

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Drei Wünsche an den Frühling

Übers Wochenende war ich bei Freunden, die mit Gärtnern anfangen und die in aller Bescheidenheit sagten, sie hätten eigentlich nur drei Wünsche: Spargeln, Erdbeeren und Wasabi. Im Garten gibt es sie ja durchaus, die gute Fee, die einem drei Wünsche zur Erfüllung schenkt. Besonders jetzt im Frühling, wenn die Gemüsebeete teilweise noch brach liegen und alles möglich scheint. Ich habe mir von der Fee nebst Spargeln und Erdbeeren noch Frühkartoffeln gewünscht, wie jedes Jahr. Es gibt nichts Einfacheres, als ein paar Kartoffeln zu verbuddeln und im Sommer dann die frischen Knollen zu ernten. Es gibt auch kaum etwas Leckereres, als frische Frühkartoffeln mit Olivenöl und Gartenkräutern auf einem Feuerchen im Garten zuzubereiten und zu geniessen.

Unkomplizierte Spargeln

Spargeln gelten landläufig als anspruchslos und heikel. Das trifft aber nur für die weissen Spargeln zu, die tatsächlich sandigen Boden brauchen und deren Kultur einiges an Können voraussetzt. Grüne und violette Spargeln hingegen sind absolut problemlos zu kultivieren und gedeihen auch ohne Pflege. Letzten Sommer hatte ich ein Beet angelegt in einem halb verwilderten Garten, wo es nicht einmal Wasser gibt, und dort grössere Spargeln aus dem Topf gepflanzt, die schon zwei Jahre alt waren. Ich habe sie wirklich nur gepflanzt und sich selbst überlassen. Sie sind zu einer stattlichen Hecke herangewachsen, und nun freue ich mich auf die baldige Ernte.

Hebt eine Grube aus, sagte ich zu meinen Freunden, vierzig Zentimeter tief, vierzig Zentimeter breit, sieben Meter lang. Dann bringe ich euch ein paar Säcke Kompost und ein Dutzend grosse Spargelpflanzen. Wer guten Gartenboden zur Verfügung hat, kann sich das Ausheben der Grube ersparen und einfach nur normale Pflanzlöcher buddeln, das reicht. Die Spargelpflanzen kommen etwa drei Zentimeter tiefer in die Erde, als sie im Topf stehen. Falls der Boden aber sehr steinig und unfruchtbar ist, muss ordentlich gebuddelt werden. Und falls Staunässe herrscht, dann die Spargeln besser gleich in grossen Töpfen auf der Terrasse kultivieren. Auch als Balkonpflanzen sind sie durchaus geeignet - und sehen ja ausgesprochen hübsch aus. Dort machen sie sich übrigens auch als Sichtschutz gut.

Im ersten Jahr nach der Pflanzung sollte man möglichst noch nicht ern-



Vom Laub der Spargeln kann man im Spätsommer ein paar Büschel schneiden für Blumensträusse.

ten oder höchstens einzelne Spargelspitzen zum Probieren schneiden. Im zweiten Jahr können dann schon zwei, drei Triebe von jeder Pflanze geschnitten werden. Grössere Spargelpflanzen geben nach einigen Jahren bis zu zehn Spargelspitzen her. Besonders schmackhaft sind die violetten Purpurspargeln, die man kaum je im Laden findet. Ab Juni wird nicht mehr geschnitten. Dann lässt man sie einfach wachsen, damit sie ihr hübsches Laub entfalten und Kraft tanken können. Von diesem Laub kann man dann im Spätsommer immer noch ein paar Büschel schneiden für Blumensträusse.

Noch einfacher geht es mit dem zweiten Wunsch, den Erdbeeren, die wuchern sowieso wie verrückt, auch

wenn sich niemand darum kümmern sollte. Meine sind inzwischen in Twann mit ihren unzähligen Ablegern zu einer regelrechten Erdbeerwiese herangewachsen, und ich kann gut ein paar Jungpflanzen ausgraben und verschenken. Auch Erdbeeren mögen im Frühling Kompost. Und das Beet sollte gelegentlich gejätet werden. Ansonsten machen sie kaum Arbeit. Vor allem sollten sie nur bei der Pflanzung gegossen werden, nachher nicht mehr. Zu viel Wasser verweichlicht die Pflanzen nur, und die Früchte schmecken dann auch nicht besser. In Balkonkästen aber brauchen sie natürlich regelmässig Wasser, da sie dort keine tiefen Wurzeln bilden können. Ansonsten eignen sich Erdbeeren auch bestens fürs Stadtgärtnern ohne Garten.

Wasabi braucht Zeit

Der dritte Wunsch meiner Freunde ist etwas komplizierter. Erstens braucht Wasabi viel Feuchtigkeit, Wärme und Platz, um ordentlich grosse, scharfe Wurzeln zu bilden. Zweitens bekommt man Wasabi hierzulande meist nur in

Form von giftgrünem Pulver oder grüner Paste. Beides ist nicht zur Vermehrung geeignet. Man müsste mindestens ein Stückchen intakter, frischer Wurzel haben. Mit etwas Glück lassen sich jedoch hier und dort junge Wasabi-Pflanzen finden. Es dauert aber einige Zeit, bis sie gross und die Wurzeln richtig scharf werden. Und das heisst, dass sie erst einmal durch den Winter gebracht werden müssen. Bisher bin ich daran gescheitert, weil ich sie direkt in den Garten gepflanzt hatte. Wir werden es nun bei meinen Freunden im Gewächshaus versuchen, sobald die Bewässerung installiert ist. Falls es klappt, erfahren Sie davon.

Grosse Spargelpflanzen und die süssesten Erdbeersorten, die ich kenne, gibt es bei Lubera.com im Postversand. Die schmackhaftesten Kartoffeln für den Grill sind «Ratte», auch «Virgule» genannt (bei Coop und Pro Specie Rara).

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

Das Gedicht

Eine sich stets wiederholende Szene

Die sich leerenden Strassen an einem Sommerabend in einer kleinen Stadt. Das Rücklicht des letzten Busses, ein leichter Wind, der geht. Im Ohr ein Lied über das Ende einer Freundschaft.

Jürg Halter (1980). Aus dem neuen Band «Wir fürchten das Ende der Musik», Wallstein.*

Nachrichten

Architektur Abschlussbericht zur Elbphilharmonie

Unfertige Pläne, überforderte Politiker und ein Chaos auf der Baustelle sind schuld am Elbphilharmonie-Debakel in Hamburg. Das geht aus dem Abschlussbericht hervor, der nun verabschiedet wurde; die Kosten des Projekts waren von 77 Millionen Euro auf 789 Millionen Euro gestiegen. Die Architekten Herzog & de Meuron liessen mitteilen, man habe offiziell noch keine Einsicht in den Bericht nehmen können und werde Stellung beziehen, wenn dieser offiziell veröffentlicht worden sei. (SDA)

Ein Italiener ohne Pizza

Christian Bindella, Sohn des gleichnamigen Zürcher Gastronomen, lebt in Tel Aviv - und betätigt sich dort seit kurzem gleich wie sein Vater.

Von Joëlle Weil, Tel Aviv

Christian Bindella ist einer der vier Söhne von Gastro-Unternehmer Rudi Bindella. Nach seinem Wirtschafts-Master-Abschluss in Tel Aviv vor drei Jahren ist der Spross nicht mehr nach Zürich zurückgekehrt, sondern hat in seiner neuen Heimat ein Restaurant eröffnet. Und sich damit keine leichte Aufgabe stellt: Der Puls dieser Stadt ist schnell. Wer mithalten will, muss sich hier auskennen, die Kultur verstehen und bereit sein, über den Tellerrand hinauszudenken. Denn ein Café, eine Bar oder ein Restaurant ist hier rasch eröffnet - aber ob ein Lokal von Bestand ist, hängt auch von der Anpassungsfähigkeit des Gastgebers ab.

Im Zentrum des Nachtlebens

An der Montefiore-Strasse befindet es sich, das «Bindella» genannte Lokal, gleich neben dem berühmten Rothschild-Boulevard, wo das Nachtleben Tel Avivs jedes Wochenende hochkocht. Das Restaurant fällt auf, die Fassade ist aufwendig inszeniert, ein Türsteher öffnet

auch die Türen der Autos, aus denen die Gäste steigen. Bereits in der ersten Woche nach der Eröffnung hat eine bunte Klientel den Weg in das italienische Restaurant gefunden: Eine Gruppe von vier jüngeren Freunden sitzt im Zentrum und amüsiert sich, eine ganze Familie am runden Tisch, zwei Freundinnen in den Vierzigern vertreiben sich die Zeit an der Bar bei Cocktails.

Bindella beweist Mut. Denn er verzichtet auf viele Gerichte, die man in anderen italienischen Restaurants in Israel auf der Karte findet - sogar auf Pizza. Hier lernt der Israeli also, dass der Italiener mehr kann als nur Bolognese und Tiramisù. Bindellas Italien beginnt mit Hauscocktails und mit etwas warmer Focaccia, es folgen Vorspeisen wie eine süss-sauer-scharfe Kreation, bestehend aus Gelbschwanzmakrele mit Sellerie und Chili, darüber Zitrone und Oliven.

Auch ein Carpaccio vom Rind überzeugt, das bei Raumtemperatur aufgetragen wird. Übrigens ist das Fleisch weder koscher noch Halal, was allerdings viele Gastrobetriebe in Tel Aviv ähnlich halten. Hauptspeisen sind hausgemachte Agnolotti mit Ricotta-Spinat-Füllung, begleitet von (noch nicht ganz saisonalen) Spargeln. Oder ein «Süsswassertrommler» genannter Fisch an Lauch-Pilz-Spargel-Weisswein-Sauce, gewürzt mit Trüffelöl. Richtig gut.

Der Tel Aviv ist unkompliziert, aber anspruchsvoll. Mal gibt er sich mit einem Falafel vom Fast-Food-Stand zufrieden,

mal will er sich etwas gönnen. Er braucht Raum, um sich zu entfalten, statt einer Atmosphäre, die beherrschend wirkt. Anders gesagt: Der typische Bewohner will an einen anderen Ort verführt werden, ohne entführt zu werden. Auch die Preispolitik gilt es zu verstehen: Obwohl das Leben in Tel Aviv teuer ist, gönnen sich Einheimische, die einen Durchschnittslohn haben, regelmässig einen Abend in einem guten Restaurant. Der junge Bindella scheint beides verstanden zu haben: Die Einrichtung ist solid, aber nicht aufdringlich; die Preise entsprechen dem Durchschnitt.

Der verspätete Wein

Auch das Personal schlägt einen Spagat, den man in Israel selten findet. Sehr zuvorkommend, aufmerksam und auffällig gut instruiert, sodass man auch als europäischer Gast auf nichts verzichten muss. Aber es verfügt trotzdem über die Lässigkeit, mit der Israelis aufgewachsen sind. Lediglich beim Servieren des Weins scheint es etwas unbeholfen, denn auf den musste bis Mitte der Hauptspeise gewartet werden. Dazu passt, dass die berühmten Bindella-Weine in der ersten Woche nach der Eröffnung leider noch nicht eingetroffen sind.

Und doch: Christian Bindella hat seinem Familiennamen in Tel Aviv durch- aus Ehre erwiesen.

Bindella Osteria & Bar, Montefiore 27, Tel Aviv; www.bindella.co.il

Weintipp

Zu viel Alkohol im Wein?

Es ist wirklich erstaunlich, wie Weine mit einem Alkoholgehalt von über 14 Vol.-% die Konsumenten immer häufiger fast in Panik versetzen. Ich habe dieses heiss diskutierte Thema zwar bereits einmal besprochen, aber die Hartnäckigkeit, mit der es sich hält, veranlasst mich dazu, es nochmals aufzugreifen.

Es stimmt tatsächlich, dass viele Weine einen etwas höheren Alkoholgehalt als früher besitzen. Besonders deutlich zeigt sich dies bei den Bordeauxweinen - so enthielten noch im 19. Jahrhundert viele Bordeaux lediglich etwa 10 Vol.-%. Es stellt sich deshalb die berechnete Frage, weshalb die Weine immer alkoholreicher geworden sind. Die Antwort ist einfach: Alkohol ist ein Geschmacksträger - ähnlich dem Fett in Würsten. Und ein höherer Alkoholgehalt bewirkt, dass die Weine abgerundeter schmecken und schneller konsumbereit sind. Selbst wenn mich sämtliche Weinjournalisten dafür verdammen, glauben Sie mir: Alkoholreiche Weine werden von den meisten Kunden bevorzugt.

Die klassischen alten Bordeaux wurden in der Regel viel früher gelesen. Dadurch besaßen sie weniger Alkohol, aber deutlich härtere Tannine und eine knackige Säure. Dies kompensierte man meist mit einer längeren Reifung im Fass und auf der Flasche. Gerade diese Lagerung kann und will man sich heute aber nicht mehr leisten. Die Verbreitung üppiger, reichhaltiger Weine aus Übersee hat ausserdem dazu geführt, dass sich ein breites Publikum an vergleichsweise wuchtige, alkoholreiche Weine gewöhnt hat. Die Weine von ehemals wären heute den meisten Konsumenten, insbesondere jenen der jüngeren Generation, viel zu mager und zu säurebetont.

Viel Prozent, wenig Wirkung

Die Bedenken wegen des zusätzlichen Alkohols sind - normale Trinkmengen vorausgesetzt - unbegründet. Wer bei-

Philipp Schwander

Er schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



spielsweise eine halbe Flasche Landwein (3,75 dl) mit 12,5 Vol.-% trinkt, nimmt lediglich 4,5 Gramm weniger Alkohol auf als jemand, der dieselbe Menge mit 14 Vol.-% genießt. Gönnst sich der Landweintrinker jedoch im Anschluss noch einen kleinen Schnaps (25 ml), nimmt er gar 8 Gramm Alkohol auf und damit letztlich fast die doppelte Menge zusätzlichen Alkohols im Vergleich zum Starkweintrinker, der auf die Spirituose verzichtet hat.

Es ist wichtig, zu wissen, dass ein Unterschied von 1,5 Vol.-% alkoholmässig zwar sehr wenig, geschmacklich aber äusserst viel bewirkt. Der höherprozentige Wein präsentiert sich wesentlich runder und milder. Ebenfalls gut zu wissen ist, dass der auf den Etiketten aufgedruckte Alkoholgehalt häufig nicht stimmt. Vom Gesetz her darf dieser in der Schweiz und der EU um 0,5 Vol.-% variieren. Wegen der geringen Gefahr, bei einer Kontrolle entdeckt zu werden, wird zudem vielfach bewusst ein tieferer Alkoholgehalt auf dem Etikett vermerkt. So enthalten heute zahlreiche Bordeaux 14 Vol.-%, selbst wenn nur 12,5 Vol.-% angegeben sind. Deshalb: Bitte geniessen Sie Weine mit 14 Vol.-% unbesorgt - der zusätzlich aufgenommene Alkohol belastet Ihren Körper kaum. Aber verzichten Sie danach auf den Schnaps.

Ein empfehlenswertes «Schwergewicht»: Châteauneuf-du-Pape Les Cèdres 2007, Paul Jaboulet Aîné, 15 Vol.-%, 39.90 Fr. bei Globus; www.globus.ch

Buchtipps

So werden Sie Burger-König

Hausgemachte Hamburger schmecken immer besser als solche von der Fast-Food-Kette, garantiert. Eine Sammlung mit entsprechenden Rezepten - auch für süsse oder vegetarische Varianten sowie für die «Buns» genannten Brötchen - ist dieser Tage auf Deutsch erschienen. Bleibt nur noch das Problem mit den Fritten. (boe)

Valéry Drouet: Burger! Ullmann Publishing, Potsdam 2014. 142 S., ca. 16 Fr.