

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

Reden mit dem Frauenschuh

Winterharte Freilandorchideen aus gärtnerischer Vermehrung erobern immer mehr Gärten, und mit ihren atemberaubenden Blüten verzaubern sie auch den Schattenbalkon. Damit sie langfristig überleben, muss man aber schon einiges richtig machen.

Eigentlich hatte ich meinem Partner versprochen, dass keine weiteren Töpfe mehr auf den Balkon kommen. Er hat ja recht, es ist schon ziemlich voll jetzt, und wir sollten auch noch irgendwo sitzen können, das versteh ich schon. Nun sind mir aber drei wunderschöne grosse Freilandorchideen mit vielen Trieben geschickt worden, in voller Blüte. Ich schälte sie sorgfältig aus der Verpackung und kniete dann eine ganze Weile ergriffen vor ihren Frauenschuhblüten. So etwas urtümlich Schönes habe ich schon lange nicht mehr gesehen!

Da war erst einmal *Cypripedium pubescens*, mit grossen gelben Blüten, an deren Seiten neckische Löckchen herunterhängen. Auch *Cypripedium calceolus* trägt Löckchen, sie sind kleiner, dafür trägt diese Staude über ein Dutzend Blüten. Und dann war da noch die altrosarot blühende *Cypripedium ventricosum*, die Schönste von allen, jede Blüte eine Persönlichkeit, ein Wesen mit einer Seele, da bin ich mir sicher. Es ist die Art von Blumen, mit denen man einfach reden muss, und einen Moment lang überlegte ich mir, vielleicht sind es Feen, die sich uns in dieser Form zeigen. Jedenfalls kniete ich mit grösstem Respekt davor.

Kübelpflanzenerde reicht

Als Nächstes kamen mir die drei breiten, nicht zu tiefen Kübel aus alten Lastwagenreifen in den Sinn, die ich neulich gekauft hatte. Darin würden die Frauenschuhblüten wunderbar zur Geltung kommen! Aber erst einmal gal es, das richtige Substrat zu finden. Ich holte ein paar Fachbücher über Orchideen hervor, aber je mehr ich las, desto verwirrender wurde es: Die Autoren beschrieben ausführlich ihre diversen Verluste und Missgeschicke und hielten fest, was alles nicht funktioniert habe. Du meine Güte, war ausserirdische Schönheit nur zu haben um den Preis des schier Unmöglichen? Ich rief dann den Absender an und fragte schlicht, in welches Substrat ich die Kostbarkeiten pflanzen sollte. «Kübelpflanzenerde», lautete die simple Antwort, «du kannst noch etwas Sand druntermischen, aber gut durchlässige Kübelpflanzenerde reicht eigentlich.»



Cypripedien dürfen niemals Staunässe haben, jedoch sollte die Erde stets feucht sein. Im Topf lässt sich das recht einfach steuern, aber im Garten muss man schon etwas mehr Mühe auf sich nehmen. Falls der Boden sehr sandig ist, wird Lehm untergegraben, damit das Wasser besser gehalten wird. Lehmigem Boden dagegen muss Kies, Sand und organisches Material beigemischt werden, um eine gute Durchlässigkeit zu erreichen. Das Wichtigste ist der Standort. Freilandorchideen vertragen Hitze schlecht, und sie sollten nicht an der direkten Sonne stehen. Ideal ist eine kühle, aber doch helle Ecke. Je kühler es ist, desto länger blühen sie, wenn das Wetter mitspielt bis zu sechs Wochen. Sobald es aber zu heiss wird, ist die Pracht schnell verwelkt. Wieder einmal bin ich froh, dass wir einen schattigen Balkon haben.

«Der Standort kann gar nicht schattig genug sein», sagt Patrik Schlüssel von Green Pflanzenhandel, der die Orchideen in der Schweiz vertreibt. Und dann erklärt er mir, warum das inzwischen recht gut klappt

mit den als so heikel geltenden Frauenschuh-Orchideen im Topf: Die Pflanzen, die nun im gut sortierten Fachhandel angeboten werden, stammen ausschliesslich aus gärtnerischem Kulturmaterial und können auch ohne die komplizierte Symbiose mit Pilzen langfristig gesund bleiben.

Regelmässig düngen

Tatsächlich werden diese Orchideen in Deutschland vom Züchterhepaar Christian und Sabine Schreiner von Hardy Orchid im Labor unter sterilen Bedingungen vermehrt, und alles, was sie nebst dem richtigen Substrat und Standort brauchen, ist regelmässige Nahrung. In der Fachliteratur heisst es oft, man dürfe Freilandorchideen nicht düngen. Die neuen Orchideen aber werden sehr wohl und vor allem regelmässig gedüngt. «Einfach immer nur die Hälfte der angegebenen Menge Flüssigdünger beimischen!», rät Patrik Schlüssel. Wenn sie zu wenig Nahrung haben, werden die Blätter mit der Zeit hellgrün. Die Pflanzen gehen darob nicht ein, aber sie blühen dann im folgenden Jahr kaum.

So, jetzt weiss ich Bescheid und mache mich an die Arbeit. Ich hoffe nur, mein Partner hat Verständnis für die ausserordentlichen Neuzuzüger. Sie sollen einen Ehrenplatz bekommen neben meinem blauen Scheinmohn (*Meconopsis grandis*), der ähnliche Anforderungen stellt. Rein orchideen- und meconopsistechisch gesehen, würde ich mir fast einen weiteren feucht-kühlen Sommer wünschen. Oder sagen wir es so: Falls das Wetter auch diesen Sommer nicht sehr sommerlich zu werden gedenkt, habe ich zumindest einen triftigen Grund, um mich darüber zu freuen. Sollte es jedoch heiss werden, werde ich die Orchideen in die allerschattigste Ecke stellen und regelmässig mit Wasser besprühen, um die Luft etwas abzukühlen. Auch das könnte klappen. Oh, wie sehr ich mir jetzt schon wünsche, dass sie nächstes Jahr wieder blühen mögen!

Bezugsquellen für die Schweiz über: www.greenpflanzenhandel.ch
Mehr Infos direkt vom Züchter: hardyorchid.com

Leser fragen

Wie mache ich Pizzoccheri?

Bei einem Essen unter Freunden sind wir auf Pizzoccheri gekommen. Dabei haben wir uns gefragt, wie so ein Gericht, das ja nichts Besonderes ist, so bekannt sein kann. Ob das mit dem Namen zu tun hat, der an Pizze erinnert? Wie macht man Pizzoccheri überhaupt? So viel ich weiss, wird dazu Buchweizenmehl verwendet.
M. R.

Liebe Frau R.,
der Name erinnert nicht an «pizza», sondern an «pisolino», Nickerchen. Pizzoccheri sind eine wichtige Kost, ein Essen für Schwerarbeiter, ideal für Wanderer, die zu Fuss vom Berninapass ins Tal gestiegen sind. «Al fa pizzoccar» lautet eine Redewendung im Puschlav und im Veltlin für ein opulentes Mahl, das einen aufs Sofa haut.

Wenn Sie nur die Pasta meinen, können Sie Pizzoccheri aus Buchweizen- und Weizenmehl - die Proportionen variabel von 2:1 bis umgekehrt - mit etwas Wasser, Trockenhefe und eventuell Ei vermischen und zu einem Teig kneten, zu Nudeln auswallen oder als Pizokel direkt vom Brett ins kochende Wasser schaben.

Ihr Satz, dass Pizzoccheri «nichts Besonderes» sind, dürfte nicht überall auf Verständnis stossen. «Die Täler des italienischsprachigen Graubünden haben nicht wirklich eine eigene Küche, auch wenn diese sich anhand gewisser markanter Besonderheiten als eigenständig identifizieren lässt», schreibt Marco Tognola im Buch «I mazzafam» («Der Hungertöter»), einer Rezeptsammlung aus dem italienischsprachigen Bünden. Allerdings haben Rezepte, «die auch anderswo zu finden sind, bei uns einen spezifischen Charakter, der sie unverwechselbar macht. So denken die meisten beim Stichwort Pizzoccheri an das Veltlin; wie verschieden ist aber das Gericht mit dem gleichen Namen im Puschlav, im Bergell und erst recht im Misox.»

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

Warum das so ist, erklärte vor 25 Jahren die Kochbuchautorin Alice Vollenweider: «Die Pizzoccheri sind ein fleischloses Gericht, das alle Naturprodukte, die ein armes Bergtal seinen Bewohnern bietet, in fantasievoller und schmackhafter Weise kombiniert: Butter, Käse, Knoblauch, Kartoffeln, Wirsing und hausgemachte Nudeln aus Buchweizenmehl.» Fleisch gab es in solchen Tälern vielleicht drei-, viermal im Jahr.

Die Wildform des Buchweizens stammt vom Himalaja; kein Getreide, sondern Knöterich, verwandt mit Sauerampfer und Rhabarber. Er ist ein einjähriges Kraut, 30 bis 50 Zentimeter hoch, mit fünf bis sechs Millimeter langen dreikantigen Früchtchen, ähnlich den Bucheckern. Die Pflanze ist genügsam, reift nach drei Monaten aus und wird deswegen gern als Nach- oder Zwischenfrucht angebaut. Gesät wird von Ende Juni bis Mitte Juli auf magerem, sonnenexponiertem Boden; geerntet zwischen September und Oktober. Das Problem ist, dass die Samen nicht gleichzeitig reifen, sodass viel Handarbeit und Aufwand nötig sind. Man schneidet die Stängel, arrangiert die Büschel mit den Fruchtständen nach oben zu Garben. Nach drei bis fünf Sonnentagen sind sie getrocknet. Buchweizenmehl ist grünlich und mit winzigen schwarzen Punkten durchsetzt; es schmeckt leicht bitter und enthält kein Gluten, muss also mit Weizenmehl gemischt werden, wenn man Brot backen will.

Der Anbau von Buchweizen war im Puschlav lange Zeit wichtig, denn die Menge des richtigen Getreides reichte nie aus, um die lokale Bevölkerung zu ernähren. Heute ist Buchweizen in der Schweiz nicht mehr von Bedeutung, aber durchaus geschätzt bei Leuten, die Gluten nicht ertragen. Das bescheidene Korn ist auf der ganzen Welt verbreitet, in Japan werden Soba hergestellt, Buchweizennudeln. Die Bretonen lieben ihre Galettes, die Russen ihre Blinis, am besten garniert mit Sauerrahm und Kaviar.

Besser als ihr Ruf

Die Zwiebel wird geliebt und gehasst. Zwei neue Kochbücher widmen sich nun mit Hingabe der umstrittenen Zutat.

Daniel Böniger

Man trifft sie überall: Menschen, die Zwiebelringe aus dem Salat oder von der Pizza klauben und ungegessen auf den Tellerrand legen. Oder die gar so weit gehen, die Bratwurst gleich ohne Zwiebel-sauce zu bestellen. Als Grund für den Verzicht auf die Lauchpflanze führen sie an, wie schwer verdaulich sie sei. Dass sie Mundgeruch verursache. Doch verpassen diese Menschen, so sei hier zur Ehrenrettung der Zwiebel angefügt, einen Genuss, der seinesgleichen sucht.

Welches Genusspotenzial in der Knolle steckt, die schon bei den alten Ägyptern verspeist und als Opfergabe den Göttern dargereicht wurde, zeigen zwei Kochbücher, die vor kurzem erschienen sind und sich mit Hingabe den verschiedenen Arten des umstrittenen Gemüses widmen. So erfährt man in «Zwiebeln und Knoblauch - die heimlichen Helden der Küche» aus dem Hädecke-Verlag, wie man ein Rumpsteak unter einer Schalotten-Senf-Kruste versteckt. Oder dass die Bouillon eine appetitliche goldgelbe Farbe bekommt, wenn

bei der Zubereitung einige Schalen der würzig-scharfen Haushaltszwiebel, der Allrounderin also, mitgekocht werden.

In «Die Zwiebel» aus der Edition Fackelträger - mit über 60 Rezepten das ausführlichere Kochbuch - findet man auch den einen oder anderen Speiseklassiker, der ohne die tolle Knolle undenkbar wäre: einen Orangen-Zwiebel-Salat mit Rucola etwa oder einen Shepherd's Pie, den traditionellen Lammsack-Kartoffel-Auflauf aus England. In beiden Büchern fehlt unverzeihlicherweise die Kalsleber «alla veneziana», das wohl schönste aller Zwiebelgerichte überhaupt. Hier ist es ausgeschlossen, die angeschwitzten, leicht süsslichen Zwiebeln durch etwas einfacher zu verdauenden Fenchel zu ersetzen, wie das bei einigen Gerichten tatsächlich funktioniert.

Gesundes Hausmittelchen

«Viele asiatische Gerichte sind ohne Frühlingszwiebeln nicht denkbar», sagt Spitzenkoch Franz Wiget aus Steinen SZ, der mit 18 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet ist. Natürlich gebe es auch beim ihm Gäste, die die Lauchpflanze als Zutat nicht mögen, «dann gehen wir gern auf den Kundenwunsch ein». Doch sei es eines der gesündesten Lebensmittel überhaupt, wie er betont.

Wer an all die bewährten Hausmittelchen denkt, muss dem Küchenchef vom Restaurant Adelboden recht geben: Nicht umsonst verwendete die Gross-

mutter Zwiebeln für Sirup gegen Husten, Schnupfen und Erkältungen sowie den äusserlich anzuwendenden Saft gegen Mücken- und Bienenstiche. Sogar Seefahrer assen in längst vergangenen Zeiten davon, weil Zwiebeln aufgrund ihres hohen Vitamin-C-Gehalts dem Skorbut vorbeugen.

Minze gegen den Mundgeruch

Als Gast tut man sich also Gutes, wenn bei Wiget, dem Koch des Jahres 2012, beispielsweise marinierte rohe Felchen aus dem Vierwaldstättersee auf den Tisch kommen, die mit Salsa verde kombiniert werden. Die kalte grüne Sauce sei ohne Zwiebeln schlichtweg «unvollständig», sagt der Gourmetkoch, der dafür normale braune Haushaltszwiebeln verwendet, zu Recht.

Überhaupt die Sorten: schon einmal Höri Bülle probiert? Es handelt sich um eine milde, leicht süssliche Zwiebel, die ausschliesslich auf der Bodenseehalbinsel Höri angebaut wird. Oder kennen Sie womöglich Cipolla di Tropea, eine rote italienische Art, die ebenfalls mit geografischer Herkunftsangabe (g.g.A.) verkauft wird und in drei zu verschiedenen Zeitpunkten geernteten Formen verkauft wird. Wer jetzt allerdings auf die Idee kommt, auch mal hunds-komune Tulpenzwiebeln in ein Gericht zu geben, der sei gewarnt: Diese enthalten das giftige Tulpalin A und sind deshalb ungeniessbar.

Bei den geniessbaren Zwiebelarten dagegen lassen sich so manche der eingangs beschriebenen Unannehmlichkeiten verhindern: Wenn Sie wie James Bond in «Liebesgrüsse aus Moskau» - was in der Filmversion allerdings unterschlagen wurde - eine Vorliebe für Lamm-Zwiebel-Kebab haben, dann würzen Sie das Gericht doch mit Kreuzkümmel, der gegen Blähungen hilft. Und so wie Petersilie den Knoblauch-Mundgeruch unterdrückt, hilft Minze gegen den schlechten Atem, der von Zwiebeln herrührt. Nicht umsonst servieren die Köche in Indien zu ihren Gerichten ein Minze-Raita als Beilage, also eine erfrischende Zubereitung auf Joghurtbasis.

Bleiben einzig noch die Tränen, die beim Schneiden der Speiseknolle immer wieder fliessen. Es hilft diesbezüglich eigentlich schon, wenn man sie statt im Stehen im Sitzen klein schneidet. Denn die Tränen werden ausgelöst durch einen reizenden Stoff, der senkrecht aufsteigt - und dem man mit dieser Körperhaltung ausweicht.

Armin Schwedenkied u. a.: *Zwiebeln und Knoblauch - die heimlichen Helden der Küche*. Hädecke-Verlag, Weil der Stadt, 2015. 175 S., ca. 31 Fr.

Ursch von der Winden: *Die Zwiebel*. Edition Fackelträger, Köln 2015. 144 S., ca. 28 Fr.