

Kulinarik & Garten

Gärtnern Von Sabine Reber

Langfinger, ärgere mich nicht!

Manche Leute denken, dass Pflanzen nichts wert sind, gemäss dem Motto: «Die wachsen ja von selber!» Daraus schliessen sie dann, dass man Pflanzen einfach mitnehmen dürfe. Und die Früchte sowieso, «die reifen ja von selber!»

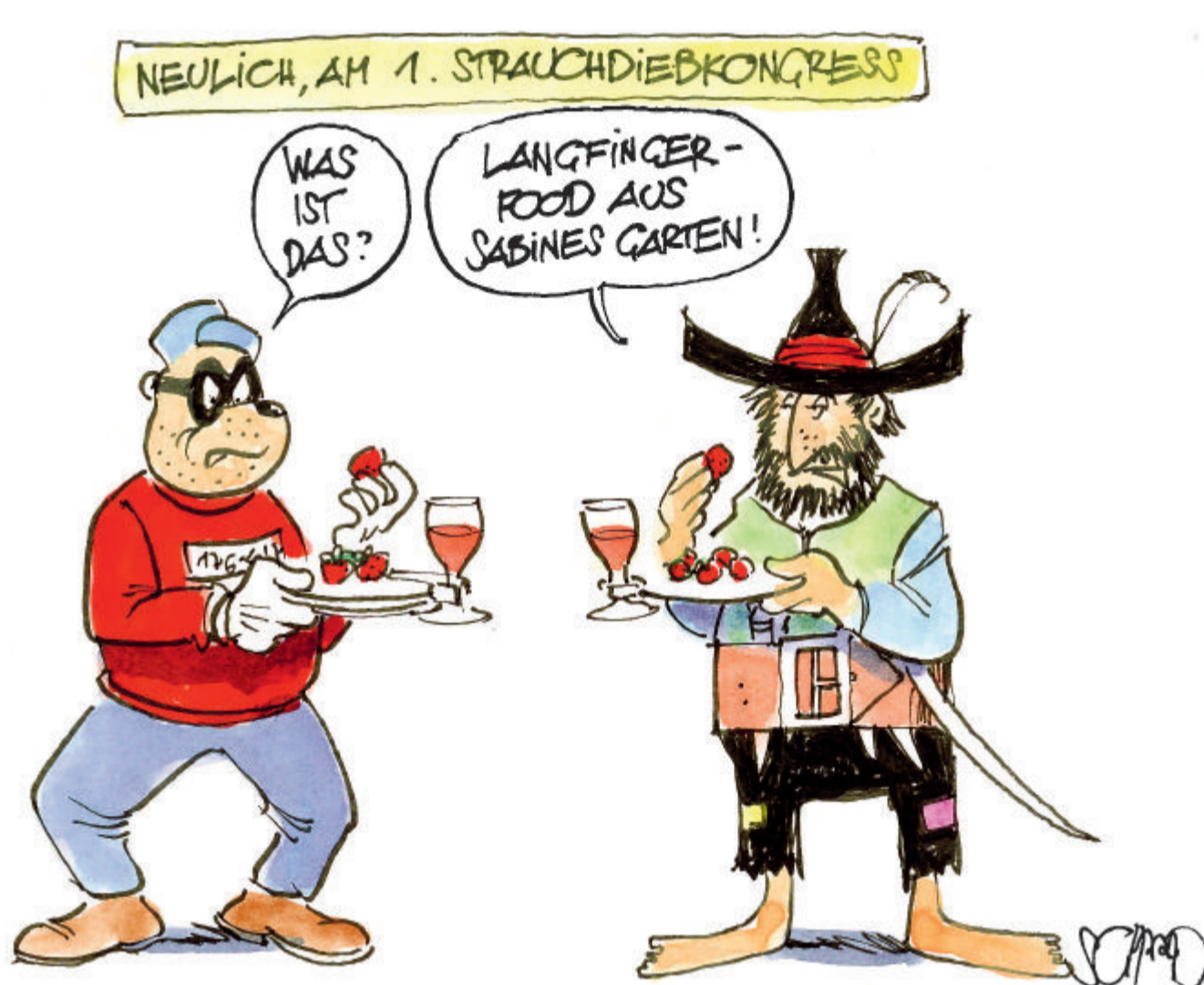
Neulich wurden in meinem Rebberg-Garten oberhalb des Bielersees Beeren geklaut, ja das grosse Erdbeerbeet und die Johannisbeersträucher wurden regelrecht geplündert, bis auf die letzte Beere. Das war umso gemeiner, als ich am Morgen noch vorbeischaute und festgestellt hatte, dass sie nun alle perfekt gereift und süss waren. Also bin ich in die Stadt geradelt, um Konfitürenzucker zu kaufen, dann habe ich die Gonfi-Gläser aus dem Keller geholt und ausgewaschen. Und als ich alles vorbereitet hatte und voller Vorfreude in den Garten zurückkam mit meinen Erntekörbchen, war alles weg, sogar die kleinen Monatserdbeeren am Rand, auch diverse frisch gepflanzte Gemüsesetzlinge fehlten.

Nein, das waren ganz sicher nicht die Amseln! Die nehmen nur die obersten Beeren, und wenn sie satt sind, fliegen sie wieder ins Gebüsch. Ich sage auch gar nichts, wenn jemand im Vorbeigehen ein paar Früchte nascht - grad wenn sie verführerisch über den Zaun hängen, kann ich das gut verstehen. Es ist immer eine Frage des Masses.

Sogar Samen werden gestohlen

Auch das Verschwindenlassen ganzer Pflanzen ist leider recht weit verbreitet. Ich rede jetzt nicht vom Klauen blühender Cannabisstauden - das ist doppelt blöd, wenn einem etwas an sich schon Illegales auch noch gestohlen wird. Nein, ich rede von Gemüsesetzlingen, von frisch gepflanzten Blumen und Stauden. Ich rede von Stecklingen und Samen, insbesondere den reifen Samenständen des Schlafmohns, die ja so hübsch aussehen. Oft möchte man die aber behalten, um die schönsten Sorten selber wieder auszusäen! Und darum: Bei anderen Leuten ungefragt durch das Gartentor gehen und rübis und stübis alles leerräumen, das ist schlicht Diebstahl, dafür gibt es keine Entschuldigung.

In England sind ja die rührigen älteren Damen berüchtigt, die auch bei schönstem Wetter mit einem geschlossenen Regenschirm zu Gartenbesichtigungen anrücken. In besagtem Schirm lassen sie dann allerlei Pflanzenmaterial zwecks Vermehrung verschwinden, wenn die Gartenbesitzer gerade nicht hinschauen. Das mag schrullig sein, aber fair ist auch das nicht.



Dabei stellt sich natürlich die Frage, wem eigentlich die Pflanzen im weiteren Sinn gehören. Ich würde meinen, sie gehören erst einmal sich selber, denn Pflanzen sind Lebewesen mit eigenem Daseinsrecht. Aber wenn ich über Monate mein Erdbeerbeet jäte und hege und hätschle, dann würde ich schon erwarten, dass die süssen Früchte am Ende mir gehören (ein paar können gern die Amseln nehmen). Jeder und jede, der oder die schon mal selber etwas angebaut hat, weiss, wie viel Arbeit in einem Gartenbeet steckt.

Ebenso wenig, wie man einfach bei einem Bauern aufs Feld latscht und die jungen Maiskolben abräumt, klaut man einfach die Früchte in einem fremden Gärtchen. Und man stiehlt auch keine frisch gepflanzten Setzlinge, man reisst nicht Stecklinge ab, und reife Samenkapseln lässt man bitte sehr ebenfalls stehen. Wenn man etwas unbedingt haben möchte, geht man hin und fragt recht freundlich. Die allermeisten Gartenleute teilen gern.

Nun gibt es aber auch kompliziertere Fragen von Pflanzendiebstahl, die den Sortenschutz betreffen. Wenn ein Züchter in jahrelanger Arbeit eine hübsche neue Rosensorte oder einen besonders leckeren neuen Apfel findet, dann kann er diese Sorte rechtlich schützen lassen. Das heisst, dass kommerzielle Anbieter sie dann nicht einfach weitervermehren und verkaufen dürfen. Was aber drinliegt: wenn ich eine sortenrechtlich geschützte Staude für die Verwendung in meinem eigenen Garten teile oder gar das eine oder andere Stück davon an eine Freundin verschenke. Es gilt auch hier, etwas Augenmass zu halten und den Respekt vor der Arbeit anderer Leute nicht zu verlieren.

Diebstahl im ganz grossen Stil

Anders verhält es sich übrigens mit den alten Sorten, wie sie beispielsweise durch die Stiftung Pro Specie Rara vermehrt und wieder verbreitet werden. Die gehören ganz klar allen, und

es ist wichtig, dass das auch so bleibt. Jeder und jede soll weiterhin entsprechende Tomaten, die Kartoffelsorte der Oma oder einen besonders bewährten lokalen Salat selber vermehren und anbauen dürfen; insbesondere kleine Biobetriebe handeln ja sogar mit diesen Sorten.

Doch kommt leider im kommerziellen Bereich noch eine Sorte Diebstahl ins Spiel: Internationale Saatgutmultis versuchen nämlich seit einiger Zeit, sich die Rechte an immer mehr Nutzpflanzen unter den Nagel zu reissen, beziehungsweise diejenigen Pflanzen, die sie sich nicht so leicht unter den Nagel reissen können, mit faden-scheinigen Gründen durch die Hintertür aus dem Handel verschwinden zu lassen. Es sind die üblichen Verdächtigen, die uns dafür auch noch mit Glyphosat und anderen Herbiziden «beglücken».

Darüber rege ich mich sogar noch viel mehr auf als über ein paar Kilo gestohlener Erdbeeren.

Leser fragen

Wie gart man auf den Punkt?

Immer wieder lese ich in Restaurantführern und Artikeln, dass ein Steak auf den Punkt gegart oder ein Fisch perfekt glasig gebraten wurde. Mich nerven solche Formulierungen.

Wer bestimmt so was? Die Tester? Was bedeutet dieser «Punkt»? Was, wenn ein Gast den Fisch nicht glasig will? Ist der ein Banause?

C. F.

Lieber Herr F., Ihre Bemerkung punkto Banause erinnert mich an eine Geschichte, die sich im Restaurant Stucki in Basel zugetragen hat. Da wies ein Gast in unüberhörbarem Amerikanisch den Hauptgang Le chausson de suprême de pigeon de Toscane au Merlot zurück: Der Koch habe vergessen, das Fleisch zu braten. Der Maître eilte mit dem Teller in die Küche und rapportierte die Reklamation. Küchenchef Jean-Claude Wicky war erschüttert. «Nicht gebraten? Das muss so sein!» Ein toskanisches Täubchen ist schliesslich kein «fried chicken». Der Chef de Restaurant munterte den Chef de Cuisine auf: «Nun mach schon, schieb den Vogel in den Ofen, wenn der das so haben will. Von mir aus eine halbe Stunde, du musst ihn ja nicht essen!»

Das Täubchen war «auf den Punkt» gegart, wie es Tradition bei Stucki war, und wie auch ein Steak grilliert sein sollte. Doch wer definiert diese Wertung? Existiert der Punkt nur in der Vorstellung des Testers, ist er eine Privatangelegenheit und nicht massgebend. Die Art, wie Fleisch und Fisch zubereitet werden, ist Geschmackssache und unterliegt keiner Punktwertung wie Eiskunstlauf. Wer den Hummer mehlig wie ein Sonntagspopf haben will, ist im Prinzip kein Banause, auch wenn das teure Tier einen würdigeren Abgang verdient hätte.

Zur Vereinfachung der Kommunikation hat man aber die Garzeiten definiert von «bien cuit» bis «bleu», von «very underdone bis well done», von stark blutig bis durchgebraten. In dieser Reihe liegt der Knackpunkt bei «à point», laut «Larousse gastronomique»: «Nicht im Ganzen gekocht. Das Herz des Stücks (ein Viertel bis ein Drittel seines Volumens)

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

hat nicht koaguliert, es muss aber heiss sein.» Koagulieren bedeutet Gerinnen. Je nach Tier oder tierischem Produkt stockt das Eiweiss ab einer bestimmten Temperatur; oft reicht dafür statt Hitze auch Säure, etwa bei Fisch. Wer sein Steak ohne rohen Kern haben will, muss es durchbraten. Einen Schmorbraten «saignant» zu wünschen, ist jedoch genauso sinnvoll wie Bündnerfleisch «bien cuit».

Was aber kann man tun, wenn man das Steak «bleu» und heiss wünscht? Gewiss nicht frei Frigo auf den Rost legen. Bis es innen heiss geworden, aber dabei blutig geblieben ist, beginnt es auszu-säen zu motten. Wenn sich ein Grillabend abzeichnet, sollte man Steaks oder ganze Teile - in beiden Varianten schmeckt Hohrücken am besten - zeitig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen, ideal vor Fliegen und Haustieren geschützt im Ofen. Auf einem breiten Grill lassen sich zwei Glutnester unterhalten: eines für Nachschub, das andere zum Garen. So kann man die Hitze besser abstimmen.

Vor dem Grillieren kann man die Steaks mit Öl bepinseln und im Ofen bei 45 bis 55 Grad je nach Volumen eine halbe Stunde oder länger erwärmen. Sie sollen auch im Kern so heiss werden, dass man die Wärme im Mund spürt. Nachher auf den Grill legen und goldbraun braten. Umgekehrt geht auch, aber auf Kosten des Krossen. Die Garstufe spürt man durch Fingerdruck: Schwammige Konsistenz bedeutet «bleu», elastisches Federn «saignant». Bei «à point» ist der Widerstand stärker, bei «bien cuit» ist das Fleisch hart geworden. Beiseitestellen, mit Alufolie bedecken und 5 Minuten ziehen lassen, damit sich Hitze und Säfte verteilen. Auspacken, würzen (frühes Salzen entzieht Saft), essen.

Eine Magnum macht munter

Grossformatige Flaschen sind bei Weinsammlern beliebt. Aber garantieren sie auch grosse Tropfen?

Daniel Böniger

Worin liegt der Unterschied, ob vier ausgehöhlte 7½-Dezi-Flaschen oder eine leere Doppelmagnum auf dem Tisch stehen? Die getrunzene Menge ist dieselbe. Bloss denkt man bei ersterem Anblick an eine üble Zecherei, im zweiten Fall dagegen an ein gelungenes Fest.

Längst nicht der einzige Grund, der dafür spricht, auch mal ein Grossformat zu entkorken: Einerseits sind sich Wein-fachleute einig, dass Weine in grösseren Flaschen meist besser und langsamer reifen - weil der Luftaustausch via Korken im Verhältnis zur Weinmenge besser ist. Andererseits, weil man als Gastgeber - gemeint ist auch derjenige, der die Rechnung bezahlt - einen positiven Eindruck hinterlässt. Oder wie es Stefan Iseli einfach sagt: «Da gewinnt man!»

Iseli ist Gastgeber im Café Boy in Zürich. In seinem Trink- und Speiselokal ist meist ein Wein aus der Magnumflasche im Angebot, normalerweise ein Roter: «Das strahlt Weinkompetenz aus und macht den Gästen Freude, wenn

man zum Beispiel einen Châteauneuf-du-Pape 2008 so offen anbietet - auch wenn der Dezi am Ende 9.50 Franken kostet.» Die Handhabung sei bei Grossformaten nicht schwieriger als üblich; bis zur 18-Liter-Flasche lässt sich alles mit einem normalen Korkzieher öffnen. Allerdings sollte man bei Behältnissen, die mehr als drei Liter fassen, dekantieren. «Solche Weine brauchen ordentlich Belüftung, um sich zu entfalten. Und man kann sie sonst nicht sauber einschenken», sagt Iseli.

Grosse Flasche, grosser Aufwand

Magnum- und Doppelmagnumflaschen werden in der Gastronomie häufiger angeboten, als man denkt: So gibt es im Mövenpick-Restaurant Palavrion Grill an der Beethovenstrasse im Kreis 2 jeden Monat einen anderen Rotwein aus der Grossflasche, abends wird Champagner à discrétion aus dem gleichen Format ausgeschenkt. Auch in der Weinbar 4 Tiere an der Feldstrasse im Kreis 4 wird wöchentlich im Rahmen der «Big Bottle Night» (Donnerstag, ab 17 Uhr) eine spezielle Magnum aufgemacht: «Das Ganze hat vor allem einen Fun-Faktor», sagt Oliver Ullrich, einer der Betreiber. Die Frage, ob Weine in Grossflaschen auch automatisch gute Weine sind, beantwortet er erst nach kurzem Zögern: «Doch, meistens trifft das zu.»

Dass minderwertige Weine nur selten in grössere Flaschen kommen, ist erklärbar. Jan Martel vom gleichnamigen Weinhäus in St. Gallen betont zwar, dass es auch bei dieser Regel Ausnahmen gebe - aber als Faustregel stimme es: «Die Herstellung grosser Flaschen und ihre Abfüllung ist aufwendiger.» Verschiedene Arbeitsschritte liessen sich nicht mehr maschinell bewerkstelligen, zudem müssten meist grössere Etiketten gedruckt werden. Für sogenannte Industrieweine liege ein Grossformat schlicht nicht drin, weil da «jeder Rappen zählt».

Martel hat festgestellt, dass sich vor allem zwei Kundensegmente für Magnum- oder gar noch grössere Formate - etwa die Jeroboam mit 4½ oder die Imperial mit 6 Liter Inhalt - interessieren: Auf der einen Seite verkaufe man «normale, gute Tropfen» als Grossformate, für private Feiern oder Bankette in der Gastronomie. Auf der anderen Seite gebe es viele Sammler, die besondere Abfüllungen dergestalt in den Keller legen wollen. Gefragt seien zurzeit grosse Namen aus dem Burgund oder aus Kalifornien: «Gerade bei den hochpreisigen Weinen lässt sich beobachten, dass viele Kenner lieber drei Magnums statt sechs normale Flaschen bestellen.»

Kein Wunder, gab es ziemlichen Aufbruch, als Daniel Gantenbein, der bekannte Winzer in der Bündner Herr-

schaft, beim Jahrgang 2013 aufgrund einer geringen Ernte auf den Verkauf von Grossformaten verzichtete. Bei ihm komme es oft vor, dass Kunden entsprechende Abfüllungen bestellen: «Wenn einer zum Beispiel weiss, dass er in fünf, sechs Jahren einen runden Geburtstag mit unserem Wein feiern will.»

Das «Schöppeli» war frühreif

Gantenbein hat tatsächlich mal die unterschiedliche Reifung verschiedene Formate verglichen. Da seine Weine weder filtriert noch geschönt seien, schmecke sowieso jede Flasche anders. Aber bei einem Test von einem halben Dutzend Abfüllungen aus dem gleichen Jahrgang habe sich trotzdem gezeigt, dass gerade die ¾-Flaschen deutlich zu schnell gereift seien: «Wir haben das Schöppeli dann aus dem Angebot gekippt.» Der Bündner Erfolgswinzer ist überzeugt, dass grössere Formate eleganter reifen.

Wie angedeutet, ist das für viele Weinkenner denn auch der triftigste Grund, um aufs Magnumformat zurückzugreifen. Doch Stefan Iseli vom Café Boy führt noch ein weiteres, pragmatisches Argument ins Feld: Er habe mal ein Hochzeitsfest ausgerichtet, da sei ein Wein aus einer 18-Liter-Flasche getrunken worden. Der grosse Vorteil? «Am Tag nach der Feier musste ich nur eine einzige Flasche zum Altglas tragen.»