

Kulinarik & Garten

Gärtnern Von Sabine Reber

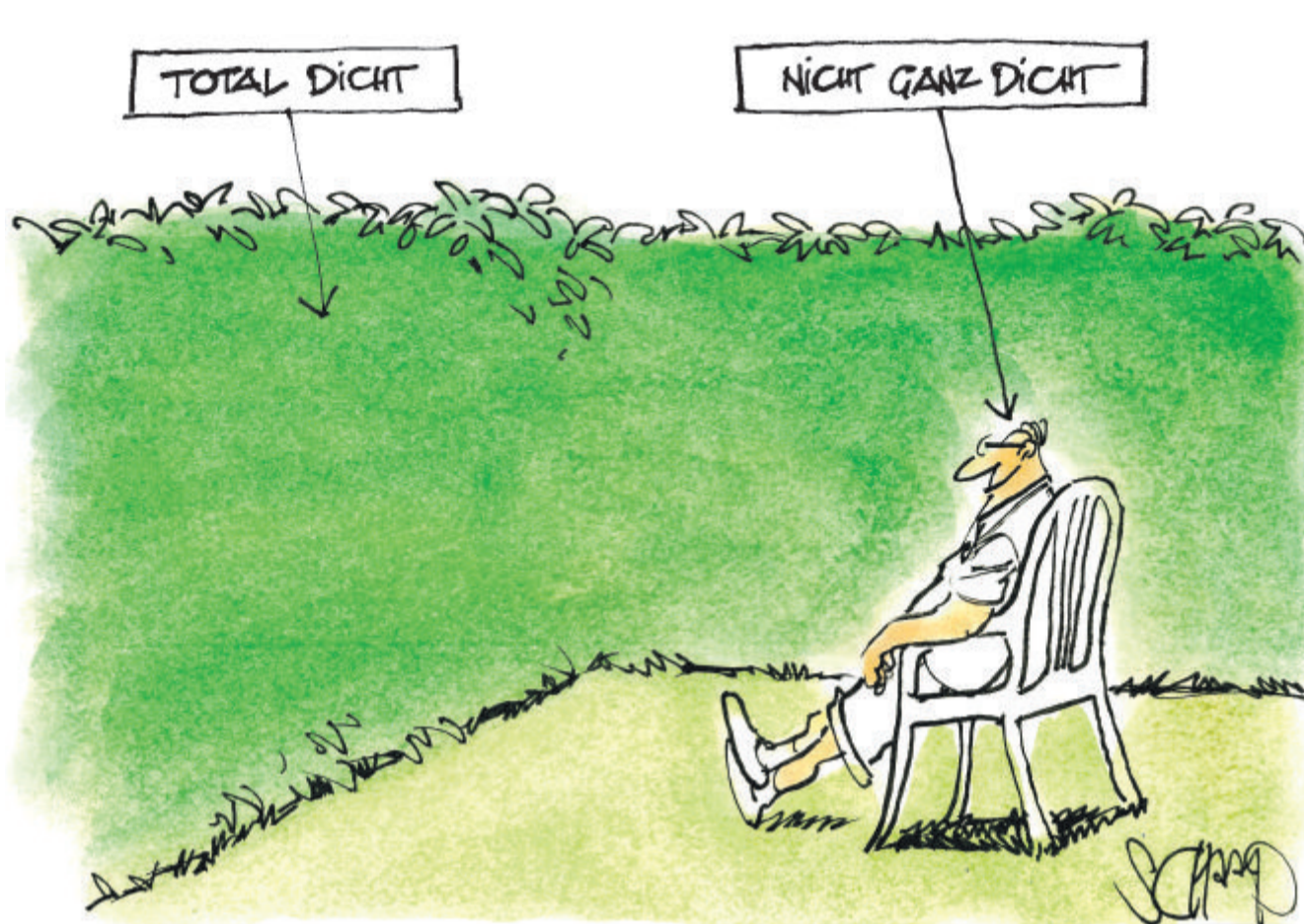
Das grüne Brett vor dem Kopf

So langsam wird das Ateliertgärtchen in Biel zu einem grünen Zimmer. Der Maschendrahtzaun verschwindet unter den Ranken der Ramblerrosen und Brombeeren, dazwischen winden sich Schwarzäugige Susanne und Hopfen. Die Stockrosen schieben ihre magenta-farbenen, hellgelben und zartrosa Blüten zwischen Drahtmaschen und Laubdickicht hindurch und leuchten munter der Sonne entgegen. Die Herbsthimbeeren recken uns ihre mit süssen Früchten beladenen Zweige entgegen, sie wachsen einem fast in den Mund. Und vom Parkplatz her schiebt sich die Zierrebe Meter um Meter in alle Richtungen, dass es eine wahre Freude ist. Tatsächlich ist innerhalb von zwei Sommern aus dem tristen grauen Innenhof im Stadtzentrum ein grüner Lebensraum entstanden. Von den Blumenbeeten und Gemüsen will ich heute nicht reden, denn was einen Raum, was ein Gartenzimmer ausmacht, sind zuerst die Wände.

Wer einen neuen Garten anlegt, muss erst einmal schauen, ob schon Wände oder Zäune vorhanden sind und wie sich diese begrünen lassen. Inzwischen sind auf dem Markt diverse Systeme für vertikale Gärten erhältlich, die aber meist recht teuer sind und sich eher für kleinere Balkonprojekte eignen. Natürlich kann man immer auch aus alten Eisenbahnpaletten, Weinkisten und sonstigem Recyclingmaterial selber die Grundlage für grüne Wände zusammensetzen. Wenn aber wie bei uns im Atelier Erdboden vorhanden ist, ziehe ich es allemal vor, ihn so weit aufzupuppen, dass die Pflanzen von Grund auf wachsen können. Die grösste Arbeit beim Ateliertgarten bestand darin, unzählige Säcke mit Gemüseeerde, Kompost und Eselmist herbeizuschleppen. Wenn erst einmal guter, fruchtbarer Boden da ist, ergibt sich der Rest weitgehend von selber. Dann reichen im Prinzip eine Handvoll Samen, ein paar Stecklinge und Setzlinge sowie etwas liebevolle Pflege als Starthilfe.

Hecken als Platzverschwender

Bei Gartengrenzen denken die meisten Leute erst einmal an Hecken. Und sie pflanzen dann womöglich noch Kirschlorbeer oder Thuja, was beides sowohl ästhetisch wie ökologisch mehr als fragwürdig ist. Beide laugen den Boden aus, und zu ihren Füßen wächst nichts anderes mehr. Sie müssen regelmässig mühsam zurechtgestutzt werden. Und beim Kirschlorbeer muss man zudem aufpassen, dass er sich nicht vermehrt, dazu besteht inzwischen sogar eine gesetzliche Pflicht, da er als invasiver Neophyt gilt. Und falls man eine solche Hecke einmal entfernen möchte, ist das ein grösseres Unterfangen inklusive



Bagger und Mulde. Ökologisch sinnvoller wären allemal Buchen- oder Eibenhecken, die aber recht langsam heranwachsen.

Meinerseits mag ich Hecken aus einem weiteren Grund nicht besonders: Sie brauchen enorm viel Platz! Gerade in kleinen Stadtgärten nehmen monotone Hecken oft unproportional viel Raum ein, auf dem andere, interessantere Pflanzen wachsen könnten. Darum ist mitunter die Lösung mit einer schmalen Betonmauer und einem Maschendrahtzaun darauf besser. Eventuell reicht auch nur ein solide verankerter Zaun als Rankhilfe für ein buntes Dickicht, das übrigens auch viel schneller heranwächst als eine mühsam zurechtgestutzte Hecke. Der Zweck eines urbanen Gartenzimmers ist es ja, nebst einem gemütlichen Freiraum für die Menschen auch den Tieren neue Lebensräume, Verstecke und Nahrung zu bieten.

Ich habe diesen Sommer im Ateliertgärtchen fünf verschiedene Sorten Schmetterlinge gezählt, wir haben inzwischen diverse Hummelarten, Bienen, Schwebefliegen. Nebst Spatzen und Tauben sind nun auch Kohl- und Blaumeisen zu Gast, die sich mit Vergnügen über die Kerne der Sonnenblu-

men hermachen. Ein Rotbrüstchen ist uns auch schon besuchen gekommen. Dutzende von Marienkäferlarven fressen sich gerade durch die Läusekolonien auf dem hochgestengelten Fenchel. Auch den Regenwürmern geht es gut, die wir ausgesetzt haben, denn anfangs gab es in der an sich toten Erde unter dem ehemaligen Parkplatz natürlich keine Würmer. Inzwischen vermehren sie sich gut in den neu angelegten Beeten, und ich hoffe einfach, dass die Amseln sie nicht schneller dezimieren, als sie sich vermehren.

Lebensraum schaffen

Im Grossen und Ganzen stellt sich aber auch auf dem sehr kleinen Raum (es wären etwa drei Parkplätze) ein biologisches Gleichgewicht ein, und die meiste Zeit verbringe ich dieser Tage mit Beobachten und dem Ernten von Beeren, Kräutern und Gemüse. Natürlich schneide ich hier und dort was weg, streue die reifen Samen der Stockrosen in Lücken, und den spanischen Wegschnecken, die diesen Sommer plötzlich aufgetaucht sind, habe ich rasch den Garaus gemacht. Ansonsten gilt: leben und leben lassen.

Jetzt höre ich schon den Einwand: Dieser begrünte Zaun ist ja gar nicht

blickdicht, und wenn im Herbst das Laub fällt, sieht man erst recht überall rein! Okay, aber im Winter liegen wir ja eh nicht im Bikini auf den Liegestühlen. Sowieso: Bei uns im Atelier sind die Nachbarn rundum nett, wir haben inzwischen eine rege Grüsskultur entwickelt, und zwischen den Ranken hindurch wird mitunter auch gefachsimpelt über alles Mögliche, was gerade blüht oder herumfliegt. Und das ist gut so.

Die klassische blickdichte, immergrüne Hecke ist nämlich das sprichwörtliche Brett vor dem Kopf. Hauptsache, ich sehe meinen Nachbarn nicht, und wehe, es würden Passanten im Vorbeigehen vielleicht noch sehen, was für schöne Tomaten wir gerade ernten! Oder jemand könnte auf die Idee kommen, sich gratis einen Blumenstraus zu pflücken - herrje, wo kämen wir da hin. Angesichts der helvetischen Blickdichte-Hecken-und-sowieso-alle-Schotten-dicht-Kultur möchte ich das einfach wieder mal gesagt haben: Der primäre Sinn und Zweck eines Gartens ist es, einen Lebensraum zu schaffen. Für die Pflanzen, für die Tiere, für die Menschen. Und zu einem Garten, in dem ich mich wohlfühle, gehören eben auch freundliche Worte über den Zaun hinweg.



Alles Flaschen

Elegant, euphorisierend & sortentypisch

Syrah 2012, Domaine Les Faunes, Dardagny GE

Wer an Schweizer Syrah denkt, dem kommt zuallererst das Wallis in den Sinn. Die dort aus dieser Sorte entstehenden Rotweine können teilweise durchaus punkto Dichte und Intensität mit den bekanntesten Vertretern der nördlichen Côtes du Rhône mithalten. Dass zwischen diesen beiden Gegenden aber ebenso beachtliche, wenngleich zurückhaltendere Syrah-Weine auf die Flasche kommen, zeigt diese Abfüllung von der Genfer Domaine Les Faunes. Das Weingut liegt nur 15 Kilometer vom Stadtgebiet entfernt in Dardagny, die Gebrüder Frédéric und Ludovic Mistral bauen dort rund zwanzig Traubensorten aus. In der Nase zeigt sich dieser Syrah komplex (Heidel- und Waldbeeren, Schokolade, Nelken, Dörrzwetschge, Pfeffer), am Gaumen hat er eine lebendige Säure und eine passend vornehme Struktur; es folgt ein wunderbar fruchtiger Abgang. Ja, der Wein ist schlanker und eleganter, als man es von anderen Syrahs gewohnt ist - aber eine absolut mustergültige Interpretation. (boe)

www.les-faunes.ch, 70 cl, 17 Fr.

Veltheimer Mohnöl

Er wurde damals von den Bauern liebevoll «Mägi» genannt. Die Rede ist vom Mohn, Papaver somniferum, wie ihn die Bauern schon vor dem 2. Weltkrieg im Kanton Aargau angepflanzt haben. Dass die Kulturpflanze mit dem faszinierenden und zugleich zwielichtigen Ruf nicht gänzlich in Vergessenheit gerät, dafür sorgt unter anderem David Brugger. In Veltheim produziert er aus einer wunderschön violett blühenden Varietät der Pflanze ein hervorragendes, kalt gepresstes Speiseöl. Es ist sehr vornehm und geradlinig im Geschmack; das angenehm nussige Aroma hallt unglaublich lange nach. Weil es aber eben nur zurückhaltend schmeckt, muss man in der Küche vorsichtig sein, diesen zarten Geschmack nicht zu erschlagen: Gut zur Geltung kommt das Öl etwa auf einem einfachen Salat aus Kopfsalatherzen mit ein wenig Salz und Orangenblütenessig, zusammen mit Ziegenfrischkäse oder auf eine Backofenkartoffel geträufelt. Man muss «Mägi» einfach mögen. (boe)

www.veltheimer-mohnoel.ch, 10 cl, 15 Fr.

Sauvignon Marc, Weingut

Erich Meier in Stäfa, 41 Vol-%

Wenn eine Weissweinsorte in der Schweiz in den letzten Jahren eine Art Karriere gemacht hat, dann ist es definitiv der Sauvignon blanc. Kaum ein Winzer, der die Traubensorte angepflanzt hat, dem die entsprechenden Flaschen nicht aus der Hand gerissen werden. Dass auch Brantweine aus dieser Sorte die typischen und bei Herrn und Frau Schweizer so beliebten Aromamerkmale zeigen, beweist dieses muntere Destillat von Erich Meier in Stäfa: Man riecht Kiwi, etwas grüne Paprika, reife Stachelbeeren. Das ist doch durchaus ein origineller Ersatz für den ach so langweiligen italienischen Grappa, den man sonst nach dem Abendessen so gern ins Glas giesst. (boe)

www.erichmeier.ch, 50 cl, 25 Fr.

Das älteste Alcopop der Welt

Die Suuser-Saison steht vor der Tür. Zum süffigen Rebsaft passt Speck ebenso wie Fischchnusperli.

Daniel Böniger

Traubensaft ist keiner mehr - und Wein noch längst nicht: Suuser ist lebendig, sein Zustand fragil. Dem Saft ist bereits Hefe beigefügt worden, und diese Mikroorganismen verwandeln den enthaltenen Fruchtzucker langsam, aber stetig in Alkohol und prickelnde Kohlensäure.

Selbstverständlich geschieht dies nur bei der unpasteurisierten, meist aus weissen Trauben gewonnenen Variante des Getränks, die allerdings aus urbanen Restaurants grösstenteils verdrängt worden ist. Dort setzt man lieber auf ein «rotes» Produkt aus Norditalien, alkoholfrei, dessen Gärung gestoppt worden ist und das darum über Wochen gelagert werden kann. Sie sind im Moment überall zu sehen - die weinrot-goldenen Kartontafeln, mit denen dafür geworben wird. Bloss hat das mit Suuser wenig zu tun.

«Der Suuser, wie wir ihn machen, kann extrem heimtückisch sein», erzählt Stikel Schwarzenbach, Winzer aus Obermeilen am Zürichsee. «An unserer Chilibi

sieht man auch mal Leute heimwanken, die sonst nie betrunken sind.» Er spricht von der Meilemer Sauserchilibi, die seit über 30 Jahren jedes Jahr während der Weinernte stattfindet; dieses Jahr am 10. und 11. Oktober. Der Anlass zieht etwa 2500 Besucher an, fast ebenso viele Liter des angegorenen weissen Traubensafts werden während des Wochenendes gekippt: «Ich sage immer, es ist das älteste Alcopop, den es gibt», so Schwarzenbach. Dazu gegessen werden Fischchnusperli oder Schinkli mit Kartoffelsalat.

«Mannesuuser» am stärksten

Drei Versionen des Sausers werden am Fest ausgetrunken. Man spricht - nicht nur am Zürichsee - von «Goofesuuser», der bloss mit Gärhefe angesetzt wird, damit sich etwas Kohlensäure bildet; er hat nicht mal ein Prozent Alkohol. Es gibt den «Wiibersuuser», der ein intensives Pfirsicharoma zeigt, wenn man ihn wie Schwarzenbachs aus weissen Müller-Thurgau-Trauben gewinnt; hier sind etwa vier Prozent Alkohol die Regel.

Am beliebtesten ist der «Mannesuuser», der schon am längsten gegoren hat und auf etwa 8 Prozent Alkohol kommt; in dieser Phase sind etwa zwei Drittel des Zuckers umgewandelt worden. Danach spricht man bereits von Jungwein; hier tritt allerdings die Säure allzu sehr

in den Vordergrund, da zu wenig Süsse vorhanden ist, um eine geschmackliche Balance herzustellen - ein Genuss ist das nicht mehr. Der Weg vom Traubensaft, wie er derzeit in vielen Weinkellern auf die Weiterverarbeitung wartet, bis zur stärksten Sauserkategorie dauert - wenn nicht gekühlt wird - etwa fünf Tage.

Obwohl man mit dem ganz vergorenen Wein inzwischen das bessere Geschäft machen kann, wie mehrere Winzer bestätigen, haben viele Weinregionen ihre ureigene «Suuserkultur». In der Region Basel spricht man etwa vom «Neuen» oder vom «Federweissen», er wird dort, ebenso wie im nahen Markgräflerland, mit Speck, hausgemachtem Brot und Nüssen aufgetischt. Im Elsass heisst der Sauser «Neier Siasser» und wird mit Flammkuchen kombiniert.

Weiter westlich im Dreiseenland, zwischen Biel und Yverdon, so berichtet der Winzer Charly Steiner aus Schernez, sei es früher üblich gewesen, den Suuser zusammen mit «Strübli» zu geniessen, also einem frittierten, spaghetti-förmigen Gebäck aus Mehl und Wein, das mit Zimt und Zucker verfeinert wurde: «Doch leider macht die niemand mehr.» Trotzdem beliefert der Winzer einige Gaststätten mit seinem weissen Sauser aus Chasselas-Trauben, gelagert in kugelförmigen 25-Liter-Glasflaschen.