

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

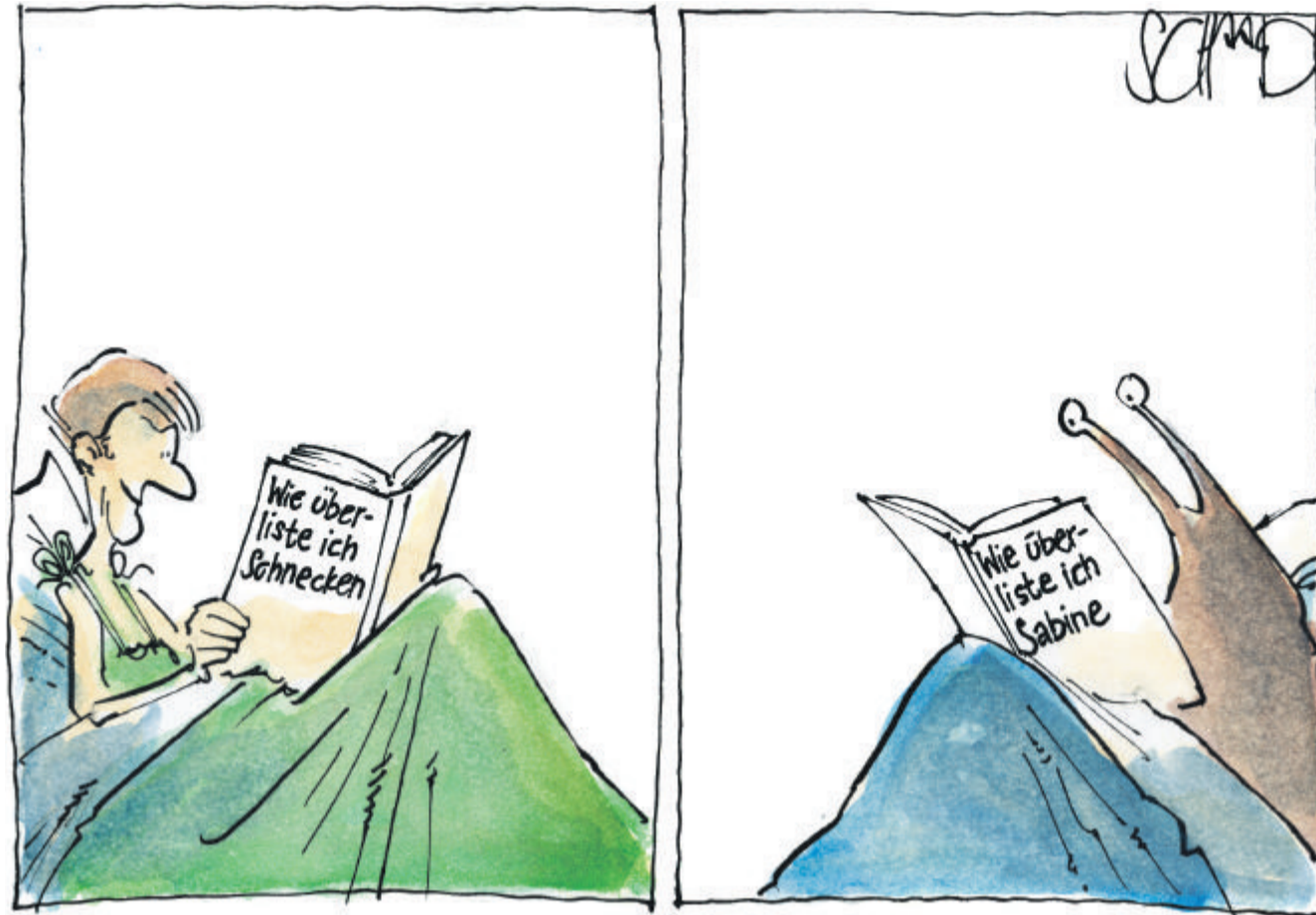
«Schnäderfreessigi» Schnecken

Schnittblumengärten sind ja etwas Wunderbares. Nur leider verhält es sich bei mir so, dass ausgerechnet in den Beeten, wo ich dafür Platz hätte, eine ordentliche Schneckenplage mir das Leben schwer macht. Schnecken vergiften aber mag ich nicht, weil Schneckenkörner erstens nur etwa 10 Prozent der Population umbringen und das Problem also gar nicht lösen. Schade fürs Geld, eigentlich.

Und zweitens bin ich aus Prinzip dagegen, im Garten Gift zu verwenden. Schnecken einsammeln, das hilft normalerweise. Aber die besagten Beete liegen nun nicht gerade vor meiner Haustür, und so sind die bewährten frühmorgendlichen Rundgänge mit wahlweise schwarzem Eimer oder Küchenmesser oder einer alten Schere aus Zeitgründen kaum zu bewerkstelligen. Das Problem werden ja auch alle Schrebergärtner kennen: Wenn man dann am Wochenende endlich mal Zeit hat, haben die Schnecken die ganzen Kostbarkeiten längst dahingerafft, sind von den Trieben der Dahlien und der Rittersporne im besten Fall noch ein paar vollgeschleimte Stummel übrig. Wenn überhaupt. Letztes Jahr konnte ich nicht einmal mehr ausmachen, wo die Dahlien überhaupt gestanden hatten, so schlimm war es mit den Schnecken.

Dieses Jahr aber werde ich ihnen zuvorkommen! Gärtnerinnenehrenwort, dieses Jahr werde ich schlauer sein als die Schnecken! Und falls der Frühling heuer ein bisschen weniger verregnet wäre, würde das natürlich auch helfen. Es würde sogar enorm helfen, auch für die Moral von uns Gartenmenschen. Wollen wir also mal hoffen. Und für den Fall, dass es doch wieder die ganze Zeit regnen sollte, Sorge ich schon mal vor.

Maurin Oberholzer, Chef des Wyss-Versuchsgartens in Zuchwil, hat mir neulich eine Broschüre mit schneckenresistenten Pflanzen aus seinem Archiv herausgesucht. Zum Glück ist es nämlich so, dass die Schnecken einigermaßen «schnäderfreessig» sind. Da die Liste vergriffen ist, hier das Wichtigste in Kürze: Schnecken fressen keine Edelweiden. Das ist schon mal eine gute Nachricht, denn Edelweiden sind wunderbare Schnittblumen. Auch Pelargonien und Storchenschnebel verschmähen sie. Bei den Vintage-Pelargonien gibt es solche, die für die Vase einen Versuch wert sind. Und Schnecken fressen kein Mutterkraut



(Chrysanthemum parthenium), überhaupt fressen sie nichts Chrysanthem-ähnliches. Das ist eine hervorragende Nachricht. Nein, jetzt nicht die Nase rümpfen. Chrysanthemen sind sehr, sehr gute Blumen für die Vase, und sie lassen sich müheles selber ziehen. Ausserdem gelten Kosmeen als schneckensicher, hier die langstieligen, grösseren Sorten für die Vase ziehen. Und bei den Stauden gibt es diverse Kandidaten für den schneckengeplagten Schnittblumengarten. Von Astern über Fetthennen und Frauenmantel, Flockenblumen, Glockenblumen, Nelken, Pfingstrosen, Staudenphlox, Sterndolden bis zu Silberkerzen und Spornblumen reicht die Auswahl, um nur einige Beispiele zu nennen. Damit lässt sich doch schon ein ordentlicher Blumenstrauß binden! Aus meiner Erfahrung verschmähen Schnecken auch die stark nach Hanf riechenden Spinnenblumen (Cleome), die in der Vase ausgesprochen hübsch wirken.

Tatsächlich scheint es aber so, dass Schnecken ihren Geschmack verändern

und anpassen können, und wenn sie ihre Präferenzen nicht mehr vorfinden, sich auch an andere Kost gewöhnen können. Die Liste müsste also alle paar Jahre angepasst werden, unter Einbezug von regionalen Besonderheiten. In der angewandten Malakologie (Weichtierforschung) gibt es tatsächlich diesbezüglich noch viele Fragen. Das Zuverlässigste sind sicher die Erfahrungswerte aus dem eigenen Garten. Und dass unsere Mollusken Bier und Grapefruit lieben, ist allen Schneckenfallenbauern bekannt.

Von Bierfallen halte ich nicht viel, zu ekelerregend ist das Entleeren der Fallen, und ausserdem ist es schade um das Bier. Leere Grapefrüthälften verkehrt aufs Beet gelegt hingegen erlauben es, die Schnecken mitsamt den Grapefrütschalen einzusammeln, ohne klebrige Finger zu bekommen. Aber was auch immer für Fallen man sich ausdenkt, es werden sich nie alle Schnecken anlocken lassen.

Und so ziehe ich meine Dahlien fortan nur noch in Kübeln auf dem

Balkon. Dort habe ich keine Schnecken, und letzten Sommer hatte ich die wunderbarsten Dahlien über den Dächern der Bieler Altstadt. Der Trick ist nur, die Kübel gross genug zu wählen und den Dahlien stets genug Wasser und Nahrung zu geben. Aber das gilt ja im Garten ebenso. Heuer will ich nun auch die Rittersporne auf dem Balkon ziehen. Und den Salat pflanze ich sowieso auf dem Balkon, er gedeiht problemlos in alten Eternitkistchen und kann dann gleich frisch geerntet werden, ohne dass ich jedes Mal zum Garten radeln muss, bevor das Essen fertig ist. Nur mit den grossen Sonnenblumen will es auf dem Balkon nicht so recht klappen. Die brauchen dann halt doch tiefgründige Erde. Hier heisst es, sie einzeln mit Schneckenringen oder abgeschnittenen PET-Flaschen zu schützen. Für ein paar einzelne, riesige «King Henry» nehme ich diesen Aufwand doch gerne in Kauf.

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. www.sabinesgarten.ch

Weintipp

Wine and Dine in der Osteria Tre

Die Ausgangslage ist einfach: hier der Küchenchef mit seiner Equipe, da der Weinhändler und seine Winzer. «Wine and Dine» heisst das gastronomische «Concerto grosso», das in die Hosen sausen kann wie eine Symphonie voller Misstöne - oder phänomenal gelingen kann wie vor kurzem in der Osteria Tre, Bad Bubendorf bei Liestal. Thema des Abends waren Mariages aus dem Piemont in acht Gängen.

Die Frage, welcher Wein zu welchem Essen passt, liefert seit der Perfektionierung der Handelswege mehr Gesprächsstoff als je zuvor. Heute kann man ein Freiburger Fondue mit Riesling aus Neuseeland kreuzen, Petite Arvine mit der Soja-Ingwer-Wucht eines Fried Dried Chilli Chicken beschliessen - dennoch sollte man zuerst das Naheliegende ausprobieren, etwa Zürcher Wein zu «Zürri-Gschnätzlets». Die regionale Nähe zwischen Rebberg und Acker erweist sich meist als sicherer Wert. Erst recht für das Piemont, das bei Speis und Trank zu Europas feinsten Regionen zählt.

Seit Januar 2013 wirkt Flavio Fermi in der Osteria Tre - nach einer rasanten Reise durch Küchen in Basel, Sylt, Hamburg, Berlin und Bangkok. Dem schweizerisch-italienischen, knapp 30-jährigen Küchenchef aus dem Baselbiet ist es gelungen, den «Michelin»-Stern und die 15 «Gault Millau»-Punkte seines Vorgängers zu halten. Fermi probiert gerne überraschende Geschmackskombinationen aus, ohne sich in gequälter Kreativität zu verlieren.

Die Weine hat Francesco D'Amato aus Basel mitgebracht: Weisse vom Weingut Malvirà in Canale, Rote von Sandrone in Barolo. «Barolo bianco» nannte man einst die Sorte Arneis; sie gilt heute als weisse «Flagship Species» des Piemonts. Bekannt seit dem 15. Jahrhundert, hielt sich ihre Reputation in Grenzen, mit

Paul Imhof

Er schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Arneis wurden zu dunkel geratene Barolo gemildert. In den 1970er-Jahren war Arneis eine «Endangered Species», vom Aussterben bedroht. Dank der bekannten Produzenten Vietti und Bruno Giacosa blieb die Sorte erhalten, und sie erreichte Trendstatus. Heute trinkt man Roero Arneis vor allem zum Aperitif. D'Amato und Fermi zeigen, wie gut sich die fruchtbare, filigrane Sorte, die zart an Mandel und Birne erinnert, mit der würzigen Piemonteser Küche vermählen lässt.

Ich möchte auf die ersten drei Gänge eingehen, sie bieten die interessantesten «Matches» des Abends. Francesco D'Amato lässt drei sortenreine Roero Arneis von drei Einzellagen ausschenken. Zum Spuntino, einer Auswahl an Broten und Aufstrichen wie Artischockenpesto, Südtiroler Griebenschmalz und Pestocreme mit Quark, wird Renesio 2012 gereicht: Der Auftakt ist fruchtig und anregend, das Knabbern mit unterschiedlichen Konsistenzen und Aromen ein munterer Wechsel vom Apéro zum Amuse-Bouche. Mit Trinità 2012 schaltet der Winzer aus den Kegelbergen von Canale einen Gang höher: Die Mineralität des Weins verdichtet sich, die Säure wird stringenter und bleibt dennoch angenehm. Der Küchenchef bietet dazu Foie gras in Form einer Crème brûlée und ein Häppchen rohe Salsiccia - die Wurst passt ebenso hervorragend zum Wein wie auch Rindstatar mit Ubriaco-Käse und Rucola; nur die Entenleber schmeckt zu süsslich.

Saglietto heisst die dritte Lage, die Familie Damonte sortenrein vinifiziert. Dieser Roero Arneis mit Jahrgang 2010 bietet eine weitere markante Steigerung in Nase und Gaumen, Fermis Vitello tonnato mit Carne cruda, Gurke, Frisée, Salicorne und Thunfisch-Eis harmoniert wie eine Gleichung mit dem Wein. Drei Gänge, drei Lagen, eine Steigerung - da hält der vierte Weisse, eine Barrique-Assemblage mit drei Sorten, nicht mit.

Roero Arneis von Malvirà: Renesio und Trinità je 19 Fr., Saglietto 19.50 Fr. Vini D'Amato, Henric-Petri-Str. 12, Basel, Tel. 061 271 77 88; www.vinidamato.ch. Osteria Tre, Bad Bubendorf, Kantonsstr. 3, Bubendorf; www.badbubendorf.ch

Akrobatische Hommage an die Verspieltheit von Tinguely

In der Artistik-Show «Cyclope» treiben zwölf junge Körperkünstler eine Idee von Jean Tinguely auf die Spitze. Gestern fand in Halle 52 in Winterthur die Premiere statt.

Von Anita Merkt

Kräne schwenken ihre Arme, Räder drehen sich, Flaschenzüge bewegen Taut und Ringe auf und ab. An Stangen, Seilen und zwei Meter breiten Lippen verrenken sich Artisten, als seien ihre Körper schwerelos und ohne Knochengestüt. Im anderthalbstündigen Spektakel «Cyclope», das gestern in Winterthur Premiere feierte, zeigen rund zwölf junge Artisten Zirkuskunst auf höchstem Niveau. Doch «Cyclope» ist mehr als Zirkuskunst. Das «poetisch-verrückte Spektakel», wie die Väter der Artistik-Show ihr Werk genannt haben, ist auch Theater, Pantomime, Lichtkunst und Musikdarbietung.

Im Zentrum des Stücks steht ein Werk des Künstlers Jean Tinguely. Zusammen mit seiner Ehefrau Niki de Saint Phalle und befreundeten Künstlern hat der Basler Plastiker einst in einem Wald bei Paris die Skulptur «Le Cyclope» gebaut. Ein Modell der 22 Meter hohen Figur steht im Basler Tinguely-Museum. Tinguely und seine Freunde haben die Riesenplastik so gebaut, dass die Besucher im Gesicht des einäugigen Riesen herumklettern und auf Entdeckungstour gehen können. Die Artisten im Winterthurer



Herumklettern im Gesicht des einäugigen Riesen. Foto: Sabine Burger

Spektakel «Cyclope» treiben die Idee Tinguelys auf die Spitze.

Auf, in und vor der nachgebildeten Tinguely-Plastik in Winterthur turnen, balancieren, schweben, springen und schaukeln sie an und auf Ringen, Seilen, Stangen und einem Trampolin und erzählen dabei ohne Worte eine Geschichte. Es ist die Geschichte eines verlassenen Vergnügungsparks, der nach und nach zum Leben erwacht. Während ihre Kollegen auf dem Seil tanzen oder auf den Händen gehen, geben die übrigen Künstler dem Zyklopen fast unbemerkt ein Gesicht. Im Schatten des

Scheinwerferlichts erhält der Koloss aus Stahl eine Wange, eine Nase und schliesslich das Auge, das fortan Artisten und Zuschauer in seinen Bann zieht.

Als schliesslich die Lippe des Zyklopen durch die Industriehalle schwebt, vollführen die beiden Artistinnen Mandy Rydman und Avital Pöschko auch darauf ihre Kunststücke. Das Gerüst der Lippe aus Seilen und Stahl ist so konstruiert, dass sich die Lippe mit den Gewichtverlagerungen der Artistinnen öffnet und schliesst. Dabei scheint der Zyklop zu sprechen und seinen Gefühlen Ausdruck zu geben. Seine Stimme verleiht ihm der Schweizer Sänger und Stimmkünstler Bruno Amstad. Das Repertoire des Stimmkünstlers reicht von abgrundtiefem Bass über jazzigen Gesang bis zu lautmalerschen Improvisationen. Die Töne, die der international bekannte Künstler ins Mikrofon haucht und grölt, navigieren die Gefühle der Zuschauer durch die wechselnden Stimmungen des Spektakels.

An seiner Seite steht die ebenfalls in der Schweiz beheimatete Sängerin Derya Aydogdu. Mit der Aufführung «Cyclope» stellt die klassisch ausgebildete Rocksängerin ihr Talent erstmals einem breiten Publikum vor. Der Operngesang Aydogdu und die Improvisationen Amstads werden begleitet von einer Band, deren Besetzung sehr viel schweizerischer ist als der Rest des Ensembles. Die Livemusik, die das Spektakel untermalt, reicht von düsterem Rock bis zu zartleisen Begleittönen und wurde eigens vom Musiker und Komponisten Markus Gfeller kreiert. Ihren besonderen Charme verdankt das Akrobatik-Spekta-

kel auch dem Aufführungsort in Winterthur. Halle 52 auf dem Sulzerareal steht seit 25 Jahren leer und geht mit ihren rostenden Stahlträgern und verstaubten Gemäuern übergangslos in das Stahlgerüst des Zyklopen über. Für die Industriehalle als Aufführungsort sprach auch die Höhe der Halle. In der Zürcher Maag-Halle, für welche die Show ursprünglich gedacht war, wäre der Aufbau des 17 Meter hohen Zyklopen gemäss Maag-Betreiber Darko Soolfrank nicht möglich gewesen. Zusammen mit seinem Geschäftspartner Guido Schilling hat Soolfrank das Spektakel «Cyclope» aufgegleist und mit dem Regisseur Philippe Boe verwirklicht.

Bilder von der Show in Winterthur www.cyclope.tagesanzeiger.ch

Im Sommer 2012 konnte Boe die Akrobatik-Show am Bielersee unter freiem Himmel aufführen. Die jetzige Aufführung ist laut Komponist Gfeller eine komplette Neuinszenierung. Boe hat sie während der vergangenen Monate mit einer neu zusammengestellten Artisten-truppe einstudiert. Die jungen Körperkünstler kommen aus aller Herren Ländern. Wie Maag-Manager Darko Soolfrank bei der Premiere betonte, konnten sie «zum Glück noch vor der Abstimmung über die Masseneinwanderung engagiert werden».

«Cyclope» wird in Industriehalle 52 am Katharina-Sulzer-Platz in Winterthur bis zum 27. April aufgeführt. Ab 10. Juli ist das Spektakel als Open-Air-Aufführung am Rheinufer in Basel zu sehen.