

# Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

## Schlafes launischer Bruder

Was mich am Mohn besonders fasziniert, ist neben der Vielfalt seine Launigkeit. Einjährige Arten wie der Klatsch- und der Schlafmohn gehen nur dort auf, wo sie wollen. Und wenn sie nicht wollen, dann ist alle Gärtnermühe vergebens. Ausserdem sind seine Blüten flüchtig und halten oft nur einen Tag lang. Umso grosszügiger geht der Mohn dafür mit seinen Samen um. In einer einzigen Kapsel des Klatschmohns sind bis zu 20 000 Samen enthalten, die der Wind grosszügig über die Beete verteilt.

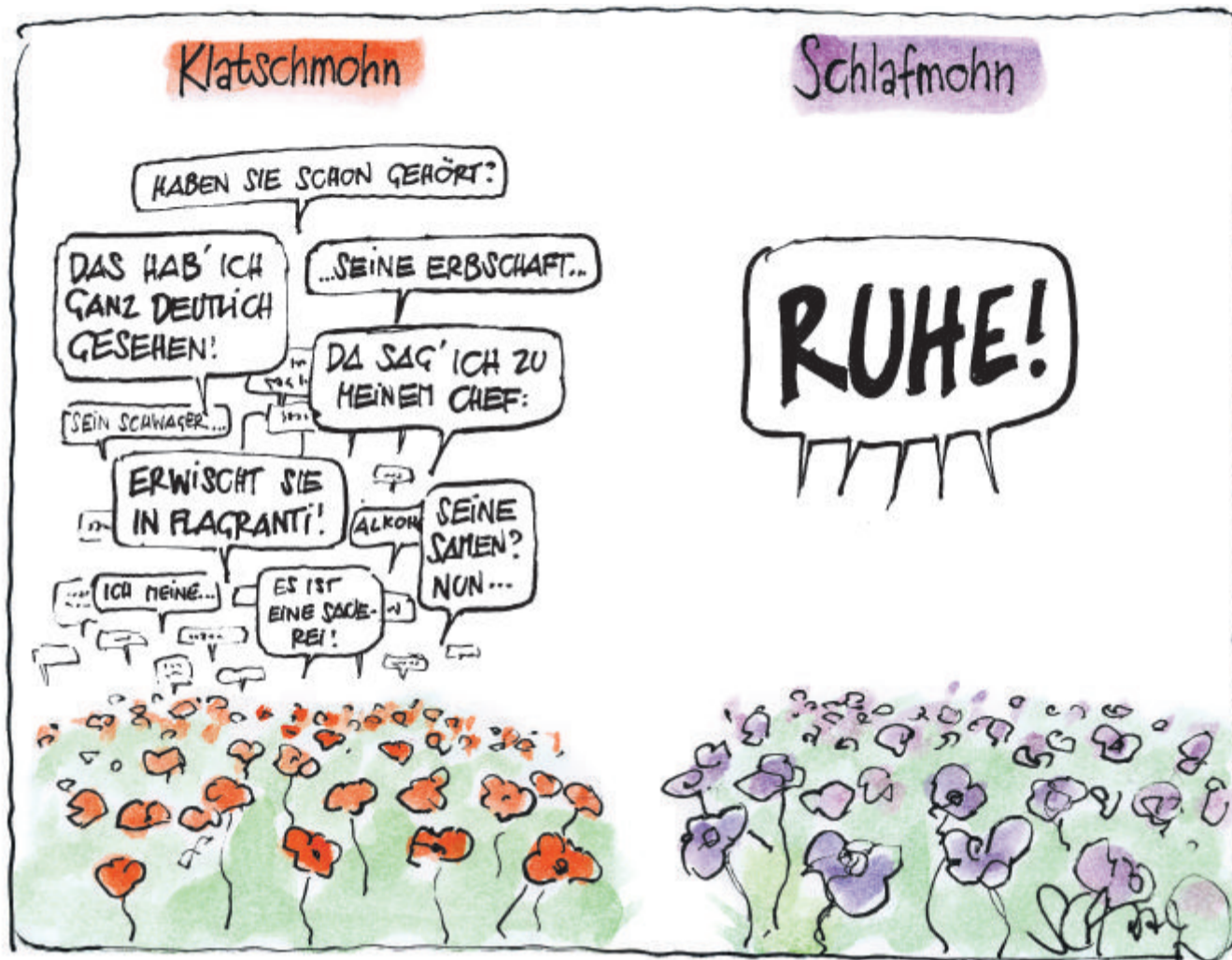
Auch die Kapseln des Schlafmohns enthalten zigtausende von Samen, die er auf gut Glück verteilt. Dieses Streuprinzip mache ich mir manchmal zunutze, wenn ich in einem Garten Mohn anzusiedeln versuche. Mit etwas Erfahrung kann man natürlich einigermaßen erraten, wo welcher Mohn gedeihen könnte. Aber ich erlebe da immer wieder Überraschungen.

### Spektakuläre Züchtungen

Der kleine Alpenmohn (*Papaver alpinum*) hat im Steingarten sicher die beste Chance, die kurzlebige Staude schafft es aber manchmal auch am Wegrand in der Sonne ganz gut. Scheinmohn (*Meconopsis*) hingegen braucht einen möglichst kühlen Standort und genug Feuchtigkeit. Der legendäre blaue Scheinmohn aus dem Himalaja ist in unseren Breiten graden eine echte Herausforderung. Den prächtigsten blauen Scheinmohn habe ich in der Schweiz bisher auf der Schatzalp oberhalb Davos gesehen, wo er offensichtlich die kühlen Bergnächte schätzt. Mit etwas Glück gelingt es einem im Flachland aber sicher, seine gelben und orangen Verwandten aus Wales anzusiedeln (*Meconopsis cambrica*). Ich habe wieder mal zwei Tüten davon im Gewächshaus ausgesät, wo der Samen auch aufgegangen ist. Draussen hat er bei mir die Tendenz, gleich zu verschwinden. Ich vermute, die Schnecken haben damit etwas zu tun.

Nun versuche ich also, ein paar grössere Pflänzchen sorgfältig in Schneckenringen anzusiedeln, und will hoffen, dass es klappt. Walisischer Mohn ist mit seinen kleinen, leuchtenden Blüten eine Bereicherung für Staudenbeete und naturnahe Krautsäume entlang gemischter Hecken.

Womit ich im Rebbauklima stets Glück habe, ist der Schlafmohn (*Papaver somniferum*). Besonders spektakulär sind paeonienblütige Züchtungen, die zum Teil auch als Wuschelmohn im Handel angeboten werden. Sie haben grosse, dicht gefüllte Blüten, es gibt sie in diversen Farben von zartem Rosa bis zu fast schwarzen Züchtungen. Im Garten haben die verschiedenen Farben aber die Tendenz, sich über die Jahre zu



vermischen. Meist kommt dabei am Ende ein undefinierbares Graulila heraus, dem klassischen Opiummohn nicht unähnlich. Als Opium bezeichnet man übrigens den getrockneten Milchsaft des Schlafmohns, der stark morphinhaltig ist. Alle Pflanzenteile ausser den Samen sind giftig.

Mohnsamen erleben derzeit in der Küche ein Comeback. Zahlreiche süsse und salzige Rezepte habe ich in dem soeben von Karin Walz herausgegebenen «Mohnbüchlein» gefunden, und auch der Zürcher Guerillagärtner Maurice Maggi verwendet Mohnsamen in seinem Kochbuch «Essbare Stadt». Früher wurde hierzulande aus dem Mohnsaft Laudanum hergestellt, das als Schlaf- und Schmerzmittel weit verbreitet war. 1903 ist es dann verboten worden. In der Schweiz ist aber der Anbau als Zierpflanze weiterhin erlaubt, im Gegensatz zu Deutschland, wo dafür eine Genehmigung nötig ist.

Schlafmohn liebt Sonne und offene Böden ohne Konkurrenz, ist also ideal für neu angelegte Beete. Aber meist lässt er sich auch in eingewachsenen Gärten in Lücken einfügen. Noch launischer ist da der Klatschmohn

(*Papaver rhoeas*), der lieber als Pionierpflanze Brachflächen besiedelt. Auf einer frisch umgegrabenen Stelle wird er wohl ein, zwei Jahre wachsen, nur leider verschwindet er mit der Zeit wieder. Eventuell wandert er dann selber durch den Garten und sucht sich neue Plätzchen, die ihm passen.

### Verpflanzen kaum möglich

Oft ist es am ergiebigsten, verschiedene Mohnarten testhalber wild durch den Garten zu säen: einfach Schlafmohn und Klatschmohn und noch etwas walisischen Scheinmohn mischen und hier und dort eine Prise austreuen, dann zeigt sich ja, wo welche Art sich ansiedeln will. Mohnsamen sollten nie eingegraben oder abgedeckt werden. Wenn die Pflanzen sich selbst versamen, fallen sie ja auch einfach nur auf die Erde. Das Wichtigste ist dann nur, die Sämlinge zu erkennen und sie beim jäten nicht aus Versehen mit auszureisen. Ihr graublaues Laub ist aber schon in jungen Tagen gut von anderem Wildwuchs zu unterscheiden.

Wer sich ebenfalls freudig selber aussät, ist der kalifornische Mohn (*Eschscholzia*), wegen seiner zipfelartigen

Blütenform auch Schlafmützchen genannt. Sein Nachwuchs hat stark gefiederte, ebenfalls blaugraue Blättchen, die oft an den unerwartetsten Stellen auftauchen, in Ritzen zwischen Wegplatten oder auf dem Kiesplatz. Verpflanzen lassen sich Mohnsämlinge grundsätzlich nicht, da sie tiefe Wurzeln haben und sich ungern stören lassen. Bei Schlafmohn kann es manchmal gelingen, wenn sie noch sehr klein sind und man mit dem Spaten ein Stück Erde heraushebt und als Ganzes versetzt.

Wem das alles zu unberechenbar klingt, der pflanze ein paar hübsche Staudenmohnsorten (*Papaver orientale*), die auch als türkischer oder orientalischer Mohn bezeichnet werden. Neben den üblichen feuerroten und orangen Sorten gibt es davon auch weisse, rosarote und lachsfarbene Züchtungen. Orientalischer Mohn wächst zu prächtigen Stauden von bis zu einem Meter Höhe heran. Er ist zuverlässig und beständig und bleibt einem über viele Jahre treu erhalten.

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. [www.sabinesgarten.ch](http://www.sabinesgarten.ch)

### Weintipp

## Blaufränkisch aus Carnuntum

Die Instruktionen der Besitzerin sind klar: «Bitte geben Sie den Weinen Zeit, es sind sehr, sehr langsame Weine. Ich doppeldekantiere sie üblicherweise 12 Stunden vorher. Sie brauchen viel Luft», schreibt Dorli Muhr zu ihren Gewächsen aus dem österreichischen Anbaugebiet Carnuntum. Muhr, die in Wien mit der Agentur Wine & Partners für Flaschen aus allen Lagen wirbt, gewinnt zunehmend Aufmerksamkeit für ihre «Hausweine»: Ein besserer Kompetenzausweis als das eigene Weingut ist schwerlich zu finden, und so steige ich nach dem ersten Espresso des Tages in den Keller hinunter und hole die beiden Blaufränkisch Carnuntum 2011 und Blaufränkisch Spitzerberg 2011. Ich entkorke die Flaschen, rieche einen frischen, traubigen Duft, giesse die Weine um und trage die offenen Karaffen in den Keller, wo sie bis zum Abend in schonender Dunkelheit und angenehmer Kühle durchatmen dürfen.

### Austro-ungarische Varietät

Carnuntum liegt gut 40 Kilometer von Wien entfernt im östlichsten Zipfel Österreichs und grenzt an die Slowakei. Die gleichnamige Hauptstadt der römischen Provinz Pannonien wurde an der Stelle errichtet, wo die Bernsteinstrasse, ein bedeutender transkontinentaler Handelsweg der Antike, die Donau überquerte. Die Überreste der Stadt bei Petronell bilden die wichtigste römische Grabungsstätte Österreichs und sind eine Touristenattraktion. Das Weingebiet Carnuntum erstreckt sich über gut 910 Hektaren Rebfläche zwischen der Donau im Norden und dem Neusiedlersee im Süden, zwischen dem Ende der Alpen und dem Anfang der Karpaten. Am Fuss des letzten Ausläufers der Kleinen Karpaten, dem Spitzerberg, befindet sich das Dorf Prellenkirchen.

### Paul Imhof

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



«Meine Grossmutter besass dort einen klitzekleinen Weingarten», erzählt Dorli Muhr. Nach dem Tod der Grossmutter erbte die Enkelin den Weingarten, den sie 1992 neu bepflanzen und von einem lokalen Weinbauern bewirtschaften liess. Zehn Jahre später begann sie zusammen mit Dirk Niepoort aus Porto, der im Douro grossartige Port- und Tafelweine produziert, ein gemeinsames Projekt. Drei weitere Hektaren wurden dazugekauft und neu bestockt, insbesondere mit Blaufränkisch, einer austro-ungarischen Varietät mit auffallend dunklen Früchten. Im Stammbaum von Blaufränkisch schwingen die Gene von Gouais blanc mit, im Mittelalter von Frankreich bis Ungarn verbreitet und im Wallis «Gwäss» genannt.

Blaufränkisch ist eine edle Sorte. Die Versuchung ist gross, sie mächtig auszubauen, das Potenzial würde es erlauben. Doch Dorli Muhr will keine fetten Tropfen, sondern Terroirweine mit unverblühtem Ausdruck. «Die Trauben werden nicht geschwefelt», betont sie, «wir verwenden keine Reinzuchtthefen, wir mazerieren nur ganz sanft und praktisch ohne technische Hilfsmittel. Etwa ein Drittel der Trauben wird mit den Füssen gestampft, dann sehr bald abgepresst, und der Most gärt ohne Maische im Holzfass weiter. Wir verzichten auf Kühlung oder Erhitzung der Maische. Die Weine werden während ihrer zweijährigen Reife im Fass nur einmal umgezogen, sonst lassen wir ihnen einfach die Zeit, die sie brauchen.»

Gewöhnt an die Zeit zu reifen, verlangt der Wein natürlich auch Zeit, sich zu entfalten. Er dankt mir die Geduld. Die ersten Schlucke vom leichteren Carnuntum und vom kraftvollen Spitzerberg zeigen Eleganz und Typizität mit intensiven, fruchtigen Aromen, die Tiefe verheissen und von einer leichten Pfeffernote gespenkelt sind. «Wir sind stolz und hoch erfreut, dieses kleine Juwel aus dem Carnuntum führen zu dürfen», erklärt die Weinhandlung Gerstl.

Carnuntum 2011 (2l Fr.), Spitzerberg 2011 (4l Fr.) sowie weitere Muhr-Weine bei Gerstl Weinselktionen, Feststrasse 5, Spreitenbach; Tel. 058 234 22 88. [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)

## Rezepte zum Auslöffeln

Die Welt der Suppen ist so vielfältig, dass man die Flüssignahrung auch im Frühling auf dem Speiseplan haben sollte.

Von Daniel Böniger

Ist Suppe eine Armeleutemahlzeit? Die verschmähte Alternative zum Vorspeisensalat in der Kantine? Ein Seelenwärmer für kalte Tage? Oder einfach ein weiterer Gang im Gourmettempel?

Fest steht: Um das flüssige Gericht kommt man in der Kulinare kaum herum, auch wenn das Nachschlagewerk «Larousse gastronomique» sich diesbezüglich kurz fasst. Es unterteilt in klare Suppen, die mit Einlagen aufgewertet werden können, und in gebundene Suppen, etwa die edle Hummerbisque. Erstere werden in Suppentassen serviert, Letztere in tiefen Tellern. Zwei weitere Untergruppen werden gern gemacht: Man kennt die sogenannten Eintöpfe wie Gulaschsuppe und die «Kaltshalen» wie etwa der spanische Gazpacho. Und der zeigt zumindest, dass falsch liegt, wer die Suppe mit dem Winter gleichsetzt.

Die Suppe kommt in allen Kulturen vor, es dürfte sich um eine der ältesten Speisen der Menschheitsgeschichte handeln. Debattierte man zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch, ob sie überhaupt in ein mehrgängiges Menü gehört, kamen um die Wende zum 20. Jahrhundert die Instantsuppen auf: Bekanntestes Beispiel hierzulande ist der Maggi-Bouillonwürfel, der die Menüplanung im Haushalt nachhaltig veränderte.

Und welchen Stellenwert hat die flüssige Speise heute? «Früher gab es bei uns nur eine Menüsuppe, erst seit zehn Jahren bieten wir mittags als Vorspeise auch Salat an», sagt Claudio Beffa. Er führt in Zürich so rustikale Beizen wie das Gambirinus an der Langstrasse oder die Rhein-



Ehret das Suppenhuhn: Berner Luftsuppe mit Hühnerbouillon. Foto: Nadja Athanasiou

felder Bierhalle im Niederdorf. In diesen Lokalen, sagt der Gastronom, hielten sich inzwischen die Bestellungen von Suppe und Salat als Entree in etwa die Waage.

Pioniere in Sachen Suppe sind Tine Giacobbo und Katharina Sinniger. Sie führen das Zürcher Restaurant Alpenrose und das benachbarte Limmattädli. Dort stehen seit 14 Jahren Mittag für Mittag verschiedene Suppen zur Auswahl. In dieser Zeit sind mehr als 200 Zubereitungen zusammengeworfen; für das «Suppenkochbuch» wurden sie neu rezeptiert. Eine Sammlung, welche die Vielfalt der Suppen eindrücklich illustriert: Einfache Rezepte wie französische Zwiebel- und Kappeler Milchsuppe und Leberknödelsuppe stehen neben Überraschendem wie einer Fenchel- und Pfeffer- oder einer kalten Ofengemüse-Suppe Val de Travers mit Absinth oder einer ungarischen Karpfen-Paprika-Suppe. Süsse Dessertvarianten wie etwa eine Erdbeersuppe ergänzen das Werk.

Und ja, auch für die anstehenden warmen Tage gibts leckere Gerichte zum Auslöffeln: Schon einmal Bärlauch-, Radieschen- oder eine kalte Ofengemüse-Suppe gegessen?

Tine Giacobbo, Katharina Sinniger: *Suppenkochbuch. Gebunden, Echtzeit-Verlag. 216 Seiten, ca. 48 Franken.*

### Rezept Radieschencremesuppe

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Für 4–6 Portionen

#### Zutaten

4 Bund Radieschen, gewaschen und in Scheiben geschnitten (sehr frische Blätter können mitverwendet werden)  
50 g Bratbutter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 heisse Hühnerbouillon  
Salz, Pfeffer  
½ TL Meerrettichpaste  
100 g Mascarpone  
100 g Crème fraîche  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

#### Zubereitung

Einen kleinen Teil der Radieschenscheiben zurückbehalten, den Rest mit Zwiebeln in Butter andünsten und mit heisser Hühnerbouillon ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Meerrettich. Etwa fünf Minuten köcheln lassen. Im Mixer pürieren und mit Mascarpone und Crème fraîche vermischen. Nochmals aufkochen und die fein geschnittenen Radieschenblätter, den Schnittlauch und die beiseitegelegten ganzen Radieschenscheiben dazugeben. Abschmecken.