

## Kulinarik

Gärtnern Von Sabine Reber

# Nächstes Jahr wird alles besser!

Als vor kurzem mal kurz die Sonne schien, bin ich nach draussen gegangen, um mir einen Überblick zu verschaffen. Ich stapfte mit dicken Erdklumpen an den Schuhen über die matschige Fläche, vormals Rasen genannt, Laub blieb an meinen Sohlen kleben, und ich hielt Ausschau nach dem, was von meinen geliebten Pflanzen übrig geblieben war nach diesem nun mal, ach, nicht so idealen Gartenjahr. Der nasse Frühling, der durchgezogene Sommer mit faulenden Tomaten und schnecken durchlöchernten Salaten, mit Pak Choi, von denen nur die Stiele blieben, und Blumenkohl, der von innen her verfaulte, bevor er auch nur den Ansatz weisser Röschen bildete. Von den so sorgsam gehegten Frauenschuh-Orchideen war auch nichts mehr zu sehen - ich hoffe nur, die Wurzeln überleben. Nächstes Jahr mache ich alles besser.

### Saubere Schuhe: Welch Luxus

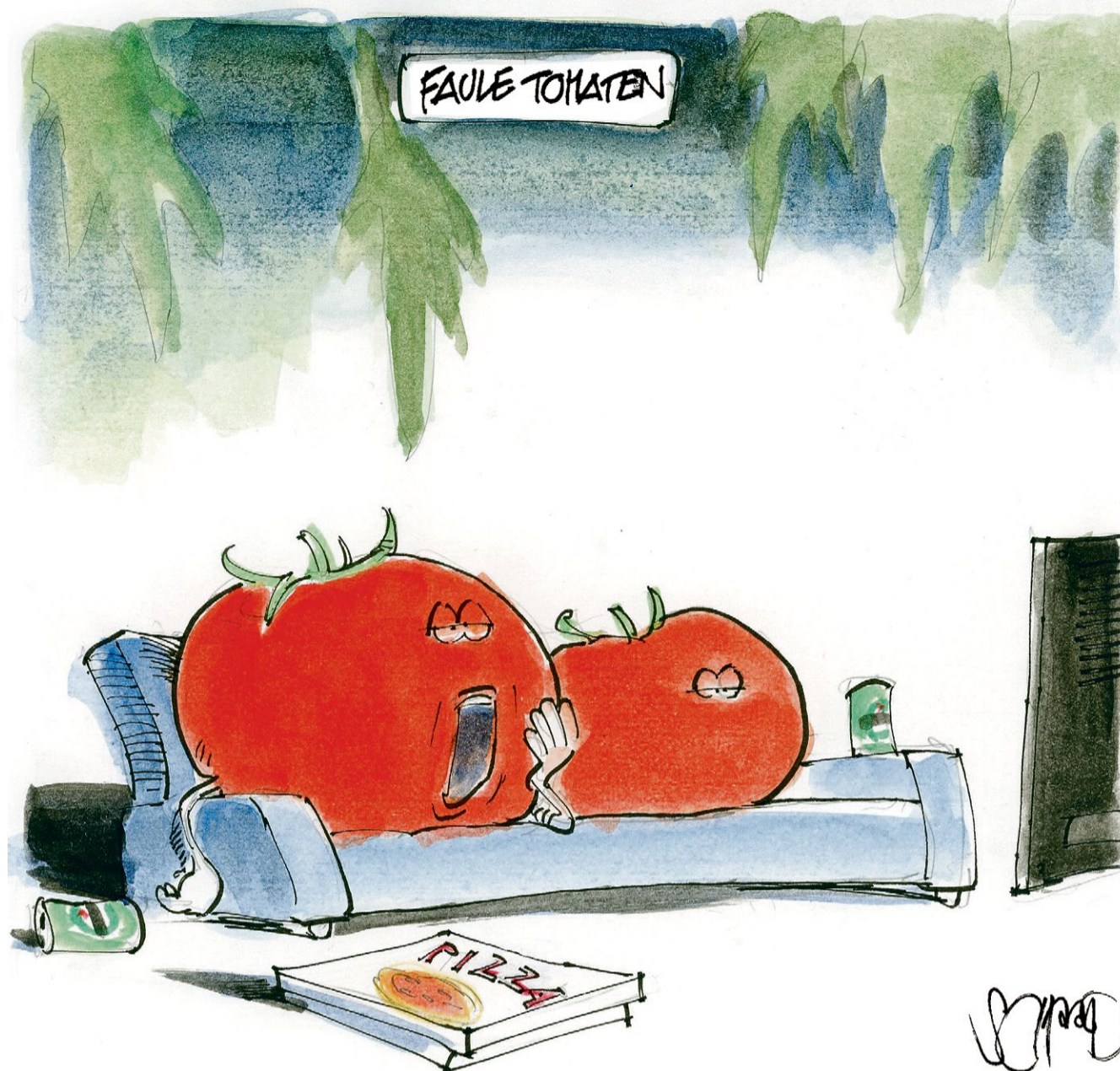
Nächstes Jahr werde ich frühmorgens mit der Taschenlampe auf Schneckenjagd gehen und darob nicht müde werden, egal wie lange der Monsun anhält. Nächstes Jahr baue ich den Tomaten ein Dach, obwohl ich immer gesagt habe, das sei nicht nötig in unserem normalerweise doch recht freundlichen Klima.

Nächstes Jahr verlegen wir einen Weg aus Steinplatten, zumindest von der Tür bis zum Kompost. Und die Strecke bis zum hinteren Gartentor werden wir auch mit Platten befestigen, um den sumpfigen Durchgang trocken-zulegen. Das wäre mal ein Luxus, mit einigermaßen sauberen Schuhen von einem Ende des Gartens bis zum anderen gelangen zu können! Nebst minutiösem Schneckenjagen lautet der Hauptvorschlag für 2017 also fürs Erste: Platten und Sandsäcke schleppen.

Meine Gartenbilanz 2016 passt zur allgemeinen Weltlage: nicht viel Erfreuliches. Ich schnitt die letzten verfaulten Rosenblüten weg, räumte die Stiele der Tomaten ab - so wenig Tomaten wie 2016 habe ich in meinem ganzen Gartenleben nie gehabt! Nicht einmal die Dahlien wollten recht blühen, und die sonst immer so schönen Petunien sind vor meinen Augen verrottet. Ich riss die Ranken des einen Kürbisses herunter, der meterhoch in den Hibiskus hinaufgewachsen ist und dort recht hübsch geblüht hat. Leider hat er ausser Blüten nicht viel zustande gebracht, und seine Kollegen waren allesamt frühzeitig von den Schnecken gebodigt worden, sodass ich zu Halloween tatsächlich auf dem Markt einen Kürbis kaufen musste.

### Jäten hilft nichts

Ich will jetzt gar nicht anfangen zu jammern über die letzten Buchskugeln, die wir schliesslich per öffentlicher Grünabfuhr entsorgt haben. Und, nein,



### Die Gartenbilanz 2016 passt zur allgemeinen Weltlage: Es ist eigentlich nicht viel Erfreuliches passiert.

über die Buchsbaumzünsler verliere ich kein Wort mehr. Sie alle paar Wochen mit wie auch immer gearteten, giftigen oder biologischen Mitteln zu behandeln, das war schlicht eine Zumutung. Mir machte das keine Freude. Und am Ende waren die Raupen dann doch wieder da, weil die Falter ja von einem Garten zum nächsten flattern.

Aber so negativ die Gesamtbilanz heuer auch ausfällt, eine Pflanze ist gut gewachsen - was die Sache aber keineswegs besser macht: die Wicken. Sie haben sich vermehrt wie blöd. Dabei haben wir doch gejätet! Meine Nach-

barn und ich haben meterweise Wurzeln ausgebudelt, es war die reinste Sisyphusarbeit. Und der wilde Efeu fand das nasse Wetter ebenfalls super.

### Gift und Dauerregen

Liebes Christkind, kannst du mir dieses Jahr nicht statt Geschenken einen Wunsch gewähren? Nimm mir Wicken und Efeu weg, merci vielmals! Und liebe Freunde, schenkt mir jetzt bloss nicht von diesem rosaroten Giftschaum, der speziell gegen Wicken wirken soll. Erstens würde ich auch unter widrigsten Umständen niemals eine so grosse Menge Gift ausbringen, wie sie nötig wäre, um die Wicken zu bodigen. Und zweitens wäre es bei Dauerregen eh sinnlos. Die Wicken sind allemal stärker. Und Efeu muss man sowieso ausbudeln.

Und jetzt noch zum Positiven, denn Dauerjammern ist eigentlich nicht so meins. Nach langem Überlegen fische ich nun doch noch das alte Gärtner-

### Nur eine Pflanze hat dieses seltsame Jahr überlebt: Die Wicken haben sich vermehrt wie blöd.

mantra aus den Werkzeugkästchen: Nächstes Jahr wird bestimmt alles besser! Und jetzt hole ich die Lichterketten aus dem Estrich, besorge mir bei der Bürgergemeinde ein grosses Bündel Tannenäste, befestige alles mit Kabelbindern am Balkongeländer und beschliesse dieses unsägliche Gartenjahr mit einem lichten, festlichen Ausblick. Ja, es kann nur besser werden!

In «Spitzfederich und Rosenspott» sind über 60 Kolumnen von Sabine Reber versammelt, die Illustrationen kommen von TA-Cartoonist Felix Schaad: Elster-Verlag, Zürich 2016. 296 S., ca. 36 Fr.

### Sieben kulinarische Fragen

#### «Konfitüre für die Süsse der Sauce»

Gibt es eine Speise, die Ihr Leben verändert hat?

Schweizer Milchprodukte. Ich entdeckte sie, als ich Anfang der Neunzigerjahre von München nach Zürich kam. Ich hatte damals mein erstes richtiges Gehalt, konnte mir erstmals etwas leisten und merkte bald: Mit Butter und Rahm wird alles feiner und geht mir leichter von der Hand - Rührei, Schinken-Pilz- oder Tomatensauce, Butterplätzchen. All diese Gerichte kamen auch bei meinen Gästen gut an. Sie waren dank besagten Milchprodukten «moreish», wie man auf Englisch sagt, sie schmeckten nach mehr.

#### Was kochen Sie aus Eiern?

Oh, das ist eine meiner Lieblingszutaten! Daraus mache ich eben Rührei oder auch mal ein Soufflé. Wenn ich es für mich allein mache, gelingt es mir auch immer, weil ich genau weiss, wann ich es aus dem Ofen nehmen muss.



Elisabeth Bronfen  
Professorin für  
Anglistik an der  
Universität Zürich

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

Ohne Frage Zucker. Ich koche praktisch zuckerfrei, benütze höchstens mal Honig oder Konfitüre. Letzteres zum Beispiel, um Saucen zu süssen, das habe ich von einem japanischen Koch gelernt. Nur wenn ich eine Tarte Tatin zubereite, nehme ich Zucker. Den muss ich dann extra einkaufen - leider gibt es ihn nur in viel zu grossen Packungen.

#### Was servieren Sie, wenn Sie jemandem näherkommen möchten?

Hausmannskost. Doch soll die bekochte Person schon merken, dass ich mir Mühe gebe. Und darum passe ich das Menü meinem Gast an. Sicherlich kommen Gerichte auf den Tisch, die mir Zeit zum Plaudern lassen: eine Suppe; etwas, das im Ofen gart; ein Tatar oder Eiersalat. Ich hasse es, wenn mich Leute einladen und die ganze Zeit in der Küche stehen und mir den Rücken zudrehen.

#### Steak oder Fondue?

Ganz eindeutig Steak. Denn Käsefondue ist mir zu schwer. Und Fleischfondue zu mühsam: Dieses stundenlange Eintauschen von kleinen Fleischstückchen, die man dann einzeln ins Sösschen tunkt...

#### Wie viel trinken Sie täglich und was?

Ich starte den Tag jeweils mit Kaffee, nachmittags trinke ich Tee, ohne Milch und Zucker. Und ich gehöre zu diesen Menschen, die ständig eine Trinkflasche mit Wasser herumtragen und regelmässig daran nuckeln. Abends mag ich gern Wein, ein bis zwei Gläser beim Abendessen. Und natürlich habe ich auch nichts gegen Champagner bei festlichen Gelegenheiten.

#### Haben Sie jemals gehungert oder eine Diät eingehalten?

Ich hatte das Glück, nie hungern zu müssen. Diäten habe ich als Jugendliche probiert: Drei Gramm von dem, nur drei Scheiben von diesem - das habe ich einige Male versucht, dann aber gemerkt, dass ich so viel zu viel übers Essen nachdenke. Heute kommt es höchstens noch vor, dass ich eine Zeit lang darauf achte, was ich esse, wann ich esse. Doch ist das nicht einfach für einen geselligen Menschen. Wenn jemand eine grosse Schüssel Pasta kocht und mich spontan einlädt, dann sage ich sicher nicht: Hey, es ist schon nach halb sieben.

Von der Kulturwissenschaftlerin Elisabeth Bronfen ist kürzlich das Kochbuch «Besessen» erschienen (Echtzeit-Verlag, 48 Fr.). Darin verweist sie ihre liebsten Rezepte mit Begegnungen und Orten aus ihrer Biografie.

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

## Die Schweizer bleiben dem Poulet treu

Bislang bestand keine Gefahr durch die Vogelgrippe. Aber haben Restaurants, die auf Hühner spezialisiert sind, eigentlich einen Plan B?

Daniel Böniger

Zwölf Kilo Poulet verspeist der Durchschnittsschweizer jährlich, rund 30 Prozent mehr als noch vor 20 Jahren. Das weisse Fleisch des Geflügels gilt im Vergleich etwa zu Rindfleisch als gesünder. Es ist - wenn man die Haut weglässt - relativ kalorienarm. Bloss zieht jetzt wieder dieser Schatten am Horizont auf.

Die Rede ist von der Vogelgrippe: Es sind zwar europaweit bislang nur Wildvögel betroffen, also kein Zuchtgeflügel. Auch eine Übertragung des Virus auf den Menschen scheint dieses Mal gemäss Experten eher unwahrscheinlich zu sein. Aber zurückerinnern, wie die Krankheit vor zehn Jahren zugeschlagen hat, tut man sich in der Gastronomie trotzdem nicht allzu gern.

«Wir machen drei Viertel unseres Umsatzes mit Poullets, die Vogelgrippe haben wir damals schon gespürt», sagt etwa Philipp Guardia vom Restaurant Emilio beim Stauffacher in Zürich. Zwar hätten die Leute damals keine Angst gehabt, sich anzustecken. «Doch alle hatten diese Bilder von toten Vögeln im Kopf, die damals in den Medien so präsent waren.» Und: «In einer solchen Situation lädt man die Geschäftspartner nicht zum Pouletessen ein, sondern eher zum Rindsteak.» Wie sieht es zurzeit aus? Guardia hat bisher nicht das Gefühl, dass die Vogelgrippe bei den Gästen ein Thema sei.

Ähnlich klingt es im Restaurant Hühnerhimmel an der Forchstrasse, auch hier sind Poullets die Hausspezialität: Die Umsätze seien normal, erst zweimal sei der Gastgeber Roland Ritschard von Gästen auf das Thema angesprochen worden. Er habe sich bei seinen Lieferanten erkundigt: Die Produktion würde bei einem Zwischenfall sofort gestoppt, habe es dort geheissen. Und so fügt der Wirt an: «Ich habe bisher noch keine schlaflosen Nächte - auch wenn ich für

eine allfällige Hysterie bei den Konsumenten keinen Plan B bereithabe.» Man könne ein Restaurantkonzept nicht von einem Tag auf den anderen ändern.

### Abflug der Zugvögel

Angst sei völlig fehl am Platz, betont Eva van Beek vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen: «Erstens war 2016 bisher noch kein einziges Hausgeflügel von der Vogelgrippe betroffen. Zweitens wird das Virus bei Kochtemperaturen von über 70 Grad unschädlich gemacht.» Weder die Weihnachtsgans, die eh durchgegart werde, noch die Pouletstücke im Fondue chinoise - die man roh allerdings nicht in Kontakt mit anderem Fleisch bringen sollte - seien infrage gestellt. «Und spätestens wenn die Zugvögel die Schweiz hinter sich gelassen haben», sei die Gefahr komplett gebannt.

«Der Kunde ist vernünftig und weiss, dass für ihn keine Gefahr besteht», sagt Daniel Müller, Leiter des Gastronomiebereichs bei Bindella. Die Firma betreibt im Zürcher Niederdorf unter anderem das Pulcino, wo das Konzept ebenfalls

auf Poullets fokussiert. «Wir beobachten die Lage, die Umsätze sind bisher konstant.» Und darum habe man ebenfalls kein Notfallscenario, im Gegenteil: Gegenüber anderen Fleischarten bleibe Geflügel im Aufwind. «Wir haben bezüglich Poulet ein gutes Gefühl.» Man kann zum Glück davon ausgehen, dass dies auch so bleibt.



In Europa waren bisher erst Wildvögel von der Vogelgrippe betroffen. Foto: Getty