

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Das Unkraut in die Pfanne hauen

«Unkraut» sagt man heute natürlich nicht mehr, sondern es sind «unerwünschte Beikräuter» oder schlicht «Wildkräuter». Doch wie auch immer man die von selber auftauchenden Gewächse nennt, als Zeigepflanzen sagen sie nicht nur viel über einen Ort und seinen Boden aus, sondern auch einiges über den Gärtner - ganz nach dem Motto: «Zeig mir dein Unkraut, und ich sag dir, wer du bist.»

Es ist ein amüsanter Zeitvertreib, einmal Nachbars Beete aus dieser Sicht zu betrachten und sich genauer anzuschauen, was da von selber auftaucht. Bei mir fliegen offenbar vor allem die leicht versamenden, kurzlebigen Sachen herbei und bleiben dann auch gerne. Also Nachtkerzen (willkommen sind ihre essbaren Blüten, und die Wurzeln lassen sich wie Karotten verwenden), Schaumkraut und Sternmiere (beides ganz gut im Salat) und ausserdem der Giftlattich, mit dem ich nicht gerade viel anzufangen weiss.

Lustigerweise hatte ich den schon in meinem letzten und in meinem vorletzten Garten auch, und rundherum wächst er nicht, also ist das wohl persönlich zu nehmen. Aber was will mir der Giftlattich sagen? Ich will jetzt nicht über Drogen im Garten ausholen, aber seit ich mal mit der «Enzyklopädie der psychoaktiven Pflanzen» von Christian Rätsch durch mein grünes Reich gegangen bin, weiss ich, dass ich im Grunde eine halbe Apotheke verwalte.

Ein Seil bis zum Mond

Ja, wilden Hanf auch, klar, aber der schmeckt als Gemüse nicht besonders gut. Und wenn er in einem Garten von selbst auftaucht, hat es meist damit zu tun, dass im Winter die Vögel gefüttert wurden. Ausserdem wächst Feldsalat bei mir überall - wie der Name sagt, ist er auch ein häufiges Ackerunkraut. Und die Hornveilchen tauchen auch immer und überall auf, diese freundlichen kleinen Gesichter, deren Blüten heilende Kräfte haben und die auch im Salat fein schmecken. Bei mir wächst also lauter kleines, mehr oder weniger brauchbares, aber unbeständiges Zeug. Eins ist angesichts meines Unkrautspiegels aber sicher: Bei mir wachsen nicht gerade die Bäume in den Himmel. Ich bin froh darum, denn abgesamte Eschen, Eichen, Ahorne oder massenweise Essigbäume aus-



reissen zu müssen, ist auch kein Spass. Und wehe, in einem Garten versamt sich der Kirschlorbeer.

Da lobe ich mir doch meine flüchtigen kleinen Anarchistenkräuter. Und trotzdem, ein paar notorische Herausforderungen habe ich auch zu meistern, als da sind: Brennnesseln, Brombeeren, Winden. Einige Brennnesseln lasse ich immer stehen für die Fuchsschwanzraupen. Aber das ganze Spargelbeet durchzogen von ihrem Wurzelgeflecht, das geht natürlich nicht, denn die Brennnesseln sind allemal stärker und würden meinen zarten Spargeln nicht die Spur von Nahrung und Wasser übrig lassen. Also klaube ich die Wurzeln alle mühsam heraus.

Mühsam herausklauben muss man leider auch die meterlangen weissen Wurzeln der Winden. Und zwar immer wieder, während Jahren. Mit den wilden Brombeeren habe ich auch meine Kämpfe auszufechten. Ich weiss nicht, wie viele Kilometer Brombeer-

ranken ich in meinem Gärtnerinnenleben schon ausgerissen habe. Wahrscheinlich könnte man damit ein Seil spannen bis zum Mond und zurück. Auch da gibt es nur eins: dranbleiben.

Brennnessel in der Butter

So interessant ich die meisten wild auftauchenden Pflanzen finde, für etwas Ordnung Sorge ich dann doch in den Gemüse- und Blumenbeeten. Man muss das jetzt tun, rechtzeitig im Frühling, bevor Löwenzahn und Ackermelde und Franzosenkraut auf die Idee kommen, sie könnten sich versamen. Im Frühling gründlich jäten und dafür im Sommer gemütlich zurücklehnen, ist ein bewährtes Gartenmotto. Oder - in diesem Zusammenhang zumindest ist der abgedroschene Spruch ein guter Rat: Wehret den Anfängen! Wenn einem die Beikräuter erst einmal über den Kopf gewachsen sind, vervielfacht sich die Arbeit.

Jetzt im Frühling lassen sich die jungen Pflänzchen noch leicht aus der

Erde zupfen. Besonders gut von der Hand geht diese Arbeit nach einem kräftigen Regen, wenn der Boden aufgeweicht ist. Und ein Grossteil der als Unkraut verschrienen Pflänzchen landet sowieso gleich in der Salatschüssel oder in der Pfanne. Brennnesseln und Giersch und andere etwas rezent schmeckende Kräuter am besten wie Spinat dünsten und mit Butter anrichten. Oder sie fein schneiden und in einen Risotto mischen. Und schliesslich: Alle möglichen zarten Blättchen einfach dem Salat begeben. Sie finden diverse Rezepte in den einschlägigen Wildpflanzkochbüchern. Also, viel Spass beim Jäten, und guten Appetit!

www.sabinesgarten.ch

Buchtipp: Guten Rat, wie wir im Garten ein Gleichgewicht finden mit den wilden Kräutern, gibt Brunhilde Bross-Burkhardt in ihrem neuen Buch «Lob des Unkrauts». Haupt-Verlag, ca. 36 Fr.

Jan

WENN SIE DORNROSCHEN BEFREIT HABEN - KÖNNTEN SIE MIR AUCH NOCH GEGEN HEINE WILDEN BROMBEEREN BEISTEHEN?



Alles Flaschen

Geklont, aus Steinen gepresst und alles Banane

Servagnin Morges Grand Cru von Henri Cruchon 2012/13

Pinot noir ist vielseitig: Man kennt edle, unbezahlbare Burgunderweine ebenso wie «Beerliweine» aus der Deutschschweiz, die aufgrund ihrer aggressiven Säure gewöhnungsbedürftig sind (wohl-gemerkt nicht alle!). Geografisch und stilistisch in der Mitte liegt die Gemeinde Morges, von dort kommt der Wein Servagnin. Er wird aus einer speziellen Pinotsorte gekeltert, die im 15. Jahrhundert angeblich von der Burgunder Herzogtochter Marie an den Genfersee gebracht wurde - aus den letzten zwei übrigen Rebstöcken hat man sämtliche heutigen Pflanzen geklont. Um den Appellationsnamen zu verwenden, darf die maximale Produktion 0,5 Liter pro Quadratmeter nicht überschreiten; der Wein muss ins Eichenfass und wird degustatorisch geprüft. Vor dem 1. April des zweiten Jahres nach der Ernte darf der Tropfen nicht vermarktet werden. Das biodynamische Haus Henri Cruchon in Echichens verkauft derzeit noch vom 2012er: Er zeigt sich in der Nase durchaus komplex (Kirsche, Beeren, Tabak, Nelke, Schokolade), verfügt über ein zurückhaltendes Tanningerüst - und ist ein trinkiger Essensbegleiter. Der 2013er, frisch abgefüllt, zeigt sich fruchtiger, ist körperreicher, hat aber seine Trinkreife noch nicht erreicht. Die beiden Weine und wohl auch jene von den anderen 14 Servagnin-Produzenten zeigen: Pinot ist eben nicht gleich Pinot. (boe)

www.henricruchon.com, 75 cl, 20 Fr.

Kirschkernelöl

Der Geschmack des Kirschkernelöls ist erstaunlich mild, fein und hält im Gaumen lang an: Nach der Degustation bleibt der frische, fast reine Gout für mindestens eine Stunde auf der Zunge. Es gibt einen leichten Einschlag von erstklassigem Marzipan, entfernt ist Bittermandel erkennbar. Das einzigartige Öl wird von Zuger-rigi-chriesi.ch vermarktet, einer Institution, die mit Regionalfördermitteln ausgestattet ist. Leider nennt sie weder auf der Website noch auf der Etikette die beteiligten Produzenten. Der Koch Stefan Wiesner, als Hexer von Escholzmatt bekannt, findet das Öl «rüdig geil». Er empfiehlt es als Würzöl, etwa auf Vanilleglace, rohem Gemüse oder Carpaccio. Ein paar Tropfen genügen, um die Speisen zu aromatisieren. Bisher wurde Kirschkernelöl vor allem in der Kosmetik verwendet - doch passt es ebenso gut auf den Teller wie ins Gesicht. (zet)

www.zuger-rigi-chriesi.ch, 50 ml, 15.90 Fr.

Feldschlösschen Braufrischt

Es sei die «Bierinnovation des Jahres», schreibt uns die Brauerei. Und wer das naturtrübe, untergärige Braufrischt im Glas hat, dürfte tatsächlich Gefallen finden an der frischen, feinperligen Kohlendensäure - und daran, dass das Bier nur wenig bitter daherkommt. Gewöhnungsbedürftig ist einzig ein Aroma, das man sonst nur von (obergärem) Weissbier kennt und das wohl vom Weizenmalz herrühren dürfte, das neben Gerstenmalz eben auch ins Braufrischt kommt: Es schmeckt nach Bananen. (boe)

www.feldschloessen.ch, 33 cl, ca. 1.40 Fr.

Ein kühles Bier zu Austern

Zu edlen Gerichten kommt meist Wein ins Glas. Kenner machen sich für Gerstensaft als Essensbegleiter stark.

Daniel Böniger

Auf den Tisch kommt ein Périgordtrüffel, umhüllt von Kalbfleischfarce, das Ganze eingepackt in einen luftigen Blätterteigmantel. Was trinkt man dazu? Ein «Rugenbräu Spezialbier hell», so sagt es zumindest das Schweizer Bierkochbuch, das der Koch Stefan Schüller vor einigen Jahren veröffentlicht hat. Die Realität ist bis heute jedoch eine andere: Die meisten Gäste werden zum beschriebenen Gericht wohl ein Glas Wein bestellen.

Darf man in der gehobenen Gastronomie zum Essen einen profanen Gerstensaft geniessen? Die Frage geht an Vreni Giger, die im Jägerhof in St. Gallen, dekoriert mit 17 «Gault Millau»-Punkten, am Herd steht: «Da fragen Sie eigentlich die Falsche», antwortet die Köchin. «Bier ist nicht mein Lieblingsgetränk.» Trotzdem ist sie der festen Überzeugung, dass die Kombinationsmöglichkeiten noch viel zu wenig ausgeschöpft werden - es gebe ja unendlich viele Sorten: «Da müsste schon mehr zu machen sein, als bloss grilliertes Fleisch mit einer Flasche Lager zu vermählen.» Dass hierzulande diesbezüglich noch Handlungsbedarf besteht, liegt nach Meinung Gigers daran, dass «wir im Vergleich zu Deutschland etwa kein grosses Bierland sind».



Sinnvolle Kombination: Zum Hauptgang ein Bier. Foto: Photologica

«Es gibt über 1000 Biersorten in der Schweiz», wirft Marcel Kreber ein. Er ist Direktor des Schweizer Brauerei-Verbands (SBV) und damit mitverantwortlich für den Tag des Schweizer Bieres, der am 24. April begangen wird; die SBV-Brauereien bieten dann Führungen und Veranstaltungen an. «Es wäre schön, wenn der Kombination von Speisen und Bier mehr Beachtung geschenkt würde», sagt er und wünscht sich, dass in den Gourmetlokalen spezielle Bierkarten aufliegen würden. Oder dass der Gast auch mal fragt, welches Bier denn der Kellner zu einem Gericht empfehle.

Sinnvolle Kombinationen gebe es, so ist Kreber überzeugt, viele: Man könnte eine Kreation aus blauem Lobster, grünen Bohnen und Morcheln mit einem Bier im englischen Ale-Stil servieren.

Zum Lachstatar mit Dijonsenfleisch und Forellenrogen dürfte es ein typisches Lager sein. Und sogar zum Käseteller mit Bergkäse, geräuchertem Mozzarella und Blauschimmelkäse wüsste der Fachmann eine Begleitung: Ein dunkles Bier oder gar ein tiefschwarzes Stout würden passen.

Dank der zunehmenden Zahl der Spezialitäten - als Beispiel erwähnt er unter anderem Biere, die vor der Abfüllung im Barrique ausgebaut werden - sei es nur eine Frage der Zeit, bis man dem Thema mehr Aufmerksamkeit schenke, sagt Marcel Kreber.

Ein Lokal, vierzig Zapfhähne

Wie das aussehen könnte, zeigt das hippe Restaurant Luksus im New Yorker Stadtteil Brooklyn: «Ich war im Februar dort», erzählt der aufs Thema angesprochene Küchenchef Nenad Mlenarevic, «an einer Wand hatte es dreissig, vierzig Zapfhähne - mit Schiefertafeln stand jeweils darüber, welches Bier angehängt ist.» Dass dem Lokal kurz nach der Eröffnung schon ein Michelin-Stern zugesprochen wurde, spreche für sich.

Wie hält es Mlenarevic mit dem Bier zum Essen? Er führt die Zweisternküche des Focus im Parkhotel Vitznau, das für seinen grosszügigen Weinkeller bekannt ist: «Wenn jemand zum Menü eine Flasche Bier bestellen würde, wäre ich sicher nicht beleidigt», sagt er. Bloss: Das sei bisher noch nie der Fall gewesen. Schliesslich kommt das junge Kochtalent ins Sinnieren: «Man könnte ja beispielsweise einen Schweinebauch mit

Zwiebeln und Kümmel anbieten, da wäre ein Bier als Begleitung fast zwingend.» Schliesslich sei es im Focus auch schon vorgekommen, dass einzelne Teller mit Cider oder Gin gepaart wurden.

Aber warum sieht man sie praktisch nie, die Kombination von Gerstensaft und gehobener Küche? Das dürfte mehrere Gründe haben: Tatsächlich mögen viele Geniesser Bier einfach nicht - bloss gilt für Wein dasselbe. Hinzu kommt, dass Bier kein so gepflegtes Image hat wie Rebensaft und darum für viele gar nicht ins edle Speiselokal passt.

Der junge Zürcher Küchenchef Fabian Fuchs, ausgezeichnet mit einem «Michelin»-Stern, führt noch einen dritten möglichen Grund ins Feld: «Es wäre schlichtweg zu sättigend, zu jedem Gang ein anderes Bier zu trinken.» Wie sieht es denn bei ihm im Restaurant Equitable aus, trinkt jemand Bier zum Essen? Es komme oft vor, dass jemand eine Stange zum Apéro nehme oder am Ende des Essens. Das wars? «Wir brauchen jedoch häufig Bier zum Kochen», fügt Fuchs an und verweist auf den Zander, welcher auf der aktuellen Karte steht: «Wir servieren den Fisch mit Spitzkohl, der wie Sauerkraut mit Bier angesetzt wird.» Was bestellen denn die Gäste dazu? In aller Regel Weisswein.

Am 24. April erscheint «Schweizer Biere 2015/2016» von Robert Conrad im Werd-Verlag, Zürich, mit Verkostungsnotizen und Speisevorschlägen zu 200 Bieren. Das Buch kostet 29 Franken. Weitere Informationen: www.bier.ch