

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Weg mit dem Gras

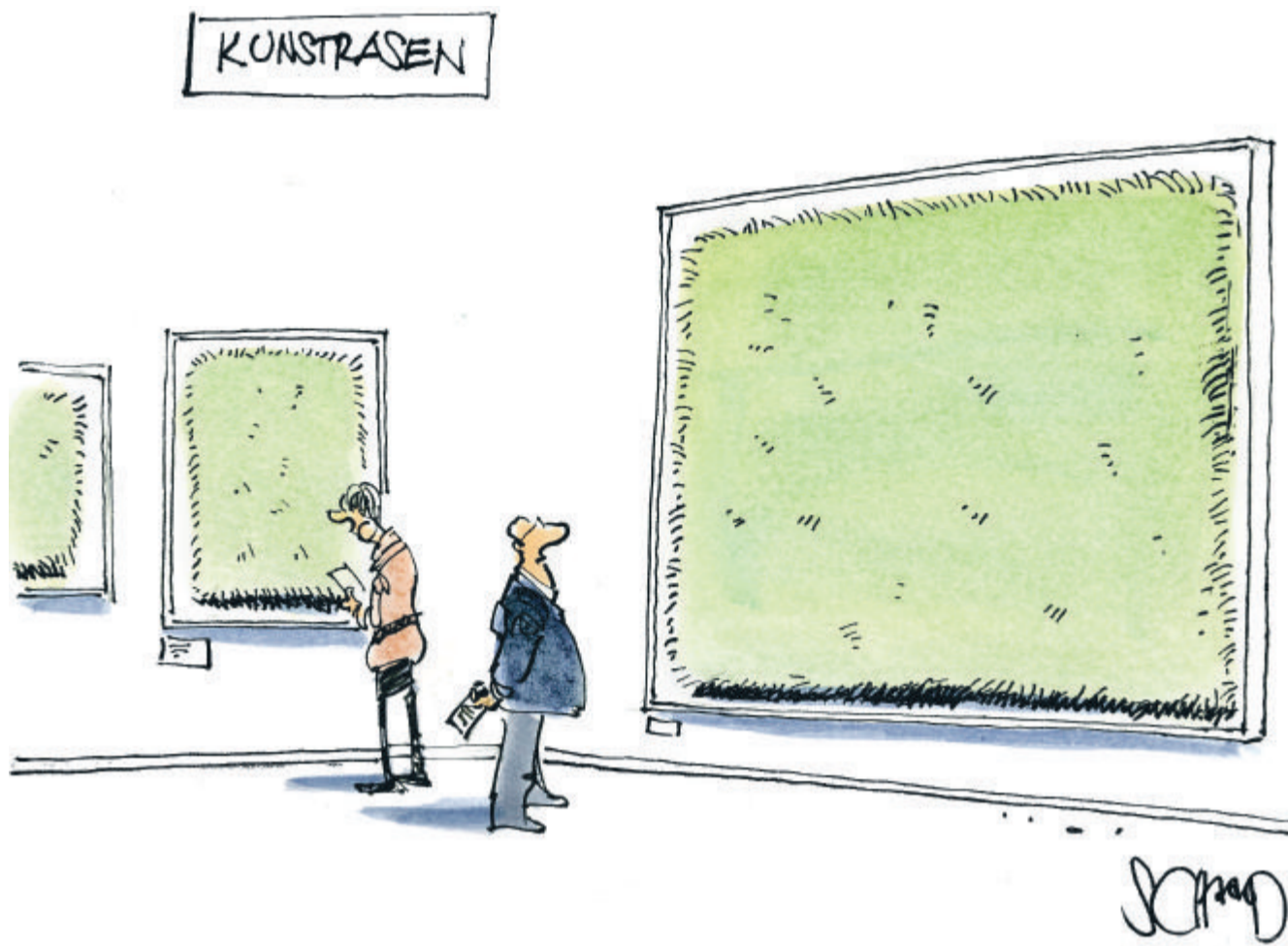
Ich war noch nie ein Fan von allzu viel Rasen. Zu aufwendig ist der Unterhalt, und auf den Winter hin verwandelt er sich sowieso in Matsch. Also weg damit und her mit einer praktischen Alternative, die das ganze Jahr über gut aussieht.

Auf die kalte Jahreszeit hin etwas Ordnung schaffen ist ja immer gut. Und bei der Gelegenheit musste wieder mal ein abgenutzter, löchriger Rasen dranglauben. Ich zähle schon gar nicht mehr, wie viele solche Rasenflächen ich in meinem Gartenleben ersetzt habe. Irgendetwas ist immer mit dem Rasen, entweder Moos oder unerwünschte Beikräuter oder einfach nur Löcher. Oft auch alles zusammen. Und erst die endlosen Diskussionen darüber, wer nun wieder mähen sollte. Und der Lärm der Rasenmäher! Und dann noch die Ränder schneiden! Und regelmässig vertikutieren sollte man auch. Vom Wässern und Düngen gar nicht zu sprechen. Rasen ist eine Monokultur, kein einziges Insekt kann davon leben, und ohne Chemie ist er längerfristig kaum mit vernünftigem Aufwand in Schuss zu halten.

Rasen? Ja, in der Badi

Ursprünglich hatten meine Kollegen vom Atelier in Biel eine Wildblumenwiese geplant gehabt. Ja, der Traum von der Wildblumenwiese, es ist ein schöner Traum. Natürlich liebe auch ich Wildblumenwiesen. Aber auf einer kleinen Fläche im Stadtgarten sind sie eher schwierig zu realisieren, und für einen viel benutzten Sitzplatz sind sie sowieso komplett ungeeignet. Viel Platz ist da eh nicht, zumal allenthalben das Gartenfieber ausgebrochen ist und die Wünsche in den Himmel wachsen ebenso wie der Hochstamm-Applebaum, der mittendrin steht. Den alten Beizentisch und sechs Stühle brauchen wir aber schon auch. Zwölf Quadratmeter sind etwas knapp dafür, kleiner dürfte der Platz wirklich nicht sein. Der Rest ist für Gemüse und Blumen und Kräuter reserviert. Da haben wir mehr davon, und die Bienen und die Schmetterlinge freuen sich auch.

Klar, Gras kann schön sein, und mitunter ist es sogar sinnvoll, als Weide für einen Esel zum Beispiel. Und ein öffentlicher Rasen, auf dem die Kinder das Rad schlagen oder Fussball spielen, ein Rasen, auf dem man sein Badetuch ausbreiten kann, das ist wunderbar. Ich bin sehr für



grosszügige öffentliche Rasenflächen. Seit der Industrialisierung sehnt sich der urbane Mensch nach Grünflächen, und in dieser Zeit ist in England auch der klassische Rasen vor dem Haus erfunden worden. Die Frage ist nur, ob das Konzept heutzutage im kleinen Rahmen bei uns auch Sinn macht. Wenn genug Platz vorhanden ist und viele Kinder, Kaninchen, Zwergschafe und so weiter dort leben, o.k. Aber ein kleiner Ateliergarten, wo die Kinder eh auf dem grösseren Asphaltplatz nebendran spielen? Der Rasen wäre sogar für einen Purzelbaum zu klein gewesen.

Kies oder Holzschnipsel

Wir brauchen das Plätzchen, um dort gemütlich zu sitzen. Und dafür ist Rasen nun mal denkbar ungeeignet. Unter dem Tisch wird er braun, und dort, wo die Stühle stehen, klaffen Löcher. Dafür wuchert das Gras, durchsetzt von Winden und Blacken, die Ränder entlang struppig in die Beete

hinein. Wahrlich kein schöner Anblick. Also an die Spaten und weg damit! Statt einen leidigen kleinen Rasen mühsam aufzupäppeln, macht es mitunter mehr Sinn, ihn gleich zu entfernen. Nein, das ist keine grosse Sache, das ist in ein paar Stunden gemacht: mit einem scharfen Spaten die Grasnarbe abtragen und dann eine Geotextilfolie auf dem Platz verlegen. Die Folie rundherum gut feststecken ist wichtig. Und dann kommt ein hübscher Belag drauf. Grauer Kies sieht chic aus. Auch fein zerdepperte Tonscherben können schön sein. Pinienrinde oder Holzschnipsel eignen sich ebenfalls. Wichtig ist, das Material gut festzustampfen. Und fertig ist der Platz, der keine Pflege mehr braucht, der auch den Winter über hübsch aussieht und sogar noch gut begehbar ist, wenn das Gras längst ein matschiger Sumpf wäre.

Inzwischen ist unser neuer Platz fertig. Da ich weder Kieswannen vollschaufeln noch schwere Säcke mit Tonscherben schleppen mochte, habe

ich feine Holzschnipsel gewählt, wie sie für Spielplatzbeläge verwendet werden. Die sind im Nu draufgekippt. Und sie lassen sich leicht feststampfen und verkeilen sich ineinander, sodass sich das Material bald nicht mehr bewegt.

Die helle Farbe des unbehandelten Holzes wirkt freundlich und bildet einen schönen Kontrast zu den Pflanzen. Und das Wasser kann gut ablaufen, sodass der Platz auch bei jedem Wetter benutzt werden kann. Aber vor allem sieht der neue Belag gut aus, viel besser als das Gras vorher! Es ist nämlich so: Auch ein schöner Rasen ist ein denkbar schlechter Kontrast zu Stauden oder Gemüsebeeten. Grün in Grün, das wirkt nimmer. Viel besser kommen die Pflanzen zur Geltung, wenn sie vor einem helleren Grund wachsen. Und helle Böden lassen ja Flächen auch grösser wirken, und sie reflektieren mehr Licht, was im Winter nur von Vorteil ist für das sonnenentbehrende Gemüt.

Weintipp Von Philipp Schwander

Wieso Georgien?

Kürzlich bekam ich die einmalige Gelegenheit, mit einem lieben Freund Georgien zu besuchen. Er hatte dieses spannende Land in Vorderasien bereits mehrfach bereist. So gewann ich in kürzester Zeit einen grossartigen Einblick in diese uns weitgehend unbekannte Gegend.

Was viele nicht wissen: Georgien gilt als ältestes Weinbaugebiet der Welt, in dem nachweislich bereits seit über 7000 Jahren Wein kultiviert wird und der Rebe eine geradezu erstaunliche Bedeutung zukommt. Dass nach der Christianisierung im 4. Jahrhundert die ersten Kreuze aus Rebstöcken gefertigt wurden, ist ein schönes Beispiel für die Liebe der Georgier zum Wein.

Über 500 Traubensorten

Georgien, das östlich des Schwarzen Meeres liegt, hat etwa die Grösse von Bayern und nur viereinhalb Millionen Einwohner. Bis 1991 gehörte es zur Sowjetunion und lieferte dorthin auch drei Viertel der Weinernte. Nach der Unabhängigkeit folgte eine radikal westliche Ausrichtung unter Michail Saakaschwili, der viel zur Modernisierung beitrug, unvorsichtigerweise aber auf Konfrontationskurs mit Russland ging. 2006 kam es infolgedessen zum politisch motivierten Einfuhrverbot georgischer Weine.

Der Boykott stürzte den georgischen Weinbau in eine tiefe Krise, führte jedoch auch dazu, dass sich die Qualität wieder verbesserte, weil neue Märkte beliefert wurden. Leider ist nach Aufhebung des Embargos der alte Schlendrian wieder eingekehrt. Es schmerzt ausserordentlich zu sehen, auf welche Weise in Kachetien, der besten Weinregion Georgiens, Rebbaubetriebe abgesehen, zählt in erster Linie die Erntemenge, und nicht selten wird dem Wein sogar Wasser beigemischt, um die Rentabilität zu

Philipp Schwander

Der Weinkenner schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



erhöhen. Dabei hätte die Region - sie liegt eingebettet zwischen dem Grossen und Kleinen Kaukasus - ein riesiges Potenzial und ist auch touristisch ein Ereignis. Denn abgesehen von vermehrtem Hagel ist das mild-warme Klima ideal. Über 500 heimische Traubensorten, die teilweise noch gar nicht richtig erforscht sind, bieten zudem enorme Entwicklungsmöglichkeiten.

Während meines Besuchs verkostete ich sehr viele georgische Weine. Das Potenzial wird bedauerlicherweise nur in den seltensten Fällen ausgeschöpft. Typisch für das Land sind die sogenannten Amphorenweine. Sie werden wie seinerzeit in der Antike in grossen, bis zu acht Tonnen fassenden Tonkrügen vergoren, den sogenannten Kvevris. Wichtiges Merkmal ist die darin durchgeführte Vergärung an den Traubenschalen und Stielen. Nach diesem Prozess werden die in die Erde eingelassenen Amphoren aufgefüllt, verschlossen und der Wein bis im Frühjahr an den Schalen weitergelagert. Wird sauber gearbeitet, gewinnt dieser so eine natürliche Stabilität und wird extrem lang haltbar. Er besitzt zudem viel mehr Tannin als üblich und entwickelt einen ganz speziellen Charakter.

Ungewöhnliche Nuancen

Ein gutes Beispiel eines solchen Kvevri-Weines stammt vom deutschen Manager Burkhard Schuchmann, der sich in die Gegend verliebte und einen der bekanntesten Weinbetriebe aufbaute. Wie er mir mitteilte, fand er mehr durch Zufall nach dem russischen Boykott zu seinen Weinbergen. Dank eines hervorragenden Önologen produziert er einen der besten weissen Kvevri-Weine, gekeltert aus der seltenen lokalen Sorte Kisi. Er besitzt einen völlig eigenständigen, charaktervollen Geschmack, der aber, lässt man sich darauf ein, einen ungewöhnlichen Nuancenreichtum offenbart.

Vinoterra (Schuchmann Winery), Kisi, Kachetien 2006 à 26.60 Fr. bei www.russen-shop.ch.

Jetzt dampfen die Würste wieder

Die Metzgete-Saison steht vor der Tür. Was diese schweineische Tradition ausmacht, weiss der Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste.

Daniel Böniger

Die kalte Jahreszeit hat auch ihre Vorteile. So sitzt man wieder gern zu Hause in der warmen Stube und trinkt schweren Rotwein. Oder heisse Ovomaltine, wenn man zuvor durch schneebedeckte, von einer steifen Brise gestreichelte Hügel gewandert ist. Und früher, als es noch gar keine Kühlschränke gab, schätzte man die Kälte sowieso: Wollte man ein Schwein schlachten, verdarben die Fleischstücke, die das Tier hergibt, nicht schon nach ein paar Stunden. Dies die Erklärung dafür, wieso traditionelle Metzgeten im Winter stattfinden.

Präsent, aber nicht penetrant

Traditionelle Metzgeten? Wo gibts denn solche noch? Und wo schmecken Blut- und Leberwürste am besten? Empfehlenswerte Adressen werden unter Geniessern weitergereicht, als handle es sich um die richtigen Lottozahlen vom kommenden Wochenende. Kein Wunder, leben wir doch in einer Zeit, wo die meisten Metzger wohl eher den Namen «Fleischverarbeiter» verdienten.



Wichtig ist auch die «Munderotik»: Zürcher Blutwürste. Foto: Thomas Burla

Wer sich mit dem Thema befasst, stösst womöglich bald mal über den etwas kurios anmutenden Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL). Etwa neunzig Mitglieder aus allen Berufen und Altersklassen zählt die Vereinigung, darunter rund 40 Prozent Frauen; 1968 ging sie aus einer Studentenverbindung hervor - und bei den meisten Zusammenkünften werden Metzgeten unter die Lupe genommen: «Uns geht es dabei weniger um die Völlerei als um den Genuss», wie Präsident Peter Bolliger sagt.

Wie sich denn der Genuss bei einer Metzgete am ehesten einstellt, da hat man beim VBL ziemlich klare Vorstellungen, die durchaus auch für andere

Geniesser nachvollziehbar sind. Der Verein hat ein detailliertes Formular entwickelt, mit dem man Restaurants und ihr entsprechendes Angebot bewertet. Bei einer guten Blutwurst zählt etwa, dass sie prall auf den Tisch kommt und mit Schnüren statt Metallklammern verschlossen wird. Nach dem Anschneiden soll das Innere glänzen und keinesfalls auslaufen. Die Würzung schliesslich soll «wirstypisch sein, ein stark dominantes Gewürz ist aber der Harmonie abträglich».

Auch für Leberwurst gibts entsprechende Kriterien: Das Fleisch soll höchstens fünf bis zehn Prozent Leber enthalten, der entsprechende Geschmack soll «präsent, aber nicht penetrant» sein. Ob man der Spezialität, wie etwa in Bern und der Romandie üblich, Weinbeeren beifügt, ist indes Geschmackssache. Schliesslich spielt bei beiden Würsten die sogenannte «Munderotik» eine Rolle. Gemeint ist damit das wohlige Gefühl, wenn die Wurst den Gaumen berührt. Man merkt dem verwendeten Begriff an: Nicht alles ist beim VBL bierernst gemeint.

Ziemlich ernsthaft geht es aber dann zu und her, wenn einmal jährlich aufgrund der Restaurantbesuche der Metzgete-Betrieb des Jahres ausgezeichnet wird: Dieses Jahr ging der Preis, ein handgeschmiedetes Schild, an den Löwen im bernischen Bangerten; im Jahr zuvor an die Mühle Wunderklingen in Hallau SH. Doch sind dies bei weitem

nicht die einzigen Wirtshäuser, über die auf der Website des VBL berichtet wird - der Onlineauftritt ist eine Fundgrube für entsprechende Adressen.

Öhrli für die Erbsensuppe

Natürlich sind es nicht nur die Würste, die eine gelungene Metzgete ausmachen. Im Formular des VBL werden des Weiteren Noten für die Verarbeitung von Rippli, Schnörli, Öhrli und Schwänzli vergeben, mit denen man zum Beispiel eine Erbsensuppe aromatisieren kann. Auch der Service, die Atmosphäre und Beilagen wie Rösti, Zwiebelschwitze und Apfelmus werden bewertet. «Und teilweise gehen wir sogar bei den Aufzuchtbetrieben vorbei, um die Tierhaltung dort unter die Lupe zu nehmen», sagt der Präsident des VBL. Auch dafür existiert ein Bewertungsbogen, da sich respektvolle Aufzucht im Geschmack der Produkte niederschlägt.

Dieser geforderte Respekt vor den Tieren und nicht zuletzt der Gedanke, der einer jeden Metzgete zugrunde liege, dass man nämlich ein Tier möglichst restlos verwerten soll, hätten den VBL übrigens bisher vor Anfeindungen durch Fleischgegner bewahrt, sagt Bolliger. Und sollte sich dennoch jemand am schweineischen Treiben stören, bleibt die Gewissheit, dass im März die Metzgeten landauf, landab wieder vorbei sind.

www.vbl.org