

Kulinarik & Garten

Gärtnern Von Sabine Reber

Die Angst im Garten

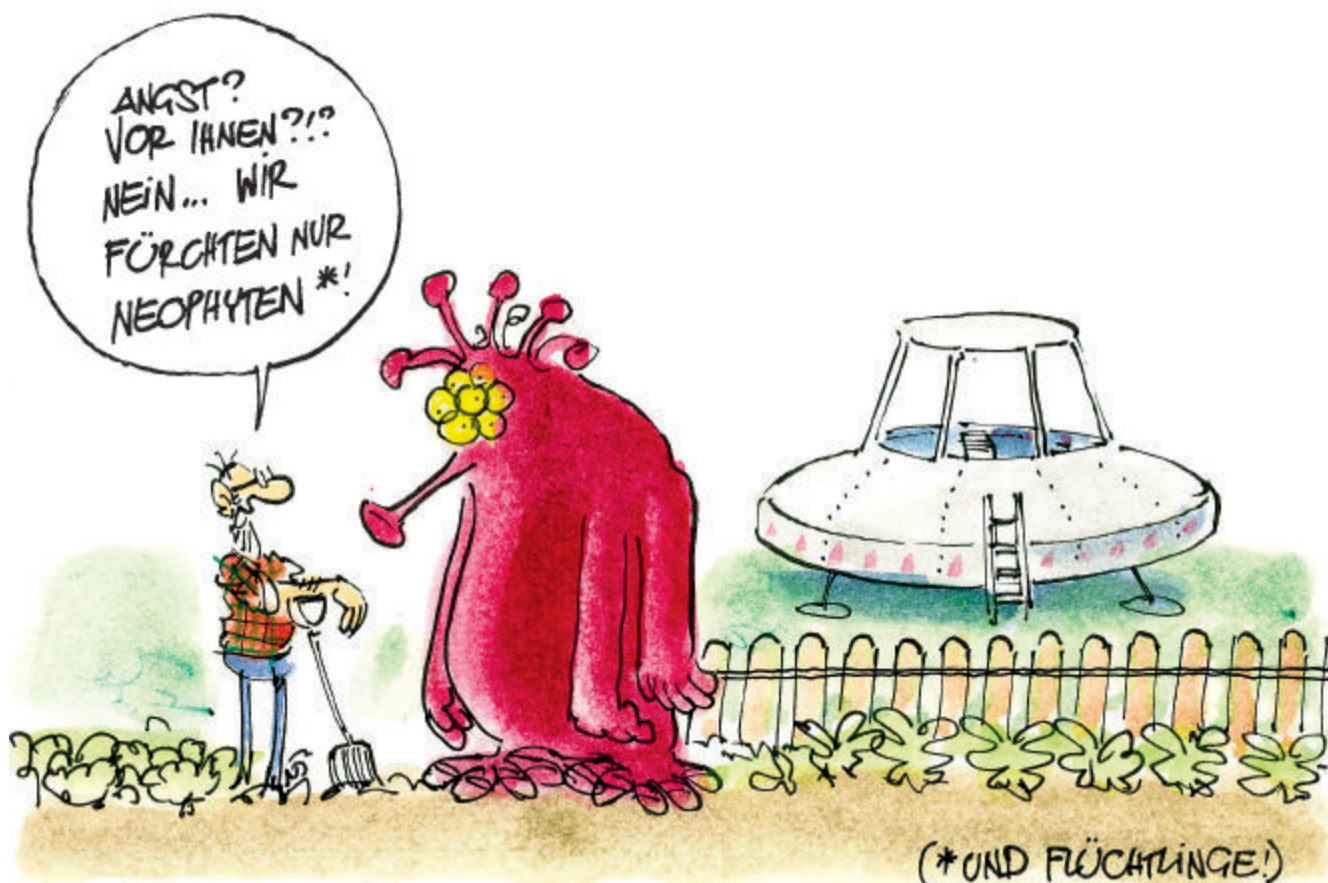
Neulich wollte ein durchaus gescheiter Mensch seinen Japanischen Senf ausreissen, nachdem ich ihm sagte, dass es Japanischer Senf sei. Er hatte geglaubt, es handle sich um Federkohl, den er für eine einheimische Pflanze hielt. «Was, aus Japan! Dann ist das ja ein Neophyt!» Ich dachte erst, er mache einen Witz. Als ich realisierte, wie tief verunsichert er war, versuchte ich ihn aufzuklären, aber das war gar nicht so einfach, denn bei ausländischen Pflanzen verstehen viele Leute inzwischen keinen Spass mehr. Dass Federkohl ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum stammt, ging dann in der Debatte ganz unter.

Auch eine Freundin von mir, die entsetzt auf die Colocasia (Taro) auf unserem Balkon zeigte, liess sich so leicht nicht beruhigen. Kein Wunder, ist die Colocasia heuer riesig, nach den Hitzewellen, die fühlt sich hier nun wie zu Hause in den asiatischen Tropen. Beim ersten Frost jedoch wird sie das Zeitliche segnen. Und auch der Japanische Senf bedroht gewiss nicht unsere heimische Natur. Er sollte sowieso gegessen werden, bevor er blüht, weil die jungen Blätter besser schmecken.

Überhaupt ist es so - und das betonen auch die Kollegen von Pro Natura inzwischen bei jeder Gelegenheit -, dass die meisten der rund 600 in der Schweiz gezählten Neophyten total unproblematisch sind und weiter guten Gewissens angebaut werden dürfen. Das Problem aber ist, dass inzwischen eine generelle Angst vor fremden Pflanzen in den Köpfen der Hobbygärtner steckt und von dort wohl nicht so rasch wieder wegzudiskutieren ist.

Sogar die gute alte Aster

Neulich kaufte ich eine harmlose kleine Glattblattaster (novi-belgii), auf deren Topf stand: «Achtung, unkontrolliert kann diese Pflanze die Natur gefährden. Früchte und Samen entfernen. Schnittgut über Grünabfuhr oder Kehrichtabfuhr entsorgen.» Dabei ist die aktualisierte Schwarze Liste vom August 2014, auf der nun also auch die guten alten Asten aufgeführt sind, gesetzlich noch gar nicht in Kraft: Es laufen diverse Einsprachen, und die Kantone müssen noch beschliessen, wann was wie umgesetzt wird. Aber die Warnschilder kleben jetzt schon an den Töpfen, was die Verunsicherung wachsen lässt. Vielen Gartenfreunden ist auch der Unterschied zwischen der Schwarzen (verbotene Pflanzen) und der Watch-Liste (als problematisch eingestufte Pflanzen) nicht klar. Auf der Schwarzen Liste befinden sich ausserdem auch zu bekämpfende, aber nicht verbotene Arten wie die Syrische



Seidenpflanze (Asclepias syriaca), die Hanfpalme oder der Kirschlorbeer, und so nehmen sogar in Fachkreisen Verwirrung und Verärgerung über die unklare Situation überhand. Was tatsächlich noch legal im Garten oder auf dem Balkon angepflanzt werden darf, muss man im Einzelfall mühsam aufdröseln.

Aber eines sollten wir darob nicht vergessen: Der Grundstock unserer sogenannten einheimischen Flora ist nach der letzten Eiszeit eingewandert. Praktisch alle unsere Nutzpflanzen wurden irgendwann eingeschleppt, manche absichtlich, manche per Zufall. Nun ist es so, dass diejenigen, die bis und mit Kolumbus zu uns gefunden haben wie Tomaten und Kartoffeln, sozusagen eingebürgert wurden. Alle, die danach kamen, können potenziell als Neophyten gebrandmarkt werden.

Aus gärtnerischer Sicht ist die Herkunft nicht entscheidend. Früher waren die meisten heute als fremd geltenden Pflanzen sowieso schon mal hier gewesen, sogar Bambus gab es vor dem Tertiär in unseren Breitengraden, und manches, was nun verteufelt wird, findet man als Versteinerungen. Viel wichtiger ist die Frage, was eine Pflanze

im Garten macht, was sie uns und den Insekten bringt und wie sie sich insgesamt verhält. Und da muss man eben auch sagen, dass einige sogenannte einheimische Pflanzen wie Brennnessel, Brombeeren oder Haselsträucher sich genauso invasiv verhalten können. Nur regt sich darüber ausser den jätenden Gartenmenschen niemand auf.

Zusatzfutter für die Bienen

Schliesslich kommt immer das Argument der Insekten. Okay, bei mir flattern auch ein paar seltene Wachtelweizentüpfelfalter über die Beete, und die können nun mal allein vom Wachtelweizen leben. Also lasse ich den beim Jäten selbstverständlich stehen.

Was ich punkto Insekten aber gerade auf den Herbst hin wieder mal gesagt haben möchte: Die meisten unserer sogenannten einheimischen Pflanzen blühen im Frühling und Frühsommer. Goldruten, Schmetterlingsflieder, Springkraut, Astern und viele andere der nun indixierten Pflanzen hat man seinerzeit als Nutzpflanzen in die Bauergärten geholt, weil sie eben später blühen und etwa den Bienen in der zweiten Jahreshälfte Nahrung bieten. Da

sie nun eine um die andere aus unseren Gärten verschwinden müssen, wird krampfhaft nach neuen Trachtpflanzen gesucht. Ein bisschen absurd ist das schon, wo man doch einfach das Verblühte wegschneiden und halt nicht im Hauskompost entsorgen könnte, wie das früher immer gemacht wurde.

Aber das Absurdeste daran ist, dass das alles im Namen der Tradition und der biologischen Vielfalt geschieht. Müsste Vielfalt in einem intelligenten Garten nicht vielmehr bedeuten, dass die einen neben den anderen koexistieren dürfen? Die Insekten würden sich darüber freuen! Denn sie brauchen ein vielseitiges Nahrungsangebot während möglichst langer Zeit. Wenn wir nun im Namen des Naturschutzes aber auch die Tradition der Bauergartenpflanzen über Bord werfen, schütten wir wahrlich das Kind mit dem Bade aus.

Die Schwarze und die Watch-Liste findet man auf der Website www.infoflora.ch. Und noch ein Buchtipp: Volkmar Weiss, «Die rote Pest aus grüner Sicht - Springkräuter, von Imkern geschätzt, von Naturschützern bekämpft», Leopold-Stocker-Verlag.

Alles Flaschen

Neuseeländisch, medizinisch & ohne Eis serviert

Viognier 2012, Hans Family Estate, Marlborough (Neuseeland)

Im Frühling haben wir über den Winzer Stephan Herter berichtet, der auf dem Taggenberg bei Winterthur gepflegt Reben kultiviert. Gepflanzt hat diese Trauben ursprünglich Hans Herzog, der neben dem Weingut auch ein Restaurant betrieb - bis in die frühen 90er-Jahre. Dann verschwand der Gastronom und Winemaker nach Neuseeland und baute sich dort eine neue Existenz auf. Wie schmecken denn Arneis, Sauvignon blanc oder eine Cuvée aus Merlot und Cabernet, die ein Schweizer in einer der spannendsten Weinregionen der Welt, Marlborough, keltert? Zu erleben ist das an einem viergängigen Abendessen im Zürcher Restaurant Grüntal diesen Samstag, 5. September, ab 18 Uhr. Zur Kürbissuppe mit gefüllter Blüte etwa kommt ein goldgelber, exotisch anmutender Viognier auf den Tisch, der vor Dichte und Komplexität (Limette, Aprikose, Koriander) nur so strotzt. Ah ja, die Herzogs führen in Neuseeland neben der rund 12 Hektar grossen Winery auch wieder ein Restaurant. (boe)

Abendessen 110 Fr.; Reservationen unter Tel. 044 241 22 28. Ab Okt. sind die Weine bei www.neuseeland-weinboutique.ch erhältlich, ab ca. 49 Fr.

Enzianbrand Destillaria Candinas

«Ich trinke jeden Morgen ein klitzekleines Glas und bin nie krank», sagt Schnapsbrenner Gion Candinas. Die Rede ist von seinem Enzianbrand - einem raren Destillat, dem man den medizinischen Nutzen geschmacklich anmerkt. Verwendet wird für die «bittere Medizin» nicht der blaue Enzian, sondern eine purpurne Sorte aus der circa 800 Arten umfassenden Enzianfamilie. Bei der Herstellung wird die Wurzel des Gewächses in lauwarmes Wasser eingelegt; diese Mischung wird mit Hefen zur Gärung gebracht und schliesslich gebrannt. Ob man dem Bündner glauben soll, was die Selbstmedikation angeht? Jedenfalls war eine Magenverstimmung, die den Schreiber aufgrund eines zu üppigen Abendessens vor kurzem ereilte, nach 20 Minuten verschwunden. (boe)

www.destillaria.ch, 50 cl, 90 Fr.

Longueville-Cider

Die Gegend um Cork im Süden Irlands gilt als Cider-Region. Einer der beliebtesten Apfelweine dort stammt vom Longueville-House, einem riesigen Anwesen mit Hotel, Restaurants und Landwirtschaftsbetrieb, das von der Familie O'Callaghan bewirtschaftet wird. Der Longueville-Cider (5 Prozent Alkohol) wird jeweils im Herbst aus frischen Farmäpfeln und ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe hergestellt. Allerdings dominiert beim amberfarbigen Getränk vor allem der Hefegeschmack, der sich noch verstärkt, wenn der Cider nicht wie empfohlen eiskalt (aber ohne Eiswürfel, wie sich das andere Apfelgetränke auf die Fahne schreiben) getrunken wird. Der irische Cider ist also Geschmackssache - aber auf jeden Fall eine Entdeckung einer eher wenig beachteten Region. Passt gut zu Fisch und Fleisch! (cs)

Bei Globus, 50 cl, 6.90 Fr.

«Mit roten Ohren habe ich ihr das Essen serviert»

Nizar Al Kadri arbeitet seit über 30 Jahren im Service. An manchen Tagen spult er über 25 Kilometer ab. Ein Ereignis ist ihm noch in ungueter Erinnerung.

Mit Nizar Al Kadri sprach Daniel Böniger

Sie arbeiten seit über einem Vierteljahrhundert in der Brasserie Lipp. Was tun Sie gegen Routine? Wir bedienen in unserem Restaurant rund 80 000 Gäste jährlich. Sie kommen aus der ganzen Welt, sprechen verschiedene Sprachen. Jeden Mittag und Abend erlebt man so neue Geschichten. Das ist alles andere als langweilig. Kommt hinzu, dass wir das Lokal in verschiedene Bereiche eingeteilt haben - die Rive Gauche links, den Omnibus rechts, den Boulevard - ich arbeite in jeder Schicht an einer anderen Station.

Welche Arbeiten erledigt man automatisch, welche konzentriert? Konzentration ist sehr wichtig. Wann muss ich den zweiten Gang abrufen? Wo braucht es einen neuen Teller für die leeren Meeresfrüchteschalen? Gerade mittags haben die Gäste nur eine Stunde Zeit fürs Essen. Und, ja, vieles ist auch

Routine: das Nachschenken, das Abräumen von leeren Gläsern oder früher noch den Aschenbecher leeren.

Wie viele Teller können Sie auf einmal tragen?

Ich räume alleine problemlos einen Viertisch ab. Das sind dann zwei grosse Serviceplatten, vier grosse Teller, Sauciere und Besteck inklusive.

Sind Ihnen mal grössere Missgeschicke passiert?

Es kann immer wieder vorkommen, dass man etwas Weisswein in ein Mineralwasserglas kippt oder umgekehrt. Weil wir für beides die gleich grossen Gläser haben ... Vor vielen Jahren habe ich mal mit einer Rechaudkerze etwas Wachs auf ein teures Jackett geleert. Zum Glück sind wir dafür versichert, der Schaden betrug 600 Franken, weil das Jackett nicht mehr gereinigt werden konnte. Das ist passiert, weil wir zwischen manchen Tischen nur 15 Zentimeter Abstand haben.

Haben Sie prominente Gäste?

Ich erinnere mich etwa an die Schwester der Prinzessin von Schweden. Sie bestellte in Englisch und hatte einen speziellen Akzent. Ich verstand ihre Bestellung nicht genau, sodass ich einen Kollegen nochmals an den Tisch schicken musste. Mit roten Ohren habe ich ihr nachher das Essen serviert.

Martina Hingis war ja auch schon hier. Was hat Sie bestellt?

Sie ass ein Magret de Canard ...

... und Alt-Bundesrat Joseph Deiss?

Er bestellte Kabeljau à la Normande. Und als er jemanden begrüessen wollte, ist ihm ein Glas Rotwein umgekippt.

Sie haben ein gutes Gedächtnis.

Das gehört zu meinem Job. Teilweise nehme ich die Bestellung ohne Serviceblöcklein auf.

Ist das Lokal denn auch Ihre Bühne?

Nein, ich würde es eher mit einer Kaserne vergleichen: Wenn die Gäste kommen, muss man für sie parat sein, sauber rasiert, mit frischem Hemd.

Und wo bleibt da die bekannte Arroganz der französischen Kellner?

Ich bin häufig privat in Paris. Und glauben Sie mir, bei uns in der Brasserie Lipp ist vieles sehr, sehr authentisch - ausser dem Service, der ist freundlicher.

Was tun Sie, wenn jemand nicht weiss, wie man Muscheln oder Hummer isst?

Wenn ein Gast mit Messer und Gabel seine Moules verpeist und nicht vorwärtskommt, dann frage ich, ob ich ihm helfen dürfe. Stimmt er zu, zeige ich ihm vor, wie es auch noch geht.

Service ist ein sehr körperlicher Beruf. Hat man da seine Zipperlein?

Es kommt vor, dass sich die Schulter entzündet, die Beine wehtun. Denn wir laufen, wenn die neu zu unserem Betrieb gehörige Terrasse vom Restaurant Urania geöffnet ist, für einen Kaffee bis zu 100 Meter. Da kommen schnell einmal 25 Kilometer täglich zusammen.

Keine Angst vor dem Älterwerden in diesem Beruf?

Ich bin gut im Austernöffnen und habe Koch gelernt. Im Lokal gibt es für mich schon noch andere Betätigungsfelder.

Wie viel Trinkgeld ist angemessen?

Das muss jeder selbst wissen, es ist nicht obligatorisch. Aber natürlich nimmt man einen Zustupf zum Lohn gern an.

Und wenn jemand nichts gibt ...

... bleibt man freundlich bis zum Ende. Und freut sich auf den nächsten Gast.



Nizar Al Kadri

Der 53-jährige Kellner arbeitet seit über einem Vierteljahrhundert in der Brasserie Lipp in Zürich. Er ist im Libanon geboren, verheiratet mit einer Schwedin und hat vier Kinder.