

## Kulinarik & Garten

**Gärtnern** Von Sabine Reber

# Schöner als in Italien

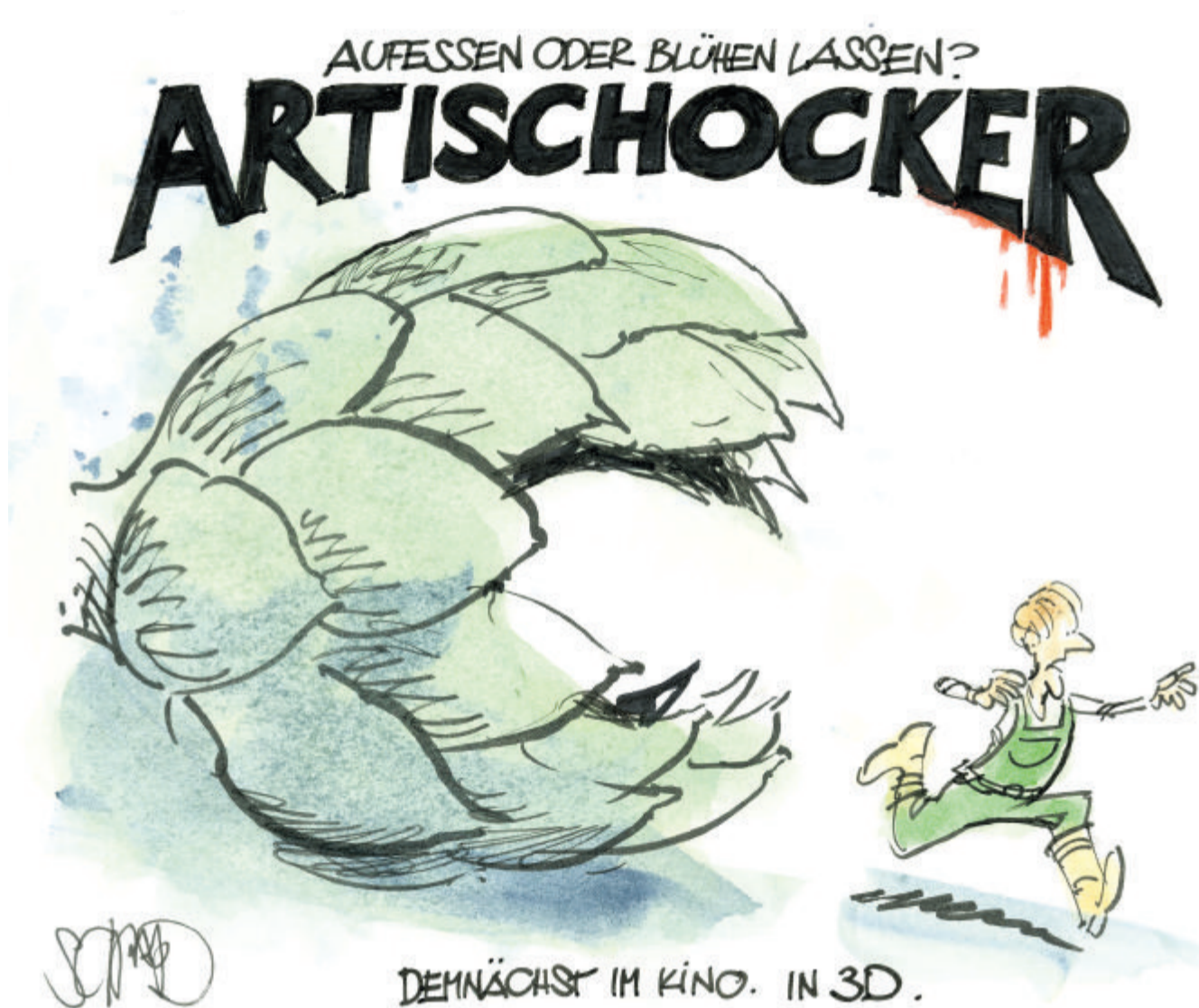
Aufessen oder blühen lassen? Auf dem Teller geniessen, mit selbst gemachter Mayonnaise, oder doch lieber ihre Blüten aufgehen lassen und sie im Garten bis in den Herbst bewundern? Bei den Artischocken ist diese Frage gar nicht einfach zu beantworten. So sie denn überhaupt einmal ordentlich zur Blüte kommen! Und dieses Jahr ist das hervorragend gelungen, dank dem äusserst milden Winter und dem wochenlangen heissen Sommerwetter. Ja, ich würde behaupten, sie blühen derzeit bei uns im Ateliergarten in Biel sogar noch schöner, als ich sie aus Italien kenne. Die reinsten Freude! Die Bienen sind auch ganz begeistert davon, und gestern war sogar ein Taubenschwänzchen da, einfach so aufgetaucht, mitten im Stadtzentrum.

### Das Distelgewächs mag mich

Und es sind nicht bloss zwei, drei Blüten, es sind ordentlich viele. Ich hatte ein halbes Dutzend der distelartigen Stauden im Frühling vor einem Jahr gepflanzt - vier davon haben bis jetzt überlebt und sind prächtig herangewachsen. Nun tragen sie viele Blüten, wobei die grossen obersten Köpfe vollkommen aufgeblüht sind und die kleinen Blüten noch in den Blattachsen auf ihren Auftritt warten. Die Menge und die Grösse der Blüten sind ganz unglaublich, auch für jemanden, der mit Artischocken eh ein glückliches Händchen hat. Ich weiss auch nicht, warum das so ist, vermute aber, einige Pflanzen mögen einen einfach besser als andere. Eselsdisteln, Kardy, Artischocken und andere mehrjährige Distelgewächse, die können es gut bei mir.

Am Boden wird es nicht liegen, ich hab schon in den verschiedensten Gärten Distelgewächse gezogen. Vielleicht liegt es daran, dass ich sie so sehr liebe, dass sie fast nicht anders können, als meine Zuneigung mit den schönsten Blüten zu erwidern. Oder ist es einfach Zufall? Keine Ahnung. Im Garten muss man ja zum Glück auch nicht alles wissen, nicht alles verstehen. Manche Sachen geschehen einfach, und auch Pflanzen, die als schwierig gelten, gedeihen, weil es ihnen halt gerade so passt. Was diesen Sommer definitiv auffällt: dass jegliche Art von mediterranen Pflanzen wie Feigenbäume, Granatäpfel und alle möglichen südländischen Kübelpflanzen besser gedeihen und blühen denn je. Kein Wunder, bei der Hitze im Juli.

Und was die Artischocken betrifft: Ich mache ja nicht viel für sie. Vielleicht mögen sie gerade genau das - dass man sie mehr oder weniger in Ruhe lässt. Das Einzige, was ich getan



### Mist heizt bekanntlich nicht nur das Klima auf, sondern sorgt bei Pflanzen für entscheidende Grade.

habe: Im November habe ich eine ordentliche Portion Eselmist draufgekippert, das heisst, erst habe ich die Artischocken etwas zurückgeschneitten und ein wenig Stroh auf die Kronen gegeben, damit sie nicht faulen. Dann ist der Mist drübergekommen. Die Artischocken bloss nicht zu dicht einpacken. Aber Wärme mögen sie natürlich gerne, und Mist heizt ja nicht nur das Weltklima auf, sondern sorgt bei mediterranen Pflanzen durchaus wohlwollend für die entscheidenden paar zusätzlichen Temperaturgrade.

In dem überaus milden letzten Winter wäre das wohl gar nicht nötig

gewesen, aber ich wollte auf Nummer sicher gehen, und man weiss ja nie, wie sich das Wetter dann tatsächlich entwickelt. Ausser dem Eselmist, meinem Superallerwegsmittel für fast alles, habe ich aber wirklich nichts gemacht. Also gut, ein bisschen geschaut habe ich natürlich schon. Ab Mai habe ich regelmässig Läuse und Ameisen mit dem Schlauch von den Blättern und den Knospen gewaschen. Ich habe auch etwas gejätet, damit die Artischocken keine unerwünschte Konkurrenz bekommen.

### Und dann in den Kochtopf?

Im Frühling habe ich noch Schnittsalat daruntergesetzt, das hat ganz gut funktioniert, aber nun würde das inzwischen überaus üppige Laub der Artischocken kein Licht mehr durchlassen für andere Pflanzen. Falls Sie keinen Esel im Bekanntenkreis haben oder sowieso vegan gärtnern, dann können Sie übrigens statt des Mists sehr gut

auch Kompost nehmen. Ja, und nun könnte man natürlich sagen, angesichts der Vielzahl der Blüten, dass wir wenigstens die eine oder andere abschneiden und kochen könnten. Aber welche denn? Die grösste in der Mitte? Das wäre doch gar arg schade. Und die kleinen, die noch nachkommen? Die möchte ich ja eben aufblühen sehen. Und darum kaufe ich dann halt doch wieder ein paar Artischocken auf dem Markt, von mir aus sogar solche aus Italien. Und meine eigenen werde ich jeden Tag bewundern, wenn ich am Morgen ins Atelier komme, mit den Fingern über die zarten lilafarbenen Blütenfäden streichen und eine Weile den Insekten zuschauen, die darin regelrecht baden. Manche Pflanzen sind einfach zu schade, um sie aufzuessen.

[www.sabinesgarten.ch](http://www.sabinesgarten.ch)  
Aktuelle Gartentipps auf Twitter  
@sabinereber



### Alles Flaschen

## Englisch, spritzig und von biologischem Adel

### Hollows & Fentimans Ginger Beer

Angesichts des typischen Augustwetters empfiehlt es sich, auch die Trinkgewohnheiten zu überdenken. Da darf es statt schwerem Rotwein auch mal ein gekühlter Blauburgunder sein oder morgens ein Minztee statt des üblichen Kafi Creme. Und es soll ja auch Leute geben, die dem Sommerbier huldigen, sprich einem Panaché, das mit Wasser statt mit Citro zubereitet wird. Ein empfehlenswertes Getränk in der warmen Jahreszeit ist Ginger Beer. Die probierte Version von Hollows & Fentimans enthält gerade mal vier Prozent Alkohol, schmeckt leicht würzig, aber herrlich harmlos wie Ginger Ale und enthält ausserdem einen Spritzer Birnensaft. Ersonnen hat das Getränk der Engländer Thomas Fentiman vor über hundert Jahren, damals war das Getränk auf den Britischen Inseln weit verbreitet. Mixt man übrigens Ginger Beer oder Ginger Ale mit größerem Alkohol, heissen die Drinks Mule oder Buck; in den USA beliebt war lange der Moscow Mule mit Wodka. Da kommt natürlich viel Eis hinein, allerdings hat die Sache dann doch ein paar «Umdrehungen» zu viel für die ganz heissen Tage. (boe)

[www.fentiman.com](http://www.fentiman.com), 50 cl, ca. 6.50 Fr.  
Bezugsquellen: [www.intercomestibles.ch](http://www.intercomestibles.ch)  
oder [www.drink-shop.ch](http://www.drink-shop.ch)

### Bianco di Merlot 2014, Collection Chandra Kurt

Weisser Merlot wird, das ist vielleicht für manche überraschend, aus den roten Merlot-Trauben gewonnen. Verwendet werden im Tessin dafür teilweise diejenigen Reben, die noch zu jung und unruhig sind, um elegante Rotweine daraus zu keltern. Es funktioniert aber auch mit 25- bis 30-jährigen Pflanzen, wie der weisse Merlot aus der Collection Chandra Kurt beweist: Die Weinautorin Kurt präsentiert in Zusammenarbeit mit der Tessiner Kellerei Tamborini einen frischen Tropfen von blasser Farbe, der nach Apfel, Pfirsich und Limette duftet und vor allem durch die lebendige und schön integrierte Säure begeistert. Ah ja, es gibt aus der gleichen Linie auch einen Merlot in Rot, den man allerdings gut belüften sollte. (boe)

[www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com), 75 cl, 19.80 Fr.

### Bio-Olivenöl Extra Vergine «Vincentius Ametta» 2013

Als ich jüngst an einem Apéro zwischen zwei Schluck Weisswein so mir nichts, dir nichts mein Brot in ein Schälchen mit Olivenöl tunkte, traf mich ein strafender Blick. Der Mann, der mich tadelnd ansah, heisst Marco Palmieri, und das Öl in dem Schälchen war nicht irgendeines, sondern der Rolls-Royce unter den Olivenölen. Signore Palmieri vertreibt dieses Olio extravergine d'oliva Vincentius Ametta - auch der Olivenöladel hat lange Namen - exklusiv in der Schweiz. Er ist mit vollem Recht der Ansicht, dass man die Trouvaile aus Apulien mit Bedacht geniessen sollte: Nur wenn man seinen Mund zuvor mit ein wenig Wasser ausspült und nicht mit Wein benetzt, nimmt man die fruchtig-buttrige Finesse des Öls wahr. Dieses stammt wie beim Wein von der Ernte eines einzigen Jahres. (ak)

[www.oatc.ch](http://www.oatc.ch), 50 cl, 25 Fr.

## Kochen bis in die Meisterränge

Japanische Beamte wollen weltweit verbindliche Regeln für die Zubereitung der beliebten Reisrollen einführen. Es geht dabei auch um Kontrolle.

### Christoph Neidhart

Tokio

Ein Sushi-Chef muss mindestens fünf Jahre lernen, bevor er vor den Augen des Gastes Fisch zerlegen, Reisbällchen formen, sie mit etwas Wasabi bestreichen und den rohen Fischstreifen draufpressen darf. In manchen Restaurants der traditionellen japanischen Küche, Washoku genannt, dauert die Lehre sogar noch länger. Nun will das Landwirtschafts-, Forst- und Fischereiministerium für Washoku-Köche im Ausland ein System der Meisterränge einführen, Dan genannt wie im Judo. Künftig soll sich also, wer irgendwo in der Welt japanisch kocht, gleichsam vom weissen bis zum schwarzen Gürtel hochkochen.

Das Ministerium möchte die Küche Nippons, die weltweit boomt - die Zahl japanischer Restaurants im Ausland hat sich in fünf Jahren mehr als verdoppelt -, weiter popularisieren. Und zugleich kontrollieren. Asiatische Restau-

rants, die neben Sushi auch Peking-Ente, vietnamesische Frühlingssrollen und Pad-Thai servieren, stossen den japanischen Beamten sauer auf.

Das erklärte Ziel des Ministeriums, dessen Website ein wenig aussieht wie eine bebilderte Speisekarte, ist es, die Agrar-Exporte des Landes anzukurbeln, um die Wirtschaft zu stützen. Dazu hat es bereits erreicht, dass Washoku von der Unicef ins Weltkulturerbe aufgenommen wurde. Dass es sich um das gleiche Ministerium handelt, das sich über das Urteil des Internationalen Gerichtshofs hinwegsetzt und den Walfang



Sushi-Köche müssen genaue Vorschriften einhalten. Foto: Roberto A. Sanchez (iStock)

im Südpazifik wieder aufnimmt, wird auf der englischsprachigen Website hinter vielen Clicks versteckt.

### Schüler ahmen Lehrer nach

Washoku ist eine einfache, klare Küche. Sie würzt wenig und ist, ausser mit Wasabi, kaum scharf. Sie stellt ihre Zutaten eher dar und kombiniert sie, als sie zu verkochen. Dabei kitzelt sie möglichst viel Eigengeschmack aus ihnen heraus. Sie ist manchmal genial und oft genial einfach. Selbst die Bentos, die Lunchboxen, die Mütter ihren Kindern in die Schule mitgeben, sind kulinarische Gedichte. Dass ein Koch so lange lernen muss, liegt eher an der Art, wie Japan Leute ausbildet, als an der Schwierigkeit des Handwerks. Ein japanischer Meister erklärt nicht, er macht. Und der Schüler soll genau nachahmen, was der Lehrer macht. Oft wird korrigiert, ein endloser und häufig harscher Prozess. Fisch wird nur so zerlegt und nicht anders. Die Frage nach dem Warum zu stellen, wäre eine Frechheit.

Japan ist eine theatralische Gesellschaft, die Japaner schlüpfen stets in Rollen, von denen sie genau wissen, wie sie gespielt werden müssen. Und so gibt es nur eine richtige Art, das Messer zu halten oder den Gästen «Irasshaimase» zuzurufen: «Willkommen.» Ebenso ist festgelegt, welche Zutat zu welcher

passt und in welcher Jahreszeit sie serviert werden darf. Mit den Dan-Prüfungen soll sich diese Orthodoxie auch international durchsetzen. Ausserdem wollen die Beamten die Hygiene der Kandidaten prüfen. Da Japans Küche viele rohe Zutaten verwende, könnte es zu Lebensmittelvergiftungen kommen, wird ein Beamter zitiert: «Mit der Folge, dass die Leute japanisches Essen dann meiden würden.» In Japan gab es in den letzten Jahren mehrere Todesfälle, weil Kneipen verdorbene rohe Rindsleber servierten.

### Diplome vom Sushi-Institut

Man muss dazu wissen, dass zentrale Gerichte von Washoku Kulturimporte sind: Tempura, also die verschiedenen frittierten Delikatessen im dünnen Teigmantel, brachten die Portugiesen im 16. Jahrhundert nach Japan. Die Nudeln kamen fast tausend Jahre früher aus dem Nachbarland China. Und inzwischen stehen auch in Tokio California Rolls auf dem Menü. Bei den Dan-Richtern werden solche Kreationen wohl keine Chance haben. Für Sushi-Chefs im Ausland gibt es übrigens bereits Diplome aus Japan. Vergeben werden sie vom Welt-Sushi-Institut, einer Erfindung des Handels- und Industrieministeriums.

[www.maff.go.jp](http://www.maff.go.jp)