

Kulinarik & Garten

Gärtnern Von Sabine Reber

Schöne Hülle

Die schönste Pflanze in meinem Besitz ist derzeit eine junge Himalajabirke, die nun schon zwei Jahre bei uns auf dem Balkon wächst. Fasziniert beobachte ich ihren rahmweiss schimmern den Stamm, der sich langsam zu schälen beginnt. Natürlich sollte man nicht an dem papierdünnen Fetzen zupfen, denn die äusserste Schicht des Stamms dient ja dazu, diesen zu schützen. Andererseits leuchtet die frische Rinde darunter in einem dermassen reinen, samtigen Weiss, dass die Verlockung halt doch gross ist.

Auch andere Rinden begeistern an grauen Wintertagen. Nie leuchten ihre Farben kräftiger, denn im Winter fliesst kaum Saft durch die schlafenden Zweige und Stämme. Dadurch wirken ihre Hüllen farbintensiver als im Sommer. Nicht nur die Papierbirke, auch Korallenhartriegel, Schwarzbirke und Zimtahorn sind nun schöner denn je. Unter den Bäumen sind es vor allem Birken und etliche Ahornarten, die mit ihren dekorativen Rinden auffallen.

Die bekannteste einheimische Birkenart ist *Betula pendula*, deren weisse Rinde schön abblättert. Im Alter lässt sie ihre Zweige hängen, ausserdem wird sie dann ordentlich gross. Auch meine erwähnte Himalajabirke wird wohl dereinst den Rahmen des Balkons sprengen, aber da ich sie bei knapper Diät halte, wächst sie nicht gar so rasch. Trotzdem: Wer nur wenig Platz hat, schafft sich am besten eine weissrindige Säulenbirke an, denn diese wächst hauptsächlich in die Höhe. Für grosszügigere Platzverhältnisse ist *Betula nigra*, die Schwarzbirke, ein prachtvoller Solitärbaum. Ihre gerollte Rinde ist anfangs rotbraun und wird mit dem Alter immer dunkler, bis sie beinahe schwarz wirkt. Bei den Ahornarten sticht vor allem der Zimtahorn, *Acer griseum*, mit seiner hellen, orangebraunen Rinde hervor, eine warme und gerade im Winter willkommene Farbe. Da sich seine dreilappigen Blätter im Herbst purpurrot färben, gilt er als einer der schönsten Ahorne überhaupt.

Zweige wie Flammen

Die sensationellsten Winterfarben haben indes Büsche oder Bäume, die wie Büsche zurückgestutzt werden und ihr buntes Feuerwerk innert wenigen Jahren zur Schau zu stellen vermögen. Die bekanntesten unter ihnen sind die Hartriegelarten mit bunten Zweigen, wobei *Cornus alba* «Sibirica», der Korallenhartriegel, schon im Herbst mit auffälligem Herbstlaub ankündigt, wie seine Äste im Winter leuchten werden. Im Mai schmückt er sich



Nie leuchten die Farben der Rinden kräftiger, denn im Winter fliesst kaum Saft durch die Stämme.

zudem mit weissen Blüten, die auch ganz passabel aussehen. *Cornus alba* «Kesselringii» kleidet sich im Winter in dramatisches Schwarzrot. Am häufigsten findet man *Cornus sanguinea*, den Bluthartriegel, der ebenfalls eine auffällige rote Herbstfärbung zeigt. Es gibt sogar Sorten mit gelben und orangen Zweigen. Eine der besten davon ist *Cornus sanguinea* «Winter Flame» mit gelb-orangen Zweigen, die an einem trostlosen Wintertag tatsächlich wie Flammen leuchten.

Am natürlichsten wirken Hartriegel an Teichufern, und wer den nötigen Platz hat und viele davon zusammen pflanzen kann, wird ihren Effekt multiplizieren. Da die meisten Sorten unter idealen Bedingungen gut drei Meter hoch und breit werden, sind frei wachsende Hartriegel für kleine Gärten

allerdings problematisch. Normalerweise setzt man sie darum im März auf den Stock, das heisst, man beschneidet sie kniehoch. Die neuen Zweige leuchten dann im nächsten Winter umso kräftiger. Besonders schön und auch platzsparend sind gescheitelte Hartriegel. Bei diesen lässt man erst einen Stamm wachsen und setzt sie dann immer auf gleicher Höhe auf den Stock. So entsteht ein Bäumchen, das jeden Winter die typischen leuchtenden Zweige aufweist.

Öfter mal was Neues

Solche zurückgeschnittenen Hartriegel würden sich übrigens auch für einen grösseren Balkon eignen. Man sieht sie aber kaum je an solchen Lagen, wahrscheinlich weil noch nie jemand auf die Idee gekommen ist. Schliesslich hat auch kaum jemand Himalajabirken auf dem Balkon, und ich vermute, aus demselben Grund. Aber manchmal ist es ja ganz interessant, etwas Neues auszuprobieren!

Noch vor der Himalajabirke hatte ich für unseren Stadtbalkon zwei *Betula utilis* var *jacquemontii* «Doorenbos» angeschafft. Sie sind schon einige

Jahre alt und entsprechend gross, die Stämme machen inzwischen ordentlich was her. Ich habe die beiden Exemplare nach dem Kauf so kunstvoll wie möglich auf zwei Meter fünfzig zurechtgestutzt, damit sie nicht oben bei den Nachbarn rausgucken - Birken kann man zum Glück gut schneiden. Ausserdem halte ich sie praktisch wie Kübel-Bonsais, das heisst, ich schneide gelegentlich auch mal die Wurzeln zurück, und dünge sie so spärlich wie möglich. Sie kriegen nur grad so viel, damit sie überleben und das Laub im Sommer grün bleibt. Die Bäume sind ja nicht blöd, sie teilen sich dann ihre Ressourcen entsprechend ein und wachsen langsamer.

Bei der einen der beiden Jacquemont-Birken funktionierte das wunderbar. Die zweite aber wollte dann doch kräftiger wachsen als vorgesehen. Und so habe ich sie mit Ach und Krach und kräftiger Unterstützung einer Freundin wieder die Treppe runtergeschleppt und sie in den Garten ausgepflanzt, wo sie sich nun zu ihrer vollen Grösse bis zu zehn Metern Höhe entfalten darf. Eine schöne weisse Papierbirke auf dem Balkon reicht ja schliesslich!

Leser fragen

Warum gibt man Schwefel in den Wein?

Fast auf jeder Weinetikette heisst es «enthält Sulfite». Ich trinke gern Wein, bin aber keine grosse Weinversteherin. Deshalb möchte ich fragen, was hat der Schwefel im Wein verloren, und gehts auch ohne?

R. F.

Liebe Frau F., im Prinzip hat Schwefel im Wein nichts verloren - Wein ohne Schwefel dagegen wäre rasch verloren. Die Vorzüge der Substanz als Desinfektions- und Konservierungsmittel sind seit der Antike bekannt. Schwefel ist im Boden vorhanden und tritt auch bei der Gärung natürlich auf, aber in Mengen, die man nicht merkt. Er wird dem Wein ausserdem zugegeben, um ihn vor schädlichen Mikroorganismen wie Bakterien und Pilzen zu schützen und die Gärung zu stoppen. Liebliche Weine brauchen mehr Schwefel, das klingt paradox, aber der Grund der Lieblichkeit, die Restsüsse, birgt die Gefahr, die Gärung weiter zu befeuern.

Schwefel ist in vielen Nahrungsmitteln vorhanden, vor allem in eiweisshaltigen wie Eiern, Fleisch und Käse. Warum das Element dennoch einen negativen Ruf hat, wirkt da etwas sonderbar. Liegt an der gelben Farbe? Sie erinnert an Flammen. Oder an der potenziellen Gefahr? Ein Stäbchen mit Schwefelköpfchen reicht bekanntlich, um einen Flächenbrand auszulösen. Warum man beim Gedanken an Schwefel ans Höllenfeuer denkt, dürfte am üblen Geruch liegen. Die stinkenden Schwefeldämpfe rauben Mensch und Tier den Atem. Im Wein dagegen ist die sauerstofftötende Wirkung willkommen, weil sie Oxidation unterbindet.

Jahrhundertlang rug man schwefelige Amulette, um etwa Pest und Cholera abzuwehren. Doch nicht alles, was nach Aberglaube riecht, ist bloss Humbug: Schwefelhaltige Präparate werden gegen Hautkrankheiten wie Schuppenflechte oder bei Gelenkschmerzen angewandt.

Allerdings ist Schwefel nicht nur bekömmlich. Für Allergiker reicht ein biss-

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

chen Wein, um Erbrechen oder Atemnot auszulösen. Das ist der Grund für die Deklaration von Allergenen auf Nahrungsmitteln, welche die EU 2005 einführt. Die Zugabe von Schwefeldioxid, schwefeliger Säure (E 220) oder Sulfite (E 221-228) wird auf ein Minimum beschränkt, im Schnitt auf 80 bis 100 Milligramm Schwefeldioxid pro Liter Wein (erlaubt wären 160), bei Edelsüssen 300 bis 400 Milligramm. Ab 1000 Milligramm muss man mit Kopfschmerzen rechnen.

Ihre zweite Frage, obs auch ohne geht, lässt sich einfach beantworten: Die Rebe nimmt aus dem Boden ohnehin etwas Schwefel auf. Zusätzliches Schwefeln muss nicht zwangsläufig sein. So hat Henri Badoux SA, die Heimstätte des Aigle Les Murailles, dem legendären «Eidechsliv», einen Weisswein lanciert, der nicht geschwefelt wird: «Hommage - Vin d'élevage ancestral». Wein nach alter Väter Sitte. Gedacht als «hommage aux précurseurs de la vinification», gewidmet dem Wegbereiter des Weinmachens, wie auf der Rücketikette steht. Ganz unten heisst es noch: «Sans sulfites.»

Daniel Dufaux, Önologe bei Badoux, erklärte bei der Degustation des ersten Jahrgangs 2014, warum er ohne Schwefel arbeiten konnte: «Wenn man den weissen Saft wie üblich presst, ist er schutzlos. Dann braucht es Schwefel. Wenn man ihn mit der Haut fermentieren lässt, also vier bis fünf Wochen Maischegärung ohne Temperaturregelung und ohne Hefebeigabe macht, braucht man nicht zu schwefeln.» Was schützt den Wein? «Tannine machen ihn haltbar. Im Grunde vinifiziere ich ihn wie Rotwein.» Der Wein übernimmt dann die Farbe der Schale, sieht goldgelb aus, und oxidiert auch etwas. In beidem erinnert er an Vin jaune. Hommage ist ein würziger, markanter Chasselas, der ein Essen begleiten kann.

www.badoux-vins.ch

Eine Begegnung mit den grössten Kulinarikern aller Zeiten

Brillat-Savarin und Escoffier hat die Hochgastronomie viel zu verdanken. Küchenchef Anton Mosimann würdigt diese Legenden der Kochkunst nun in Basel.

Daniel Böniger
Basel

Bis heute kennt man die «Pommes Parmentier»: in zentimetergrosse Würfel geschnittene und in Butter gebratene Kartoffeln. Ihren Namen haben sie zu Ehren von Antoine Augustin Parmentier bekommen, der von 1737 bis 1813 gelebt hat und den Franzosen die Kartoffel schmackhaft gemacht haben soll. Er tat dies mit einer List, behauptet die Legende: Er liess nämlich ein Kartoffelfeld ausserhalb von Paris nachts von Soldaten bewachen - und so glaubten die Bewohner der Metropole schon bald, dass es sich bei den Knollen um eine besonders edle Delikatesse handle.

Der Agronom und Pharmazeut Parmentier ist nur einer der ruhmreichen Namen, denen man zurzeit in einer Ausstellung im Spielzeug Welten Museum in Basel begegnet: In «Fünf Jahrhunderte Kochgeschichte» sind in zwölf Vitrinen diverse Bücher ausgestellt, welche die Küchentradition Europas mitgeprägt ha-

ben. Sie stammen aus der Sammlung des Schweizer Küchenchefs Anton Mosimann, der - man weiss es aus der Regenbogenpresse - schon mehrfach fürs englische Königshaus gekocht hat. Sein Markenzeichen sind auffällige Fliegen um den Hals, und eine solche hängt denn auch über dem Eingang zur Schau.

Manche der ausgestellten Werke erweitern tatsächlich den Horizont: So trifft man auf «Fancy Ices» von Agnes Bertha Mandell. 1894 erschienen, widmet sich das tiefblau eingefasste Buch ausschliesslich der Welt der Glaces - und die Engländerin formuliert darin bereits die Idee, mittels Stickstoff tiefgekühlte Köstlichkeiten herzustellen. Dies wohlgernekt etwa 100 Jahre bevor der Avantgardekoch Ferran Adrià die Welt mit ebendiesem Trick verblüffte.

Speisekarte von 1790

Zu sehen ist des Weiteren ein Druck von Nostradamus, der die Zubereitung von Konfitüren im späten Mittelalter beschreibt. Oder eine Originalausgabe von Escoffiers «Le guide culinaire», mit dem dieser 1903 die komplizierten und saucenlastigen Gerichte der französischen Haute Cuisine nachhaltig entschlackte. Von ihm stammt übrigens auch das Rezept für den bis heute bekannten Coupe namens Pêche Melba aus Vanilleglace, pochierten Pfirsichen und pürierten Himbeeren.

Etwas höheren Alters ist die erste deutsche Ausgabe von Brillat-Savarins «Physiologie des Geschmacks» von 1865, ebenfalls in der Sonderschau zu betrachten. An diesem Compendium des leiblichen Genusses hat der französische Feinschmecker angeblich fast 25 Jahre lang und bis kurz vor seinem Tod gearbeitet. Unzählige stimmige Bonmots sind darin enthalten. «Die Entdeckung eines neuen Gerichtes beglückt die Menschheit mehr als die Entdeckung eines neuen Gestirns», hat er etwa verkündet. Da lohnt es sich bis heute noch, einen Moment darüber nachzudenken. Denn hineinblicken kann man auch in dieses Werk - wie in alle anderen Exponate - anlässlich der Ausstellung nicht. Dafür müsste man schon nach London reisen, wo an der Kochkunstakademie von Anton Mosimann eine Arbeitsbibliothek existiert.

Gern verweilt man bei einer ausstellten A3-grossen Speisekarte des Restaurants Beauvilliers in Paris von 1790: Dass der Gast damals als Horsd'œuvre statt Kalbskopf oder Melone auch ein profanes Butterbrot bestellen konnte, lässt einen schmunzeln. Ebenso, dass in der Weinliste neben den bis heute beliebten französischen Weinregionen wie Bordeaux und Burgund gerade mal eine Handvoll ausländische Tropfen aufgeführt sind: der deutsche «Vin du Rhin», wobei es sich wohl um einen Riesling handelt; dazu verschie-

dene Süssweine wie Portwein und Sherry aus Spanien, ungarischer Tokajer und Muscat aus dem sizilianischen Syrakus.

Menüs für den Adel

Es ist nicht die einzige Speisekarte, die präsentiert wird: Ein wesentlicher Teil der Ausstellung sind zahlreiche Menüs von Mehrgängern, die Mosimann für Persönlichkeiten aus Adel, Politik und Showbusiness gekocht hat. Und damit macht sich ein leicht unangenehmer Nebengeschmack bemerkbar: Klar, hat der Koch mit Fliege praktisch alle ausgestellten Stücke zur Verfügung gestellt (man liest im Katalog auch 150-mal den Vermerk «Leihgeber: Anton Mosimann, London») - aber was hat der Promi-Küchenchef in einer Reihe mit Brillat-Savarin, Escoffier und anderen bedeutenden Namen verloren? Überschätzt er sich da vielleicht? Es wirkt ein wenig, als ob der in Solothurn geborene Mosimann sich mit dieser Schau in die grosse Kochgeschichte einreihen wollte.

Ob es da reicht, dass man im Juli 2000 im Buckingham-Palast für Prinz Andrew und Claudia Schiffer, für Art Garfunkel, Tom Hanks und Björn Borg Wolfbarsch Oriental mit Kartoffeln, Grillgemüse und Pak Choi zubereitet hat? Erst die Geschichte wird es zeigen.

Bis 14. Februar, täglich geöffnet; www.swmb.museum