

# Kulinarik & Garten

**Gärtnern** Von Sabine Reber

## Knallbunte Exoten

Ab und zu taucht etwas Neues in den Pflanzenkatalogen auf, das richtig super ist. Oca-Knollen (*Oxalis tuberosa*) zum Beispiel, der knollige Sauer- klee. Wobei, neu sind die Ocas natür- lich nicht. Ich hatte seinerzeit in Irland schon mal welche, das ist gut 15 Jahre her, und sie waren damals eine abso- lute Rarität. Ich hatte sie von einem der Biogartenfreaks, mit denen ich dort zu verkehren pflegte, zugesteckt bekom- men - etwa so, wie andere mit Drogen dealen: Heimlich hat er mir eine Hand- voll der knallbunten Knollen in die Hand gedrückt, in ein Papiertaschen- tuch gewickelt, damit niemand sah, was für leuchtende Schätze er mir da überreichte. Bunt sind sie nämlich, rosa, orange, rot, gelb, sie lachen einen vielversprechend an wie künstliche Bonbons oder lustige Erdmännchen.

Nun bekommt man Ocas also auch in der Schweiz, zu meiner grossen Freude. Mit etwas Glück finden Sie jetzt noch welche. Man kann sie näm- lich auch recht spät in der Saison noch pflanzen, da sie erst im Kurztag ab September Knollen bilden. Und falls Sie keine Ocas mehr auftreiben kön- nen, müssen Sie sich halt etwas gedul- den. Entweder, Sie bestellen sie nächsten Frühling im Internet ([www.lubera.com](http://www.lubera.com)), oder Sie warten, bis jemand, der schon welche besitzt, auf den Herbst hin zur Ernte schreitet. Dann erbetteln Sie höflichst ein paar Knollen, am besten von jeder Farbe eine. Und die bewahren Sie sorgfältig in etwas Erde im Keller auf bis zum Frühling. Die Knollen werden genau so überwintert, wie Sie das sicher von den Dahlien, Gladiolen und Knollenbegon- nien her kennen. Sie sollten niemals ganz austrocknen, aber auch nicht so feucht haben, dass sie faulen könnten. Frost vertragen sie gar keinen.

### Kraut zu Salat oder Omelett

Und falls Sie zu den Glücklichen gehö- ren, die jetzt schon Ocas am Wachsen haben, müssen Sie sich mit der Ernte natürlich nicht bis in den Herbst gedul- den. Das Laub ist nämlich auch essbar. Es schmeckt ziemlich genau wie Sauer- klee und wird auch so verwendet: Ein Büschel davon über den Salat oder das Omelett streuen, aber nicht zu viel auf einmal. Denn erstens schwächt zu reiches Ernten die Pflanzen, und dann leidet die Knollenproduktion. Zweitens ist zu üppiger Genuss von Sauerklee- gewächsen aus rheumatechnischen Gründen problematisch. Das gilt übrigens auch für Rhabarber und Knöterich, die ebenfalls Oxalsäure



enthalten. Zu viel davon ist schlecht für die Gelenke, doch in kleineren Mengen und nicht zu häufig genossen, machts gar nichts.

Ursprünglich kommen die Ocas aus den Anden, wo sie fast so häufig ange- baut werden wie Kartoffeln. Von dort sind sie im 19. Jahrhundert nach Neu-

### Ocas gedeihen dort, wo sonst fast nichts wachsen will: im Halbschatten unter Büschen und Bäumen.

seeland gelangt, wo sie als Neuseeland Yam beliebt sind. Von dort wiederum haben sie den Weg zu den Pflanzen- sammlern in England und Irland gefunden. Der irische Pflanzenzüchter Pat Fitzgerald hat vor zwei Jahren welche an die Internationale Pflanzen- messe (IPM) nach Essen mitgebracht, wo ich auch ein paar Exemplare ergat- tern konnte. Und Markus Kobelt von Lubera hat die irischen Ocas seither

auf seinem Betrieb in Buchs SG kultivi- viert, sodass sie nun also in der Schweiz erhältlich sind.

Und wo bitte sollen die Ocas nun im Garten ihren Platz finden? Am besten gedeihen sie dort, wo sonst fast nichts wachsen will: als Bodendecker im Halbschatten unter Büschen und Bäumen. Sie schätzen nämlich aus- gegleichenes Klima um die 20 Grad. Zu viel Sonne dagegen behagt ihnen nicht. Genügend gewässert, breiten sie sich im Halbschatten hingegen rasch aus.

Die etwas girgigen Ausläufer kön- nen mit einer Schaufel Erde bedeckt werden, so wurzeln sie bald. Und auch die Ablager bilden dann Knollen. Je mehr Triebe mit Bodenkontakt, desto grösser die Ernte! Eine einzige Oca- Staude kann so fast einen Quadratmeter Boden bedecken. Aber keine Angst, man wird sie wieder los. Sie ertragen keinerlei Frost. Von den paar Knollen, die ich letzten Herbst testhalber im Boden belassen habe, ist trotz dem milden Winter keine einzige mehr weitergewachsen.

Zur Pflege noch Folgendes: Ocas sollten nur am Anfang gedüngt werden.

Ab dem Sommer fördert Düngung bloss das Wachstum der Triebe, und die Knollen bleiben dann klein. Wenn die Pflanzen hungrig sind, bilden sie grössere, saftigere Knollen. Sie sollten möglichst spät geerntet werden, denn sie wachsen bis zum Frost weiter. Wer also Geduld hat, wird mit mehr Ocas belohnt.

### «Witziger» Geschmack

Am besten schmecken sie roh oder als Chips: Ungekocht bereite ich sie zu wie Salatgurken, zum Beispiel als Tsatsiki. Und die bunten Schalen bleiben immer dran! Chips herzustellen, ist ebenso einfach. Dafür werden Ocas in Schei- ben geschnitten, mit Olivenöl ge- mischt, auf ein Blech gegeben und knusprig gebacken. Sie behalten so auch ihre schöne Farbe.

Gekocht oder zu Püree verarbeitet, schmecken sie ebenfalls gut, werden je- doch bleich. Trotzdem sind gekochte Ocas geschmacklich «witzig»: Wie sagte mein Gartenfreund aus Irland damals so treffend? Sie schmeckten wie Baked Potatoes, bei denen der Sauerrahm schon mit dabei ist.

## Halunkensalat statt Einheitsbrei

Prägen Essgewohnheiten den Wortschatz? Dialektforscher Christian Schmid hat sich auf eine kulinarische Reise in die Vergangenheit begeben.

**Alexander Sury**

Es gibt diese Berner Besonderheit: Dünne Haut von Gemüse und Früchten wird «Schinti» genannt, verwandt mit dem mittelhochdeutschen «Schint» für Obstschale und dem englischen «skin». Und was eine dickere Haut hat wie rohe Kartoffeln, wird gerüstet, derweil man die gekochten eben «schintet».

Apropos Rüstabfälle: Wenn ein Sprachforscher durch die Arbeit an einem neuen Werk seine Kochgewohn- heiten ändert, muss das Ergebnis zwi- schen den zwei Buchdeckeln auch eine starke sinnliche Komponente aufwei- sen. So hat Autor Christian Schmid («Blas mer i d Schue») in einem Inter- view erzählt, dass er früher das Wasser nach dem Gemüse kochen - wie wohl viele von uns - einfach weggeleert habe. Heute benütze er diesen Gemüsesud zum Reiskochen; die Reste vom Gemü- seschneiden für eine Bouillon.

In besagtem Buch spürt der langjäh- rige Leiter der Radiosendung «Schnabel- weid» mit der für ihn typischen Kombi- nation aus Scharfsinn und Belesenheit der Geschichte des Kochens und des

Essens nach. Vor dem Hintergrund einer epochalen Veränderung des Speisezet- tels in der frühen Neuzeit - der allge- wärtige Getreidebrei wich Brot, Kartoff- feln, Pasta, Gemüse und zunehmend Fleisch - zeigt Schmid mit Beispielen auf, wie sich der Küchenwortschatz in Redewendungen niedergeschlagen hat.

Viele dieser Wendungen sind immer noch gebräuchlich: von den vielen Kö- chen, die den Brei verderben, über die Notwendigkeit, kleinere Brötchen zu ba- cken, bis zur Fähigkeit, über den Teller- rand hinauszuschauen. Beim Besteck fällt auf, dass das Messer meist in Ver- bindung mit Intelligenz («messerschar- fer Verstand») steht, während der Löffel sich als Bezeichnung für dumme Men- schen einbürgerte: Jemand hat etwa die Weisheit nicht mit Löffeln gegessen.

### In Teufels Küche

Ein reichhaltiges Geschichtenbuch ist entstanden, dessen Protagonist die alte Küche ist, in welcher der Herd das Zen- trum des Familienlebens bildete. Um das Feuer versammelten sich einst die Menschen, um das gemeinsam Gekochte zu essen. In bäuerlichen Grossfamilien hatte jeder seine eigene Schöpfkelle am Löffelbrett, ass man doch gemeinsam aus einer Schüssel. Demnach musste, wer starb, den «Löffel abgeben».

Viele der heute noch gebräuchlichen Redewendungen haben inzwischen die Küche verlassen - so wie die seit dem 14. Jahrhundert belegte Wendung «In

Teufels Küche kommen». Die Vorstel- lung, wonach sündhafte Menschen nach ihrem Tod in die Hölle kommen und dort zur Strafe gebraten werden, bedeu- tet im übertragenen Sinn so viel wie «in grösste Schwierigkeiten kommen».

Staunen lässt einen auch der Ab- schnitt über den Salat. Das Wort ist ab- geleitet aus einem norditalienischen Dialekt und geht auf das lateinische «sal» für Salz zurück. Einer der ältesten Be- lege für das Wort Salat entnimmt Schmid einer Chronik des Berner Stadtarztes Va- leriuss Anselm, der berichtet, wie deut- sche Landsknechte im französischen Heer nach der Schlacht von Marignano 1515 den Abzug der geschlagenen Schweizer feierten und höhnten: «Ein grien vånle (ein grünes Fähnlein) frass d'Lanzknecht zerhakt in eim salat.»

Käse als Salatzutat diene weniger dazu, den Hunger zu stillen, sondern um den Kater zu lindern - entsprechend wurde die Speise «Halunken-» oder «Lumpensalat» genannt. Seit dem 19. Jahrhundert ist eine enge Verbindung von Salat und «Durcheinander, Wirr- warr» im Sinne von «Da hast du den Sa- lat» nachweisbar. Kein Salat ohne Sauce: Senf war früh gebräuchlich für die Zube- reitung einer Salatsauce, sodass bereits um 1700 die Wendung «seinen senff dazu geben» geläufig war.

Natürlich darf auch das Fleisch nicht fehlen, dessen regelmässigen Verzehr sich bis weit ins 19. Jahrhundert nur Wohlhabende leisten konnten. Für Bau-

ern war das Schwein lange der wich- tigste Fleischlieferant; davon zeugen viele Speck-Redensarten («Mit Speck fängt man Mäuse»). Schmid zitiert auch lustvoll aus alten Kochbüchern, die be- legen, dass von Kopf bis Schwanz alles verwertet wurde.

Während einst jeder seine Tiere sel- ber geschlachtet hatte, bildeten sich im 11. Jahrhundert die Berufe der Metzger heraus. Argwöhnisch wurde insbeson- dere die Arbeit der Wurster beobachtet, die sich regelmässig mit dem Vorwurf konfrontiert sahen, verdorbenes Fleisch zu verwerten. In einem Handbuch für Hygiene aus dem Jahr 1904 wird berich- tet, dass in Strassburg die Wurster dazu angehalten waren, «vor den Augen der Leute auf den Freibänken» ihre Arbeit zu verrichten - «wursteln» wurde zu einem Synonym für «schlecht arbeiten».

Eine Wursterei ist diese Fundgrube von einem Buch beileibe nicht. Wage- mutige Leser werden darin auch etliche Kochrezepte finden. Wie wäre es mit gekochten Ochsenaugen, die samt Augen- fett mit Kräutern zerhackt, dann mit Ei- dottern, Salz und Ingwer zu Brei ver- rührt und auf Schnitten gestrichen wer- den? Die in Ei getunkten Schnitten wer- den dann in heisser Butter gebraten. Bon appétit!

*Christian Schmid: Da hast du den Salat. Geschichten zur Sprache und Kultur der Küche. Cosmos-Verlag, Muri bei Bern, 2016. 288 S., 41.90 Fr.*

## Leser fragen

### Wo ist Perlan geblieben?

In den 80er-Jahren kochte ich im Speisewagen. Auf der Strecke nach Genf freute ich mich immer auf das Dreierli Perlan nach der Ankunft. Heute ist dieser Wein verschwunden. Warum eigentlich? Ich mochte diesen einfachen Weissen.  
C. F.

Lieber Herr F., Perlan ist verschwunden, weil er ein Bild des Genfer Weissweins verkörpert, das den Winzern im drittgrössten Wein- gebiet der Schweiz heute nicht mehr entspricht. Zwar heisst es immer wie- der, Perlan sei einfach der Genfer Name für Chasselas - analog zu Fendant im Wallis. Doch dieser direkte Bezug zur Rebsorte fiel nicht auf, solange Chasse- las alias Perlan in rauen, quasi anony- men Mengen vinifiziert wurde. Als dann die Winzer begannen, ihre Weine mit einer terroirbezogenen, elaborierteren Handschrift auszubauen, sollte auch der so aufgewertete Chasselas mit dem Weingut und weniger mit dem Weinkan- ton in Verbindung gebracht werden. Folglich findet man im Genfer Hinter- land neben neueren Sorten wie Sauvign- on blanc, Chardonnay oder Viognier ein interessantes Angebot an individuell vinifizierten Chasselas, aber keinen «Allerweltswein» namens Perlan mehr.

Das könnte sich freilich wieder än- dern: «Perlan ist eine Marke, die immer noch geschützt ist», erklärte kürzlich Martin Wiederkehr, Direktor von La Cave de Genève, die gut ein Drittel der Genfer Weine keltert. «Wir überlegen uns, ihn wieder auf den Markt zu brin- gen.» Das wäre erfreulich, denn seit der Lockerung der Importbestimmungen für Weissweine tendierte man meist Richtung Domänen-Gewächse: Das Gut und der persönliche Stil stehen im Fo- kus. Weine, über die sich reden lässt, statt Weine, die sich einfach nur trinken lassen. Dabei klingt schon der Name Per- lan verheissungsvoll und viel zu be- kömmlich, um ihn im Vergessen zu ver-

### 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](mailto:gesellschaft@tagesanzeiger.ch)

senken. Wiederkehr, der in der neuen Basislinie Belles Filles der Cave de Genève einen vorzüglichen Chasselas unter zehn Franken anbietet, formuliert ein Profil des künftigen Perlan: «Mehr Koh- lensäure, etwa ein Prozent weniger Al- kohol, vielleicht ein bisschen Rest- zucker.» Einen Zeitrahmen nennt Wie- derkehr allerdings nicht, die Idee soll in Ruhe gären. Ausserdem ist La Cave de Genève mit 150 Weinen ja reich be- stückt, getragen von den Linien Belles Filles, Trésor und Clémence.

Von den Lesern kamen noch weitere Fragen: Frau S. im Tessin möchte wis- sen, warum die meisten Rezepte das Herausbrechen des Stempels verlangen, bevor Zucchini Blüten im Teig gebacken werden. Sie schreibt: «Wir finden, der Stempel in der Zucchiniblüte ist der beste Teil, etwas süsslich und knackig. Und Bauchweh hatten wir noch nie.» Weiter fragt sie, welche Teigwarensorte als erste in der Migros angeboten wurde.

Zur zweiten Frage: Im Migros-Archiv auf [www.migros.ch](http://www.migros.ch) steht unter dem Jahr 1925: «Die ersten sechs Produkte. Kaf- fee, Seife, Reis, Kokosfett, Zucker und Teigwaren in Form von Hörnli». Dazu ge- zeigt wird das Foto eines Papiersacks «Hörnli supérieures 1 kg Fr. -.95». Und warum niemand das Entfernen des Stempels aus der Zucchiniblüte erklären kann, hat einen einfachen Grund - eben keinen. Das bestätigen Fachliteratur und meine Anfrage bei Tox Info Suisse. Letz- lich haben Sie, Frau S., und Ihre Familie den Genuss der Blüten mit Stempel über Jahrzehnte ja bestens überstanden.

«Kann man Ende Mai an einem Ban- kett noch Hirschbraten servieren?», fragt Herr R. Das hängt davon ab, wann und wo der Hirsch geschossen und wie er verarbeitet und gelagert wurde (Tief- kühltruhe?). In der Schweiz genießt der Rothirsch vom 1. Februar bis 31. Juli Schonzeit. Beim Reh (Schonzeit vom 1. Februar bis 30. April) kennt man den Sommerbock.