

Kulinarik & Garten

Gärtnern Von Sabine Reber

Noch etwas Unkraut säen

Bei dem wunderbaren Wetter über Ostern habe ich meine beiden Balkone mal richtig in Ordnung gebracht. Das heisst, ich habe alle Töpfe vorgerückt, Dreck und Spinnweben weggeputzt und den Boden gründlich gefegt. Die Topfunterstütze mussten ausgewaschen, die Töpfe abgewischt werden. Das sind nun alles nicht gerade meine Lieblingsbeschäftigungen, aber solche Aktionen gehören gelegentlich halt auch zum Balkongärtnern. Und so haben die Himalajabirke und die Obstbäumchen in den Kübeln frischen Kompost und eine Handvoll Hornspäne gekriegt. Bei den Balkonstauden und den drei Frauenschuh-Orchideen in den Kübeln habe ich die Erde gelockert und ebenfalls etwas Kompost dazugegeben. Sie treiben nun alle gut aus - es ist eine Freude, ihnen beim Wachsen zuzuschauen. Ich habe noch einige zarte pastellfarbene Hornveilchen, Nelken und ein paar frische Küchenkräuter in die Lücken eingefügt. Narzissen sind vom letzten Frühling noch ganz viele da, die sich gut vermehrt haben. Damit ist der Balkon dann auch schon komplett für die neue Saison.

Viel mehr gibt es nun nicht mehr zu tun, ausser die ganze Saison über regelmässig zu giessen und zu düngen. Ansonsten sitze ich oft einfach nur mit einer Tasse Kaffee auf dem Balkon und sinniere so vor mich hin. Dabei ist mir eben durch den Kopf gegangen, dass ich vor lauter Ordnung nun gar kein Unkraut mehr auf dem Balkon habe. Vielleicht sollte ich solches ja noch säen. Aber was?

Brennnesseln für die Küche

Ich habe nicht mal mehr von dem behaarten Schaumkraut (*Cardamine hirsuta*), das sonst meist von den Baumschulen gratis mitgeliefert wird, und das als Salatbeigabe ganz gut schmeckt. Einzig eine Brennnessel ist noch da, im grossen Waschzuber bei der Birke. Diese habe ich nicht gepflanzt. Vielleicht sind ihre Samen im Kot der Meisen hergereist, die sich letzten Sommer über meine Balkonerdbeeren hergemacht haben. Gut so, es ist beim Gärtnern ein Geben und Nehmen. Die Brennnessel hat mir schon einige Male aus der Patsche geholfen, als ich am Kochen war, und noch rasch etwas Grünes brauchte. Später im Sommer hab ich dann die Samenstände abgeschnitten, und sie in der Bratpfanne geröstet. Sehr lecker! Brennnesseln wachsen ja fleissig nach, und ich konnte über Monate hinweg ernten. So besehen, ist die Brennnessel eine der ergiebigeren Pflanzen für den Küchenbalkon.



Nun will ich aber noch zusätzliches Unkraut säen. Wobei sich dann herausgestellt hat, dass ich mich bezüglich eines Namens getäuscht habe. In einer kleinen Samentüte ohne Bild aus England, auf der «*Minutina erba stella*» steht, war nicht die Vogelmiere, die ich eigentlich hatte aussäen wollen. Stattdessen blühte alsbald Hirschhornsalat auf dem Balkon. Der sieht auch lustig aus, aber in kulinarischer Hinsicht bin ich mit dem zähen, raublättrigen Wegerichgewächs trotz diverser Versuche nie richtig warm geworden. Die Engländer loben es als traditionelles italienisches Küchen- und Gewürzkräuter und ziehen alle poetischen Register, um den Geschmack der hirschhornartig verzweigten Blätter zu beschreiben: «Subtil wie eine süsse, nussige Mischung aus Petersilie, Spinat und Grünkohl.»

Na dann, mir jedenfalls schmeckt die zarte, leicht säuerlich-erfrischende Vogelmiere viel besser. Gesund ist sie auch: Eine kleine Handvoll Vogelmiere auf dem Butterbrot oder im Salat enthält den ganzen Tagesbedarf an Vitamin C eines Erwachsenen. Aber vor allem ist die Vogelmiere (*Stellaria media*) mit ihren winzigen weissen Sternchenblüten ein hübscher Boden-decker. Doch weil sie auch auf grösseren Beeten den Boden im Eiltempo zudeckt, ist sie vielen Leuten als Unkraut verhasst. Sie zu bekämpfen, wäre dennoch ein Fehler. Denn der zarte grüne Teppich der Vogelmiere schützt die Böden vor Erosion und vor dem Austrocknen, und so kann man auch in den Kübeln auf dem Balkon von ihrem Schutz profitieren. Das Kräutchen ist winterhart und bietet so auch etwas Frostschutz für die Wurzeln.

Lustigerweise wächst die zarte Vogelmiere in kühlem, regnerischem Wetter besonders gut. Vor allem ist sie äusserst dankbar als Küchenkräutchen, wächst rasch und problemlos nach. Falls Sie nicht irgendwo im Garten oder in einem Rebberg Vogelmierchen finden, können Sie die Samen auch bei diversen Internetanbietern bestellen oder sie im gut sortierten Fachhandel kaufen. Das Kraut wird meist als grüne Zusatznahrung für Wellensittiche angeboten. Ich bin ja mal gespannt, ob unsere Balkonmeisen dann auch Freude an der Vogelmiere haben, und was sie uns bei ihren Besuchen sonst noch so an neuen Samen herbeibringen werden.

Gerade ist Sabine Rebers Buch «*Vom Beet in die Küche*» im AT-Verlag erschienen, 250 S., ca. 35 Fr.

Per Taxi zu den besten Restaurants der Stadt

Foodbloggerin Layne Mosler vertraut bei der Essensuche auf das Urteil der Chauffeure. Nun gibt es ihre Abenteuer und Tipps in Buchform.

Daniel Böniger

Seit neun Jahren schreibt Layne Mosler in ihrem Foodblog über Restaurants, die sie einem aussergewöhnlichen Konzept nach auswählt: Sie fragt Taxifahrer nach ihrer liebsten Lokalität, lässt sich hinfahren und berichtet übers Essen dort. Daraus folgt, dass auf ihrer Website wenig über Sternerestaurants, weisse Tischtücher und Gourmetmenüs zu lesen ist - dafür mehr über Kneipen, Papierservietten und Soulfood.

Jetzt hat Layne Mosler darüber einen autobiografischen Roman geschrieben, der heute auf Deutsch erscheint. Die Geschichte setzt 2007 in Buenos Aires ein, Mosler ist damals 31, sie schlägt sich nach einem abgebrochenen Studium mehr schlecht als recht durchs Leben. In der argentinischen Hauptstadt will sie Tango tanzen lernen. Nebenher schreibt sie Reportagen übers Essen - doch irgendwie fehlt der rote Faden in ihrem Leben. Ihr ursprünglicher Traum, in ihrer Heimat Kalifornien ein eigenes

Restaurant zu eröffnen, so erfahren wir in einer Rückblende, hat sich nämlich zerschlagen: Mosler hat offensichtlich nicht das nötige Talent, um scharfe Messer und heisse Pfannen zu jonglieren.

Eher zufällig gerät sie in ihr erstes «Taxiabenteuer»: Während einer Milonga fällt sie vor den Augen zahlreicher anderer Tänzer zu Boden, verlässt das Tangolokal fluchtartig, besteigt wütend und hungrig ein Taxi. Spontan fragt sie den Fahrer, ob er sie vielleicht in sein Lieblingsrestaurant bringen könnte. Am Ende der Episode steht vor ihr ein fast perfektes Tenderloin-Steak - und die Idee für besagten Blog. Erinnert sie sich noch an dieses Essen? «Und ob», sagt Mosler am Telefon, «bis heute ist es eines der besten Rindfleischgerichte, das ich je gegessen habe - nicht nur wegen der emotionalen Situation.»

Nach diesem Erweckungserlebnis lässt sich Mosler regelmässig von «taxistas» durch die argentinische Hauptstadt chauffieren, immer auf der Suche nach kulinarischen Überraschungen, von denen sie online berichten kann. So nachzulesen im Buch.

Wie würde sie nach unzähligen Taxiabenteuern die kulinarische Identität von Argentinien Metropole umreissen? «Es wird oft sehr einfach gemessen. Anders als etwa in Mexiko ist nichts richtig scharf, sondern es wird subtil gewürzt.»

Wegen italienischer und spanischer Einflüsse isst man neben Fleisch und Empanadas auch gern Pizza und Pasta.

Irgendwann ist Layne Mosler der argentinischen Küche (und des Tangotänzers Joaquín) überdrüssig und verschiebt ihren Lebensmittelpunkt nach New York. Dort führt sie ihren Blog fort. Was anfangs allerdings nicht ganz leicht ist, denn jeder zweite Cabdriver will sie zu McDonald's kutschieren. Welchen Stellenwert hat denn die tägliche Ernährung bei den Taxifahrern in der US-Metropole? «Gut wird in der Freizeit gegessen. Während des Fahrens zählen andere Dinge: Es muss schnell gehen, Toilette und einen Parkplatz soll es haben. Schmecken sollte es, und nicht schwer aufliegen.»

Berlin und die grosse Liebe

Sie erlernt dann übrigens selbst - eine der unterhaltsamsten Passagen im Buch - den Job der Taxifahrerin. Büffelt Sehenwürdigkeiten und Strassennamen, wechselt dann jeweils sonntags in der Früh die Seite und macht die Erfahrung, dass Gäste, die nur nach Restaurants fragen, wohl eher die harmlosen sind.

Doch New York ist nicht die letzte Station in Moslers Nomadenleben - die grosse Liebe findet sie nämlich auch dort nicht. Ob da vielleicht ein paar Wochen in Berlin Abhilfe schaffen? Taxis

gibt es dort ja auch. Tatsächlich lernt die Bloggerin in der deutschen Hauptstadt nicht nur den einen oder anderen Döner-Imbiss kennen, sondern auch Rumen, einen kauzigen, aber sympathischen Taxifahrer. Und, was meint die Fachfrau, woran erkennt man eigentlich einen guten Döner? «Man sollte die einzelnen Fleischschichten am Spieß erkennen können, was sich Yaprak nennt», sagt Mosler. Im Idealfall werde das Brot vor Ort gebacken, und die Saucen sollten nicht zu süß sein.

Ob besagter Rumen ihre grosse Liebe ist? Das Ende des leichtfüßigen Buchs lässt es offen - und so besucht man als Leser Layne Moslers Website, um dort eine Antwort zu finden. Offenbar hat sie inzwischen das bulgarische Sofia unter die Lupe genommen. Und es scheint, als pendle sie in den letzten Monaten immer wieder zwischen Berlin und New York hin und her. Ha - wer hat die Fotos geschossen, letzten November, als sie den Imren-Grill in Berlin-Neukölln getestet hat? Ein gewisser Rumen Milkow. «Wir sind inzwischen verheiratet», verrät die Bloggerin am Telefon. Wenn das kein Happy End ist.

Layne Mosler: *Taxi Gourmet*. Aus dem Englischen von Sabine Thiele. Droemer, München 2016. 416 S., ca. 21 Fr. www.taxigourmet.com



Alles Flaschen

WG-Wein und Liebe auf den zweiten Schluck

Pinot blanc 2014, Weingut Diederik, Küsnacht

Vor kurzem wurde die Keller-WG gegründet, ein Zusammenschluss von vier Weingütern am Zürichsee. Und wie es sich für eine richtige Wohngemeinschaft gehört, laden die Bewohner alle Interessierten zur Einweihungsparty ein, die am Donnerstag, 14. April, in der neuen Location Kornsilio im Areal der Mühle Tiefenbrunnen stattfindet. Die Feier ist die ideale Gelegenheit, die ersten 2015er zu verkosten und beginnt um 17 Uhr. Wer alles ein Zimmer hat in dieser WG? Es sind die Weingüter Schnorf in Uetikon am See, Lüthi in Männedorf, Schwarzenbach in Meilen und schliesslich Diederik in Küsnacht. Und von Letzterem kommt auch der elegante Tropfen, den wir mit Freude verkosten durften: ein trockener Pinot blanc, der mit seiner blumigen Nase verführt, mit einer saftigen, belebenden Säure überzeugt und dank Aromen wie Birne, Pfirsich und Zitrus schmeichelt. Nicht zuletzt der lange Abgang zeigt, dass die oft eher unauffällige Sorte Weissburgunder mit viel Charakter daherkommen kann. Wenn man, wie die WG-Bewohner, das Handwerk versteht. Etwas ungewöhnlich nur bei der Wohnungseinweihung: Um 22 Uhr ist Schluss. (boe)

www.diederik.ch, 75 cl, ca. 18 Fr.

Puur süess, Likörwein, Weingut Stucki, Teufen ZH, 17,5%

Es war Liebe auf den zweiten Schluck. An dieser Stelle soll gleich nochmals über einen regionalen Wein berichtet werden, und zwar den «süesse Puur» von Stuckiwein im zürcherischen Teufen. Es handelt sich um einen aufgespitzten Likörwein, für den 30 Prozent Trockenbeeren verwendet werden; er ist biodynamisch produziert und sollte zuerst zünftig belüftet werden. Dann entdeckt man nämlich Zwetschgen- und Brombeerennoten, je einen Hauch Rauch, Erde und Haselnuss, Granatapfel und Lakritz. Der Wein hat einen süßen Anruch, eine saftige Säure, runde, zurückhaltende Gerbstoffe und einen breiten Körper. Was dann letztendlich überzeugt, ist aber die Tatsache, dass dieser portweinartige Tropfen sehr gut zu schokoladehaltigen Desserts auf der einen Seite, zu salzigen Käsen wie Gruyère oder Jersey Blue auf der anderen Seite passt. Und wer stattdessen für den Hauptgang eine Weinbegleitung sucht? Auch der Malbec namens «stotzige Cheib» von Stucki ist eine sympathische Sache. Oder eben: klare Freakweine, wie der Winzer schreibt. (boe)

www.stuckiwein.ch, 75 cl, ca. 24 Fr.

Birra Follina Sanavalle, 6%

Und was trinkt man nach einer Weinprobe? Ein kühles Bier, und zwar heute mal ein italienisches. Das Sanavalle von Follina ist harmonisch, riecht nach Pfirsich, Bienenwachs und Zitrone, hat eine perfekt feinporige Mousse und elegante Bitternoten, die auch im Abgang präsent bleiben. Doch das Beste daran? Der Produzent hat sogar eine Ahnung von Wein: Giovanni Gregoletto ist fast noch bekannter für seinen Prosecco. (boe)

www.s-fabrik.ch, 75 cl, 9 Fr.