

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Mein Olivenwunder

Ich staune immer noch über die Folgen des milden letzten Winters. Neulich hat mir ein Olivenbäumchen, das die ganze Zeit draussen war, zum ersten Mal in meinen vielen Gartenjahren eine reiche Ernte beschert. Das ist ein kleines Pflanzenwunder für meine Verhältnisse, obwohl ich natürlich immer wieder versucht hatte, Olivenbäumchen zu ziehen. Theoretisch sind sie ja winterhart bis minus zehn Grad. Aber irgendwie hatten sie es in meinen Gartengestaden doch immer wieder geschafft, vorzeitig zu erfrieren, egal, ob ich sie ins Gewächshaus gestellt oder dick eingepackt hatte, irgend etwas ist immer schiefgelaufen. Dieses Olivenbäumchen aber hat munter durchgehalten, pünktlich seine kleinen altweissen Blütenrispen gebildet im späten Frühling, und den feuchten Sommer über viele grosse saftige Früchte angesetzt. O ja, es geschehen noch Zeichen und Wunder. Manchmal wenigstens.

Ganze zwei Apéroschälchen voller fetter, grosser, grüner Oliven sowie eine Handvoll kleiner schwarzer Früchte konnte ich ernten, beide vom selben Bäumchen. Darüber habe ich mich erst gewundert, da ich ja bisher keine Erfahrung sammeln konnte mit reifenden Oliven. Aber da sich sowohl die grünen wie die schwarzen saftig und weich anfühlten, habe ich sie alle zusammen geerntet. Ich habe dann gleich mal in eine der grossen grünen reingebissen. Sie schmeckte furchtbar bitter und ganz scheusslich. Mir war doch, ich hätte mal was gelesen gehabt, dass man Oliven erst eine Zeitlang einlegen müsse. Aber da ich bisher noch nie mit reifen Oliven aus eigenem Anbau gesegnet worden war, hatte ich mich nicht weiter damit befasst. Einigermassen ratlos schnüffelte ich dann noch ein bisschen an der angebissenen Olive. Sie roch ganz eindeutig olivenölartig, worauf ich Hoffnung schöpfte. Ich hab mich dann natürlich nicht lumpen lassen und mich ordentlich in die Fachliteratur reingekniert.

Dabei habe ich gelernt, dass mein Olivenbaum völlig normal ist und sich an ein und demselben Baum stets grüne und schwarze Oliven bilden. Die grünen sind einfach noch nicht ausgereift und schmecken natürlich anders als die schwarzen. Daher wird im Süden meist zweimal geerntet.

Ich habe auch diverse Rezepte gefunden. In allen steht, dass man die Oliven entweder zerquetschen und etwa zehn Tage wässern soll, oder aber sie ganz lassen und über einen



Monat einlegen. Jeden Tag muss das Wasser gewechselt werden, um die Bitterstoffe gründlich auszuschwemmen. Da ich von Natur aus ungeduldig bin, habe ich zum Wallholz gegriffen und meine Ernte platt gerollt. In manchen Rezepten wird dazu auch ein Holzhammer verwendet. Wichtig ist nun, dass die Früchte zwar aufplatzen, dass der Stein aber drinbleibt. Das Wasser färbte sich tatsächlich bald recht olivgrün trüb. Und die Oliven verloren darob ihre hellgrüne und schwarze Farbe. Nach einer Woche fleissigen Wasserwechsels sahen die grünen und die schwarzen Früchte genau gleich aus, nämlich oliv. Ich beschloss, dass sie genug gewässert waren, und legte sie in ein Glas mit Essiglauge, gab ein paar Knoblauchzehen und Thymianzweiglein bei, füllte das Glas mit Olivenöl auf, und stellte das Ganze drei Tage in die dunkle Vorratskammer. Und dann

probierte ich noch einmal. Und staunte: ja, nun schmeckten sie tatsächlich wie ... Oliven!

Was mich bei meiner Recherche etwas erschreckte, sind die Rezepte, bei denen die Oliven in chemische Bleichmittel eingelegt werden - darob könnte einem glatt der Appetit vergehen. Ich habe mich dann lieber für eine Variante mit einer schwachen Lauge aus Rotweinessig und Salz entschieden. Es gibt auch Rezepte mit Zitronensäure. Aber Bleiche? Zumal in diesen Rezepten ausdrücklich vor der Giftigkeit gewarnt wird. Man müsse die Früchte nach dem Bleichen dann genügend lang nochmals wässern, um das Gift auszuschwemmen.

Ich staune, was den Leuten so alles einfällt. Zumal doch schon die alten Römer ihre Oliven einfach gewässert und dann in Essiglauge verfeinert haben. Das Geheimnis der schwarzen Oliven habe ich dann übrigens auch

noch lüften können. Feste, schwarze Oliven sind mit Eisengluconat (E579) eingefärbte grüne Oliven. Ungefärbte schwarze Oliven hingegen haben eine viel weichere, etwas schrumpelige Konsistenz. Sie werden nicht gewässert und in Lauge eingelegt, sondern in Salz gelagert, bis sie ihre Bitterkeit verlieren.

Und nun hoffe ich, dass sich mein fleissiges Bäumchen punkto Winterhärte zusammenreisst und mir erhalten bleibt. Es wird auch einen schönen grossen Kübel und beste Kübelpflanzenerde bekommen. Und falls die Temperaturen doch wieder mal gegen minus 10 Grad sinken sollten, werde ich es natürlich schon an einen geschützten Ort zu bringen wissen.

www.sabinesgarten.ch
Aktuelle Gartentipps auf Twitter:
@sabinereber

Weintipp

Der Trunk der Berge

Im Museum im Schloss Aigle wird eine Sammlung von Weinetiketten aus aller Welt aufbewahrt. «350 000 bis 450 000 Stück, niemand weiss das so genau», heisst es dort. Die Etiketten decken ein gestalterisches Spektrum von Kunst bis Kitsch ab, sie sind Visitenkarten der Weingüter wie Ausdrucksformen verschiedener Epochen. Sie sollen zum Trinken einladen wie der legendäre Bacchus, der seit mehr als einem Jahrhundert unverdrossen von der Flasche Dézaley La Médinette zuprotestet.

Im Museum liegt wohl noch nicht, aber eine Geschichte, wie sie das gelbe, mit fünf Zeichnungen und Lettern einer fremden Sprache vollgekritzelte Papier hat, findet man nicht alle Tage. Der Walliser Patrick Z'Brun, studierter Ökonom, gelernter Bergführer und ein Quereinsteiger im Weinbusiness, hat es für einen Wein schaffen lassen, der ihn sein Leben lang an ein Ereignis der Spitzenklasse erinnern wird: Am 21. Mai 2008 stand Z'Brun auf dem Gipfel des Mount Everest. Im Tagebuch notierte er: «Long Dorjie, der mich wie ein Freund begleitete, und ich fallen uns in die Arme.»

Zurückgekehrt suchte er eine neue Herausforderung. Er kaufte Vins des Chevaliers, ein traditionelles, aber verstaubtes Unternehmen in Salgesch. «Ich kannte die Weine, als Bub holte ich sie für meinen Vater aus dem Keller.» Die Firma verarbeitet jährlich Trauben von 30 Hektaren und war einst berühmt für ihren Dôle. Ist er zufrieden? «Ja. Das Weinbusiness ist hart. Aber der Everest hat mich beeinflusst, ich habe alte Werte entdeckt.» Natur und Natürlichkeit, Geduld und die Kunst des Wartens. Eigentlich sei er ungeduldig, aber im Weingeschäft sei man dem Wetter ausgeliefert. Wer die Geduld verliere, zerstöre seine Chancen, im Weinberg wie am Everest.

Die Expedition zeigte ihm, dem Bergführer vom Dach der Schweiz, auch seine Abhängigkeit von den Führern im Everest, den Sherpas. «Sie sind die wahren Helden. Was die leisten!» Noch in Nepal beschloss Z'Brun, die Sherpas zu unterstützen, «damit sie unabhängiger

Paul Imhof

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



werden». Er gründete das Swiss-Sherpa-Projekt, dem er mit einem eigens assemblierten Wein Öffentlichkeit verschaffen will. Vom Verkaufspreis jeder Flasche wandern zwei Franken in den Topf für die Sherpa-Ausbildung. «Es soll nicht der Eindruck eines billigen Marketingtricks entstehen», hofft er, «es ist immerhin meine erste eigene Kreation.»

Mit seinem Önologen Marc-André Devantéry und Sherpa Puma, dem Koch der Expedition, selektionierte er eine Cuvée, die zu ihm und den Bergen passt: «etwas eher Rustikales», eine Assemblage von Pinot noir und Humagne rouge, ausgebaut im Stahltank und zurückhaltend in Barriques. Eine ideale Vermählung: Pinot noir, die elegante Weltsorte und Haupttreibe von Salgesch, die Gipfel stürmt, und die erdige Walliser Sorte Humagne rouge, die für Bodenhaftigkeit steht. Ein bemerkenswerter Wein, dicht, mit feiner Frucht und einer herben Walliser Note.

Sherpa 2009, 75 cl, 19.50 Fr.,
Vins des Chevaliers, Varenstrasse 40,
3970 Salgesch, Tel. 027 455 28 28.
www.chevaliers.ch.

Buchtip

Thailändische Küche

Mit dem «Silberlöffel» startete der Phaidon-Verlag 2006 eine Kochbuchreihe mit Landesküchen. Sie fällt durch riesige Rezeptmengen auf, etwa im Wälzer zu Spanien («1080 Rezepte») und jüngst zu Thailand. Darin stehen 500 Zubereitungen. Die Klassiker fehlen nicht, doch gibt es auch exotische Rezepte wie Nudelsalat mit Süsswasserschnecken oder Salat mit Ameiseniern. Fragt sich bloss, wo man die Zutaten herkriegt. (boe)

Jean-Pierre Gabriel: Thailand - Das Kochbuch. Phaidon bei Edel, Hamburg 2014. 528 S., ca. 59 Fr.

Nachrichten

Oper

In Rom werden Orchester und Chor entlassen

Die notorisch unterfinanzierte Oper in Rom wird allen Mitgliedern des Orchesters und des Chors kollektiv kündigen und die Arbeit der Künstler künftig ausgliedern. Die Alternative sei eine Schliessung des Opernhauses, sagten Roms Bürgermeister Ignazio Marino und Intendant Carlo Fuortes. Vorgesehen ist, dass die gekündigten Musiker eine eigene Vereinigung gründen, die dann mit der Oper zusammenarbeitet, aber nicht mehr Bestandteil des Hauses ist. Von dem Abbau von 180 Stellen erhofft man sich Einsparungen von über 3,4 Millionen Euro. Erst vor kurzem hatte Riccardo Muti, der als Ehrendirigent regelmässig in Rom wirkte, die Oper verlassen, weil er keine Grundlage für eine erfolgreiche und ruhige Arbeit sah. Das Opernhaus war in den vergangenen Monaten immer wieder von Streiks lahmgelegt worden. (SDA)

Klassik

Daniele Gatti übernimmt das Concertgebouw Orchestra

Der 53-jährige Italiener Daniele Gatti - der von 2009 bis 2012 Chefdirigent am Zürcher Opernhaus war - wird 2016 Chefdirigent des illustren Royal Concertgebouw Orchestra in Amsterdam. Er folgt damit auf Mariss Jansons, der seine Position 2015 aufgeben wird. (SDA)

Die «Königin der Gewürze» und ihr Ebenbild

Vanille wird häufig durch synthetisches Vanillin ersetzt - auch beim Beck ums Eck.

Daniel Böniger

Es schmeckt wunderbar nach Mandeln, das «Zürträumli». Das Gebäck hat ausser eine verführerische, leicht gebräunte Kruste, innen ist es heller, luftig und angenehm feucht. Mmmh. Doch dann fällt der Blick auf die Zutatenliste, aufs letzte Wort dort: Vanillin. Wieso verwendet die Bäckerei Zürliwerk, die zu einer sympathischen wohltätigen Stiftung gehört, diesen umstrittenen Inhaltsstoff? Wieso nicht natürliche Vanille aus der Schote?

Echte Vanille ist, nach Safran, das zweitwerteste Gewürz überhaupt: Ein Kilo kostet je nach Tagespreis ungefähr 3500 Franken. Die Zutat ist in der westlichen Welt seit 1510 bekannt, als Aztekenkönig Montezuma den spanischen Eroberern sein liebstes Getränk servierte: ungesüsste Trinkschokolade mit Pfeffer und Vanille gewürzt. Die Kletterorchidee, aus der das königlich-süsse Aroma gewonnen wird, die Vanilla planifolia, fand danach ihren Weg nach Madagaskar und La Réunion, wo man die Pflanze zu züchten lernte und wo heute die beste Qualität hergestellt wird, die sogenannte Bourbon-Vanille.

2000 Tonnen der begehrten Kapsel Früchte werden jährlich geerntet, mit Wasserdampf behandelt und in einem Fermentationsprozess unter Luftabschluss zu den schwarzen, schrumpfligen Stängeln gemacht, die wir in der Küche aufschneiden, um das aromatische Mark herauszukratzen. Auch dieses enthält das Molekül Vanillin, allerdings höchstens zu etwa 4 Prozent; des weiteren sind Wasser, Zucker, Fett, Zellulose und Mineralstoffe darin enthalten.

Doch zurück zum «Zürträumli» - wieso wird Vanillin verwendet? «Die Dosierung und damit die Handhabung ist einfacher», sagt Daniel Lüthi, der zuständige Bäckermeister. Der Aromastoff komme aus der Flasche und habe in diesen kleinen Mengen einen vergleichbaren Geschmack wie natürliche Vanille, wie er findet. Da weltweit insgesamt gegen 15 000 Tonnen Vanillin für Süss- und Backwaren, Glaces und Milchprodukte, aber auch für Liköre und Parfüme gebraucht werden, greift ein Grossteil der Nahrungsmittelindustrie auf künstlich hergestelltes Vanillin zurück. Dieses ist zwar chemisch rein und darf darum auch «naturidentisch» oder gar «natürlich» (wenn die verwendeten Grundstoffe natürlichen Ursprungs sind) genannt werden. Aber: Vanillin duftet nicht annähernd so komplex wie die echte Bourbon-Vanille, die noch etwa 170 weitere Begleitstoffe enthält.

In der EU steht die chemische Verbindung Vanillin seit 2012 auf der «Positivliste», auf der alle gesundheitlich unbedenklichen Aromastoffe aufgeführt sind. Eine ähnliche Auflistung ist im Rahmen des Lebensmittelgesetzes 2015 auch für die Schweiz vorgesehen. Dies wird freilich die hiesige verwirrende Deklarationspraxis kaum ändern: Lebensmittel mit synthetisch aromatisiertem Vanillin müssen den Zusatz «mit Vanillearoma» tragen und den Begriff «Vanillin» respektive «Aroma» in der Zusammensetzungsliste ausweisen.

Ein Beispiel dafür ist die Prix-Garantie-Glace «mit Vanillearoma» in der 3-Liter-Box von Coop. Als Zutat wird Vanillin auf der Verpackung nicht explizit genannt - unterm Begriff «Aroma» versteckt sich aber eine Komponente, die aus immerhin 9,5 Prozent natürlichem Vanilleextrakt und 3 Prozent Aromen, darunter eben auch Vanillin, besteht. Der Rest seien verschiedene Trägerstoffe, wie Coop erklärt. Der Kunde täuscht sich, wenn er denkt, dass bei dieser Glace vornehmlich mit richtigen Vanilleschoten gearbeitet wird.

Verboten ist das nicht. Und niemand wird ernsthaft erwarten, dass eine solche Glace «auf Grossmutter's Art» produziert wurde. Wenn aber kleine Bäckereien des Vertrauens statt Vanille «bloss» Vanillin verwenden, hinterlässt das schon einen seltsamen Nachgeschmack.