

## Kulinarik & Garten

**Gärtnern** Von Sabine Reber

# Mit Bäumen auf Amselhöhe

Ich war jüngst in der Arktis. Und zweierlei habe ich aufrichtig vermisst: die Bäume und die Amseln. Beides habe ich umso freudiger wieder zur Kenntnis genommen nach meiner Rückkehr aus dem Eis. Ebenso wie den Mond! Und die Nacht! Oh, wie gut wir es doch haben hier in Mitteleuropa, mit unseren stattlichen Bäumen, den singenden Vögeln, den Sonnenauf- und -untergängen.

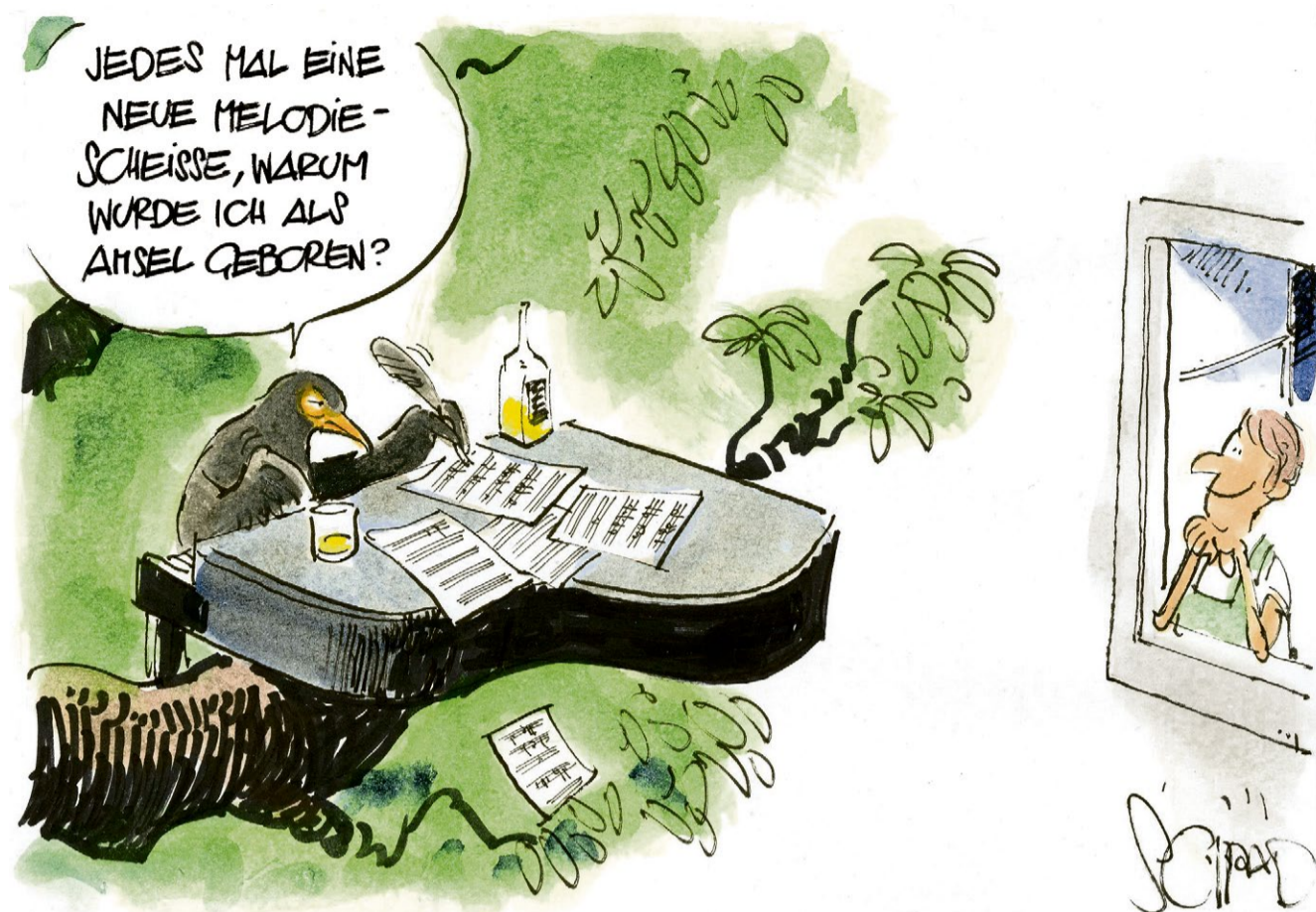
Auf Spitzbergen habe ich auch Bäume gesehen, arktische Zwergbirken (*Betula nana*) und Polarweiden (*Salix polaris*). Ihre stricknadelgrossen oder bei alten Exemplaren manchmal bis zu fingerdicken Stämmchen kriechen den Boden entlang, und die Gewächse werden insgesamt nicht höher als zwei, drei Zentimeter. Viel zu klein also, um einer Amsel Heimat zu werden.

Und so schaue ich nun die beiden grossen Birken vor meinem Fenster in Biel mit neuen Augen an. Ich verzeihe ihnen sogar das lästige Geriesel. Zu Abertausenden streuen sie ihre Samen auf draussen trocknende Wäsche, bröseln täglich meinen neuen Balkontepich voll, und die frisch gebügelte Tischdecke muss ich auch ständig ausschütteln. Bäume lassen ja immer etwas fallen, seien es Samen oder dann im Herbst jede Menge Laub - und Birken gehören in dieser Hinsicht mit zu den schlimmsten. Was bitte soll das werden mit euren unzähligen Samen, liebe Birken? Weder auf feuchten Socken noch auf meinem Balkontisch wird euer Nachwuchs gedeihen.

Egal, ein klein wenig bin ich ja zugebenermassen auch wegen der Birken hier eingezogen. Und wegen der Zierkirsche, die so schön bis zu unserem Balkon im dritten Stock hinaufwächst. Ja, ich möchte sogar behaupten, es lohnt sich, für grosse Bäume das Quartier zu wechseln. Die letzten Jahre hatte ich vor allem mit Miniaturobst, Liliputgewächsen und Balkonfrüchten zu tun. Die hab ich immer noch, und sie machen uns viel Freude. Aber vergessen wir darüber die grossen Bäume nicht!

### Die Erdbeerdiebin

Wie könnten wir auf die Dauer glücklich sein ohne solche Bäume? Ohne Amseln darin, die uns frühmorgens wachpfeifen? Ach, die Amseln! Im Ateliergarten pickt ein besonders freches Weibchen direkt vor meinen Augen eine reife Erdbeere um die andere weg. Und daheim auf dem



### Feigenbäume werfen tiefe Schatten, Apfelbäume schenken süsse Früchte und blühen wunderschön.

Balkon habe ich ebenfalls ein Exemplar zu Gast, seit die Erdbeerpflanzen im Eternitkistchen Früchte tragen. Einfach alles wird weggepickt, und dass ich dabei zuschaue, stört die Vögel gar nicht. Trotzdem: Ich verzeihe ihnen fast alles, solange sie mich morgens aus dem Schlaf singen.

Nebst solchen Melodien das Wichtigste im Hochsommer ist der Schatten. Arm dran ist, wer nun keine grossen Bäume in seiner Nähe hat. Gerade jetzt ist es natürlich viel zu heiss, um neue einzupflanzen - aber falls in Ihrer Umgebung die Bäume fehlen, dann schauen Sie doch schon mal, wo sie stehen müssten, um an den richtigen Stellen Schatten zu werfen. Schlagen

Sie ruhig Dachlatten in den Boden, um den Schattenverlauf zu studieren. Sitzen Sie eher mittags draussen oder am Abend? Wie wandert das Licht durch den Garten, und welche Ecke entspricht Ihren Bedürfnissen? Und was für ein Baum könnte es sein? Wie gross darf er werden? Mit schönen Blüten im Frühling, mit Früchten im Sommer, mit prächtigem Herbstlaub? Oder am liebsten alles zusammen? Besuchen Sie vielleicht schon einmal die nächste Baumschule, um zu sehen, was es so alles gibt. Die Vielfalt ist überwältigend.

### Planen für nächstes Jahr

Vielleicht finden Sie gleich einen Lieblingsbaum und können ihn reservieren, um ihn dann auf den Herbst hin zu pflanzen. Ansonsten besuchen Sie Parks und grosse Gärten mit altem Baumbestand, studieren Sie die verschiedenen Arten, und geniessen Sie den Schatten. Man kann ja auch einen Lieblingsbaum haben, der nicht bei einem daheim wächst.

Meinerseits möchte ich im neuen Garten gern noch einen Feigenbaum und den einen oder anderen Apfelbaum pflanzen. Feigenbäume werfen besonders tiefe Schatten und werden an sonnigen Standorten zudem erstaunlich rasch gross. Und Apfelbäume schenken uns nicht nur süsse Früchte, sie blühen auch wunderschön.

Wenn es hingegen um möglichst buntes Herbstlaub geht, sind Kaki-bäume fantastisch - aber ob dafür der Platz auch noch reicht, muss ich erst noch schauen. Und sowieso braucht es in einem Mehrfamilienhaus Zeit, um mit allen Parteien zu reden und sich gut abzusprechen.

Nur Geduld. Jetzt ist es, wie gesagt, eh viel zu heiss, um tiefe Pflanzlöcher auszubuddeln. Und die jungen Bäume hätten im Hochsommer ja auch ihre Mühe, ordentlich festzuwachsen. Darum hole ich mir nun erst mal ein kühles Bier, setze mich unter meine zwei Birken und trinke mein Glas rasch leer, bevor zu viele Samen im Schaum kleben.



### Alles Flaschen

## Moussierend, mathematisch, eisgekühlt

### Bombastus India Black Ale Bier Factory, Rapperswil-Jona

Auch der Biertrinker muss sich in aller Regel entscheiden: Entweder giesst er sich ein dunkles Stout, etwa Guinness, ins Glas. Oder er genießt ein India Pale Ale, das vor allem durch die intensive Hopfenaromatik geprägt ist. Doch manchmal, nur manchmal gibts beim Biertrinken den «Föifer und s Weggli»: Die Bier Factory in Rapperswil, ein Betrieb unseres Vertrauens, führt neuerdings Bombastus im Angebot - einen fast schwarzen, leicht trübenden Gerstensaft mit stabilem Schaum.

Wer daran riecht, entdeckt zugleich rauchige und hopfige Noten. Am Gaumen zeigt sich das Getränk mit moussierender, fast aufbrausender Rezens und einer mittelintensiven Aromatik - das Spektrum reicht von Kakao bis Grapefruit. Angesichts der Tatsache, dass hier zwei Bierstile vermählt wurden, verwundert es wenig, dass man in Fachkreisen immer wieder darüber diskutiert, wie ein solches Bier korrekt zu bezeichnen sei. In Rapperswil hat man sich für den Begriff «India Black Ale» entschieden - darunter kann man sich jetzt endlich etwas vorstellen. (boe)

[www.bierfactory.ch](http://www.bierfactory.ch), 33 cl, ca. 3.20 Fr.

### Pinot Rhein 2013

Gibt 1 plus 1 plus 1 plus 1 mehr als 4? Der Mathematiklehrer verneint - doch eine Ausnahme stellt der Pinot Rhein dar. Dieser Rotwein wird assembliert aus je einem Barrique Pinot Noir der Bündner Weingüter Adank, Cicero, Heidelberg und Treib; die so entstandene Assemblage kommt nochmals für 12 Monate ins gebrauchte Holzfass. Bemerkenswert ist nicht zuletzt die Mengenbeschränkung, die sich die vier Winzerbetriebe auferlegt haben: 3,5 Deziliter pro Quadratmeter sind am Ende - schweizweit liegt der Schnitt rund dreimal höher. Der grösste Reiz des Pinot Rhein, der vor zehn Jahren erstmals geerntet wurde, liegt aber in den geschmacklichen Unterschieden zwischen den Jahrgängen: Kommt die Würzigkeit des 2012ers womöglich vom eher durchgezogenen Wetter damals? Ist es der kleine Ertrag 2013, der den aktuellen Jahrgang so vielschichtig und wuchtig zugleich macht? Woher kommt der Schmelz ebenda? Und woher die Beerigkeit, diese Aromen von Pilzen und Waldboden, Schokolade und Kirsche? Der 2013er bringt alles mit, was einen grossen Pinot Noir ausmacht. Und er ist ein Beweis dafür, dass ein Wein durchaus mehr sein kann als nur die Summe seiner Einzelteile. (boe)

[www.pinothrein.ch](http://www.pinothrein.ch), 75 cl, 52 Fr.

### Phil's Bioeistee aus der Region

Wer zum Teufel ist Phil? Er hat nämlich im Bachsermärt an der Badenerstrasse einen Eistee ins Kühlregal gestellt, der überzeugt: Das Getränk ist säuerlich frisch; statt Schwarztee sorgt Aroniasaft für die notwendigen Gerbstoffe. Phil, das sind zwei Betriebsökonominnen, die im Hirzel-Gebiet verwurzelt sind, die biologisch produzieren und auf Konservierungsstoffe verzichten. Phil Erfolg, ist man da geneigt zu sagen. (boe)

[www.eis-tee.ch](http://www.eis-tee.ch), 50 cl, ca. 3.20 Fr.

## Brotbacken ist das neue Grillieren

### Wie aus einem alten Handwerk eine neue Jugendbewegung geworden ist.

Laura Ewert

Nichts fühlt sich an wie Hefe, die man mit den Fingerspitzen am Handballen zerdrückt. Sie hinterlässt einen kühlen Film auf den Händen und riecht nach Prozess. Dann lösen sich die beigen Brocken im warmen Wasserbad auf, in dem man dann das feine Mehl untertaucht. Es verknetet, bis es die Hände hochkriecht, sich wieder löst, um zu ruhen. Wenn die Masse aufgeht, glaubt man, der Laib habe ein schlagendes Herz. Wie die Oberfläche langsam hart und kalt wird, fragil bleibt und man das Wesen dann dem Feuer übergibt, bis es dampft und duftet, bis das prüfende Klopfen auf seinen Krustenboden den richtigen Sound erzeugt.

Vielleicht ist es das, was das Brotbacken wieder so attraktiv gemacht hat: das Archaische, das Substanzvolle. Die Geheimwissenschaft namens Sauerteig, das spezielle Mehl aus isländischem Weizen, die Trickkiste mit Kürbiskernöl, Ahornsirup, Cashewkernen, den unvermeidlichen Chiasamen.

Brotbacken hat das Steak-Braten abgelöst. «Geniessen mit Laib und Seele» oder «Gib ihm Saures» steht auf den Covers der Spezialmagazine. In Katalogen

gibt es Luxusbrotbackformen zu bestellen, im Wohnprospekt wartet ein aufgeschnittener Laib auf dem Tisch und verbindet sich mit der Zeile «Unser Zuhause ist der einzige Ort, an dem wir ganz wir selbst sein können.» Und in Berlin tauscht eine Schwedin hauptberuflich selbst gebackenes Sauerteigbrot gegen Waren oder Dienstleistungen. Sogar die Herzen der feinsinnigen Damen der Kunstwelt hat sie sich so erblicken.

«Die Küche wird zum multifunktionalen und vernetzten Lebensmittelpunkt. Sich Zeit nehmen zu können für kreatives Tun in der Küche wird zum neuen Luxus.» So steht es in der Beschreibung des «Food Report 2016», den die Zukunftsforscherin Hanni Rützler verfasst hat. Eine Menge Zeit braucht man für das Brotbacken: «24 Stunden gehen lassen» steht im Rezept für das berühmte No Knead Bread, das eines der populärsten Rezepte auf der Website der «New York Times» ist.

### Bodenständigkeit durch Brot

Die richtige Wartezeit, das richtige Formen und Kneten, neue Wörter wie «Teigführung», «Brotgewürz», «Quellstück» werden gelernt, Rezepte ausprobiert. Es gibt sogar ein Sauerteigforum ([dersauerteig.com](http://dersauerteig.com)). Und die internationale Kochschule Cordon Bleu in London bietet längst ganztägige Kurse an in «Artisan Italian Bread». Kostenpunkt: 175 Pfund. «Artisan» ist der Begriff, der beschreibt, dass etwas mit den Händen, nicht industriell hergestellt wird und der neuerdings immer in Verbindung

mit Brot auftaucht. Damit verschaffen sich selbst Profiköche Ansehen, weil sie so Bodenständigkeit signalisieren.

Brot hat in Europa eine Bedeutung wie kein anderes Grundnahrungsmittel - und einen denkbar schlechten Ruf: Die Klagen über den Niedergang des Bäckerhandwerks sind ein Smalltalk-Thema. Denn der ehrliche Laib wird seit Jahren von industriellen Fliessbandbrötchen verdrängt. Selbst Tankstellen bieten mittlerweile aufgebackene Tiefkühlbackwaren an - genormte Aufbackeide, wo jedes Mohnkorn an seiner vorgesehenen Stelle zu sitzen scheint.

Genau dagegen wird jetzt also angekämpft. Mit szenigen Backbetrieben, zu deren Konzept es gehört, Brotlaibe zu produzieren, die nur aus Wasser, Meersalz und Mehl bestehen, die ganz natürlich gären, ohne Hefe, nur mit Vorteig. Das Mehl ist in der Steinmühle gemahlen, da es Wasser anders aufnehme. Der Teig wird so feuchter und bleibt länger frisch. So macht man das heute.

Entsprechende Bäcker, ob Quereinsteiger, Vermarkter oder Hobbyköche, gehören zu den Experten einer neuen Gruppe von Food-Nerds, darunter Baristas, Craftbeer-Brauer und Homefarming-Salatbauern. Die Suche nach dem perfekten Schaum oder der optimalen Kruste treibt sie ebenso an wie die Ablehnung industriell gefertigter Standardware. Bei Brot kommt noch ein anderer Aspekt dazu: In den letzten Jahren gab es auch bei Menschen ohne attestierte Essstörung eine Menge negativer Assoziationen: Weissbrot verstopfe, Brot ver-

klebe generell den Magen, Gluten vertragen man einfach nicht.

Die neue Liebe zum Brot ist die Reaktion darauf. Quasi ein Beweis für die eigene Gesundheit und Lebensmittelverträglichkeit. Denn in der eigenen Küche kann man das Brot wieder mit Leben füllen, indem man ihm Kerne zuführt, indem man ihm beim Wachsen zusieht. Truefood-Bewegung. Wissen, was drin ist. Purismus. Das ist nichts Neues. Man möchte Schuhe aus Leder, das so aussieht, als hätten unsere Vorfahren es schon getragen, und Brot aus Getreidesorten, die schon unsere Vorfahren abauten. Kamut, frisch gemahlen.

Wer zu Hause bäckt, gerät auch nicht in den Biederkeitsverdacht eines Strickers. Brotbacken ist so kernig-reell wie Betonmischen und Ein-Haus-Bauen, allerdings viel schneller realisierbar, deutlich preisgünstiger und ohne lästiges Baugesuch möglich.

### Metaphysisches Backen

Und wie äussern sich Fachfrauen? «Es ist ein Handwerk, das die Grundlage unseres Lebens bildet», überhöht Lutz Geissler, Autor des «Brotbackbuchs» und Betreiber der Website [baeckerlatein.de](http://baeckerlatein.de), das neue Massenhobby ins Metaphysische. Während die Brotbloggerin Stefanie Herbert den therapeutischen Aspekt betont: «Wenn ich Stress habe, backe ich.»

Das Schöne am neuen Volkssport: Jeder kann hineinlesen, was er will und braucht. Brot ist einfach alles: ein Hipsterphänomen, ein Grundnahrungsmittel, ein Stück Tradition.