

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Neue Sterne am Sommerhimmel

Manchmal ist das Neue um Welten besser als alles, was es bisher gab. Und so war letzten Sommer das Spektakulärste, was ich auf meinem Balkon hatte, ausgerechnet eine Petunie. Ja, ich habe nur eine einzelne Pflanze mit dem Namen Cascadias Rim Magenta gesetzt, aber die hatte es in sich: Über Monate bot sie ein Spektakel ohnegleichen, wuchs innert Kürze zu einem kontinuierlichen, dichten Blütenteppich von fast einem Meter Länge und einem halben Meter Breite heran, über und über voll mit dunkelvioioletten Sternen, die von einem hellgelben Rand eingefasst waren. Wie die leuchteten!

Besonders dramatisch wirkten sie in der Dämmerung, dann sah es aus, als würden vor dem Sonnenuntergang all ihre Sterne einzeln aufgehen. So eine schöne Sommerflorplanze hatte ich eigentlich überhaupt noch nie gesehen. Und wenn ich zurückklicke durch die Fotos vom letzten Sommer, dann fällt mir auf, dass auch im Ateliergarten in Biel das Allerbeste, das Aufsehenerregendste, was dort blühte, eine Petunie war, nämlich eine Cranberry Blast mit gesternten Blüten in grellem Magenta und Weiss.

Schöne Grosskonzernprodukte

Nun sind diese zwei ach so schönen Sommerblüher natürlich nicht bio; es sind Züchtungen von grossen Konzernen, deren Produkte ich grundsätzlich eher kritisch betrachte. Aber allzu sektiererisch sollte man auch bei den Pflanzen nicht sein. Auf dem Balkon und im Garten ist es ja wie sonst im Leben: Gelegentlich kommt auch von der anderen Seite etwas wirklich Gutes.

Ich hab mir die neuen Züchtungen nun noch etwas genauer angeschaut. Das Farbenspektrum ist enorm. Und die Anbieter versprechen von all diesen neuen Sorten, dass sie einen enormen Blütenteppich bilden und über Monate bis weit in den Herbst hinein durchblühen mögen. Da ich zwei verschiedene dieser neuen Wunderpetunien letzten Sommer selber ausprobieren durfte, bin ich geneigt, den Züchtern das auch für die anderen Sorten zu glauben. Also, ich lasse mich heuer gerne nochmals auf die Petunienneuheiten ein. Denn Balkongärtnern soll ja auch Spass machen - und Spass macht hier schon die Auswahl aus dem überreichen Angebot.

Beim intensiveren Blättern durch die Kataloge komme ich mir vor wie ein



kleines Kind auf dem Jahrmarkt: bunte süsse Farben, wohin das Auge reicht! Und erst die Namen! Bei Kienzler aus Deutschland gibt es von Cranberry Blast über Cherry Cheesecake bis zu den schwarz-gelb gesternten Crazytunia Star Jubilee alles, was das kitschge-neigte Herz begehrt. Und Volmary aus Deutschland beglückt uns mit verschiedenen Petunia x atkinsiana, zum Beispiel Pegasus Special Cherry Vanilla oder Pegasus Pink Marshmallow. Die neuen Pegasus Special Tiger Eye mit schwarz-rottem Auge und hellgelbem Rand dürfen auch einiges an exotischem Drama auf den Balkon zaubern.

Die Sonnensüchtigen

Und dann wären da noch diverse Cascadias von Züchter Danziger aus Israel; der beglückt uns mit einer ganzen Serie von aufsehenerregenden Petunia-Hybriden in den unglaublichen, surrealsten Farben, mit Sternen

und Streifenmustern, als wären sie von fröhlichen Kindern bemalt worden.

Ja, warum nicht zwischendurch auf dem Balkon das Kind in der Frau sich austoben lassen? Und für die Bienen und die Schmetterlinge und das gute Biogewissen hab ich ja weiss Gott noch genug andere, vernünftige und politisch korrekte Pflanzen hier stehen. Ob es alte Petuniensorten gibt? Nein, jedenfalls nicht im Katalog von Pro Specie Rara. Es ist eben so, die alten Petunien waren nicht so gut, sie haben der sonnenhungrigen Tabak-tante ihren schlechten Ruf eingebracht, ihre zwar grossen Blüten machten beim kleinsten Regen schlapp; und man war öfter mal enttäuscht von ihrer hängenden Gesamterscheinung.

Tabakante? Ja, Petunien sind mit der Tabakpflanze verwandt, sie sind ein Nachtschattengewächs, das ursprünglich aus Südamerika stammt. Obwohl die neuen Züchtungen mit den

ursprünglichen Petunien nicht mehr viel zu tun haben, ist ihnen doch eines geblieben: Sie brauchen viel Sonne. Je mehr Licht sie erhaschen, desto üppiger blühen sie. Und zudem brauchen sie viel Wasser und natürlich auch regelmässig Dünger. Aber das ist ja nur logisch bei dieser enormen Blütenpracht. Denn von nichts kommt meistens auch auf dem Balkon nicht viel.

Mein Kompromiss

Immerhin kann ich nach dem letzten Sommer sagen, dass sie mit Biodünger und ohne jegliche Chemie bestens durch die Saison gekommen sind. Das ist mein Kompromiss, wenn ich solche «Hightechpflanzen» anschaffe: Von dem Tag an, an dem sie bei mir stehen, kriegen sie nur noch Bio. Und damit ist dann mein Gewissen auch halbwegs besänftigt.

www.sabinesgarten.ch

Gastrokritiker sind herzlos - zumindest im Film

Nächste Woche startet in den Kinos die Komödie «Chef». Einmal mehr wird dort der Restauranttester als grösster Feind des Kochs gezeigt.

Daniel Böniger

Natürlich ist er unrasiert, hat er eine Wampe und fettiges, zurückgekämmtes Haar. Und er lässt sich gern zu einer teuren Flasche Rotwein überreden, die er am Ende nicht bezahlt. Die Rede ist vom Restaurantkritiker Ramsey Michel in der Feelgoodkomödie «Chef».

Der Film von Jon Favreau erzählt die Geschichte des Szenekochs Carl Casper aus Los Angeles, der nur diejenigen Gerichte zubereiten darf, die der Restaurantbesitzer ihm vorschreibt. Dabei wird er tief unglücklich, hätte er doch einiges mehr drauf als bloss Eier mit Kaviarklecks zu dekorieren. So sieht man dann auch, wie er privat Käsesandwiches oder Spaghetti zubereitet - alles in foodpornografischen Grossaufnahmen. Als dann Casper vom besagten Kritiker und Foodblogger Michel auch noch in die Pfanne gehauen wird, hat er genug. Er verlässt die Stelle, macht endlich auf Kumpel mit seinem Sohn im Teenageralter, der bei der Mutter lebt. Und die nächsten dreissig Minuten sehen wir Casper und seinen Jungen im Glück: als Betreiber eines Foodtrucks.

Er wird also sein eigener Chef. Bis dann ganz am Schluss ...

Doch zoomen wir nochmals auf den Kritiker: Ramsey Michel postet seine bösen Texte online und hat unzählige Follower bei Twitter. Auf dem Porträt, das auf seiner Website zu sehen ist, hat er sich der Anonymität wegen verpixelt (meldet sich aber, notabene, bei Restaurantbesuchen an). Wie es das Klischee verlangt, wird der Kulinarikautor in seiner Restaurantbesprechung derb persönlich, mokiert sich etwa über die Figur des Kochs, der so dick sei, «weil er alles isst, was die Gäste zurückgehen lassen». Ein unsympathischer Kerl, dieser Herr Michel, was denn auch den Koch Casper in einer Schlüsselszene so richtig schön explodieren lässt.

So praxisnah wie Eunuchen

Sind Gastrokritiker böse Menschen? Allesamt verhinderte Köche, die allerhöchstens eine theoretische Ahnung von der Materie haben? Das Stereotyp ist verbreitet, sodass auch die französische Küchencheflegende Paul Bocuse Folgendes über die kulinarische Journaliste vom Stapel gelassen haben soll: «Gourmetkritiker sind wie Eunuchen. Sie wissen, wie es geht - aber sie können es nicht.» Und so könnte man tatsächlich annehmen, dass der Gourmettester den natürlichen Gegenpart zum Berufskoch darstellt.

Auch Walt Disney hat uns ja vor einigen Jahren einen Kritiker geschenkt, der

ein ekliger Zeitgenosse ist, vor dem sich die ganze Restaurantbelegschaft fürchtet: Im Animationsfilm «Ratatouille» hat er Hakennase, ebenfalls zurückgekämmte Haare und ist wie sein Kollege in «Chefdunkel» gekleidet. Dass sein Arbeitszimmer einen sargförmigen Grundriss hat, macht die Überzeichnung perfekt.

Bloss zielt dies an der Realität vorbei. In Wirklichkeit führen einflussreiche Kritiker und die wichtigen Köche ihrer Zeit ein symbiotisches Nebeneinander und sind aufeinander angewiesen: Wer hätte die Nouvelle Cuisine von Pionieren wie Michel Guérard verstanden, wären nicht die Gebrüder Gault und Henri Millau gewesen, die den Restaurantbesuchern nahebringen konnten, dass frische Zutaten das A und O der Küche und kurze Garzeiten gesund sind. Auch Eisbein, Würste und Kartoffelstock stünden wohl bis heute zuoberst in der deutschen Genusspyramide, hätte nicht ein Wolfram Siebeck geholfen, unsere Nachbarn für die gehobene Kost zu begeistern. Ebenso waren in den letzten zehn, fünfzehn Jahren die Avantgarde-Köche dem FAZ-Kritiker Jürgen Dollase sicherlich dankbar dafür, dass er seine Leserschaft auf sogenannte Texturen, auf salzig-saure Gegensätze, auf das moderne Spiel von heiss und kalt aufmerksam machte und ihr so die «kulinarische Intelligenz», wie der Kritiker seinen Ansatz nennt, nahegebracht hat.

Wie steht es um die Anonymität, die der «Chef»-Kritiker zumindest online

wahrt? Darf man einen Tester erkennen? Dies ist selbst in Fachkreisen umstritten: Kaum jemand zweifelt, dass sich der Koch in einer griechischen Taverne - Vorsicht, Klischee! - mehr Mühe gibt, wenn er weiss, dass die schreibende Zunft da ist. Aber, so argumentieren auf der anderen Seite viele ebenso zu Recht, würde ein Koch vom Format Caminada tatsächlich schlechter kochen für einen «normalen» Gast? Wohl kaum.

Zusätzliche Tellerchen

Kann schon sein, dass für den Tester manchmal ein Tellerchen mehr aus der Küche kommt - so kann aus eigener Erfahrung berichtet werden. Aber die Urteile über das Gebotene ändert es nicht, vergleicht man mit den Meinungen anderer, privat speisender Gourmets. Und diese zusätzlichen Tellerchen kommen schliesslich auch nicht auf den Tisch, um den Restaurantkritiker zu bestechen. In aller Regel werden sie serviert, weil der Koch vom Tester hören will, wie ihm das Gebotene, etwa ein neues Gericht, gefällt.

Koch und Kritiker stehen sich also nicht konträr gegenüber wie Katz und Maus in «Chef». Der Film geht am Ende übrigens gar noch einen Schritt weiter: Nach 100 Minuten wechselt Ramsey Michel komplett die Seiten. Auch dies ist so eigentlich nur auf der Leinwand möglich.

Ab Donnerstag im Kino.

Leser fragen

Wie kam der Spatz in die Gamelle?

In der schweizerischen Militärrküche bezeichnet man den Pot-au-feu als Spatz. Warum eigentlich? Pot-au-feu ist doch ein sehr fleischiges Gericht, ein Spatz dagegen kaum eine halbe Portion.
K. S.

Liebe Frau S., Spatzten wurden von den Römern gegessen, aber als Rezept für Gulaschkanonen hat kein Sperlingsgericht überlebt. Ein befreundeter Koch meint, dass man in einer Feldküche vor 100 und mehr Jahren kaum Schnitzel à la minute gebraten, sondern Suppen und Eintöpfe gekocht habe, Kuhfleisch im Wasser. In solchen Riesentöpfen sind die Fleischstücke verschwunden wie die Spatzen am Firmament. Heute kann man ein Gericht wie Pot-au-feu überhaupt nicht mehr mit Vögelchen in Verbindung bringen, auch nicht in der Militärrküche.

Der «Larousse gastronomique» preist den Pot-au-feu als «apprêt spécifiquement français», als «ausgesprochen französisches Gericht, das gleichzeitig Suppe (Bouillon), gesottenes Fleisch (Rindfleisch vor allem) und Gemüse (Knollen und Blätter) liefert». Die Varianten seien vielfältig wie stets bei Eintöpfen und Suppen. Für einen guten Pot-au-feu «braucht man verschiedene Fleischstücke mit unterschiedlicher Textur und wechselndem Geschmack: magere Stücke, fettere Stücke und kollagenreiche Stücke; dicke Beinscheiben liefern dazu den Markknochen».

Wie aber kommt es, dass ein französisches Nationalgericht in der Schweizer Armee als «Spatz» verniedlicht wird? Das Kochen von festen Teilen in einem Topf Wasser ist gewiss keine französische Erfindung, sondern kulinarischer Grundkurs. Der Unterschied liegt in der Zubereitung, wie Alexandre Dumas in seinem «Grand dictionnaire de cuisine» 1873 geschrieben hat: «Ich wiederhole, dass die französische Küche ihre Überlegenheit über alle anderen Nationen ausschliesslich der überragenden französischen Bouillon zu verdanken hat.»

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasten, zu Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch

Während man in der gutbürgerlichen Küche reichlich edle Zutaten in den Pot-au-feu gab, nahmen die Militärrküche im Feld, was ihnen in die Hände geriet, warum auch nicht Spatzen. Das «Schweizerdeutsche Wörterbuch» (Idiotikon) bezeichnet Spatz als «tägliches Fleischration des Soldaten», eigentlich «das als klein bespötelte Stück Fleisch in der Suppe». Zitiert wird ein Zeitungsartikel von 1922: «Vorher (vor der Zeit Napoleons I.) hatten in der buntscheckigen Eidgenossenschaft ... einzig die Stände Bern und Zürich ihren Milizen neben Sold und Brot auch noch das Fleisch, den Spatz, geliefert.» In einem Manöverbrief von 1887 ist zu lesen: «Die Grützsuppe hat sich morgens auch bei den leidenschaftlichen Kaffeemannern rasch eingebürgert; Mittags- und Abendsuppe mit dem auf beide Male verteilten Spatz sind geradezu delikate.»

Eine überraschende Erklärung für den Spatz in der Suppe hat die Anfrage bei der militärischen Fachbibliothek in Bern erbracht: Im Roman «Eugénie Grandet» von Honoré de Balzac von 1834 wird der Herr und Meister gefragt, ob er nicht ein- oder zweimal in der Woche Pot-au-feu essen würde: «Ja.» - «Dann muss ich in die Metzgerei.» - «Überhaupt nicht, Cornouiller soll Raben töten. Dieses Wild gibt die beste Bouillon der Erde.»

Mit welchem Fleisch auch immer, die Suppe braucht Zeit. Alexandre Dumas erklärt im «Grand dictionnaire», dass sie sieben Stunden köcheln müsse, «faire sourire le pot-au-feu», wie die Portières sagten. Mag sein, dass sich ein martialisches Gericht wie militärischer Pot-au-feu auch nach sieben Stunden Simmern nicht «zum Lächeln bringen» liess und der spärliche Inhalt auf Spatzenformat schrumpelte. Angesichts der dürftigen Fleischgabe dürfte sich mancher Soldat mit der Einsicht getröstet haben, lieber den Spatz in der Gamelle zu haben als die Taube auf dem Dach.