

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

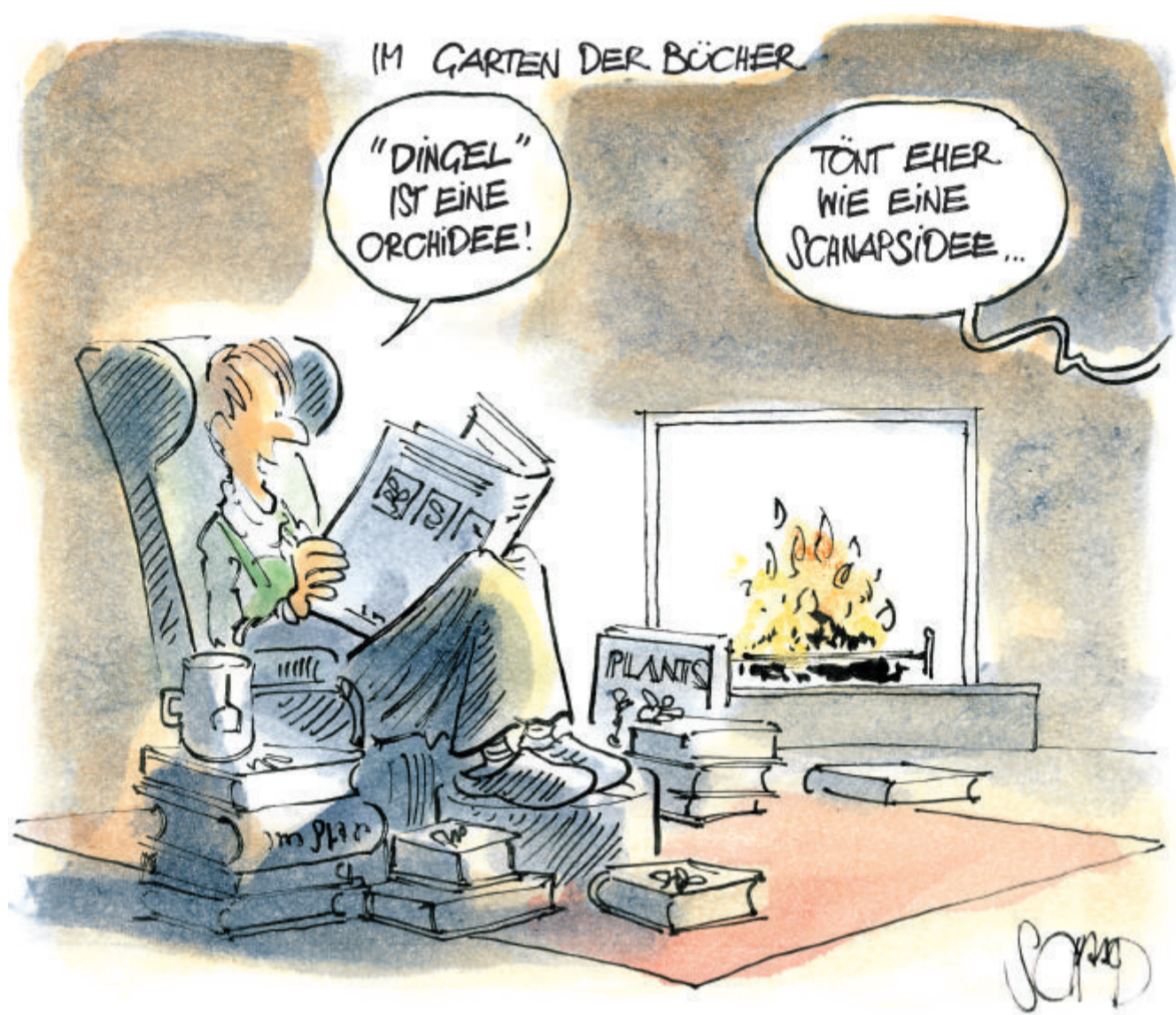
Dingel und der Orchideen-Trend

«Mückenhandwurz». Ich blättere zurück, halte inne. Manchmal passiert es mir, dass ich über den Namen einer Pflanze stolpere. Neulich, als ich in dem alten Schmöcker «Blumen im Jura» von Philippe Robert stöberte, blieb mein Blick im Index hängen bei ebendiesem Mückenhandwurz, Seite 82. Ich hatte nicht den Hauch von Ahnung, worum es sich bei dem Mückenhandwurz handeln könnte. Natürlich kenne ich viele Pflanzennamen und viele Gemüsesorten. Aber insgeheim freue ich mich, wenn eine mir bis dato unbekannte Überraschung auftaucht. Ich habe dann bei Philippe Robert weitergeblättert und mich in meinem Banausentum gesuht. Was bitte ist eine Schmerzwurz? Ein Blutauge? Und ein Dingel?! Keine Ahnung. Ich blättere und blättere und staune über die Vielfalt der im Jura heimischen Pflanzen und versuche, die eine oder andere Wissenslücke zu schliessen. Dazu sind die langen Winterabende schliesslich da! So habe ich mir seinerzeit in Irland den Grossteil meines Gartenwissens beigebracht, beim Lesen in Botanikbüchern und Pflanzenenzyklopädien. Google und Wikipedia sind schon recht, und manchmal bin ich froh, einen lateinischen Namen kurz überprüfen zu können. Aber die Qualität des Lernens ist eine andere, wenn man einen Stapel Bücher vor sich liegen hat, wenn man vor- und zurückblättert, den Geruch des alten Papiers und der Druckerfarbe in der Nase, und sich langsam eine um die andere Pflanze einprägt.

Die Mückenhandwurz also, das ist eine kleine Orchidee mit purpurfarbenen bis weissen Blüten und angenehmem Duft, auf Lateinisch *Gymnadenia conopsea*. Die einzelnen Blüten tragen einen gebogenen Sporn, der ihnen ein mückenartiges Aussehen verleiht. Als ich das Bild vor mir habe, erkenne ich sie als Händelwurz. Ja, diese hübschen kleinen Orchideen habe ich auch schon ab und zu gesehen in wilden Wiesen oder am Rand einer Waldlichtung, sie sind nicht allzu selten.

Nicht anfassen!

Einen Dingel hingegen habe ich noch nie gefunden, geschweige denn von seiner Existenz überhaupt gehört. Ich habe mir aber vorgenommen, im neuen Jahr nach ihm Ausschau zu halten. Ich lerne, dass der Dingel (*Limodorum abortivum*) eine äusserst seltene Orchidee ist. Sie kommt an kalkhaltigen trockenen Hängen vor, in sonnigen Föhrenwäldern und auf kargen Weinbergen. In meinem Gärtchen im Rebberg am Bielersee habe ich



ja schon Bocksriemenzungen, und der Dingel, der mit bis zu 75 Zentimeter Höhe recht gross wird für eine Orchidee und in enger Symbiose mit einem Pilz lebt, könnte an diesem Standort theoretisch auch vorkommen. Ich bin mal gespannt. Und falls er auftauchen sollte, weiss ich Bescheid und habe dann auch den lateinischen Namen parat, um ihn in die Liste der Funde seltener Pflanzen einzutragen.

Und was ist mit der Schmerzwurz? Die heisst auf Lateinisch *Tamus communis* und ist eine Art Liane, aus der Familie der Yamswurzelgewächse, die sich vor Urzeiten in unsere Breitengrade verirrt hat und deren stärkehaltiges Rhizom auch essbar ist. Das Blutauge seinerseits (*Comarum palustre*) ist ein kleines Rosengewächs, das sich auf torfigem, feuchtem Boden wohlfühlt. Und das Waldvöglein ist eine Orchidee,

eine sehr hübsche sogar. Ihr lateinischer Name lautet *Cephalanthera*. In unseren Wäldern kommen laut Philippe Robert das weisse oder breitblättrige, das rote sowie das schmalblättrige Waldvöglein vor. Leider habe ich noch keines davon je gesehen. Überhaupt stelle ich fest, dass meine Wissenslücken vor allem wilde Orchideen betreffen. Ausser mit den Bocksriemenzungen (*Himanoglossum hircinum*) habe ich damit tatsächlich kaum Erfahrung.

Das sollte sich im neuen Jahr ändern, zumal nun diverse winterharte Orchideensorten in den Schweizer Gartenfachhandel kommen. Insbesondere von den Frauenschuh-Orchideen kommt dann Ende April ein grösseres Sortiment von schönen, kräftigen Pflanzen in die heimischen Gärten. Patrik Schlüssel von Green Pflanzen-

handel in Zürich hat mir versichert, dass sie ausschliesslich aus gärtnerischem Kulturmaterial vermehrt werden und dass alle Pflanzen mit Cites-Zertifikat (Artenschutzabkommen) in den Handel kommen.

Also spricht nichts dagegen, ein paar dieser heimischen Orchideensorten mal selber im Garten auszuprobieren und erste Erfahrungen zu sammeln. Vor allem aber werde ich bei meinen Streifzügen durch die Gegend nun die Augen offen halten nach Mückenhandwurz, Dingel und Waldvöglein. Und falls ich fündig werden sollte, gilt: nur schauen und bewundern, und nicht anfassen. Alle wilden Orchideen sind geschützt, und es ist absolut verboten, auch nur ein winziges Stückchen davon mitzunehmen.

www.sabinesgarten.ch

Basel verliert wichtige Kunstsammlung

Die Kunstsammlung Staechelin, von der 18 hochkarätige Werke seit 2002 bis vor kurzem im Kunstmuseum Basel zu sehen waren, hat ihren Leihvertrag mit dem Museum gekündigt. Das Museum wird derzeit saniert, ist seit vergangener Woche geschlossen und soll 2016 wieder geöffnet werden. Ruedi Staechelin vom Staechelin Family Trust bestätigte einen Bericht der «Basler Zeitung». Er begründete die Kündigung mit dem Umgang des Präsidialdepartements mit den Leihgebern. Wegen der Sanierung kann die Sammlung nicht gezeigt werden, weshalb der Leihvertrag hätte aufgelöst werden müssen. Verhandlungen mit anderen Museen über die Zukunft der Sammlung seien im Gang.

Staechelin bestätigte zugleich, das Bild «Nafea fa ipoipo» von Paul Gauguin verkauft zu haben. Der Verkauf, der erst im Januar 2016 vollzogen wird, diene der Diversifizierung des Vermögens des Trusts, der zu 90 Prozent in Kunst angelegt sei. Käufer und Kaufsumme gab er nicht bekannt. Das Bild wird aber noch in der grossen Gauguin-Ausstellung in der Fondation Beyeler gezeigt, die ab Sonntag für das Publikum offen ist. Das Basler Präsidialdepartement bedauerte den Verkauf und die Kündigung des Leihvertrags. Regierungspräsident Guy Morin nannte den Verlust «schmerzlich, aber verkraftbar». (SDA/TA)

Die Angst der Neunender

Mit runden Geburtstagen hat mancher seine Probleme. Zwei US-Forscher haben dies genauer untersucht. Das Ergebnis: mehr Freitode, mehr Seitensprünge.

Peter Ackermann

Es sei nur ein Buch für den Kaffeetisch. Eins mit Fotos. Keine Biografie, sagte Cindy Crawford unlängst in einem Interview. Herausgegeben wird der Schmöcker des ehemaligen Supermodells im Herbst, «bevor ich 50 werde. Es ist also eine Art und Weise, die 50 zu feiern, anstatt sie zu fürchten.»

Runde Geburtstage werfen ihre Schatten voraus. Sie verleiten zu Selbstbefragungen und zu Standortbestimmungen, führen in Krisen, aber auch zu neuem Tatendrang. Etwa in Form eines Buchs. Das ganze letzte Jahr einer Dekade ist für viele Menschen schicksalhaft und schwierig - nicht erst der Sekundensprung ins Jubiläumjahr.

Menschen im Alter von 29, 39, 49 und 59 grübelten stärker als in anderen Abschnitten ihres Lebens, berichten zwei US-amerikanische Forscher in den «Proceedings» der US-Nationalen Akademie der Wissenschaften. Wenn sie ihre Studienteilnehmer aufforderten, an den

kommenden runden Geburtstag zu denken, wurden diese sorgenvoller, suchten nach Antworten auf die Frage nach dem Sinn ihres Lebens und den sich daraus ergebenden Konsequenzen: Müsste man sich vom Partner trennen oder ihm vergeben, Kinder zeugen, dem materiellen Wohlstand weniger Gewicht beimessen und dafür auf mehr Wohlfahrt und Zeit mit der Familie setzen? Ernsthafte Fragen, aus denen existenzielle Nöte entstehen können. Gemäss dem Selbstmordregister der Vereinigten Staaten bringen sich die sogenannten Neunender überdurchschnittlich häufig um.

Schnellere Marathonläufer

Wer am Ende eines Lebenskapitels stehe, neige zu radikalerem Denken und Handeln, sagen die beiden Studienleiter Adam Alter von der New York University und Hal Hershfield von der University of California in Los Angeles. Was bisher versäumt wurde, muss noch im alten Jahrzehnt angegangen werden, damit das nächste Kapitel nicht von einer Person bestritten wird, mit der man sich nicht mehr richtig identifizieren kann.

Die beiden Forscher werteten weitere Datenbanken aus. Und fanden auf einer Seitensprungplattform mit acht Millionen registrierten Männern überdurchschnittlich viele Neunender. Ihre Zahl stieg gegenüber den anderen Fremdgängern um bis zu 18 Prozent. Eine Aus-

nahme bildeten die 33-Jährigen, sie schwangen bei der Suche nach Nebenbei-Sexpartnerinnen obenaus.

Adam Alter und Hal Hershfield machten bei den Neunendern auch sportlich auffallende Verhaltensweisen aus. So gingen an einem Marathon deutlich mehr Menschen mit einer Neun am Alter sende erstmals an den Start. Fast 50 Prozent mehr, als aufgrund der Normalverteilung zu erwarten war. Die



Cindy Crawford
Demnächst 49

Neunender unter den Läufern schnitten besser ab als in den zwei Jahren vor oder nach einer Dekade. Sie trainierten härter, waren motivierter. Angestachelt vom nächsten runden Geburtstag, wollten sie eine neue persönliche Bestzeit erzielen. Und sich feiern.

Wie Cindy Crawford, die Vorkehrungen getroffen hat, um ihr statistisch betrachtet vielleicht schwierigstes Lebensjahr bilderbuchmässig zu gestalten. Am 20. Februar wird sie 49 Jahre alt.



Alles Flaschen

Von Säure, Sellerie und Parker-Wein

Riesling «Senftenberger Piri» Reserve 2013, Nigl, Kremstal

«Riesling ist der Weisswein unserer Zeit», schreibt Weinautor Stuart Pigott in «Planet Riesling» (Verlag Tre Torri). Der Engländer ist in der Szene bekannt für seine schillernden Outfits, aber auch für seine unkonventionellen Ansichten und sein Fachwissen über deutschen Wein. Weit gefehlt, wer nun denkt, in diesem Werk ginge es nur um Rieslinge aus seiner Wahlheimat Germany. Nein, Stuart Pigott zeigt, dass mittlerweile in zahlreichen Regionen bei dieser Sorte «alles im grünen Bereich» ist, wie er schreibt: in den USA, in Australasien, in Österreich und natürlich in Deutschland. Einer von Pigotts liebsten zwanzig trockenen Abfüllungen ist der «Senftenberger Piri» vom österreichischen Produzenten Nigl im Kremstal: Der Wein verbindet «reife Pfirsichfrucht mit Gebirgsluftfrische». Wer den aktuellen 2013er degustiert, entdeckt noch unzählige Nuancen mehr: ein Wein mit reichhaltigem Bouquet, pffiger Säure, Granny-Smith-Aromatik und beachtlichem Körper, der allerdings alles andere als opulent wirkt. Und der Abgang will und will nicht enden! (boe)

www.ullrich.ch, 75 cl, 25 Fr.

Celery Bitters, The Bitter Truth

Nein, mit ordinärem Zeug wie bitterem Kräuterschnaps haben Würzbitter nichts zu tun. Sie sind keine Keulen, die den Magen freiprügeln sollen, sondern scheidene - wenn auch hochprozentige - Heinzelmännchen, von denen die Qualität eines Cocktails stark abhängt. Angostura ist der bekannteste Vertreter der Würzbitter, wir wollen hier aber von den Celery Bitters mit 44 Volumenprozent von der deutschen Firma Bitter Truth schwärmen. Einige erdig-würzig schmeckende Tröpfchen mit deutlich erkennbarer Sellerienote und Ingweraromen machen aus jeder Bloody Mary eine bloody good Bloody Mary. (ak)

www.drink.ch, 20 cl, 18 Fr.

Pinot noir «No. 3» 2012, Weingut Bachtobel, Weinfeld TG

Man kann vom Weinkritiker Robert Parker halten, was man will. Doch dass er (respektive sein Mitarbeiter Stephan Reinhardt) jungst in der Publikation «Wine Advocate» zum ersten Mal Schweizer Weine, nämlich Pinots noirs, benotet hat, kommt einem Ritterschlag für die hiesige Branche gleich. Unter den 20 Provenienzen, die Reinhardt mit mehr als 90 Punkten bewertet hat, sind teilweise sehr teure Abfüllungen. Oder solche, deren aktuelle Jahrgänge leider bereits ausverkauft sind. Empfohlen sei hier deshalb der 2012er «No. 3» vom thurgauischen Weingut Bachtobel in Weinfeld. Ein würziger, dunkelbeeriger Tropfen, der über ein potentes, gut strukturiertes Tanningerüst verfügt und ordentlich lange nachhallt. Wie der von Reinhardt mit 92 Punkten bewertete 2011er ist er mit einer alten Holzpresse aus dem 16. Jahrhundert gepresst. Der Wein muss für den vollen Genuss noch mindestens zwei oder drei Jahre gut gelagert werden. (boe)

www.bachtobel.ch, 75 cl, 34 Fr.