

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Stich ins Wespennest

Im Garten haben wir ja öfter mal mit unerwünschten Viechern zu tun. Die meisten lassen sich auf freundliche Weise vertreiben oder umsiedeln. Ein grosses Wespennest schonend wegzuzaubern aber, ist so eine Sache.

Grundsätzlich bin ich dafür, die Viecher im Garten leben zu lassen. Läuse und weisse Fliegen spritze ich mit dem Gartenschlauch weg, sobald sie überhandnehmen. Weinbergschnecken fliegen über den Zaun in die wilde Wiese, wo sie in Ruhe weiterfressen dürfen. Aber das fussballgrosse Wespennest direkt neben unserem Sitzplatz, das machte mir dann doch etwas Sorgen. Zumal die Wespen bald der Meinung waren, der ganze Platz gehöre ihnen, und jedes Mal heftig angriffen, wenn ich es nur wagte, in einigen Meter Distanz an ihnen vorbeizuschleichen.

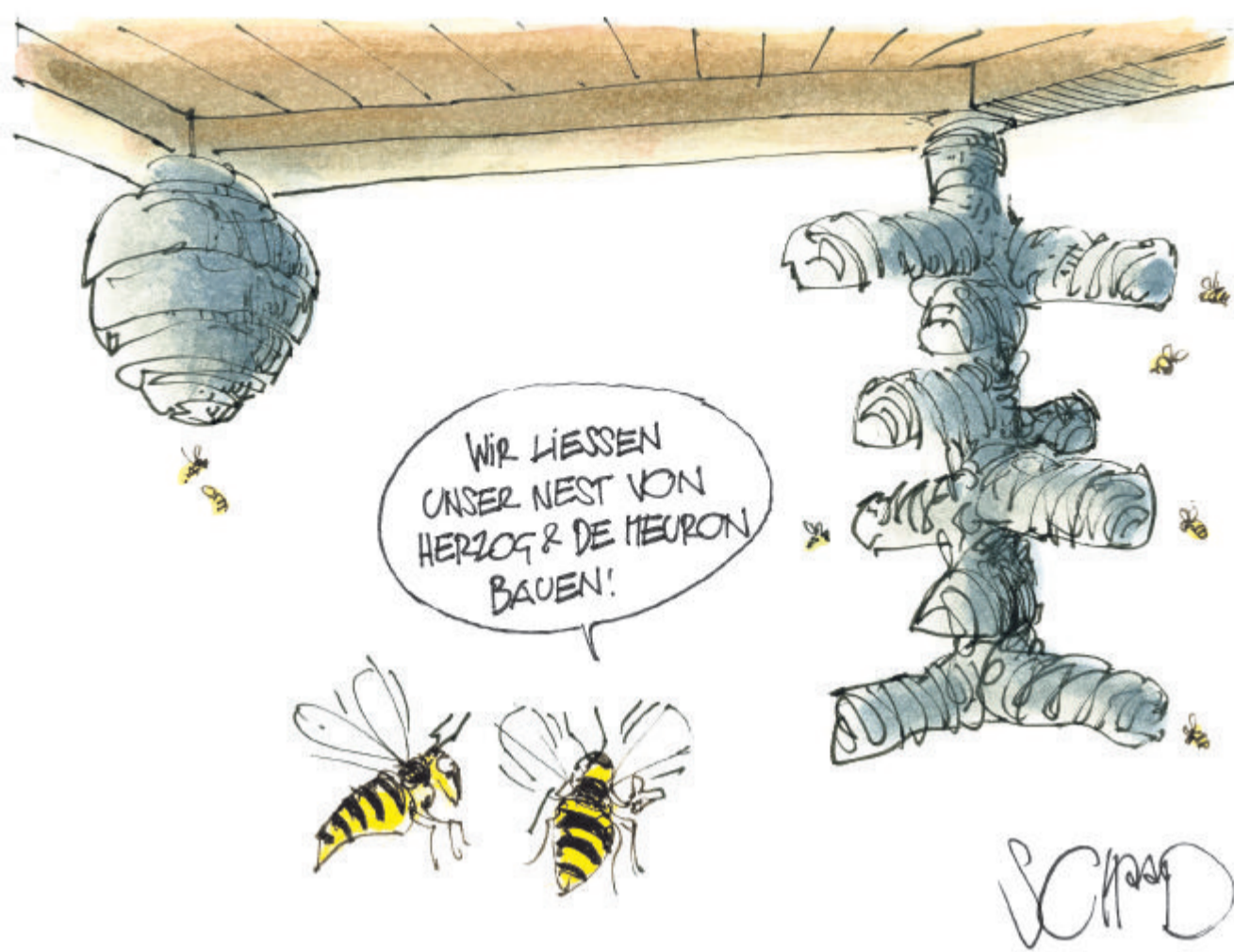
Bald war auch der Weg unterhalb des Platzes Wespenterritorium, und sie griffen nicht nur mich an, sondern auch alle anderen, die es wagten, den oberen Teil des Gartens zu betreten. Als sie sich dann auch noch über die fast reifen Aprikosen hermachten, reichte es mir. Es wäre die erste richtig gute Ernte gewesen, und nun waren sämtliche Früchte zerfressen und nur noch für Kuchen und Marmelade zu gebrauchen. Da waren die Wespen bei aller Toleranz nun zu weit gegangen, und ich schielte schon nach den Insektensprays, die den Sommer über in jedem Supermarkt rumstehen. Geht nicht, sagte die Vernunft, weil das nicht bio ist. Aber etwas musste geschehen. Und leider sah es ganz danach aus, als würde diese Aufgabe mir zufallen.

Das Problem Pseudonest

Mein Gärtnerkollege, der mir sonst bei größeren Aktionen stets zuverlässig zur Hand geht, erklärte, er habe schon dreimal bei Kunden Wespennester entfernt, und das genüge, er habe sich geschworen, das nie wieder zu tun. Mein Partner murmelte etwas von der Feuerwehr und von Allergie auf Wespensstiche und so, und überhaupt sei es ja eigentlich mein Garten.

Auf Biogarten.ch las ich, dass Wespen als Insektenjäger und teilweise auch als Bestäuber nützlich sein könnten und wann immer möglich geschont werden sollten. Auf der Website wird zur Bekämpfung ein Gerät namens Waspinator empfohlen. Das ist ein grauer Beutel, der in Form und Farbe einem Wespennest ähnelt. Offenbar würden die Wespen ihn als feindliches Nest taxieren und die Flucht ergreifen.

Bestimmt eine Superidee, wenn es sich nur um ein paar lästige Wespen



«Staubsauger», sagte ein Bekannter, er hatte schon einmal ein ganzes Nest eingesaugt.

handelt, die das gemütliche Zvieri im Garten stören. Aber das Nest meiner ungebeten Gäste war schon einiges grösser als der Waspinator, und von einem kleineren Pseudonest würden sie sich kaum in die Flucht schlagen lassen.

In den Tiefkühler damit

«Staubsauger», sagte ein Bekannter, er habe schon mal ein ganzes Nest eingesaugt und den Staubbeutel dann in den Wald gelegt, wo die Wespen unbeschadet das Weite gesucht hätten. Leider aber gibt es in dem betroffenen Garten weit und breit keine Steckdose. «Einfrieren», sagte schliesslich die Imkerin, die ich um Rat fragte, «schleich dich nachts an, wenn die Wespen schlafen, pack sie in eine Kiste,

und dann in den Tiefkühler damit; dort schlafen sie sanft und schmerzlos ein».

Einfrieren funktioniert ja auch bei Wegschnecken problemlos. Warum also nicht ein Wespennest im Tiefkühler unschädlich machen? Ich schaute gleich nach, ob da noch Platz vorhanden wäre. Da war natürlich alles voll mit Glacen für die Kinder, aber im Atelier haben wir ein grosses Gefrierfach, da kämen die Wespen dann zu den Wollpullovern meiner Kollegin, die sie dort zwecks Mottenbehandlung eingelagert hat.

Etwas Sorgen machte mir das Einfangen. Ich bereitete mich minutiös vor. Ich zog meine dickste Lederhose an, Stiefel, Skijacke, und setzte mir den Vespahelm meines Partners auf den Kopf. Sobald es einklapperte, klappte ich das Visier runter und schlich mich an das Nest heran. Ich hatte einen Sack dabei und eine Kiste. Und für alle Fälle, falls alles furchtbar schief laufen sollte, hatte ich auch noch einen von diesen Wespensprays aus dem Supermarkt eingepackt, meine Gedanken gingen hin und her zwischen Notwehr, bio und nützlichen

Bestäubern. Ich kam da zu keinem gescheitern Schluss, nahm den Spray aber dann doch mit.

Heldenhafte Notwehr

In meiner Montur schwitzte ich wie verrückt, und das Visier beschlug sich bald. Als die ersten Wespen trotz Dunkelheit aus dem Nest auf mich zuflogen, sahen sie viel grösser aus als am Tag. Und es surrten immer mehr Wespen heraus, sie wirkten sichtlich nervös, was natürlich nicht gerade zu meiner Beruhigung beitrug. Ziemlich dumm stand ich da mit meiner Kiste und dem Sack und wusste nicht recht weiter. Ich hatte mir doch so sehr vorgenommen, die Wespen heldenhaft und biologisch korrekt im Tiefkühler unschädlich zu machen. Wie nun aber die ersten gegen das Visier donnerten - und sie schienen nun riesig! -, verliess mich das letzte Quäntchen Mut, und ich redete mir ein, das sei nun eben tatsächlich Notwehr.

www.sabinesgarten.ch
Aktuelle Gartentipps auf Twitter
@sabinereber

Man nennt ihn den Hippiewein

Möglichst wenig Schwefel, Vergärung mit natürlichen Hefen, Ausbau in Amphoren: Neuerdings sind Naturweine im Gespräch.

Daniel Böniger

Nicht zum ersten Mal wird ein Rückschritt als Weichenstellung für die Zukunft proklamiert. Die Rede ist vom Wein, denn nicht wenige Winzer und Weintrinker wenden sich zurzeit den sogenannten Naturweinen zu. Das sind Rebsäfte, bei deren Produktion möglichst wenig Eingriffe in Weinberg und Keller getätigt werden sollen.

Das übliche Vorgehen ist anders: Um Konstanz bei der Aromatik zu erreichen, schwört die Industrie seit längerer Zeit auf das Spritzen der Reben im Weinberg, auf Reinzuchtthehen und Temperaturkontrolle bei der Vergärung, auf grosszügige Schwefelung des fertigen Weins zwecks Stabilisierung. So entsteht ein Grossteil moderner Weine, es resultieren saubere, fruchtige Tropfen, die dem gängigen Konsumentengeschmack angepasst sind.

Bei den Naturweinen nun - auch wenn keine allgemein gültige Definition des Begriffs existiert - verzichten die

Weinproduzenten auf möglichst viele dieser Schritte und schwören so dem ganzen Know-how wieder ab, das in den letzten Jahrzehnten entwickelt wurde. Im Weinberg etwa wird nicht mehr eingegriffen, exemplarisch dafür ist das deutsche Weingut Odinstal in der Pfalz, wo ein Weinberg seit 2008 nicht mehr geschnitten wurde. Dass man zudem auf chemische Schädlingsbekämpfung verzichtet, versteht sich fast von selbst.

Überreif oder doch komplex?

Natürlich wird die Vergärung den natürlichen Hefen überlassen, die in jedem Weinkeller in der Luft ihr spontanes (Un-)Wesen treiben. Und da kaum geschwefelt wird, zeigen sich im Endprodukt häufig weniger primäre Fruchtaromen, sondern überreife, oxidative Noten in der Nase und oft leichte Bitterkeit im Mund. Die Weine sind gewöhnungsbedürftig, könnte man sagen, aber auch durchaus komplex. Werden Weissweine übrigens, was sonst nicht üblich ist, allzu lange auf der Maische gelassen, sodass sie merklich mehr Gerb- und Farbstoffe aus den Schalen extrahieren, spricht man von «orangem Wein» - nur eine der vielen Spielarten.

In der gehobenen Gastronomie gibt es inzwischen weltweit renommierte Sommeliers, die mit Freude Naturweine zum Essen empfehlen. Auch kleine Be-

triebe, wie das Restaurant Vereinigung in Zürich, haben sich des Themas angenommen. Dort hat man seit kurzem einige solche Spezialitäten im Sortiment: «Weil wir ganz grundsätzlich auf möglichst naturnahe Produkte stehen», sagt Co-Betreiberin Thalia Märkli, «sind Naturweine eine fast logische Konsequenz.» Es brauche ein wenig Erklärung, um der Kundschaft solche Produkte wie etwa den Sauvignon Blanc Blaue Libelle 2011 von Andreas Tscheppe näherzubringen, der gleich nach dem Entkorken ziemlich nach Stall rieche. «Manche haben schon scherzhaft von «Hippiewein» gesprochen, aber zurückgegeben hat ihn noch niemand.» Es seien halt Weine, die sich erst nach dem zweiten Schluck offenbaren und sich auch in der angebrochenen Flasche noch (tagelang) weiterentwickeln würden.

Preiswerter Schaumwein

Auf positives Echo stösst die Wein- und Sektmanufaktur Strohmeyer in Österreich mit dem offen ausgetrockneten Schilchersekt aus der Traubensorte Blauer Wildbacher. Der Tropfen, produziert nach traditioneller Methode, zeigt zwar ebenfalls leichte oxidative Noten, doch kennt man diese ja auch von Jahrgangs-Champagnern, die in aller Regel wesentlich teurer sind.

In einer gehobenen Preisklasse sind die Naturweine von Amédée Mathier aus dem Walliser Ort Salgesch angesiedelt: Seine Obsession sind seit einigen Jahren die «Kvevri-Weine», sprich Tropfen, die wie weiland vor Tausenden von Jahren in Tonamphoren gekeltert werden. Er gibt die Trauben also einfach ins Behältnis - und überlässt sie sich selbst. Es ist gewissermassen der Rückzug des Menschen aus der Weinwerdung.

Wie verkauft sich das, wenn Weine aus dem Tongefäss immerhin über 60 Franken pro Flasche kosten? «Man ist schon eine Art Missionar, wenn man solches an den Mann bringen will, aber unser Kundenstamm nimmt zu», so Mathier. Er jedenfalls glaubt an seine Kvevri-Weine: Derzeit baut er seinen Keller neu und hat zwölf weitere Amphoren in den Boden eingegraben. Er kommt so auf ein potenzielles Produktionsvermögen von 30 000 Litern.

Auch Amédée Mathier hat festgestellt, dass die Naturweine vom Konsumenten mehr Zeit und Einfühlungsvermögen verlangen. Bei Degustationen lässt er darum das Glas mit Amphorenwein noch einige Zeit neben kritischen Kunden stehen: «Viele schliessen erst beim zweiten Versuch mit dem Tropfen Freundschaft.» Schliesslich ist das Zwiegespräch mit dem Rebsaft, so gesteht man gern ein, das Ziel des Genusses.

Nachruf Harun Farocki

Der Bildarbeiter verlässt die Fabrik

Spröde waren sie alle, seine Filme, in denen er die Wahrheit der Bilder hinterfragte und die Simulationen, die sich in die Hirne fressen. Und neugierig leuchteten seine eigenen Augen: Er analysierte die Welt in rund 100 dokumentarischen und essayistischen Filmen. Zuletzt war der deutsche Filmemacher Harun Farocki vor allem in der Kunstgalerie heimisch. Für die Documenta 2007 zerlegte er in einer Videoinstallation einen WM-Final - in Berlin ist weiterhin die Schau «Ernstes Spiel» zu sehen.

Darin bearbeitet Farocki ein Farocki-Thema: US-Soldaten bereiten sich mittels Trainingsvideos auf den Krieg vor. Farocki zeigt uns diese rudimentär gerenderte Virtualität des Schreckens, er kommentiert mit lakonischer Stimme und seinem forensischen Verstand. Er wusste, dass wir heute anders sehen müssen, um wieder etwas zu erkennen, und er misstraute allen Bildern, die sagten, sie zeigten die Realität, wie sie ist. Games, Fernsehen, Überwachungsbilder, der «Playboy» und die Werbung: All diese Spiele hat Farocki untersucht, und immer nahm er sie ernst, weil sie die Gegenstände des Denkens bestimmen und damit unser Handeln.

1968 flog Farocki wegen «rebellischer Umtriebe» von der Deutschen Film- und Fernsehakademie. Dann entstand «Nicht lösbares Feuer», ein Agitationsfilm gegen den Vietnamkrieg, in dem sich Farocki eine Zigarette auf der Hand ausdrückt, um zu demonstrieren, dass man die Wirkung von Napalm, das bei deutlich heisserer Temperatur verbrennt, gar nicht darstellen kann. Immer wieder betonte Farocki, dass wir nicht fähig seien zu sehen, und suchte nach den Interessen, die hinter den Bildern stehen und unsere Blicke lenken. In seinen Filmen besuchte Farocki die Inszenierungskünstler der Supermärkte («Die Schöpfer der Einkaufswelten», 2001), er erkundete die Verbindung von Krieger-technologie und Überwachungsaufnahmen («Erkennen und Verfolgen», 2003), er setzte sich an den Verhandlungstisch einer Risikokapitalfirma («Nicht ohne Risiko», 2004) oder widmete sich dem Ziegelstein («Zum Vergleich», 2009).

Manchmal waren seine Beobachtungsfilm spätenabends am Fernsehen zu sehen - öfter an Festivals und Kunstbiennalen und fast nie im Kino (dafür und zum Glück auf DVD). «Etwas wird sichtbar» hiess einer seiner Filmessays, und Farocki trainierte auch unseren Blick. Er beteiligte uns an seinen scharfen Gedanken und suchte in radikal zerlegten Bildern nach neuen Zusammenhängen - ohne dabei selbst zum Bildmanipulator zu werden. Geboren wurde er 1944 im Sudetenland, er war Redaktor der Zeitschrift «Filmkritik» und arbeitete an Drehbüchern mit, vor allem zusammen mit Christian Petzold («Barbara»). Am Mittwoch ist Harun Farocki überraschend im Alter von 70 Jahren bei Berlin gestorben, und man fragt sich, wer diese Lücke jetzt füllen soll.

Pascal Blum



Harun Farocki, Welterleger.

Foto: Keystone

Das Gedicht

Die zwei Tugendwege

Zwei sind der Wege, auf welchen der Mensch zur Tugend emporstrebt: Schliesst sich der eine dir zu, tut sich der andre dir auf. Handelnd erringt der Glückliche sie, der Leidende duldend. Wohl ihm, den sein Geschick liebend auf beiden geführt!

Friedrich Schiller (1759-1805)