

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Mein kleiner Balkonwald

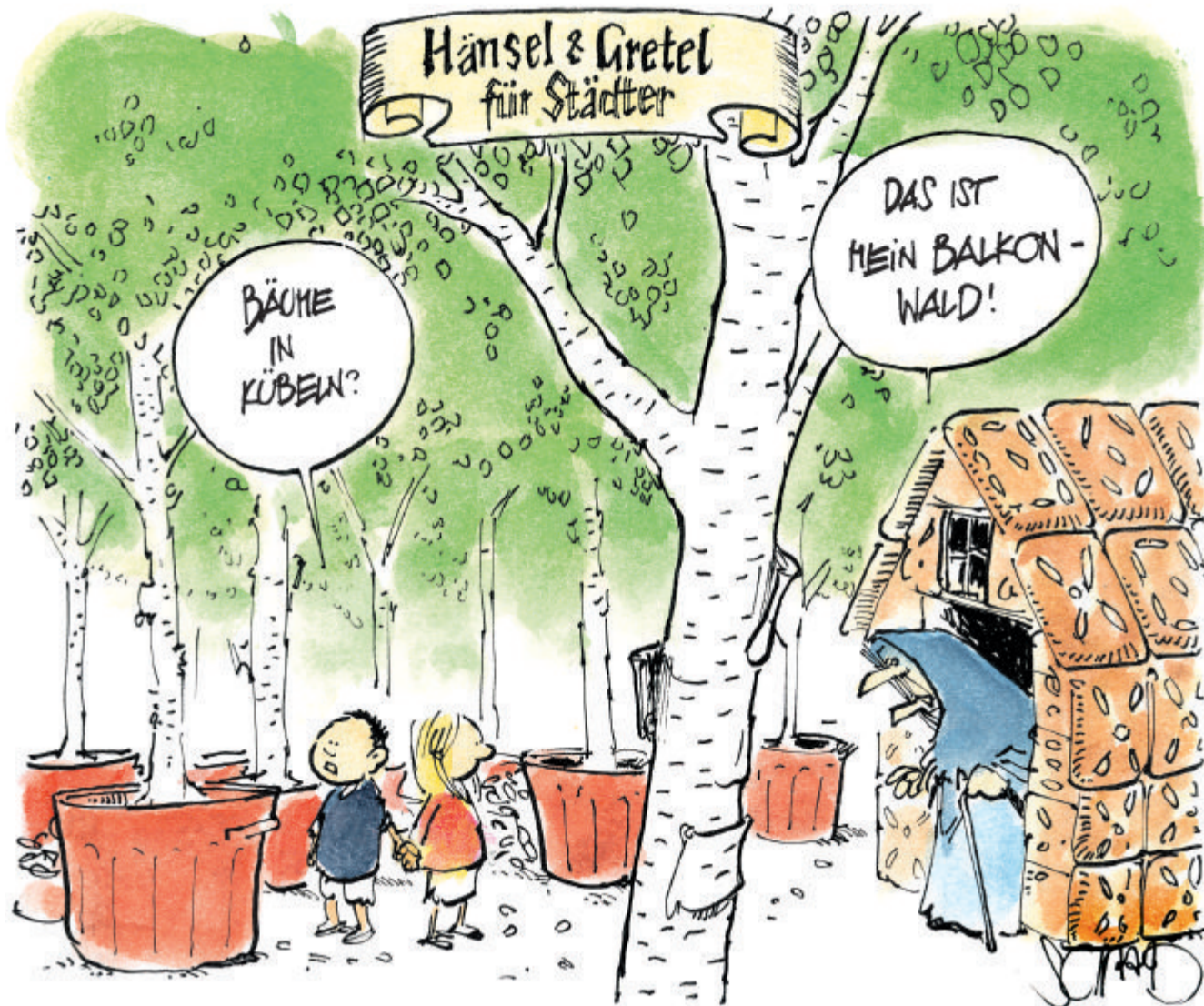
Ah Bäume, der Mensch braucht einfach Bäume! Wo auch immer ich lebe, ich habe Bäume gekauft. Auch wenn ich dafür keinen Platz hatte. Ohne Bäume fühle ich mich enturzelt. Und nun lebe ich wieder in einer Wohnung ohne Garten. Mit einem schmalen Balkon an der Nordseite. Ganz klar, da müssen Bäume her! Noch bevor ich das wirklich geplant hatte, war die fixe Idee schon im Kopf, ich hatte mich praktisch vor meinem inneren Auge verliebt. Himalajabirken mussten es sein, Schneebirken! Im Winter ist es bei mir immer heikel mit den Himalajabirken, wie ihre Stämme schimmern im fahlen Licht, ich würde sagen, von der Farbe eines Einhorns. Wenn man mich machen liesse, ich pflanzte ganze Birkenwälder! Das Weiss ihrer Stämme wirkt so lebendig und transluzid, man streicht schüchtern mit dem Finger drüber. Aber die Farbe bleibt. Dann die Textur! Birkenrinde streicheln, das ist vom Taktilen her etwas, das kein Mensch missen sollte.

Der Birkenzauber

Und dann zupft man zart an den sich abrollenden Rindenfetzen, und natürlich zupfe ich sie irgendwann alle weg. Dann poliere ich den nun ganz weissen Stamm sogar noch sanft mit einem Lappen, weil sich stellenweise ein wenig Moos gebildet hat. Nicht, dass Ihr jetzt alle rausgehen und eure Birkenstämme polieren müsst! Aber falls man ein besonders schönes Exemplar vor der Nase hat und nicht widerstehen kann, ist es auch nicht weiter schlimm, sie sanft und liebevoll ein bisschen zu putzen. Man macht das ja dann eher für sich selber als für den Baum, nicht wahr.

Das Problem mit den Himalajabirken ist natürlich, dass das eigentlich mittelgrosse Bäume sind. Sie können in freier Wildbahn beziehungsweise im Garten draussen gut und gern acht bis zehn Meter erreichen. Die Stämme werden bei Betula utilis var jacquemontii «Doorenbos» zwar schon früher weiss als bei anderen Birken. Aber dennoch sind sie natürlich schon einige Jahre alt und entsprechend gross, bis die Stämme ordentlich was hermachen.

So also ist es gekommen, dass nun zwei recht stattliche Jacquemont-Birken bei uns auf dem Balkon stehen - kunstvoll auf zwei Meter fünfzig zurechtgestutzt, damit sie nicht oben rausgucken. Ich habe sie leicht schräg in die Kübel gepflanzt. Das sieht neckisch aus, als wollten sie von selber



aus dem begrenzten Raum herauswachsen. Was sie ja dann im Frühling sowieso tun werden. Falls sich jemand beschwert, kann ich sie immer noch stärker zurückschneiden.

Birken kann man zum Glück gut schneiden. Ich werde versuchen, sie einige Jahre möglichst kompakt zu halten, als grössere Kübelbonsais sozusagen, und sie auch nicht zu viel düngen, nur gerade so viel wie nötig, damit sie zwar wachsen, aber eben langsam. Bäume sind ja im Allgemeinen auch nicht blöd. Die wissen sehr wohl, wo sie stehen. Im Topf auf dem Balkon gehalten, kapierten sie, dass es keinen Sinn ergibt, da nun gleich zehn Meter in alle Richtungen loszuschiesen. Und wenn sie dann mit den Jahren halt doch zu gross werden, findet sich bestimmt draussen irgendwo ein gutes

Plätzchen. Das sehen wir dann, wenn die Zeit gekommen ist.

Viele, viele Töpfe

Viele Leute denken bei Bäumen ja immer gleich an die Ewigkeit. Aber wer nur einen Balkon hat, muss doch deswegen nicht auf die Freude an einem Baum verzichten! Bäume sind viel zu interessant, und Bäume kaufen macht auch viel zu viel Freude, um das nicht zu tun, nur weil man eben zufälligerweise gerade mal keinen Garten hat! Dann sollte man sich erst recht ein kleines Stück Wald gönnen! Die Birken auf unserem schmalen nordseitigen Balkon habe ich dann noch mit einer eichenblättrigen Hortensie plus einer weissen blühenden Waldrebe und einem stattlichen Efeu bestückt, das alles unterpflanzt mit vielen, vielen Lenz-

rosen und Primeln, mit verschiedenen Gräsern und Seggen und Moos dazwischen. Schattige Balkone sind im Fall wirklich cool, auch wenn mir das niemand glauben will. Aber da kann man tatsächlich ein richtiges kleines Wäldchen anlegen. Jawohl. Es braucht einfach viele, viele Töpfe. Und etwas Vorstellungskraft. Ein Miniaturwäldchen in der Stadt. Genau das ist der Plan. Und nun bin ich gespannt, wie es sich entwickelt!

PS. Übrigens wäre eventuell auch zu überlegen, ob sich junge Bäume ausleihen oder mieten liessen für eine Saison oder zwei. Das müsste man im Einzelfall mit der Baumschule abklären.

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Bücher, Blogs und Gartenvideos: www.sabinesgarten.ch

Weintipp

Der Erdige aus Apulien

Das Schicksal hat es mit der Rebsorte Primitivo in Apulien, im Absatz des «Stiefels» gelegen, die meiste Zeit überaus schmachlich gemeint. Die Wertschätzung, die man ihr entgegenbrachte, beschreibt die Familie Pichierra in Sava, wo Primitivo dank des kalk- und lehmhaltigen Bodens besonders gut gedeiht, in zwei Sätzen: «Früher nannte man unseren Primitivo «Vino di Sava» oder «Primitivo di Sava». Mit der Zeit dann «Primitivo di Manduria», weil man den Wein in Tanks gefüllt, darauf Primitivo aus Manduria geschrieben und nach Norden verschickt hat.» Dort diente Primitivo dank seiner dunklen Farbe und der aromatischen Dichte zum Aufpeppen anderer Weine. Vor allem Amarone-Produzenten wussten nur zu gut, wie gewinnbringend sie Primitivo als «Doping» einsetzen konnten, denn der anonyme Kraftspender aus dem tiefsten Süden kostete im Vergleich zum Amarone kaum mehr als den Transportaufwand.

Bis in die späten 90er-Jahre war Primitivo auf der Alpennordseite als eigenständiger Wein quasi unbekannt; nur in den Korridoren der Brüsseler Verwaltungskastelle befasste man sich mit ihm: und setzte Prämien für die Weinbauern fest, die ihre Stöcke ausrissen. Von 1990 bis 2000 ging die Anbaufläche von 17 000 Hektaren auf knapp 8000 Hektaren zurück. Doch gegen Ende der brutalen Aktion zur Reduktion des europäischen Weinmeeres gewann Primitivo an Prestige als sortenreiner Wein. Vor allem aus Kostengründen: Primitivo bietet ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Das gefällt vor allem der Gastronomie, die am Wein gern etwas verdienen möchte, aber auch Konsumentinnen und Konsumenten, die einen preiswerten Alltagswein einem teuren Sonntagsstropfen vorziehen.

Paul Imhof

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



Pichierra baut fast ausschliesslich Primitivo an. «Das ist unsere Rebsorte hier», betont Mara Pichierra, Vertreterin der dritten Generation des Familienbetriebs. Sava liegt westlich von Manduria im Salento, dem untersten Teil Apuliens, näher dem Golf von Taranto.

Auf der adriatischen Seite des Salento, in den Provinzen Lecce und Brindisi, ist die andere rote Südsorte heimisch: Negroamaro. Auch diese Rebe wurde aufgrund von EU-Rodungsprämien stark reduziert. Es wird angenommen, dass Negroamaro von griechischen Kolonisten im 8. und 7. Jahrhundert vor Christus in Apulien eingeführt wurde; andere Belege sprechen von einem Priester, der 1799 Stecklinge einer Sorte namens Crljenak Kastelanski aus Kroatien in einen Weinberg im nördlichen Apulien zwischen Taranto und Bari pflanzte. Er benannte sie nach dem lateinischen Wort «primitivus» für «der Erste seiner Art», im Sinne von erstrreifend - und nicht primitiv im Sinne von schlicht oder einfältig. Dieselbe Sorte wurde auch nach Kalifornien gebracht, dort heisst sie Zinfandel.

Primitivo braucht nicht zwingend Holz. Mara Pichierra Vater Vittorio baut den Most in Zementtanks und grossen gebrauchten Holzfässern aus, etwas weniger auch in Barriques. Das französische Edelfass freilich «gefällt nicht so sehr», so Mara. Lieber lässt Pichierra einen Teil seines Weins in «Capasoni» reifen - bis zu 30 Jahre, ohne die Säfte auch nur anzurühren. Diese einst traditionellen Terracotta-Amphoren haben fast dasselbe Volumen wie Barriques, doch Terracotta gibt, anders als Eichenholz, keinen Geschmack ab. Seit vielen Jahren selektiert Landolt Weine bei Pichierra eine eigene Cuvée und füllt den Wein in der Schweiz in Flaschen ab. Primitivo ist unkompliziert, seine erdigen, leicht herben Noten und die kraftvolle Frucht passen hervorragend zu den Bittergemüsen, die in Apulien noch authentisch schmecken, und zu Pasta- und Fleischgerichten. Der Jahrgang 2011 ist sehr gut geraten.

Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri 2011, 75 cl für 14.20 Fr., Landolt Weine, Bederstr. 77, Zürich, Tel. 044 283 26 26; www.landolt-weine.ch

Knackige Fleischhappen aus dem Muotathal

Rainer Heinzer räuchert seine Landjäger mit Holzspänen aus dem regionalen Fichtenurwald. Ein Besuch in der Wursterei.

Von Daniel Böniger

Was holten Sie am Skitag jeweils zuerst aus dem Lunchpaket? Sicher nicht den Apfel, ebenso wenig das Knäckebrot oder das Gala-Käsl. Vom Schoggistängel mal abgesehen, galt die Aufmerksamkeit doch zuallererst dem Landjäger. Dieser im Querschnitt viereckigen Rohwurst, die so schön knackt, wenn man reinbeisst. Unvergleichlich der Geschmack: Viel Salzigkeit, exotische Gewürznoten und vor allem ein unvergleichliches Raucharoma.

Einer der besten Landjäger des Landes kommt aus dem Muotathal, von der Metzgerei Heinzer. Nicht umsonst hat Andreas Heller 2007 die Spezialität in seine wegweisende Fibel «Um die Wurst» aufgenommen. Der Betrieb ist in dritter Generation in Familienhand, was in diesem von der Umwelt fast abgeschnittenen Talkessel nicht erstaunt. Rainer Heinzer führt uns in den weiss gekachelten Raum, wo gewurstet wird. Der Boden ist nass. Drei Männer, aus Hygiene Gründen mit Kopfschutz und Schürze ausgerüstet, sind an der Arbeit, sie sprechen wenig: «Nachts ist es hier hektischer», sagt Heinzer, «wenn die Bestellungen der Gastronomie eintreffen.»

Einer der Angestellten macht Metallclips an die fertigen Würste, damit sie



Unverkennbar die Form und zumeist im Doppelpack: Landjäger. Foto: PD

schön in Form bleiben. Ein zweiter spannt die künstlichen Därme ans Rohr, wo die Masse austritt. Der Dritte gibt glänzendes und angefrostenes Fleisch - gut 70 Prozent Zugschnitte vom Rind und 30 Prozent Rückenspeck vom Schwein - in den Fleischwolf.

Spezieller Geschmack

Natürlich kommt zum Fleisch vorher noch die Gewürzmischung, extern nach Hausrezept zubereitet, dazu etwas Knoblauch und ein Schuss Wein: «Anders als mein Grossvater gebe ich den Kümmel nicht mehr unzerkleinert in die Landjäger», so Heinzer. Auch Nitritpökelsalz steht auf der Zutatenliste. Ohne die Beigabe von gesetzlich maximal 0,1 Prozent E 250 ginge die appetitliche Farbe des Landjägers ins Gräuliche, zudem stoppt das Salz die Bildung unerwünschter Bak-

terien: «Wir versuchen, die Zugabe möglichst gering zu halten», so Heinzer.

Damit der Landjäger den Erwartungen auch punkto Geschmack und Haltbarkeit entspricht, wird er bei 25 Grad geräuchert. In der dafür vorgesehenen Kammer verzieht sich gerade der intensiv riechende Rauch, der in Muotathal mit regionalem Sägemehl erzeugt wird und diese Wurst so einmalig macht: Holzspäne aus einer nahen Sägerei, wo Fallholz aus dem Bödmerenwald verarbeitet wird. In diesem grössten Fichtenurwald Westeuropas sind die Bäume teilweise bis zu 500 Jahre alt.

In Reih und Glied hängen gut 5000 Würste, jetzt noch rund statt eckig, pärchenweise über einer Metallstange. Womöglich ist dieses Aufhängen der Grund dafür, warum sie immer im Doppel angeboten werden, mutmasst Rainer Heinzer.

16 Tage werden die Würste nach dem Räuchern trocken und kühl gelagert. Ihr Gewicht reduziert sich in dieser Zeit um ein Drittel auf 50 Gramm pro Stück. Und sie erhalten dabei auch ihre endgültige Form: Sie werden in Metallwannen gepresst, um den Feuchtigkeitsgehalt in der ganzen Wurst auf gleichmässigem Niveau zu halten. Auch das oft zu sehende Rautenmuster auf der Oberfläche entsteht in dieser Phase der Herstellung.

In der Regel werden Landjäger überall mehr oder weniger nach dem gleichen Verfahren produziert. In den «Qualitätsleitsätzen für Fleisch und Fleischprodukte» des Schweizer Fleischfachverbands (SFF) ist vermerkt: Als Grundlage darf Rind- oder Schweinefleisch

verwendet werden. Gewürzt wird in der Regel mit Pfeffer, Koriander, Knoblauch und Kümmel, Rotwein ist fakultativ. Als Hülle dient wahlweise ein Schweinsdün- oder Kunstdarm. Es heisst, der «Speck soll schön zeichnen.» Als Alternative zur Kalträucherung darf ein Landjäger auch luftgetrocknet werden.

Am besten pur

Die Leitsätze, erstellt auf Eigeninitiative des SFF, haben zwar keinen verbindlichen Charakter. «Rückfragen zeigen uns aber, dass sie in der Praxis zunehmend als Richtschnur herangezogen werden, sagt Ruedi Hadorn, Direktor des Verbands. Es handle sich primär um eine Orientierungshilfe, auch um die Schweizer Qualität angesichts ausländischer Konkurrenz aufrechtzuerhalten.

Einem so sorgsam produzierten Armeleutesalami nach Schweizer Machart kann selbst Metzger Heinzer nicht widerstehen: «Oft schnöigge ich noch einen Landjäger, wenn ich nach dem Znacht nochmals kurz ins Geschäft muss, um eine Maschine abzustellen. Natürlich ohne Brot oder Senf.» Zwar hat auch er schon gehört von sogenannten Geniessern, die die Dauerwurst in Pastasaucen geben oder sie sogar grillieren - aber am besten schmecke der Landjäger pur. Und wenn man richtig Heissunger hat. Wie damals auf der Schulreise oder am Skitag.

Erhältlich bei Globus in Zürich oder direkt bei Rainer Heinzer: Hauptstrasse 23, 6436 Muotathal www.heinzermetzgerei.ch