

## Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

# Königin im Winter

Das Erfreulichste in diesen nebelverhangenen Wintertagen sind allemal die Christrosen. Während ich diese Zeilen schreibe, haben sie bei mir im Garten zwar erst Knospen gebildet, und auch *Helleborus praecox* hat noch keine einzige Blüte geöffnet. Aber das kann ja noch werden. Wie noch jeden Winter habe ich in der Ungeduld schon mal einige vorgetriebene Christrosen im Fachhandel gekauft. Zu vielversprechend leuchten ihre goldenen Staubgefässe, von zu reinem Weiss sind ihre perfekten Blüten, als dass ich da widerstehen könnte. Das Wunderbarste daran ist, dass sie monatelang halten. Tatsächlich bleiben die Blüten einfach stehen, bis der Frühling kommt, und die Narbe bleibt auch die ganze Zeit über fruchtbar. Dadurch erhöhen die Christrosen die Chance, überhaupt von den ersten Bienen, Hummeln und Faltern bestäubt zu werden.

### Aufgepasst im Topf

Und wenn die weissen Schönheiten bei mir auf dem Balkon dann im Frühling verblüht sind, kommen sie zu denjenigen aus früheren Jahren in den Garten. Ich habe bereits eine ganze Ecke mit Christrosen, die dann jedes Jahr wieder blühen, sowie etwas weiter unten eine nicht minder reich bestückte Ecke mit etwas später blühenden, vor allem rosaroten Lenzrosen (*Helleborus orientalis*), von denen ich mir in der winterlichen Ungeduld jeweils auch gern bereits blühende Stauden auf den Balkon hole. Das Interessante an *Helleborus*-Pflanzen im Garten ist übrigens, dass sie auf kalkhaltigen Böden gern auch hier und dort dann von selber auftauchen. Tatsächlich verteilen Schnecken und Ameisen ihre ölhaltigen Samen oft recht weit herum. Die jungen Pflänzchen erkennt man leicht an ihren glänzenden, ledrigen Blättchen - diese also dann im Frühsommer nicht jäten!

Aber vorerst stehen meine Christrosen in Gefässen auf dem Balkon, die Erde mit dicken Moospolstern gedeckt, das schützt sie vor allzu grosser Kälte und vor allem vor zu viel Wasserverlust. Christrosen blühen nämlich nur dann monatelang weiter, wenn sie nicht austrocknen. Draussen im Garten macht den Christrosen auch das kälteste Wetter nichts aus, aber im Topf muss man ein bisschen aufpassen, dass der Wurzelballen nicht für allzu lange Zeit komplett durchfriert. Wenn es sehr kalt wird, machen die Blüten von im Gewächshaus angetriebenen Pflanzen zu. Sie richten sich dann aber wieder auf, sobald die Temperatur



### In den dunkelsten Nächten zaubern Christrosen mit ihren schneeweissen Blüten neues Leben.

über null steigt. Und falls das Quecksilber plötzlich extrem tief sinken sollte, kann man sie immer noch für ein paar Tage an einen frostfreien Ort bringen. Beim Kauf von Christrosen achte ich darauf, dass Blätter und Blüten in einem angemessenen Verhältnis stehen. Zu sehr forcierte Pflanzen, die fast nur Blüten haben, gehen dann oft recht schnell ein. Um gut zu überleben, brauchen sie eben auch Blätter! Ausserdem ist ja das sattgrüne, ledrige Laub dekorativ und gehört unbedingt dazu.

Da sie sich oft schon um den kürzesten Tag herum öffnen, werden die Christrosen seit jeher als Königin der winterblühenden Stauden verehrt. In den dunkelsten Nächten des Jahres zaubern sie mit ihren schneeweissen

Blüten neues Leben. Darum sind sie das perfekte Symbol für Weihnachten. Besonders geheimnisvoll wirken ihre grossen, hellen Blüten in der Dämmerung oder dann im Dunkeln mit einer kleinen Laterne daneben.

Dass sie Kinder der Nacht sind, wusste ja schon Edouard Mörike, als er dichtete: «Die Schönste bist du, Kind des Mondes, nicht der Sonne...» Zu ihrem Namen kamen die Christrosen der Legende nach aber folgendermassen: Auf dem Weg nach Bethlehem trug einer der Hirten kein Geschenk bei sich. Weil er nichts besass und zur kalten Winterzeit auch keine Blumen fand, weinte er bitterlich. Es fielen Tränen auf die Erde, und aus ihnen entsprossen Blüten so schön wie Rosen. Glückselig überbrachte der Hirte die «Christ-Rose» als Geschenk dem Jesuskind.

Aber auch die Hexen wussten die Christrosen seit je zu schätzen. Sie stellten aus ihrer giftigen Wurzel diverse Medikamente her, und ausserdem glaubten sie, dass ein Pulver aus Nieswurz einen unsichtbar machen

würde. Tatsächlich sind die Christrosen wie die meisten Hahnenfussgewächse giftig, wobei das Gift vor allem in den schwarzen Wurzeln enthalten ist. Für Kinder und Haustiere stellen sie darum kaum eine Gefahr dar, wenn sie nicht gerade ausgebuddelt und angeknabbert werden.

### Kopf hoch am Tisch

Für weihnächtliche Tischdekorationen sind übrigens auch einzelne Christrosenblüten sehr schön. Ihre Blüten halten in Gestecken am längsten, wenn sie schon fast verblüht gepflückt werden; dann haben sie oft einen grünlichen Schimmer. Frisch aufgeblüht, welken sie leider rasch.

Es gibt jedoch einen Trick, um ihr Leben ein wenig zu verlängern: Mit einer Nadel den Stiel anstechen, so lassen sie die Köpfe am Weihnachtsabend nicht hängen.

[www.sabinesgarten.ch](http://www.sabinesgarten.ch)

Aktuelle Gartentipps auf Twitter: @sabinereber

## Mit Bloderchäs das Wesen der Schweiz erklären

Der Journalist Paul Imhof widmet sich im dritten Band des «kulinarischen Erbes der Schweiz» den Spezialitäten aus der Ostschweiz.

Daniel Böniger

«Ich bin doch nicht das kulinarische Gewissen der Schweiz», sagt Paul Imhof im Laufe des Gesprächs. Es dreht sich gerade um die Frage, weshalb er für seine Texte über historische Spezialitäten die literarische Form der «Miniaturen» gewählt hat. Der Journalist meint, dass er sich damit vom reinen Lexikonstil befreien wollte. Und dass er weder Endgültigkeits- noch Vollständigkeitsansprüche hege.

Imhof, ehemaliger TA-Redaktor und noch immer Kolumnist dieser Zeitung, arbeitet seit einigen Jahren daran, die rund 400 Einträge des elektronisch erfassten Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz - ein Projekt des Bundes und der Kantone, bei dem er ebenfalls mitgearbeitet hat - mit eigenem Wissen und eigenen Recherchen anzureichern. Daraus entstanden sind bisher zwei Bände mit der Zentralschweiz und dem Mittelland als Thema; nun ist der dritte Band erschienen, in dem die beiden Appenzell, St. Gallen, Thurgau und Schaffhausen im Zentrum stehen. Doch so auf-

geräumt das alles klingt: «Lebensmittel sind meistens älter als politische Grenzen», sagt Imhof.

Was er meint, illustriert er am Beispiel des Sur- und Bloderchäs: In seinem Buch hat Imhof das Milchprodukt dem Kanton St. Gallen zugeschlagen, weil es nur noch im Toggenburg und einigen Gemeinden des St. Galler Rheintals sowie in Liechtenstein hergestellt wird. Doch handelt es sich dabei um eine Art Urkäse, der vermutlich schon in der Jungsteinzeit hergestellt wurde. Und den auch die Kelten und vor ihnen wohl schon die Römer in der ganzen heutigen Schweiz produzierten: «Wertvollstes Milchprodukt war früher die Butter, die man für teures Geld verkaufte», so der Journalist. «Übrig blieb einzig die Molke, die man im Sinne einer vollständigen Resteverwertung trinken konnte oder ins Badewasser giessen.» Oder man machte eben den genannten Käse draus, bei dem die Milch nicht wie meist üblich durch die Zugabe von Lab gerinnt, sondern durch Säure.

### Heimweh aus dem Streuer

Um ins «Erbe» aufgenommen zu werden, muss ein Produkt mindestens vierzig Jahre alt, also von einer Generation auf die nächste übertragen worden sein, und es muss heute noch hergestellt werden. Imhof wäre nicht Imhof, wenn er für seine Miniatur über den Bloderchäs nicht einen entsprechenden Käser be-

sucht und seine Eindrücke in den Text eingefügt hätte. Und natürlich schreibt der Kollege, wie man den Käse zu geniessen pflegt: unter anderem geraffelt über Ribelmals oder gratiniert auf einem Auflauf.

Mit gleicher Hingabe und mit viel Detailkenntnis hat Paul Imhof sich auch den anderen rund sechzig Produkten aus der Ostschweiz gewidmet. Unter anderem dem Moschtbröckli, «das den Status einer reinen Appenzeller Spezialität mengenmässig längst überschritten hat.» Oder neueren Produkten wie der Streuwürze Aromat (einem «klassischen Heimwegeschmack»). Übrigens eines der wenigen Lebensmittel im Buch, für das sich ein genaues Erfindungsdatum bestimmen lässt: «Sehr oft habe ich nach der ersten schriftlichen Erwähnung kategorisiert.» Fündig geworden ist er dabei häufig in den Aufzeichnungen des Klosters St. Gallen und in alten Kochbüchern.

Imhofs «Kulinarisches Erbe», in dem sich auffallend viele Getränke, Konditorei- und Wurstprodukte finden, kann man zwar als Nachschlagewerk betrachten (und wirklich gut gebrauchen); doch liest es sich der praxisnahen, angenehmen portionierten Texte wegen eben doch um Längen angenehmer als ein reines Lexikon. Und tatsächlich spürt man während der Lektüre, dass nicht nur politischer Wille, sondern auch Spezialitäten wie das Püürli («entscheidend ist

der hohe Wasseranteil»), der Fleischkäse («in der Romandie eher als in Büchsen gepresstes Militärfutter bekannt») oder die berühmte St. Galler Bratwurst unser Land zusammenkitten. Und aus diesem Grund darf man jetzt schon gespannt sein auf die beiden letzten Bände, die sich mit der italienischen und der französischen Schweiz beschäftigen.

### Begehrtes Erbgut

Mit einem Lächeln erzählt Paul Imhof, dass beim Herausgeber, dem Zürcher Echtzeit-Verlag, schon mehr als einmal ältere Damen aus der Ostschweiz nachgefragt hätten, wann denn endlich der dritte Band des «kulinarischen Erbes» erscheine. Und so wird man den Verdacht nicht los, dass der Journalist eben doch bereits ein bisschen das kulinarische Gewissen unseres Landes geworden ist.

[www.kulinarischeserbe.ch](http://www.kulinarischeserbe.ch)



**Paul Imhof**  
Das kulinarische Erbe der Schweiz, Band 3.

Echtzeit, Zürich 2014.  
224 Seiten, ca. 29 Fr.

### Weintipp

## Festtagswein aus der Maremma

Die Maremma, ein Küstenstreifen in der Toskana, ist heute ein bei Touristen wie Weinfreunden äusserst beliebtes Gebiet. Wenige wissen jedoch, dass der zwischen Livorno und Grosseto liegende Bereich bis in die 1930er-Jahre ein Sumpfgebiet war. Bereits unter den Habsburgern wurden Entwässerungskanäle gegraben, aber erst vor dem Zweiten Weltkrieg erfolgte die endgültige Trockenlegung und Urbarmachung.

Bekanntheit erlangte die Gegend mit so berühmten Gewächsen wie Sassaia oder Ornellaia. Beide stammen aus Bolgheri, einem Ortsteil der Gemeinde Castagneto Carducci, der ausgezeichnete Voraussetzungen für die Erzeugung hochwertiger Weine bietet. Wichtig zu wissen ist, dass es zahlreiche Gebiete in der Maremma gibt, die über fruchtbare Schwemmlandböden verfügen, die jedoch alles andere als geeignet sind für den Anbau von Reben. Dort resultieren nämlich häufig dickliche, vordergründige Weine.

Nicht weit von Bolgheri, ebenfalls in einer der besten Regionen der Maremma, liegt das Städtchen Suvereto, in dessen Umgebung sich die kleine, aber feine Domäne Tua Rita befindet. Sie sorgte seinerzeit weltweit für Furore, weil sie mit dem legendären Redigaffi - dem besten Wein des Hauses - als erste italienische Kellerei 100 von 100 möglichen Punkten bei Robert Parker erhielt.

### Radikale Selektion

Höchst erfreulich ist, dass der Patron Stefano Frascolla trotz weltweiter Erfolge das Gegenteil eines eingebildeten Renommierproduzenten ist. Wer je die Gelegenheit hatte, sein Weingut zu besuchen, wird überwältigt sein von der Gastfreundschaft und der unprätentiösen Art, mit der er die Weine vorstellt. Neben den hochwertigen Böden zeichnet sich das Weingut dadurch aus, dass der Inhaber ein Verfechter einer gera-

### Philipp Schwander

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



dezu radikalen Selektion ist. Tatsächlich praktiziert Tua Rita als wahrscheinlich einziges Weingut Italiens eine vierfache Kontrolle der Trauben, um sicherzustellen, dass wirklich nur allerbeste Qualität verarbeitet wird. Bereits bei der Lese werden nur die gesündesten und reifsten Trauben geerntet. Im Anschluss daran werden sie mittels zweier hintereinandergeschalteter Sortiermaschinen nochmals geprüft, und schliesslich erfolgt eine zusätzliche Endkontrolle von Hand, bevor die Trauben in den Gärtank gelangen!

Der beste Wein des Hauses ist benannt nach einem kleinen Bach, der das Weingut quert. Er besitzt den lautmalenden Namen Redigaffi und ist Namensgeber für einen Wein, der zu 100 Prozent aus Merlot besteht. Wie nur wenige italienische Gewächse verfügt er über eine hervorragende Lagerfähigkeit und entwickelt sich mit zunehmender Flaschenreife ganz erstaunlich. Der füllige, dichte 2010er präsentiert sich trotz seiner Jugend bereits erfreulich zugänglich. Es ist ohne Zweifel ein grosser Wein, der auf ideale Weise die festliche Tafel begleitet!

Redigaffi, Tua Rita 2010 à Fr. 150.10,  
Weinhandlung Wermuth, Zürich;  
[www.wermuth.ch](http://www.wermuth.ch), Tel. 044 262 07 08,  
[info@wermuth.ch](mailto:info@wermuth.ch)

## Musiker Gravenhurst gestorben

Mit sehnsüchtiger Stimme und flockigem Folk machte er sich einen Namen, nun ist der britische Musiker Nick Talbot alias Gravenhurst mit 37 Jahren überraschend gestorben. Das berichtet sein Label Warp. Über die Todesursache wurde bislang nichts bekannt. Zuletzt veröffentlichte Gravenhurst das Album «The Ghost in Daylight» (2012), er schrieb Filmsoundtracks und schuf insgesamt ein musikalisches Werk voll fragiler Gefühle und zarter Sounds. (blu)