

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Eine Decke gegen die Hitze

Es ist paradox. Während wir nur noch unter einem Sommerleintuch schlafen, möchte der Garten nun eine dicke Decke haben. Nicht dass die Pflanzen frieren würden, das nicht. Aber so eine dicke Mulchschicht aus organischen Materialien hilft, damit der Boden im Sommer nicht austrocknet.

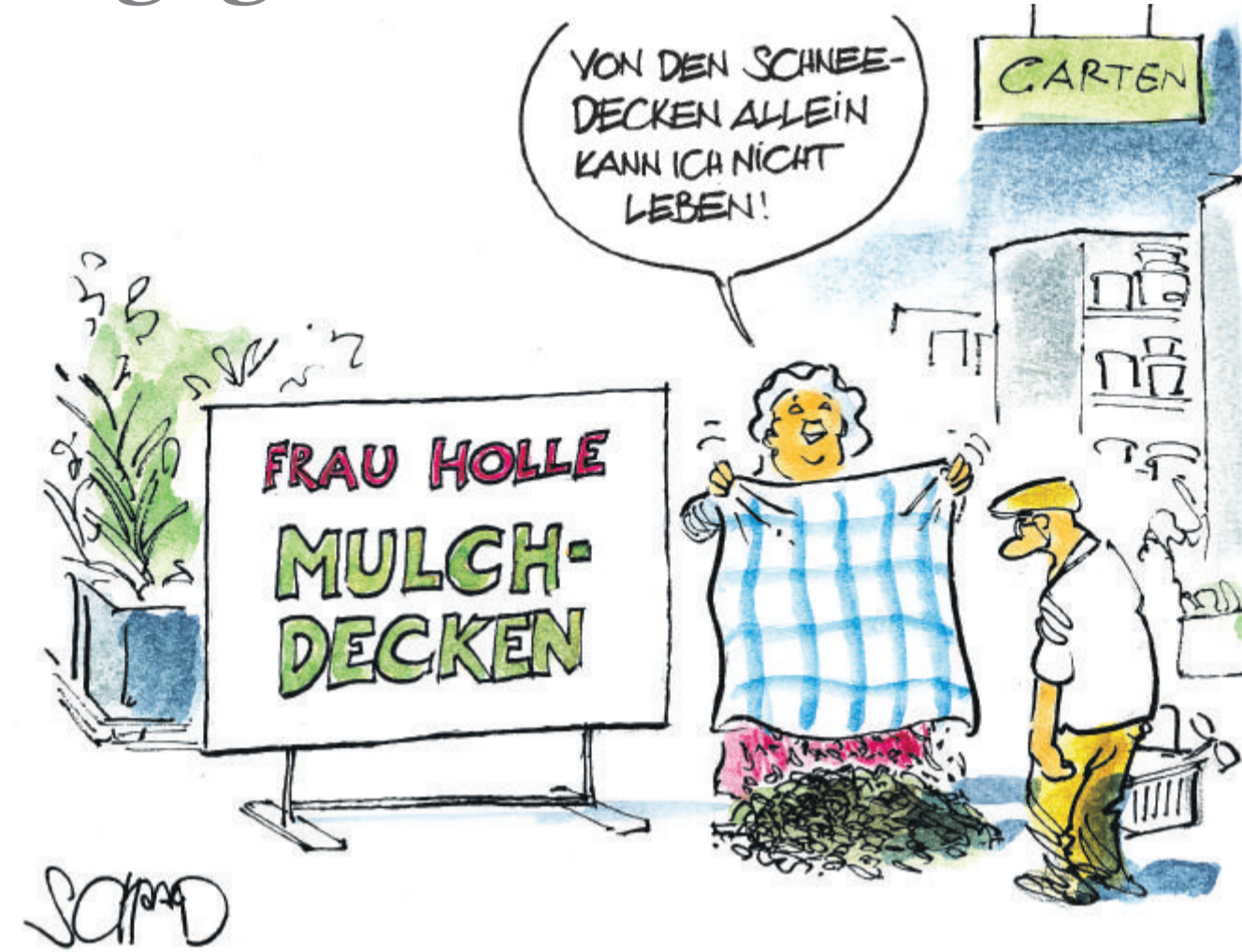
Im Rebberg oberhalb von Biel bewirtschafte ich ein Gärtchen, das sehr karg und trocken ist. Es gibt dort keine Wasseranschlüsse, und ich habe nur ein paar alte Fässer, in denen ich Regen sammle. Also heisst es, Wasser sparen. Das wirksamste Mittel zum Wassersparen ist mulchen. Und überhaupt ist mulchen etwas vom Sinnvollsten, was man im Garten tun kann. Ich grabe so gut wie nie um, auch im Gemüsegarten nicht. Im Herbst lege ich eine Schicht Eselsmist oder Kompost auf die Beete, und im späten Frühling bringe ich eine Schicht Schilfmulch aus. Den Rest besorgen die Regenwürmer und die anderen Bodenlebewesen, die ja froh sind, wenn wir sie nicht mit sinnloser Umgraberei stören. Das heisst, dass ich gegen Ende des Frühling alle Beete gründlich jäte und warte, bis sie vom Regen schön vollgesogen sind. Dann decke ich sie mit einer fünf Zentimeter dicken Schicht aus Schilfmulch zu.

Guter Schneckenreck

Schilfmulch scheint mir derzeit das Beste, was ich bekommen kann. Das Miscanthus-Schilf wird regional von Bauern nach ökologischen Gesichtspunkten produziert, und vor allem ist es für die Pflanzen gut: Es zersetzt sich mit der Zeit zu Humus. Ein willkommener Nebeneffekt ist, dass die Schnecken es meiden. Und natürlich unterdrückt eine dicke Mulchschicht auch den Wuchs unerwünschter Beikräuter.

Was als Mulch auch geht, ist getrockneter Rasenschnitt. Aber zu viel davon verpappt dann beim nächsten Regen zu einer schleimigen Masse, und die Schnecken lieben nichts mehr, als sich unter fauligem Zeug zu verstecken. Einige Beete habe ich mit geschnittenem Beinwell abgedeckt, der den Boden zusätzlich nährt. Auch geschnittene Brennnesseln lassen sich so verwenden. Wichtig ist nur, sie zu schneiden, bevor sie blühen und allenfalls schon Samen gebildet haben!

Auch anderes Grünzeug, das im Garten sonst wo anfällt, kann fein geschnitten als Decke für die Beete benützt werden. Stroh ist ebenfalls geeignet, besonders für grössere Gewächse wie Kürbisse. Erdbeerbeete wer-



den traditionell mit Holzwolle gemulcht, sie hält die Beeren schön sauber. Was ich nicht mag, sind mit Holzschnipseln gemulchte Blumenbeete. Ich finde, das sieht furchtbar spiessig aus. Und zudem entziehen die Holzschnipsel dem Boden Stickstoff und machen ihn leicht sauer. Falls jemand also gern Holzschnipsel unter seine Rosen legt, sollten Ausgleichsdüngungen vorgenommen werden.

Gut geeignet ist Holzmulch hingegen für Moorbeete mit Rhododendren, Azaleen und Heidelbeeren, aber auch da muss dann gedüngt werden. In Kombination mit Farnen und anderen Waldpflanzen sieht das aber immerhin natürlich und gut aus. Und selbstverständlich sind Holzschnipsel immer willkommen als naturnahe Wegbeläge. Übrigens kein Mulch, sondern eine schreckliche Unsitte mancher Gartenbauer ist die weitverbreitete Praxis, ganze Lastwagenladungen von Steinen auf die Gärten zu kippen, weil dann kein Unkraut mehr wachse. Grauenhaft!

Mit Mulch im Sinne der Permakultur ist immer organisches Material gemeint, das die Pflanzen nicht nur schützt, sondern auch nährt, und das insgesamt zum organischen Leben im Garten beiträgt. Aus diesem Grund würde ich auch keine Plastikfolien verlegen. Gute Gartenbeete sind durchlässig, Nährstoffe und Mikroorganismen müssen frei zirkulieren können, damit auch die Pflanzen sich frei entfalten können. Im Gemüsegarten kann selbstverständlich mit eigenem Kompost gemulcht werden. Insbesondere Starkzehrer wie Rosenkohl und andere Kohlarten, aber auch Kürbisse und Zucchini schätzen die zusätzliche Nahrung.

Nicht mit Kompost geizen

Bei den Tomaten ist es auch sinnvoll, sie während der Wachstumsphase nochmals mit Kompost zu versorgen, sie wachsen dann kräftiger, und vor allem sind sie froh, dass dadurch mehr Feuchtigkeit im Boden gespeichert wird. Auch hungrigen Stauden wie

Ritterspornen und Päonien und den Rosen darf man im Sommer nochmals Kompost geben. Kompost kann man fast nie zu viel ausbringen! Ich staune oft, wie auch erfahrene Gartenmenschen knausrig hier ein Schaufelchen und dort ein Schaufelchen Kompost hinstreuen. Überhaupt darf man bei den Mengen nicht zu sparsam sein. Ich habe jetzt nicht gezählt, wie viele Säcke Schilfmulch ich die letzten Wochen angeschleppt habe! Ich verbuche das unter Fitnessstraining, jedenfalls scheint es mir sinnvoller, als für teures Geld in irgendeinem Studio Hanteln stemmen zu gehen.

Dank Mulch spare ich auch Unmengen Giesswasser, das in der Sommerhitze sowieso gleich verdunstet würde. Insofern ist die grosse Mulchaktion auch nachhaltig und im weiteren Sinne sinnvoll.

www.sabinesgarten.ch; jede Woche aktuelle Gartentipps auf Twitter @sabinereber.

Weintipp

Der Gott aus der Flasche

War es Übermut? Überzeugung? Masslosigkeit? Oder bloss Einbildung? Es ist ja nicht irgendein Name, es ist der Name, das «Flagship» in vollendeter Ausformung: Bacchus, Gott des Weins, Freund der Freuden, Helfer der Schwankenden, Stütze der Stürzenden. Das ultimative Markenzeichen also. Seit mehr als 2000 Jahren vertritt er konkurrenzlos das Produkt, für das sein Name steht. Und da kommt ein Rebzüchter daher und gibt einer neuen Sorte seinen Namen.

Es gibt Tausende Rebsorten. Im Standardwerk «Wine Grapes» von Jancis Robinson, Julia Harding und José Vouillamoz werden 1368 detailliert beschrieben. In der Schweiz allein zählt man gut 160 Varietäten. Im Schatten von Pinot noir und Chardonnay, Syrah, Merlot und allen weiteren namhaften Sorten, die aus spontanen natürlichen Verbindungen entstanden sind und die neuen, mit Absicht gekreuzten Sorten unangefochten beherrschen, braucht es eine gewisse Verwegenheit, um eine Neuzüchtung «Bacchus» zu nennen. Immerhin gilt sie, so heisst es in «Wine Grapes», als «eine der wichtigsten deutschen Kreuzungen, die hocharomatische Weissweine ergibt, nicht zuletzt in England».

England? Der Hinweis auf diese klimatisch heikle Region schält einen Vorteil von Bacchus heraus: die frühe Reifung und der relativ sichere Zuckergehalt, geschätzt insbesondere in kühlen Rebgebieten. Mit ihr kann man Lagen bestocken, wo sich empfindlichere Gemüter verweigern. Wenn andere Sorten wie Riesling ein unerfreuliches Finale erleben, bietet sich Bacchus als Retter des Jahrgangs an. Die Muskatnote kann im Verschnitt allzu säurelastige Weine harmonisieren.

Paul Imhof

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



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch

Bacchus wurde 1933 von Peter Morio als Kreuzung zwischen Riesling x Silvaner und Müller-Thurgau im Institut für Rebenzüchtungen Gauweilerhof, Siebelingen bei Landau in der Pfalz, entwickelt und 1972 autorisiert. Die Elternschaft wurde 1998 durch Genanalyse bestätigt. Zur Weltkarriere reichte es Bacchus nicht, der Anbau ist sogar rückläufig. In Deutschland, vornehmlich in Rheinhessen und Franken, dann Nahe, Pfalz und Baden, schrumpfte die Fläche von 3500 Hektaren (1990) auf 1600 Hektaren. In England sind rund 130 Hektaren mit Bacchus bestückt, in Japan 25 Hektaren. In der Schweiz gehört Bacchus zu den weniger bekannten Spezialitäten. Das mag daran liegen, dass die knapp 2 Hektaren alle in der Nordwestschweiz bewirtschaftet werden, verteilt auf Frick und Oberhof im Fricktal, Buus und Muttentz im Baselbiet. Bacchus hat in der Schweiz freilich noch andere Spuren zurückgelassen: als Elternteil in Birstaler Muskat und Réselle, zwei Sorten, die der Rebzüchter und Winzer Valentin Blattner in Soyhières JU entwickelt hat.

Bei einer Degustation bei Jauslin in Muttentz hat sich der sortenrein gekelterte Bacchus 2013 als frischer, würziger Wein gezeigt, mit fruchtigen Noten und feiner, nicht übermässiger Säure. Der Wein eignet sich sehr gut als Alternative zu üblichen Apéro-Tropfen, dank seiner Aromatik auch zu leichten Gerichten wie Spargeln und kalten Tellern.

Bacchus 2013 (75 cl, 15 Fr.) bei Jauslin Weine in Muttentz BL. www.jauslinweine.ch

Bacchus Buus (75 cl, 11.70 Fr.) bei Weinbau Löw in Buus BL. www.weinbau-loew.ch

Fricker Bacchus (50 cl, 10. Fr.) bei Weingut FiBL in Frick AG (Forschungsanstalt für biologischen Landbau). www.weingut.fibl.org

Hermes Cuvée Blanc (Assemblage von Bacchus, Riesling x Sylvaner und Chardonnay, 75 cl, 13.50 Fr.) bei Demeter-Weingut Häfliger in Oberhof AG. www.haefliger-weine.ch

Kohle, Kaltgetränke, Kartoffelchips

So läuft sich die Gastronomie für das grösste Fussballfest der Welt warm.

Von Daniel Böniger

Während der WM wird man nicht um sie herumkommen: Themenbuffets und Landesspezialitäten. Denn wenn die ganze Schweiz nur noch einen einzigen Gesprächsstoff kennt, wollen natürlich auch Wirte und Lebensmittelproduzenten nicht im Abseits stehen. Und so werden in mancher Betriebskantine wohl Cevapcici gebraten, wenn Bosnien-Herzegowina spielt. An Tagen, an denen sich der amtierende Weltmeister Spanien die Ehre gibt, müssen Gäste ihre Suppe kalt auslöffeln, sprich, es kommt Gazpacho auf den Tisch.

Den Matches der Mexikaner - wollen wir wetten? - wird da und dort sicher mit Chili con Carne eingheizt. Wobei es den Küchenchefs egal zu sein scheint, dass der scharfe Eintopf gar nicht in Mexiko, sondern in den USA erfunden wurde. Nicht zuletzt wird es einmal mehr ein Vergnügen sein, zu sehen, was sich Konzeptköche von Romanshorn bis Genf aus den Fingern saugen, wenn am 16. Juni der Iran gegen Nigeria kickt: Wagt es jemand, «luftgetrocknete Ziege im Fladenbrot» auf die Karte zu schreiben?

Wie soll man sich als Gastgeber auf die Weltmeisterschaften vorbereiten? Wirklich matchentscheidend sind ein



Steht Bosnien-Herzegowina auf dem Platz, sind Cevapcici erste Wahl. Foto: iStockphoto

paar wenige Einkäufe, würde man meinen. Denn eigentlich wollen die Fussballfans ja immer nur dasselbe: Bier und Grilladen. Wer genügend hopfenhaltige Kaltgetränke und Kalbsbratwürste im Kühlschrank liegen hat und genug Holzkohle im Keller, dürfte weit kommen. So sagt etwa Metzger Heinz Künzli aus Stallikon, der auch Zürcher Gastronomien beliefert, dass er grad gestern den «WM-Griller» lanciert habe, eine mittelgrobe Wurst mit viel Cayennepfeffer. «Brasilien ist Samba», erklärt er die Idee dahinter, «da müssen einfach ein paar Gewürze mehr hinein.»

Der Geschmack der Endrunde

Künzli sagt weiter, er habe gut fünf Tonnen Buchenholzkohle eingelagert. Ein solcher Vorrat reiche im Normalfall für gut zwei Monate, «doch während der Weltmeisterschaft dürfte die Menge in halber Zeit verbraucht sein». Bei der Mi-

gros hat man ganze 647 690 Kilogramm Kohle für die Kundschaft bereitstehen.

In die gleiche Vuvuzela wie die Metzger bläst man bei Zweifel Pomy Chips. Dort hat man eine Limited Edition lanciert: drei spezielle Chipssorten, die je an einen Endrundenteilnehmer erinnern sollen. Das Aroma «Äplermagronen» repräsentiert die Schweiz; die «Currywurst» Deutschland und die Sorte «Feijoada» die brasilianischen Gastgeber der WM. Wie sagte neulich ein Freund, der Letztere bereits probiert hat: «Super, weder meine Frau noch mein Sohn mögen sie, da hab ich den ganzen Sack für mich allein.» Beim Chipshersteller geht man davon aus, dass während der WM-Wochen tatsächlich gut zehn Prozent mehr Zweifel-Chips über den Ladentisch gehen, was aufs ganze Jahr nur wenig ausmache.

Auch die Grossisten sind bereit

Und die Grossverteiler? «Wir sind gerüstet und bereit fürs grösste Fussballfest der Welt», heisst es von offizieller Stelle bei Coop. Da man die Bestellmengen wöchentlich abstimme, sollte es weder beim Bier noch bei Chips und Würsten zu Lieferengpässen kommen. Doch da die WM in Brasilien stattfindet, dürfte Caipirinha das Getränk der Stunde sein, jenes beliebte Mischgetränk aus Limetten, Cachaça und Rohrzucker. Die Frage sei erlaubt: Hat man auch an die besagten Limetten gedacht? Ja, man hat: «Wir gehen davon aus, dass sich die Verkäufe

leicht erhöhen werden», heisst es bei der Migros. «In einigen Regionen werden wir zusätzlich Limetten in spezieller Fussballverpackung anbieten.»

Da sollte also im Normalfall nichts schiefgehen. Doch was ist schon normal an einer WM? Ein «Debakel» erlebt hat 1998 diesbezüglich Adrien Weber, Geschäftsführer bei Turbinenbräu. Während der Weltmeisterschaft in Frankreich hat der damals noch wesentlich kleinere Bierproduzent den ganzen Wochenvorrat an einem einzigen Tag verkauft: «Wir sassen danach auf dem Trockenen.» Das sei ihm und seinen Mitstreitern eine Lehre gewesen, fährt er fort. Und so habe man seither die Brauerei im Zweijahresrhythmus ausgebaut. Immer, wenn internationale Fussballturniere anstanden, wurde in neue Sudkessel oder anderes Equipment investiert.

Doch inzwischen sei der grosse Hype vorbei, findet Adrien Weber. Seit dem Sommer 2008, als die EM auch in der Schweiz gastierte und das Wetter zu weiten Teilen nicht mitspielte, sei in der Gastronomie in Sachen WM-Bars und Public Viewing ein wenig die Luft raus. Was sich allerdings sofort ändern könnte, wenn wider Erwarten die Schweizer Nationalmannschaft den Final der Endrunde erreichen würde. Doch in diesem Falle gäben sich die meisten von uns ausnahmsweise auch mit Wurst-Käse-Salat und lauwarmem Büchsenbier zufrieden.