

Kulinarik

Gärtnern Von Sabine Reber

Zügeln hassen sie

Letztes Jahr habe ich zu Weihnachten von Freunden ein Körbchen mit reifen Gartenkiwis geschenkt bekommen - und ich war zutiefst beeindruckt. Meine eigenen Kiwifrüchte machen noch nicht so viel her, was daran liegt, dass ich dem doch schon recht stattlichen Pärchen in den letzten zwei Jahren zwei Umzüge zugemutet habe. Und so stehen die beiden nun im Ateliergarten in Biel, wo sie den Maschendrahtzaun begrünen sollten.

Es ist ein klassisches Kiwi-Pärchen, das Weibchen eine Hayward, das Männchen ein Tomuri. Von den meisten Kiwis braucht man stets ein Pärchen, sonst gibt es am Ende keine Früchte. Inzwischen sind zwar auch selbstfruchtbare Züchtungen auf dem Markt. Aber sie fruchten nicht annähernd so zuverlässig wie ein gut harmonisierendes Pärchen, und falls sie Früchte bilden, dann sind die recht klein. Also lieber aufs Paar setzen!

99 Kiwi-Früchte im vierten Jahr!

Bei mir sind sie nun diesen Sommer nach dem letztjährigen Umzug schon wieder etwas gewachsen und zeigten ihr schönes, im Frühling rot bepelztes Laub, aber statt Früchte zu bilden, werden sie wohl noch ein, zwei Jahre über die Verpflanzung schmollen. Sowieso dauert es bei klassischen Kiwis jeweils recht lange, bis sie zu fruchten beginnen. Um es im Spielerjargon zu sagen: Wenn man sie verpflanzen muss, beginnt man wieder auf Feld eins.

Umso faszinierter schiele ich zu den erwähnten Freunden an Bielersee, die punkto Kiwis die reinste Erfolgsgeschichte zu erzählen haben. Im ersten Jahr nach der Pflanzung bildeten ihre beiden Pflanzen naturgemäss keine Früchte. Bereits im zweiten Jahr aber hatten sie 20 Früchte ernten können. Im dritten Jahr zählten sie deren 36. Und heuer waren es sage und schreibe 99 grosse, schöne Kiwifrüchte! Man muss sie Ende Oktober, jedenfalls zeitig vor den ersten Frösten, in noch grünem Zustand ernten. Sie werden dann sorgfältig im Keller gelagert, wo sie in Ruhe nachreifen können. Pünktlich auf die Weihnachtszeit hin sind sie jeweils genussreif.

Und ich kann Ihnen sagen, die Fruchtqualität und der Geschmack



sind um Welten besser als jede aus Übersee eingeflogene, gekaufte Kiwi. Diese werden nämlich noch viel unreifer geerntet, um den langen Transport zu überstehen. Die eigenen Kiwifrüchte daheim im Keller nachreifen zu lassen, ist nicht zuletzt ökologisch sinnvoller. Meine Kiwifreunde haben mir dann noch von einem Weinbauern erzählt, der von einer einzigen weiblichen Kiwi über 1000 Früchte ernten konnte. Ob das stimmt, weiss ich nicht, es scheint mir enorm viel.

Die Meisen waren schneller

Ah, und wenn wir grad dabei sind: Was sie mir noch verraten haben, ist, dass Kiwis vom Prinzip her so geschnitten werden sollten wie Reben. Wenn sie nicht vor dem Frühling kräftig zurückgeschnitten werden, dann bilden sie vor allem ein Laubdickicht und ein Rankenwirlwarr. Für schöne, grosse

Früchte gilt es, ordentliche Kordons zu ziehen und jeweils die einjährigen Seitentriebe auf 30 bis 50 Zentimeter einzukürzen. Aus diesen zurückgeschnittenen Seitenästen entstehen dann die Blüten- und Fruchtriebe.

Etwas weniger kompliziert und auch viel weniger heikel zu kultivieren sind die Trauben- oder Sommerkiwis (*Actinidia arguta*). Die haben es bei mir diesen Sommer in Kübeln auf dem Balkon geschafft, recht ordentlich viele der süssen, traubengrossen Fruchtknoten zu bilden. Nur leider haben die Meisen das dann so rasch gemerkt, dass grad nur noch eine kleine Hand voll übrig blieb für mich. Immerhin konnte ich feststellen, wie süss sie tatsächlich schmecken; man isst sie mitsamt der Haut, da sie keinen Pelz aufweisen. Nächstes Jahr werde ich den Meisen dann mit Netzen zuvorkommen. Die Verwandtschaft

kann ja schon mal notieren: für mich ein hübsches Netz unter den Weihnachtsbaum legen.

Ideal für gärtnernde Paare

Jedenfalls würde ich die sympathischen süssen Kletterer an dieser Stelle gern empfehlen. Sie wachsen und fruchten viel einfacher als die herkömmlichen Kiwis, und die Pflanzen werden auch nicht so gross. Man kann sie gut über Jahre in Kübeln auf dem Balkon kultivieren und auf die gewünschte Grösse zurückschneiden.

So ein Pärchen Sommerkiwi wäre doch ein schönes Weihnachtsgeschenk für ein gärtnerndes Paar! Da man sie erst im Frühling pflanzen sollte, würde ich einen hübschen Gutschein basteln und die Sommerkiwis schon mal vorbestellen. In der Schweiz bekommt man gute, gesunde Exemplare beim Internetversand www.lubera.com.

Sieben kulinarische Fragen

«Mineralwasser direkt ab Flasche»

Gibt es eine Speise, die Ihr Leben verändert hat?

Mir kommen da unzählige Gerichte und vor allem Gerüche in den Sinn: Die Tomatensauce und der sonntägliche Kaninchenbraten meiner Mutter. Meine erste gute Sauce béarnaise, die ich im Berner Restaurant «Zum Äusseren Stand» probieren durfte. Eine Sisteron-Lammschulter, die es im Al Portone in Lugano gab: Wie die duftete, als sie aus dem Ofen kam. Dort roch ich auch zum ersten Mal weissen Trüffel. Das schlummert alles in mir.

Was kochen Sie aus Eiern?

Für mich ist es die genialste Kombination, wenn man Eier mit weissem Trüffel serviert. Wenn ich faul bin, gibt es nur ein Spiegelei dazu. Wenn ich mehr Aufwand betreibe, kommt noch Rahmspinat dazu, à la Witzigmann. Aber auch pochierte Eier passen hervorragend zum edlen Pilz.

Wenn Sie auf etwas verzichten müssten - wäre es Butter, Alkohol oder Zucker?

Zucker. Ich bin nicht unbedingt der süsse Esser; ich muss nicht jedes Mal auch Dessert bestellen, ausser ich habe wirklich Lust darauf. Wenn mich jemand fragt, ob ich lieber Salami oder Cremeschnitte möchte, ist die Antwort klar. Wohlgerichtet, auch eine perfekte Cremeschnitte macht viel Freude.

Was servieren Sie, wenn Sie jemandem näherkommen wollen? Sicher als Allererstes mal ein Glas Champagner - und dann schauen wir weiter.



Antonio Colaianni

Der 46-Jährige ist zurzeit als Küchenchef im Restaurant Mesa in Zürich tätig. Der Gastroguide «Gault Millau» zeichnete ihn zuletzt mit bemerkenswerten 17 Punkten aus.

Steak oder Fondue?

100 Prozent für das Steak, das ich gern saignant geniessen, also zwischen blutig und rosa. Bei uns zu Hause gab es nie Fondue oder Raclette, und deshalb möchte ich den Geruch in entsprechenden Restaurants auch nicht unbedingt. Inzwischen esse ich ein-, zweimal jährlich gern ein Fondue. Dieses Jahr hatte ich noch keines.

Wie viel trinken Sie täglich und was?

Hauptsächlich Mineralwasser. Ich versuche auf rund zwei Liter täglich zu kommen, weshalb ich den Service angehalten habe, immer zu schauen, dass eine 7-Deziliter-Flasche mit einem Zitronenschnitt drin bei mir in der Küche steht. Weil dort ein Glas nur stört, erlaube ich mir, aus der Flasche zu trinken.

Haben Sie jemals gehungert oder eine Diät eingehalten?

Wer mich anschaut, dürfte annehmen, dass ich schon die eine oder andere Diät probiert habe - genützt hat keine. Aber gehungert habe ich tatsächlich schon, als ich mit meinem Kollegen David Martínez Salvany in London arbeitete. Unser Lohn reichte jeweils für Essen, Kino und den Pubbesuch an drei Wochenenden des Monats. Am vierten Wochenende blieben wir zu Hause und schauten Fernsehen. Unser Mitbewohner klaute in der gleichen Situation jeweils im Supermarkt - so weit gingen wir nicht.

Dieser Fragebogen erscheint alle vier Wochen mit stets den gleichen Fragen. Aufgezeichnet von Daniel Böniger.

Neues Konzept für das Mesa

Gastgeberin möchte es relaxter

Noch bis zum 23. Dezember arbeitet Antonio Colaianni als Küchenchef im Zürcher Restaurant Mesa an der Weinbergstrasse, danach wird er sich neuen Aufgaben widmen, die allerdings noch nicht spruchreif sind: «Es zieht mich in die Gastgeberrolle», sagt Colaianni. Gastgeberin im Mesa bleibt Linda Mühlemann, sie wird das Restaurantkonzept während der Betriebsferien leicht überarbeiten, es soll relaxter werden. Ab Mitte Januar wird das Lokal wieder offen sein. (boe)

Pro & Kontra In New York hat der Gastro-Unternehmer Danny Meier in jedem seiner 13 Lokale das Trinkgeld abgeschafft. Das Thema ist auch hierzulande umstritten.

Ein Extra für den Service?

Daniel Böniger
Trinkgeld ist das Tröpfchen Öl, das den Motor antreibt.



Ja

Unzählige Experimente mit Mäusen und Ratten beweisen es doch: Wenn am Ende eine Belohnung lockt, ist der Wille, eine Aufgabe erfolgreich zu bewältigen, grösser. Wieso sollte dies im Gastgewerbe anders sein?

Hoppla, rufen Sie nun. Und finden, dieser Vergleich werte die Damen und Herren ab, die Ihnen den Kafi Creme und das Menü 1 an den Tisch bringen? Lassen Sie sich gesagt sein: Was Serviceangestellte leisten, ist tatsächlich ziemlich undankbare Arbeit. Sie muss abends spät oder am Wochenende verrichtet werden. Man hat es mit zuweilen unfreundlichen, gar ziemlich besoffenen Gästen zu tun. Man verbringt sich die Finger und muss ständig abgeräumte Teller von Essensresten befreien. Überdies sind die Kneipen, wenn denn endlich Feierabend und Zeit für einen Umtrunk wäre, alle geschlossen. Und was sagt der Chef zum Kellner oder zur Frau Ober beim

Einstellungsgespräch, wenn es um den miesen Lohn geht? «Bei uns kriegen Sie immerhin sehr gut Trinkgeld.»

Und darum kann man das doch sehr biedere Argument, dass das Trinkgeld hierzulande im Service inbegriffen ist, auch nicht gelten lassen. Es ist das wichtige Tröpfchen Öl, das den Motor der Gastronomie auch in unseren Breitengraden am Laufen hält. Denn sind wir doch ehrlich: Selbstbedienung ist auch keine Lösung.

Sowieso, gerade weil in der Schweiz, anders als in den USA, das Trinkgeld freiwillig ist, muss man es als Chance verstehen - für den Gast. Man muss bloss wissen wie. Bezahlen Sie den ersten Drink in einer Bar sofort! Und geben Sie ruhig 20 Prozent extra dazu! Wetten, dass dann die Schale mit den Nüsschen den ganzen Abend lang prall gefüllt sein wird?

Und wenn es halt nicht funktioniert, wenn die Dame mit der Schürze Sie wegen eines anderen Gastes links liegen lässt, die Bestellung oder das Nachschenken partout vergisst? Na, dann gibts keinen einzigen Rappen mehr, als auf der Rechnung steht. Knallhart.

Ehrlich gesagt, glaube ich, dass diejenigen gegen Trinkgeld sind, die sich nicht getrauen, nichts zu geben.



Diskutieren Sie mit Wie halten Sie es mit dem Trinkgeld?

trinkgeld.tagesanzeiger.ch

Denise Jeitziner
Ein Kompliment motiviert mehr als ein paar Münzen.



Nein

Hierzulande scheint Trinkgeldgeben so richtig in Mode zu kommen. Zehn Prozent gelten als ungeschriebenes Gesetz. Doch diese Entwicklung hat einen schalen Beigeschmack, denn sie führt dazu, dass sich Trinkgeldgeben je länger, je mehr als Pflicht anfühlt und nicht mehr als Belohnung für einen super Service. Umso ärgerlicher, wenn die Bedienung miserabel war und trotzdem gleich viel einheimst wie die aufmerksame Kollegin. Amerikanische Untersuchungen haben übrigens gezeigt, dass die meisten Gäste gleich viel Trinkgeld geben, egal, ob der Service gut oder schlecht war.

Man könnte dem entgegenhalten, dass die Kellner in den USA wegen des Trinkgeldes deutlicher gastfreundlicher sind als diejenigen hierzulande. Logisch gibt man sich mehr Mühe, wenn das nackte Überleben von Trinkgeldern abhängt. Hier in der Schweiz ist das aber nicht so. Der Service ist seit

Jahren im Preis inbegriffen. «Ich habe nur meinen Job gemacht», heisst es in einer Fernsehwerbung, in der Kunden sich überschwänglich bei Bankangestellten bedanken. Tun Kellner das denn nicht auch? Und was ist mit den Möbellieferanten, die das Sofa in den dritten Stock tragen, oder der Verkäuferin, die einem die perfekte Hose in die Kabine hängt? Sie erwarten ja auch kein Trinkgeld. Wenn Restaurantbesitzer ihr Personal schlecht bezahlen, kann es nicht an den Gästen sein, diese Ungerechtigkeit auszubaden.

Abgesehen davon machen ein paar Rappen aus einem schluderigen Miesepeter noch lange kein zuvorkommendes Heidi. Zumal es meist ausgerechnet die unfreundlichen Bedienungen sind, die das Trinkgeld so dreist einfordern, dass man sich nicht traut, es ihnen zu verweigern. Bei diesen Kellnern hätte Trinkgeld wohl nur dann Einfluss, wenn für schlechten Service auch ein Abzug möglich wäre.

Freundlichkeit kann man sich aber nicht erkaufen. Man sollte es auch nicht. Das führt zu einem seltsamen Machtverhältnis bis hin zur unehrlichen Anbiederung auf der einen und herablassenden Überheblichkeit auf der anderen Seite. Man kann seine Wertschätzung auch auf andere Weise zeigen. Ein persönliches Kompliment freut eine anständig bezahlte Bedienung vermutlich genauso sehr wie ein paar hingeworfene Münzen auf dem Tisch.