

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Der Liliputbalkon

Angenommen, im Jahr 2015 wacht Dr. Lemuel Gulliver nicht auf einer fernen Insel auf, sondern er strandet auf einem zeitgenössischen Stadtbalkon. Was er dort fände, erstaunte ihn nicht weniger als seinerzeit die winzigen Menschen auf der Insel Liliput: Er sähe Zwerggemüse in allen Varianten, die dicht gedrängt wachsen, gerade mal faustgrosse Salate, perfekt geeignet für den Einpersonenhaushalt, veredelte Tomaten und Gurken, die in einem kleinen Topf am Geländer Platz finden, Zucchini, die nicht mehr in alle Richtungen draufloswuchern, und kleine Rüebli, die im Balkonkistli gedeihen.

Nachdem nun viele Jahrzehnte lang «grösser ist besser» galt, haben wir in den letzten Jahren zumindest in der Pflanzenzucht die Umkehrung erlebt, und beim Gemüse ist es inzwischen schon fast selbstverständlich, dass wir die meisten Sorten auch in Zwergform für den Balkon bekommen können. Mit Sicherheit werden uns die Züchter auch im neuen Jahr mit neuem Naschgemüse verlocken, auf dass der Traum von der Selbstversorgung auf dem eigenen Stadtbalkon ein Stückchen näherrücke.

Wahre Hochleistungsgewächse

Die grossen Neuheiten aber werden sich im neuen Jahr beim Zwergobst finden. Hier hat der Liliputtrend gerade mal erst richtig begonnen. Die meisten Leute wissen ja noch nicht einmal, dass sie Obstbäume auf ihrem Balkon ziehen können, geschweige denn denken sie daran, Himbeeren oder gar Brombeeren in Kistchen zu pflanzen.

In den letzten Jahren konnte ich einige der neuen Züchtungen schon ausprobieren, und ich war - gelinde gesagt - hingerissen. Was an den kompakten Beerenpflanzen besonders erstaunt, ist das intensive Aroma, aber auch die Menge der Früchte. Es sind wahre Hochleistungsgewächse, und von einigen Herbsthimbeeren konnten wir diesen Winter bis Weihnachten (!) immer noch jede Woche eine kleine Handvoll reifer Beeren ernten. Ich hätte es selber nicht geglaubt, wenn mir jemand vor vier, fünf Jahren so etwas erzählt hätte.

Inzwischen warten englische Züchter mit Himbeerpflanzen auf, deren Ruten gerade noch 30 Zentimeter hoch werden! Sie lassen sich in Hängekörben oder Balkonkistchen kultivieren und sollen Früchte tragen



Die Pflanzen sind nicht nur robuster und kleiner, sondern heben zugleich das typische Aroma hervor.

- so gross und süss wie herkömmliche Himbeeren, wenn nicht sogar noch süssere. Ich bin gespannt, diese Neuheit, die einen enormen züchterischen Durchbruch darstellt, selber auszuprobieren.

Aber vor allem wird sich Herr Gulliver im Jahr 2015 wundern über die kleinen Fruchtbäume, die landauf, landab in Töpfen gedeihen. Er wird Pfirsichbäumchen sehen, die ihm gerade mal bis zu den Knien reichen, über und über behangen mit Früchten - so gross, wie er sie aus seinem bisherigen Leben kennt. Er wird

Kirschen sehen, klein wie Erbsen, die an winzigen Bäumchen wachsen, und schmalste Apfelsäulen, nur aus einem Stamm von 1 Meter Höhe bestehend, an denen dutzendweise die prallsten, süssesten Äpfel reifen. Er wird Aprikosen sehen und Pflaumen, die im Topf auf dem Stadtbalkon reifen.

Das Beste an dieser Geschichte ist, wie gesagt: Ich habe sie nicht erfunden. Ausser den 30-Zentimeter-Himbeeren konnte ich die genannten Liliput-Obstpflanzen alle selber schon probieren. Und ich bin begeistert. Dass wir auch auf engstem Raum nicht auf eigenes Obst und auf süsse Beeren direkt vom Balkon verzichten müssen, ist den Züchtern hoch anzurechnen. Noch höher ist ihnen anzurechnen, dass sie die Pflanzen nicht nur kleiner und robuster machen, sondern zugleich das intensive, sortentypische Aroma

hervorheben. Die Quadratur des züchterischen Kreises, sozusagen. Chapeau!

Richtige Züchtungen kaufen

Und wo kauft man die Liliputpflanzen? Die Äpfelchen sind von Lubera (www.lubera.com), insbesondere die Sorten Malini und Maloni eignen sich für die Kultur im Topf auf dem Balkon. Kleine Himbeeren sowie Brombeeren, die an diesjährigen Ruten reifen und daher viel weniger Platz brauchen, sind von verschiedenen Züchtern erhältlich, zum Beispiel von Häberli. Wichtig ist, tatsächlich, kleine Züchtungen einzukaufen, nicht etwa herkömmliche, die klein zurechtgestutzt wurden und manchmal zu Dumpingpreisen angeboten werden. Sowieso sollte man Pflanzen im Fachhandel erstehen und nicht die erstbesten billigsten Bäumchen nehmen, die bald schon zu gross werden, falls sie nicht vorher eingehen.

Birnenhonig - moderne Spezialität aus alter Zeit

Seit Jahrhunderten werden in der Innerschweiz mit eingekochtem Birnenmost Lebkuchen gesüsst oder Brote gestrichen. Nun wird der «Birähung» neu entdeckt.

Thomas Zemp
Stans NW

Fruchtig und leicht säuerlich riecht es im weiss gekachelten Raum. Der Duft steigt aus einem grossen Bottich, der nicht einmal mehr zu einem Drittel gefüllt ist mit einer dunkelbraun glänzenden, zähflüssigen Masse. Seit über 30 Stunden rührt darin ein selbst gebastelter Propeller, der über einen Elektromotor betrieben wird. Zu Beginn war der Bottich noch voll mit frisch gepresstem Birnensaft. Bauer Toni Odermatt hat sogar etwas von der Flüssigkeit nachgeschüttet, nachdem ein erster Teil davon verdampft war.

Nach 36 Stunden kochen bei 86 Grad Hitze wird der Stanser Landwirt aus den etwa 250 Liter Birnenmost knapp 40 Kilogramm Birnenhonig in Gläser abfüllen können. In dieser Konzentration hält sich der Dicksaft ohne irgendwelche künstlichen Konservierungsmittel über Jahre, sogar über Jahrzehnte. Dabei hat er den Charakter eines guten Weins: Er reift über die Jahre und wird feiner. Sagen Leute, die schon 30-jährigen Birnenhonig probieren durften.

Birnenhonig ist ein urtypisches Produkt aus der Innerschweiz und hat mit

dem landesweit bekannten Birnel, den die Gebrüder Brunner in Steinmaur ZH herstellen, vor allem eines gemeinsam: Birnen als Ausgangsprodukt. Birnel wird jedoch in einem industriellen Verfahren hergestellt, Zentrifuge und Vakuumaschine beschleunigen die Herstellung um ein Vielfaches, gleichzeitig entzieht die grosse Anlage dem Dicksaft ein Teil der Säure. 150 Tonnen Birnel verlassen pro Jahr die Mosterei. Abnehmer sind Grossverteilern, Bioläden, Reformhäuser und Bäckereien, aber auch die Schweizerische Winterhilfe.

Nach Machart der Mutter

Die Tradition des Birneneinkochens hat die Mutter von Toni Odermatt auf den Hof Meierskählen mitgebracht. Der Betrieb liegt an der Flanke des Stanserhorns, von dort aus hat man eine perfekte Aussicht auf die Gegend, in der Marlies Odermatt aufgewachsen ist. Sie stammt von einem Bauernhof in Beckenried NW, mit Sicht auf den Vierwaldstättersee. Aus den Äpfeln und Birnen von Hochstammabäumen machte ihre Familie auf der eigenen Pressanlage Most. Ein Teil des Birnenmosts verkochten sie zu Birnenhonig. Diesen aber stellte man damals nur zum Eigengebrauch her.

Toni Odermatt hat den Hof 2003 von seinem Vater, der in Stans «Chälä»-Toni genannt wird, übernommen und sich unterdessen über die Innerschweiz hinaus einen Namen gemacht - für Geissenkäse, etwa seine «Chälä-Rugeli». Er erhöhte die Produktion des Birnenhonigs und begann, die fruchtige Delikatesse an seinen Marktständen zu verkaufen und

seine Händler wie etwa Tritt Käse in der Zürcher Markthalle damit zu beliefern. Die Herstellung des Birnenhonigs lohnt sich für Odermatt: Er verdient damit mehr, als wenn er das Obst bloss vermösten würde. Um den Most einzukochen, verwendet der Bauer heute ein altes Käsekessi, das er aufs Grad genau heizen kann und 220 Liter fasst. Die Birnen stammen immer noch vom mütterlichen Hof in Beckenried - dort stehen gut zwei Dutzend Bäume der Sorten Schweizer Wasserbirnen, Knollenbirnen und Rotbärtler Birnen.

Birnenhonig sollen schon die alten Römer gekannt haben, schreibt Paul Imhof in seinem «Kulinarischen Erbe der Schweiz». Laut Imhof haben hierzulande bis Mitte des 19. Jahrhunderts spezialisierte Händler davon leben können. Denn bevor der Rübenzucker aufkam, war Birnenhonig ein wichtiges Süssmit-

Rezept Toggenburger Gitzi nach Martin Real

150 g Birnenhonig (ersatzweise Birnel)
2 EL Quendel (Bergthymian)
1 EL Kubebenpfeffer, gestossen
1 Knoblauchzehe, gerieben
3 EL getrocknete Berberitzen
6 EL Olivenöl
etwas Salz
ca. 800 g Toggenburger Gitzikeule
1 EL Fenchelsamen

Zubereitung:

Den Birnenhonig am Vortag mit Quendel, Kubebenpfeffer, Knoblauch, Berberitzen, 4 EL Olivenöl und wenig Salz mischen.

Ungekühlt über Nacht aufbewahren. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen (ohne Umluft). Die Gitzikeule mit Salz, Fenchelsamen und 2 EL Olivenöl kräftig einreiben und ca. 30 Minuten in einer feuerfesten Form im Backofen braten. Dann die Hitze auf 130 Grad reduzieren und die Gitzikeule mit der Birnenhonigmischung rundum lackieren; weitere 30 Minuten langsam garen. Zweimal nachlackieren. Dazu passt gratinierter Fenchel.

Aus «Das kulinarische Erbe der Alpen: Das Kochbuch» von Dominik Flammer und Sylvan Müller, erschienen 2013 im AT-Verlag.



Alles Flaschen

Angetrocknet, glasklar & gesund dazu

Islerberger Cuvée Noir 2013 (Bio), R. & K. Lenz, AOC Thurgau

Was gibt es doch für Vorurteile: Manchen sind Pinots noirs zu leicht, andere finden, dass Bioweine kaum zu geniessen sind. Behauptet wird auch, dass Abfüllungen aus angetrockneten Trauben, wie es etwa beim Amarone gemacht wird, zu klebrig werden. Oder dass Säfte aus der Deutschschweiz per se nichts taugen. Lassen wir mal offen, ob einiges davon manchmal zutrifft - dass es nicht so sein muss, beweist dieser Rote vom Weingut Lenz. Verwendet werden zweierlei Burgunderklone (darum der Begriff «Cuvée») aus einer Parzelle an der thurgauisch-zürcherischen Grenze. Die Beeren werden fünf Tage angetrocknet und ohne Abbeeren eingemaischt. Vor der Abfüllung kommt der Wein zehn Monate lang in französische Barriques. Das Resultat: ein aromatisch präziser, zugleich komplexer Tropfen, der an Kirsche, Zwetschge, Zigarrenkiste und Gewürze erinnert; der weder klebrig, grün noch holzig wirkt. Und Vorurteile ausmerzen kann. (boe)

www.bauraulacvins.ch, 75 cl, ca. 26 Fr.

LDV 1888 - L'Eau de Vodka Classic, 40% vol.

So dürfte sich der Kuss einer wohlwollenden russischen Agentin anfühlen! Ein Schluck dieser mit Quellwasser aus der Bergsturzregion Goldau/Lauerz verfeinerten Spirituose ist angenehm weich im Abgang - und das selbst bei Zimmertemperatur. Vergessen Sie also all die unangenehmen Assoziationen, die Ihr Hirn sonst zwischen Schnaps und Entfrostungsmittel macht - ein qualitativ hochstehender Wodka wie dieser hat mit einem Standardprodukt aus dem Supermarkt etwa so viel gemeinsam wie Dom Pérignon mit Lychee-Schaumwein. Sollten Sie L'Eau de Vodka trotz all dieser Lobpreisungen aber nicht pur trinken wollen, geben Sie es in eine Kupferfasse mit frischem Ingwer, Limonenviertel, Crushed Ice und Angostura, ehe Sie ein wenig vom Kerngehäuse einer Gurke in die Mischung schaben. Umrühren, die Tasse mit Ginger Ale aufgiessen, und dann «Nastrovje!» (ak)

www.zraggen.ch, 70 cl, ca. 39 Fr.

Sanddornsirup von Sanbro

Fiebergrippe? Ein Fremdwort, wenn Sie dem Sanddornsirup der Firma Sanbro im bündnerischen Trans vertrauen. Dort verarbeitet das Ehepaar Hartmann seit Jahrzehnten die Beeren zu Säften; geerntet wird mit Eseln. In der kalten Jahreszeit ganz einfach den leicht säuerlichen Sirup mit Wasser verdünnen oder ihn aufs Müesli träufeln. Mit drei Flaschen kommt man locker durch die Wintersaison. Und was übrig bleibt, wird verkocht: Der Rüebli- oder Kürbissuppe verleiht der Sanddornsirup einen fruchtigen Pfiff (erst zuletzt dazugeben!). Lecker ist auch ein Sorbet; dafür 1 Portion Sirup mit 4 Portionen Wasser einfrieren. Sanddorn enthält übrigens 20-mal mehr Vitamin C als Orangensaft und dazu das wichtige Vitamin B12 - eine Substanz, die sonst in pflanzlichen Nährstoffen nicht vorkommt. Dies macht den Saft zum König unter den Fruchtsäften. (cs)