

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

So ein Chabis!

Neulich habe ich ein paar Selbstversuche gemacht mit Kohl auf dem Balkon, mit durchgezogenen Resultaten. Sagen wir es mal so: Es eignen sich längst nicht alle Kohlgewächse für den gemütlichen Sommerbalkon.

Jetzt, da der Powerfood Green Juice in aller Munde ist, dachte ich mir, ich versuche das auch mal. Und da der gesunde grüne Kohlsaft ja täglich zu sich genommen werden sollte, um einen richtig gründlich und dauerhaft durchzuputzen, braucht man das Gewächs wohl möglichst in der Nähe. Also auf dem Balkon. Ich hatte noch einen grossen mehrjährigen Kohl (Brassica oleracea var. ramosa) in einem Pflanzsack herumstehen, den ich eigentlich in den Garten bringen wollte. Ewiger Kohl ist im Garten grossartig, blüht nie, schiebt nie auf, und wächst Jahr für Jahr einfach immer weiter. Abgesehen davon, dass die Schnecken ihn heiss lieben, hatte ich damit nie Probleme gehabt.

Also schleppte ich das Riesending auf den Balkon. Das sah erst einmal ziemlich cool aus, gut einen Meter breit und hoch, und wucherte auch bald munter weiter. Sobald das Wetter aber wärmer wurde und die Sonne kräftig auf das saftige Laub des ewigen Kohls schien, bereute ich meine Aktion bitterlich. Wie wir nun gemütlich draussen sassen, stieg uns nämlich penetranter Kohlgeruch in die Nase. Und nicht nur uns. Wahrscheinlich roch man es meilenweit, jedenfalls tauchten alsbald wie aus dem Nichts die weissen Fliegen auf. Nicht nur eine oder zwei, bald war der ganze Kohl in eine weisse schwirrende Wolke gehüllt.

Staubsauger gegen Insekten

Na bravo, sagte ich mir. Und tat, was ich auf dem Balkon meistens tue, wenn ich gar nicht mehr weiterweiss. Ich holte den Staubsauger. Staubsaugen ist allemal besser als Gift. Die Viecher waren im Nu weg, der Kohl aber natürlich total zerfetzt. Sowieo hatte ich nun genug von Kohl auf dem Balkon, also schnitt ich die Stiele in Stücke, um daraus neue ewige Kohlpflanzen zu ziehen. Die kommen dann aber definitiv in den Garten!

Was sich hingegen prima bewährt hat, sind Kohlrabi auf dem Balkon. Sie wachsen so rasch und bilden verhältnismässig so wenig Laub, dass sie olfaktorisch kein Problem bereiten. Wenn sie nur genug Feuchtigkeit



haben, bilden sich die knackigen Knollen in weniger als zwei Monaten, sodass ich sie längst geerntet habe, bevor weisse Fliegen auch nur gemerkt haben, was da für Leckereien zwischen meinen Balkonblumen heranwachsen. Tatsächlich schmecken die Kohlrabi nur dann richtig süss und zart, wenn sie zügig gewachsen sind. Dann essen wir sie gleich roh und als Ganzes, wie Äpfel. Sobald ihr Wachstum ins Stocken gerät, werden die Knollen hölzrig, dann hilft auch Kochen und weisse Sosse nicht mehr viel.

Von März bis August pflanze ich jeweils ein paar Kohlrabisetzlinge, zusammen mit Salatsetzlingen, in die Lücken zwischen den Blumen und Kübelpflanzen. Einfach alles bunt durcheinandermischen, damit die weissen Fliegen bloss den Kohlgeruch nicht von weitem wahrnehmen und auf dem Balkon einfallen. Kapuziner-

kresse und Tomaten sind ideal, da sie ihrerseits einen starken Duft abgeben, der die Viecher ablenkt. Auch Duftpelargonien sind dafür prädestiniert. Tomaten und Duftpelargonien wird übrigens auch nachgesagt, dass sie Mücken fernhalten sollen.

Aber zurück zum Kohlrabi, dem meiner Meinung nach einzigen für den Balkon wirklich gut geeigneten Kohlgewächs: Die violetten Sorten sind im Allgemeinen robuster als die weissen. Und bei den Setzlingen wähle ich eher die kleinen aus, sie wachsen besser an als die grösseren. Grosse Kohlgewächse wie Rosenkohl, Blumenkohl oder meterhoher Spitzkabis hingegen gedeihen definitiv besser auf einem tiefgründigen, humosen Gemüsebeet. Sie brauchen viel Nahrung, und vor allem brauchen sie lange, um zu wachsen. Und je länger sie so grün und saftig dastehen,

desto grösser ist die Wahrscheinlichkeit, dass ihr Geruch Viecher anlockt und der Gemütlichkeit auf dem Balkon Abbruch tut.

Ein Experiment mit geringem Risiko auf dem Selbstversorgerbalkon ist Broccoli. Der wächst im Garten immer erstaunlich schnell, er bildet nicht viel Laub und ist olfaktorisch einigermassen diskret. Jedenfalls hab ich darauf noch nie weisse Fliegen oder Kohlweisslinge gesehen. Ich werde im September ein paar Broccolisetzlinge auf den Balkon nehmen und Sie auf dem Laufenden halten. Diesen Frühling konnte ich schönen Broccoli vom Herbst ernten, der den milden Winter bestens überstanden hatte. Es ist immer einen Versuch wert.

www.sabinegarten.ch
Aktuelle Gartentipps auf Twitter
@sabinereber

Leser fragen

Was unterscheidet den Hamburger vom Hacktätschli?

Hacktätschli, am liebsten kalt, gehören zu meinen Lieblingsspeisen. Dann gibt es noch die Frikadellen und den Hamburger. Worin bestehen eigentlich die Unterschiede?

R. F.

Liebe Frau F., Hacktätschli und Frikadelle sind nach Schweizer Verständnis ziemlich dasselbe: rundlich, abgeflacht bis klossig, sie enthalten eher grösseres Hack mit erkennbarem Fett. Das Fleisch ist meistens gemischt (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, Wild), es gibt auch Fischfrikadellen. Vegetarische Varianten heissen Vegi-Burger, man könnte sie auch «Vegitäschi» oder «Vegidellen» nennen. Im Gegensatz zum «Patty» des Hamburgers, das nur aus Rindfleisch besteht, flach ist, relativ dünn und rund, enthält das Hacktätschli Zutaten wie in Milch, Wein, Cognac, Bouillon etc. aufgeweichtes Brot; respektive Brösel, Paniermehl, Haferflocken oder ähnliche Getreideingredienzen. Typisch ist, gehackte Zwiebeln und Peterli zu dünsten, mit dem Hack zu vermengen, mit Salz und Pfeffer zu würzen sowie Zutaten wie Knoblauch, Ei, Kräuter, Chili einzumengen – möglich ist alles, was den Saft in den Gaumen treibt.

Das Hacktätschli wird in Bratbutter oder Schweineschmalz gebraten, fast frittiert, und kann ohne Beigemüse gegessen werden. Das original ungewürzte «Patty» wird auf der Grillplatte gebraten, mit dem Spachtel gedreht, dann eventuell mit Salz und Pfeffer gewürzt und als Füllung in ein «Bun», ein watteweiches Brötchen, eingepackt. Beim Hamburger prägt die Umgebung den eher süsslichen Geschmack mit Ketchup, einer Art Senf-Mayonnaise-Cocktailsauce, Zwiebelringen, Essiggurke und weiterem (oft aufstossendem) Material. Das Hacktätschli trägt seine Aromen in sich - im Grunde ist es ein rustikales Pastetchen.

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch

Klöße aus Hackfleisch gibt es, seit die Menschheit das Feuer beherrscht. Hamburger bilden einen Ast des Hacktätschli-Stammbaums, nachdem ihre Karriere offenbar im 19. Jahrhundert in den USA durch Hamburger Matrosen angestossen worden war. Das legendäre Delmonico's Restaurant in New York, gegründet 1827 von den Tessiner Brüdern Giovanni und Pietro del Monico, bot zu Beginn ein Hacksteak für 10 Cents an und führte später unter der Rubrik «Chopped Steaks» «Hamburger» und «Hamburger Steak». Zwischen die Brötchenhälften kam das zweimal gewolft Plätzchen um 1900, die Eroberung des Globus setzte nach dem Zweiten Weltkrieg ein.

Als Mariage der schärferen Art zwischen Hacktätschli und Hamburger lohnt es sich, den «Staffburger» auszuprobieren, den Markus Neff im Fleischhorn Saas-Fee rezeptiert hat:

2 kg Hackfleisch (Kalb, Rind, Schwein)
2-3 Karotten
½ Knollensellerie
200 g Lauch
2 Eier
400 ml Rahm
Chilipulver, Salz und Pfeffer

Karotten, Sellerie, Lauch durch den Fleischwolf drehen oder mit dem Messer in feine Würfel schneiden. Gemüse mit dem Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Chilipulver vermischen, die Eier darunter und am Schluss den Rahm nach und nach dazugeben und vermengen, bis eine schöne Fleischmasse entstanden ist. Zugedeckt 30 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen, dann etwa 100 g schwere Laibchen formen, in Bratbutter beidseitig braten, kurz ziehen lassen.

Als Bausatz mit Brötchen und den üblichen Zutaten wie Gewürzgerken, Salatblätter, Zwiebelringe, Senf, Mayo, Ketchup, Chiliringe usw. bereitstellen.

Gedicht

Unkraut

Auch jetzt, wo der Putz sich beult und von der Mauer des Hauses blättert, die Metastasen des Mörtels in breiten Strängen sichtbar werden, will ich mit blosser Finger nicht schreiben in die porige Wand die Namen meiner Feinde.

Der rieselnde Schutt ernährt das Unkraut, Brennnesseln, kalkig blass, wuchern am rissigen Rand der Terrasse. Die Kohlenträger, die mich abends heimlich mit Koks versorgen, die Körbe schleppen zur Kellerschütte, sind unachtsam, sie treten die Nachtkerzen nieder. Ich richte sie wieder auf.

Willkommen sind Gäste, die Unkraut lieben, die nicht scheuen den Steinpfad, vom Gras überwachsen. Es kommen keine.

Es kommen Kohlenträger, sie schütten aus schmutzigen Körben die schwarze kantige Trauer der Erde in meinen Keller.

Peter Huchel (1903-1981).
Aus: *Gezähnte Tage, Suhrkamp.*

Verkannte Genfer Gaumenfreuden

Liegt es am Marketing, dass sich bei uns niemand für Weine aus Genf interessiert? Gut und günstig wären sie.

Daniel Böniger
Genf

Was der Konsument in der Deutschschweiz beim Weinkauf erwartet: Die Tropfen sollten trinkbereit sein und keiner zusätzlichen Lagerung bedürfen, sich preislich im Bereich von unter 20 Franken pro Flasche bewegen und von ansprechender Qualität sein. Diesem Profil entspricht das Gros der Genfer Weine, wovon man sich Mitte Juni einmal mehr im Rahmen der Sélection des vins de Genève überzeugen konnte, bei der die besten Tropfen des aktuellen Jahrgangs prämiert werden.

Bloss: Für die Abfüllungen von den über 1400 Hektar Anbaufläche Genfs interessiert sich zwischen Rorschach und Freiburg nur eine Minderheit. Man mag zwar die Merlots aus dem Tessin, öffnet auch mal eine Spezialität aus dem Wallis oder einen Pinot noir aus der Bündner Herrschaft - doch von Aligoté aus Peissy oder Syrah aus Dardagny will niemand etwas wissen. Was machen die Genfer falsch?

«Wir haben nach aussen keine Identität», sagt die Genfer Kulinarik-Journalistin und Bloggerin Annick Jeanmairet, eine grosse Freundin der Provenienzen aus ihrer Heimatstadt. «Man hat es bis-

her verpasst, diese Weine und die Figuren dahinter geschickt zu vermarkten.» Dabei gäbe es dafür durchaus Anlass: Schon seit den Neunzigern haben die Produzenten in Genf mit unterschiedlichen Sorten experimentiert und sich vom Einheits-Chasselas verabschiedet: «Inzwischen weiss man, dass bei uns die weissen Varietäten Sauvignon blanc und Chasselas, bei den roten Gamay, Gamaret und Syrah zu den besten Resultaten führen.» Es wäre an der Zeit, je eine Sorte als Marketing-Lokomotive vor den Karren zu spannen, findet Jeanmairet. Sie schlägt Sauvignon blanc vor, der je nach Anbaumethode kräuterig-frisch oder fruchtig sein kann; dazu den roten, leichtfüssigen Gamay.

Von manchen wird gemutmasst, dass die Preise der Genfer Abfüllungen zu tief seien, um Aufmerksamkeit zu erlangen: Winzer Jean-Pierre Pellegrin, der sich nicht scheut, auch Weine für gegen 50 Franken anzubieten, kann sich über mangelnden Absatz jedenfalls nicht beklagen.

Vielfalt als Trumpf

«Man muss die Landschaft vermarkten. Wer bei uns zu Gast war, mag auch unsere Weine», sagt Emilienne Hutin vom gleichnamigen renommierten Familienbetrieb in Dardagny. Hutin verkauft zwar wenig, aber jedes Jahr etwas mehr Wein in die Deutschschweiz; insgesamt setzt sie auf 27 verschiedene Abfüllungen aus 15 Sorten. Zu viel? Diese Frage hat auch sie sich schon gestellt. Als Türöffner würde sie ebenfalls auf Sauvignon

und Gamay setzen. Und nennt die Gastronomie als wichtigen Faktor bei der Vermarktung von Wein: «Um mich intensiver um die Restaurateure zu kümmern, fehlt mir allerdings die Zeit», sagt sie. Und fügt an, dass auch mangelnde Deutschkenntnisse ein Problem seien.

Den Fokus auf zwei, drei Hauptsorten setzen? Denis Beausoleil ist von der Stadt Genf angestellt, um die landwirtschaftlichen Produkte aus der Region zu vermarkten: «Ich glaube, die Vielfalt ist unser Trumpf. Sie passt zu unserem Flair als internationale Stadt.» Daneben seien einzelne Sorten wie Gamay einfach weitere starke Karten, betont er - und fokussiert seine Aktivitäten meist auf den «Tag der offenen Keller» im Mai. Allerdings wird auch der vor allem regional beachtet.

Es sind also diverse Gründe, warum bei uns die Genfer Weine wenig Aufmerksamkeit geniessen. Dass sie diese verdient hätten, zeigen unter anderen die folgenden drei Weine, die typisch für Genf sind: Frisch und stachelbeerig ist der Sauvignon blanc 2014 von Anne et Bernard Conne (17.50 Fr.). Dann soll der Rosé de Gamay 2013 vom Weingut Les Perrières in Peissy empfohlen sein (9.90 Fr.); und jedes Jahr von Neuem überzeugend: der Gamay Vieilles Vignes «La Briva» von Hutins 2013 für 14 Fr. Alle Weine sind ab Weingut erhältlich.

TA-Redaktor Daniel Böniger war als Juror für den Pressepreis an der Sélection des vins de Genève beteiligt.