

Kulinarik

Gärtnern Von Sabine Reber

Nackt bis auf die Wurzeln

Das nasse Herbstwetter der letzten Zeit war aus pflanzentechnischer Sicht ideal: Ich hatte im neuen Garten nämlich ein grosses Problem. Und zwar in Form einer Hortensie. Eine riesige, alte Bauernhortensie, die wunderschön blühte. Nur stand sie mitten im Rasen. Dort entfaltete sie sich prächtig in alle Richtungen. Ihre rosaroten Blütenbälle sind eine wahre Freude, keine Frage. Aber ich möchte ja mein Hortensienbeet auf der anderen Seite stehen haben, entlang der Kirschlorbeerhecke. Und dort, wo das Monster blüht, dort hätte meine Nachbarin gern ein Sitzplätzchen, schön lauschig, unter dem grossen Holunder, der vom Rand her alles überragt. Ich sehe sie schon gemütlich an ihrem weissen Tischchen dort lesen.

Also gabs nur eins: Die Hortensie musste umziehen. Drei Meter rüber, liebe Hortensie, das kann ich dir doch zumuten, oder? Tatsächlich habe ich sie dann in einer beherzten Aktion ausgebuddelt. Soooo mächtig war der Wurzelballen ja dann auch nicht. Das heisst, einige Stunden habe ich schon gegraben, unzählige dicke Wurzelstränge mit der Säge gekappt. Und als die Hortensie endlich wankte, habe ich sie mit einem kräftigen Ruck aus dem Boden gelöst. Wobei ich selber rücklings ins Gras fiel. Da gibts nur eins: aufstehen, Erde vom Hosensboden abklopfen und weiterzerren.

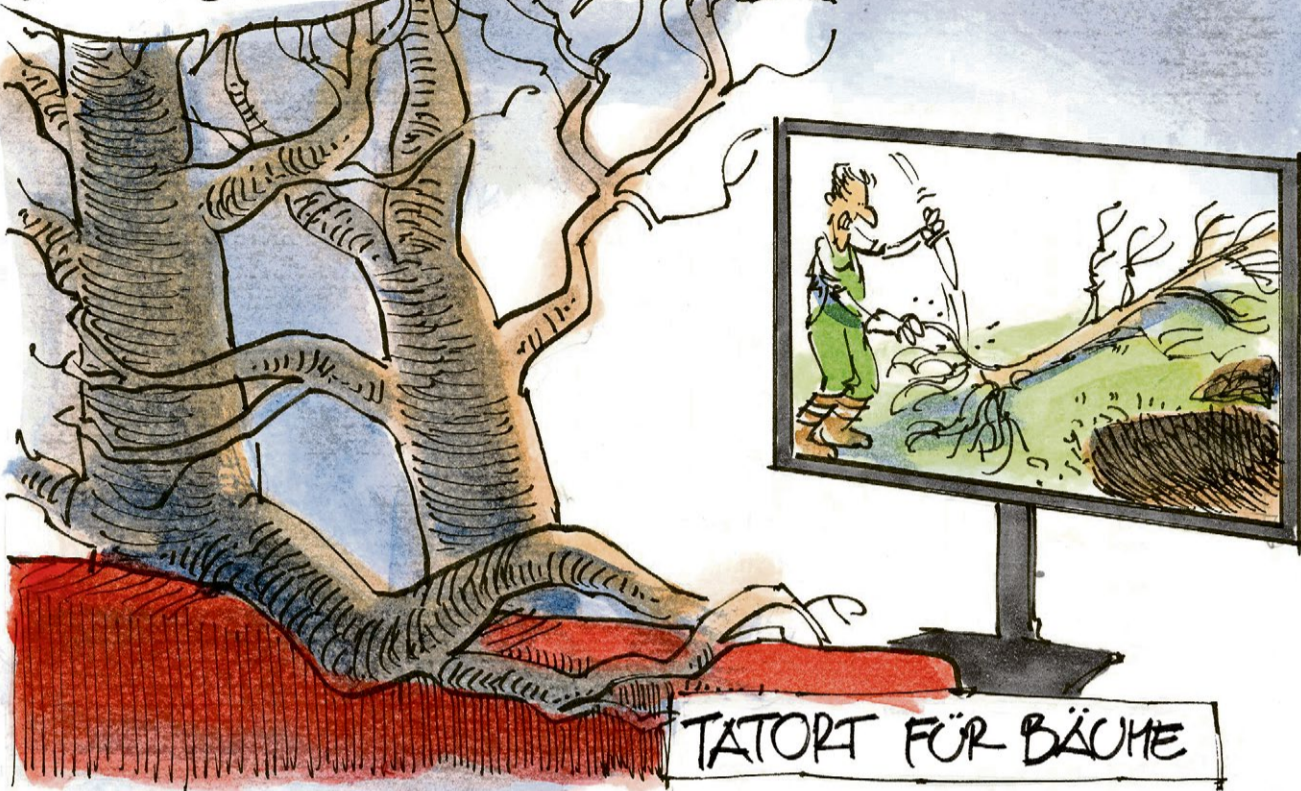
Schliesslich habe ich die Hortensie drei Meter weiter nach links geschleift, wo ich bereits ein ordentlich grosses Loch vorbereitet hatte. Also rein damit, aufstellen und schön ausrichten, die Wurzeln mit viel Kompost und guter Erde einbetten, dann ordentlich wässern und beten, dass sie überlebt. Da es seither nur geregnet hat, sieht die grosse Hortensie nun so aus, als sei sie schon immer da gewachsen, am Rand neben der Kirschlorbeerhecke. Ich klopfe mir auf die Schulter. Manchmal ist gärtnern so einfach!

Das Wurzelknäuel aufreissen

Und es blieb nicht dabei. Eine Rebe, die allerdings erst ein Jahr im alten Garten angewachsen war, habe ich ebenfalls verpflanzt sowie einen noch nicht sehr grossen Apfelbaum, den ich unbedingt mitnehmen wollte. Und nein, ich wundere mich nicht, woher meine Rückenschmerzen kommen. Hauptsache, den Pflanzen geht es allen bestens. Und ich bin sicher, sie werden mir den Umzug nicht weiter übel nehmen.

Ein junges, nacktes Gewächs wird von einer besessenen Gärtnerin brutal attackiert...

Ich kann gar nicht hinschauen!



Sowieso staunen die nicht gärtnernden Mitmenschen mitunter, wie brutal es im Herbst draussen so zugeht. Was für Laien besonders schockierend aussieht: das Pflanzen von Bäumen, Rosen, Sträuchern! Die müssen nämlich in jeder Hinsicht malträtiert werden, damit sie richtig gut anwachsen.

Das heisst erst einmal: Wurzelballen auseinanderreissen. Falls sie einige Zeit in einem Topf standen, dann sind die Wurzeln im Kreis herum gewachsen und haben ein dichtes Knäuel gebildet. Aufreissen! Wenn nötig mit einem alten Brotmesser auseinanderschneiden. Man muss verfilzte Ballen regelrecht zerstören, so lange daran herumzerren, bis sich die einzelnen grösseren Wurzeln wie eine Spinne ausbreiten lassen. Und so werden sie dann in das Pflanzloch gelegt: als lockere Spinne. So können sie nämlich in alle Richtungen frei weiterwachsen, und die Pflanzen werden richtig kräftig.

Idealerweise sollte man bei allem Auseinanderreissen aber die zarten

Seitenwürzelchen nicht zu sehr verletzen. Grosse Wurzeln abschneiden, einkürzen, wegstutzen ist hingegen kein Problem, das verleiht der Pflanze sogar einen Wachstumsschub. Und dann kommt der Pflanzschnitt der Äste. Einkürzen! Bei Obstbäumen ist das eine Wissenschaft, und Sie besorgen sich am besten ein Fachbuch mit Schnittanleitungen oder fragen in der Baumschule nach, ob die das für Sie machen könnten.

Grosse Kübelpflanzen stutzen

Als ob die frisch gekauften Pflanzen damit nicht schon genug gequält wären, werden nun auch noch alle Blätter abgestreift! Das gilt sowohl bei Bäumen und Büschen wie bei Rosen. Das Laub fällt ja sowieso im Herbst. Und wenn Sie es nach dem Pflanzen dranlassen, dann stressen Sie die Gewächse nur unnötig, weil sie über das Laub Wasser verdunsten. Die frisch gepflanzten Rosen, Büsche und Bäume sollen jetzt im Herbst aber nur eines: alle Kraft in

die Wurzeln lenken! Wurzeln aufreissen und beschneiden gilt übrigens auch für Kübelpflanzen.

Falls Ihre Oleander, Bougainvilleen oder Olivenbäumchen nun zu gross sind, um sie ins Winterquartier zu nehmen: aus dem Kübel hieven, Wurzelballen verkleinern und gut lockern und dann mit frischer Erde wieder einpflanzen. Falls Sie genug Platz haben, können Sie das natürlich auch erst im Frühling angehen, was eigentlich für die Pflanzen idealer ist - wenn aber die Kübel zu gross und zu schwer sind, dann müssen sie wohl oder übel jetzt schon verkleinert werden. Selbstverständlich werden dann auch die Kronen gleich noch zurechtgeschnitten.

Dass man an den Zweigen rumschnippelt, ist für die meisten Gartenfreunde selbstverständlich. Aber eben, Sie müssen auch die Wurzeln ab und zu mal zurückschneiden, damit die Pflanzen viele Jahre lang gut gedeihen in den Kübeln.

Saurer Hering, Käsebrot und Rentierherz

Zweisternkoch Magnus Nilsson hat ein besonderes Kochbuch verfasst: Es verfolgt das ehrgeizige Ziel, die gesamte skandinavische Küche abzubilden.

Daniel Böniger

«Gekochter Robbendarm mit Speck und Krähenbeeren», das klingt ehrlich gesagt nicht nach einer Delikatesse. «Über Schafsdung geräucherte Forelle», dazu könnte man sich unter Umständen überwinden - falls es anschliessend Aquavit zum Spülen gibt. Und «Suppe aus isländischem Moos»? Das klingt im Vergleich doch fast schon nach Feinkost.

Die drei erwähnten Rezepte stammen aus «Nordic - das Kochbuch». Diese Sammlung mit über 700 Rezepten hat Magnus Nilsson vor ein paar Wochen in einer deutschen Version beim Verlag Edel/Phaidon herausgebracht. Man kennt den Zweisternkoch mit dem wikingenhaften Aussehen inzwischen ja auch in unseren Breitengraden: kaum eine Zeitung, die nicht schon über sein Restaurant Fäviken berichtet hat, in einer Art Holzhütte 520 Kilometer nördlich von Stockholm im Niemandsland. Auch die Netflix-Dokumentation «Chef's Tables» widmete dem Küchenchef eine ganze Folge. Für besagtes Kochbuch, das gewissermassen ein Nachschlage-

werk der gesamten skandinavischen Küche sein soll, ist Nilsson unzählige Kilometer durch Schweden, Finnland, Island, Grönland und die Färöer gereist. Und fast noch wichtiger: Er hat in wissenschaftlicher Manier fast jede Zeile gelesen, die in den letzten 200 Jahren über die skandinavische Küche gedruckt worden ist.

Mittels einer webbasierten Umfrage sammelte er auch Familienrezepte, was sich aber als ziemliche Sackgasse herausstellte: «Heraus kamen ein paar sehr interessante Gerichte, die ich noch nicht kannte, hauptsächlich aber viele Rezepte für landestypische Klassiker wie sauer eingelegten Hering», schreibt er im ausführlichen Vorwort. «Da ich aber schon ein richtig gutes Rezept für sauren Hering hatte, war das nicht besonders hilfreich.»

Am Ende kamen so dann doch um die 12 000 Zubereitungen zusammen, aus denen Nilsson eine möglichst umfassende, aber zugleich repräsentative Auswahl traf: «Es ging mir darum, die nor-

dische Esskultur zu reflektieren», beschrieb er der deutschen «Welt» sein Vorgehen. Ein ehrgeiziges Ziel, wenn man bedenkt, dass hier von einem Einzugsgebiet mit einer Fläche von fast dreieinhalb Millionen Quadratkilometern die Rede ist.

Peru und Mexiko verstauben

Der Phaidon-Verlag, der seine Kochbücher im deutschen Sprachraum seit 2011 in Kooperation mit dem Edel-Verlag auf den Markt bringt, hat schon einige dicke Wälzer herausgegeben: Man erinnert sich an den «Silberlöffel», der eine beinahe umfassende Übersicht über die italienische Küche gibt - und der daheim immer wieder zum Einsatz kommt. Dann erschien «1080 Gerichte» über die Küche Spaniens, in dem man immerhin von Zeit zu Zeit mal wieder ein Tapas-Rezept raussucht. Es folgten Werke über Indien und Thailand, über Peru und Mexiko, die zu Hause im Gestell doch eher Staub ansetzen, als dass sie fürs Gekochte am Wochenende gebraucht würden.

Aber muss es denn Ziel eines Kochbuchs sein, dass es auch am Herd zum Einsatz kommt? Wer sich nochmals vor Augen führt, was Nilssons Intention bei «Nordic» war, begreift auch, durch welche Brille dieses Werk zu lesen ist. Wenn er beschreibt, wie man ein samisches Rentierherz für vier Personen zubereitet, ist dies - zumindest hier im deutschen Sprachraum, wo man eine solche

Zutat wohl kaum bekommt - eher der Vollständigkeit und dem Verständnis für die nordische Küche geschuldet. Wenn man im Register gut ein Dutzend Gerichte findet, die mit Blut zubereitet werden - aber nur zwei mit Ente -, dann sagt dies tatsächlich einiges aus über diese nordische Küche und ihre Wurzeln. Man kann viel Zeit mit Blättern, Lesen und Staunen verbringen, wenn man diese 700 Seiten vor sich hat. Und der Herd bleibt kalt.

Denn es ist auch so ein Genuss, wenn Magnus Nilsson beispielsweise an einem Käsebrot die Küche Skandinaviens erklärt: «So ein Käsebrot wird üblicherweise aus Zutaten zubereitet, die zum Zweck der längeren Haltbarkeit konserviert wurden, wie Hefebrot, gewürzte Butter und trockener Hartkäse, der im Idealfall ein bis zwei Jahre gereift ist. Viele Skandinavier essen täglich ein Käsebrot, dessen Geschichte sich über 1000 Jahre zurückverfolgen lässt. Es beweist, dass ein Geschmacksakkord sehr lange überdauern kann, wenn er den Menschen sinnstiftend ist.» Wow!

Es soll jetzt nicht behauptet werden, dass «Nordic» bloss ein Buch zum Lesen ist: Aal über Wacholderzweigen zu räuchern - das liesse sich auch auf unsere Breitengrade übertragen. Ja, vielleicht sollte man das sogar mal nachkochen.

Magnus Nilsson: *Nordic - das Kochbuch*. Edel, Hamburg 2016. 768 S., ca. 50 Fr.



Magnus Nilsson
Zweisternkoch

Sieben kulinarische Fragen

«Ab und zu ein Sorbet»

Gibt es eine Speise, die Ihr Leben verändert hat?

Ja, die gibt es. Die Geschichte dazu ist allerdings bereits etwa 60 Jahre her. Ich war mit unserem Kindermädchen in Wien, und sie zwang mich, eine Leberschnitte zu essen. Seitdem habe ich nie mehr Leberli angerührt. Wenn ich Kinder hätte, würde ich sie niemals dazu zwingen, etwas zu essen, das sie nicht gern haben.

Was kochen Sie aus Eiern?

Normalerweise Spiegeleier. Manchmal auch ein weich gekochtes Ei - dafür habe ich so einen Apparat, der piepst, wenn das Ei fertig ist. Alle anderen Zubereitungen aus Hühnereiern sind mir zu kompliziert, die kocht meine Frau. Sie ist eine hervorragende Köchin.

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

Als Expovina-Organisator kann ich jetzt nicht Alkohol sagen. Und Butter gehört halt ebenso zwingend aufs Konfifrot wie in die gute Küche. Darum sage ich Zucker, auch wenn ich gerne den Kaffee und den Tee süsse. Obwohl meine Frau ja sagt, das sei bloss Gewohnheit. Ein Desserttyp bin ich sowieso weniger, ich bestelle höchstens ab und zu ein Sorbet nach dem Essen.

Was servieren Sie, wenn Sie jemandem näherkommen wollen?

Wenn ich einem Gast beruflich näherkommen muss, dann kocht meine Frau Roastbeef. Will ich ihr einmal etwas Gutes tun, muss ich zum Blumenstraus greifen oder sie auswärts zu einem guten Essen einladen.



Bruno Sauter
Präsident
der Expovina

Steak oder Fondue?

(lacht) Da ist die Antwort klar: Steak. Auch wenn ich während der Expovina auf den Schiffen ja meist zwei-, dreimal Fondue esse - das mag ich nämlich sehr gern. Ganz besonders, wenn meine Frau es mit ihrer eigens zusammengestellten Käsemischung zubereitet.

Wie viel trinken Sie täglich, und was?

Hauptsächlich Mineralwasser ohne Kohlensäure. Abends geniesse ich zu Hause gern ein Glas Rotwein. Früher war ich sehr angetan vom heimischen Chasselas, doch den musste ich aus gesundheitlichen Gründen aufs absolute Minimum reduzieren.

Haben Sie jemals gehungert oder eine Diät eingehalten?

Im Prinzip lautet die Antwort: Nein. Doch als ich ein kleiner Junge war, etwa fünfjährig, da hatte ich eine Nierenkolik mit bestialischen Schmerzen. Da musste ich dann salzloses Brot essen und Diät halten. Was mir ja vielleicht auch später das eine oder andere Mal nicht schlechtgetan hätte.

Der kulinarische Fragebogen erscheint regelmässig mit stets den gleichen Fragen. Aufgezeichnet von Daniel Böniger.

63. Zürcher Wein-Ausstellung «Das Wyszchiff»

Bis zum 17. November dauert die gestern eröffnete Herbst-Weinmesse Expovina, traditionell auf 12 Zürichseeschiffen an den Landungsstegen am Bürkliplatz zu Hause. Es gibt 4200 Weine von 125 Produzenten, Importeuren und Fachhändlern zu verkosten. Erwartet werden rund 70 000 Besucher. Viele von ihnen ziehen von Stand zu Stand, um ihren Weinkeller mit den aktuellen Jahrgängen zu füllen; manche machen halt für ein Fondue oder Raclette, wie es in den Bordrestaurants angeboten wird. Montag bis Samstag von 13 bis 21 Uhr, Sonntag von 11 bis 19 Uhr, Eintritt 25 Fr.

Mehr Infos: www.expovina.ch