www.sabinesgarten.ch

Sendungsbewusst

Von Christoph Schneider

O du schwurblige



Es ist wieder Advent - Gott behüte! -, und das Fernsehen macht da immer fromme Aufstände, dass Gott erbarm. Die Besinnlichkeit drängt es nach ihren altmodischen Rechten und

nach neomodischer Aktualität, und ich gerate in einen Zustand zwischen Nostalgie und Paranoia, spirituell gesehen. Jedes Jahr ist das so, obwohl ich seinerzeit die Maria Schell unter ihrer Christanne überstanden habe und den Heinz Rühmann und seine Weihnachtsgeschichten und also bei gar nichts mehr Zustände bekommen sollte. Die Frau Pfarrer Tania Oldenhage (evangelisch-reformiert) auf SRF1 hat es aber wieder geschafft durch ihr erstadventliches «Wort zum Sonntag» unter dem Titel «Wie der Engel Gabriel unter Marias Blick ins Schwitzen kam».

Ich erwartete Aufklärung und bekam, grob zusammengefasst, Folgendes: Sie habe letztes Jahr ein Krippenspiel zu leiten gehabt, sagte Frau Oldenhage, jedoch sei kein Mädchen bereit gewesen, die Maria zu spielen, und auch den Buben habe dazu die Offenheit gefehlt, genderrässig. Da habe sie sich gedacht, so änderten sich die Zeiten und ein rechtes Mädchen wehre sich heute halt instinktiv gegen das Rollenbild von der demütigen Magd, zu der ein Engel trete und verkündige, der Heilige Geist werde ihr ein Kind machen. Wobei, sagte Frau Oldenhage, man die alte Geschichte ja vielleicht anders lesen könne, das sei das Schillernde an ihr, und womöglich komme man drauf, dass in der Verkündigungssituation die Maria das Heft in der Hand gehabt habe, schon mit der Frage, wie das gehen solle mit einem Kind, ganz ohne Mann. Das habe den Erzengel Gabriel und den lieben Gott stark ins Schwitzen gebracht, weil diese Skepsis nicht vorgesehen gewesen sei im himmlischen Plan; was man daran ablesen könne, dass der Gabriel zu viel geredet und argumentativ gewissermassen herumgeeiert habe.

Josef steht bloss im Stall herum

Ich hab's nachgelesen im Lukas-Evangelium: Maria stellt ihre Frage, das ist wahr, und Gabriel redet schon etwas mehr als sie, aber doch sehr auftragssicher in der Unterscheidung zwischen biologischer Normalität und höherer Kraft und überzeugend im Hinweis auf Marias Tante Elisabeth, die hochbetagt und nur durch Gottes Willen schwanger sei mit Johannes dem Täufer. Maria aber spricht: Mir geschehe, wie du gesagt hast. Der Verdacht auf eine übermässige Transpiration schien mir deshalb, nun ja, etwas an den Engelshaaren herbeigezogen. Und lang noch verfolgte mich Frau Oldenhages Lesart als theologische Kühnheit, um nicht zu sagen: als Schwurbel.

Ich will ihr aber nicht vor dem emanzipatorischen Licht stehen. Denn stärker noch hat Frau Oldenhage an die Erinnerung an meine Kindheit gerührt, aus der ich berichten kann, dass alle Mädchen Maria sein wollten, und das herzigste wurde es dann, und das war immer die Lieselotte. Andererseits wäre jeder Bub gern der Josef gewesen, obschon diese Rolle, um in der Theatersprache zu reden, ein «Baum» ist: sagt kaum was, steht nur im Stall herum und war nicht einmal fähig, in Bethlehem ein Hotelzimmer zu reservieren. Meinerzeit war meistens der Johannes, und ich durfte nur der König Balthasar sein, der nach dem Weihnachtstern wies und sagen musste, es nehme ihm «schie dr Schnuuf». Auf diese Textzeile war ich unmässig stolz, aber als ich sie zum ersten Mal zu Hause vortrug, sagte meine Mutter, «Schnuuf» ginge, aber «schie» sei nicht Baselbieter Mundart, es heisse «fascht». In der Aufführung sagte ich «fascht» mit dem Mut des Kindes. Und niemand hat es bemerkt, auch die Maria nicht. Sodass mir meine Kühnheit bei der Lieselotte nichts nützte, damals und auch später nicht. Ich sags ja: Nostalgie und Paranoia. Das macht Adventsfernsehen mit mir.

Die kulinarische Dreifaltigkeit: Ei, Trüffel, Parmesan

Worauf muss man bei Trüffeln achten? Alberto Bettini, ein ausgewiesener Kenner der kostbaren Schlauchpilze, gibt Tipps.

Von Alexander Kühn

«Der weisse Trüffel ist mehr etwas für die Nase und den Geist als für den Gaumen», sagt Alberto Bettini. «Er verströmt einen delikaten und kraftvollen Duft, der sich wie ein Sturm den Weg in unser Inneres bahnt.» Bettini, der die Trattoria da Amerigo in Savigno bei Bologna zu einem der besten Restaurants Italiens gemacht hat, ist Italiens renommiertester Trüffelkenner: Die kostbaren Schlauchpilze aus dem Boden, ob weiss oder schwarz, sind seit Jahrzehnten sein Geschäft und während der Saison, die von November bis spätestens Mitte Februar dauert, mindestens sein halbes Leben.

Kaum hat der Kellner den ersten Gang aufgetragen, ein fast noch rohes Ei mit einem Püree von violetten Kartoffeln, einer Parmesancreme und gehobeltem weissem Trüffel, weiss ich, was Bettini mit seiner poetischen Beschreibung meint. Ich atme den beinahe irritierend intensiven Duft ein, während mein Gastgeber seine Kreation erläutert: «Zu einem Ei von etwa 60 Gramm benötigt man nicht weniger als fünf Gramm Trüffel und nicht mehr als zehn Gramm Parmesan. Diese drei Produkte passen perfekt zusammen. Ich ziehe Eierspeisen auch den Tagliatelle vor, die bei den Leuten hier in der Emilia Romagna als Basis von Trüffelgerichten am höchsten im Kurs stehen.»

Gestern noch in der Erde, heute schon auf dem Teller - so lautet Bettinis

Trüffel-Credo. «Einen weissen Trüffel muss man in seiner Erinnerung aufbewahren, nicht im Kühlschrank, dort nehmen Gewicht und Qualität ab», erklärt er. Entgegen der verbreiteten Meinung, dass weisse Trüffel nach Weihnachten nicht mehr Saison hätten, hebt der Fachmann die Qualität der Januartrüffel besonders hervor: «Sie sind manchmal ganz weiss und nicht bräunlich wie jene zu Beginn der Saison, dazu überaus kraftvoll und konzentriert, da der Boden kälter ist und grösseren Druck auf den Pilz ausübt.»

Die Haut verrät die Qualität

Wie aber erkennt man vor dem Kauf, ob man es mit einem erstklassigen weissen Trüffel zu tun hat? Indem man es den Trüffelhunden gleichtut und mit voller Konzentration schnüffelt? «Nein», erklärt Alberto Bettini, «der Duft sagt beim Händler leider wenig über einen einzelnen Trüffel aus, dieser könnte ja von einer daneben liegenden Knolle kommen.» Er wähle die Ware anhand optischer Kriterien aus, doch das sei nicht einfach und erfordere viel Erfahrung: «Man muss die Haut des Trüffels betrachten. Ist sie dünn und glatt, handelt es sich in 90 Prozent der Fälle um sehr gute

Qualität. Auch wenn der Trüffel flach ist und ein wenig wie ein Keks aussieht, ist das ein gutes Zeichen. Manche der Knollen sind Zwillinge, das sind die Besten.»

Die zweite Vorspeise, Carne cruda vom Rind mit schwarzem Trüffel, verdeutlicht, wie sehr sich dieser vom anderen Vertreter der im Lateinischen als Tuber (Beulen) bezeichneten Pilzfamilie unterscheidet. «Der weisse Trüffel ist der König jedes Gerichts, der schwarze dagegen ist eine Zutat, aber eine sehr wichtige. Bei ihm findet das Geschmackserlebnis im Mund statt, das Geruchserlebnis ist weit weniger interessant», erläutert Bettini. Der erste Pastagang, Kartoffelgnocchi mit schwarzem Trüffel, ist denn auch eine bedeutend rustikalere Angelegenheit als der zweite, bei dem die Tagliatelle nur Erfüllungsgehilfen für den betörenden weissen Trüffel sind.

Einen Favoriten unter den Trüffeln hat Alberto Bettini trotz der enormen Preisunterschiede nicht. Er schätzt den weissen und den schwarzen gleichermaßen. Genau wie David Martínez Salvany, der innovative Küchenchef des Zürcher Sternerrestaurants Clouds. Anders als Bettini, der sehr klassisch kocht, setzt Martínez Salvany den weissen Trüffel auch schon einmal in einen für den Gast herausfordernden Kontext. Als er Anfang November zusammen mit Antonio Colaianni vom Mesa, Jacky Donatz vom Sonnenberg und Stefano Piscopo von der Accademia del Gusto einen Trüffelabend ausrichtete, servierte er den edlen Tuber magnumat Pico mit mariniertem Stockfisch, Zolfinobohnen und Blumenkohlpuée. Basierend auf der Erkenntnis, dass weisser Trüffel zu diesen Produkten passende aromatische Komponenten aufweist. «Meine erste Assoziation bei weissem Trüffel ist Gas, ähnlich wie jenes, das

man zum Heizen oder Kochen braucht, einfach auf eine angenehme Weise. Dazu kommen Elemente von frischem Eisen aus der Giesserei, Feuchtigkeit, warmem, aber nicht angebranntem Holz und frischen Haselnüssen», sagt der Spitzenkoch.

Auf die Frage, welche Trüffelgerichte ihn am meisten beeindruckt haben, antwortet er wie aus der Pistole geschossen: «Der Raviolo mit Eigelb und weissem Trüffel von Antonio Colaianni und ein Püree aus Trompetenpilzen und Kartoffeln mit geräuchertem Aal und schwarzem Trüffel - eine Kreation aus meinem früheren Betrieb, einem Dreisternrestaurant in Barcelona, das inzwischen leider geschlossen ist.»

Beleidigung der Schwarzwurzel

Bei aller Liebe für den weissen Trüffel hält Martínez Salvany nichts davon, ihn zu astronomischen Preisen anzubieten. «Wenn ein Restaurant für zehn Gramm in Vor- und Hauptspeise verwendete Trüffel 200 Franken verlangt, ist das irgendwie eine Beleidigung gegenüber anderen Produkten. Schwarzwurzeln aus der Region kosten 16 Franken pro Kilo - wer sie in der richtigen Zubereitung isst, wird ebenfalls begeistert sein.»

Von Trüffelöl, Trüffelkäse und anderen Produkten rät er ab. Mit gutem Grund: Das Aroma von Trüffeln ist eine überaus flüchtige Angelegenheit. Es hält sich höchstens ein, zwei Wochen nach der Verarbeitung. Man konsumiert also meist künstliche Aromen. «Die Grenze zum Unangenehmen ist sehr schnell überschritten», konstatiert der Clouds-Küchenchef.

Alberto Bettini ist vom 9. bis 19. Januar 2014 im Restaurant Kiosk in Zürich zu Gast. www.restaurant-kiosk.ch



Im Januar sind sie besonders delikate: Weisse Trüffel. Foto: PD