

Kultur & Gesellschaft

Gärtnern Von Sabine Reber

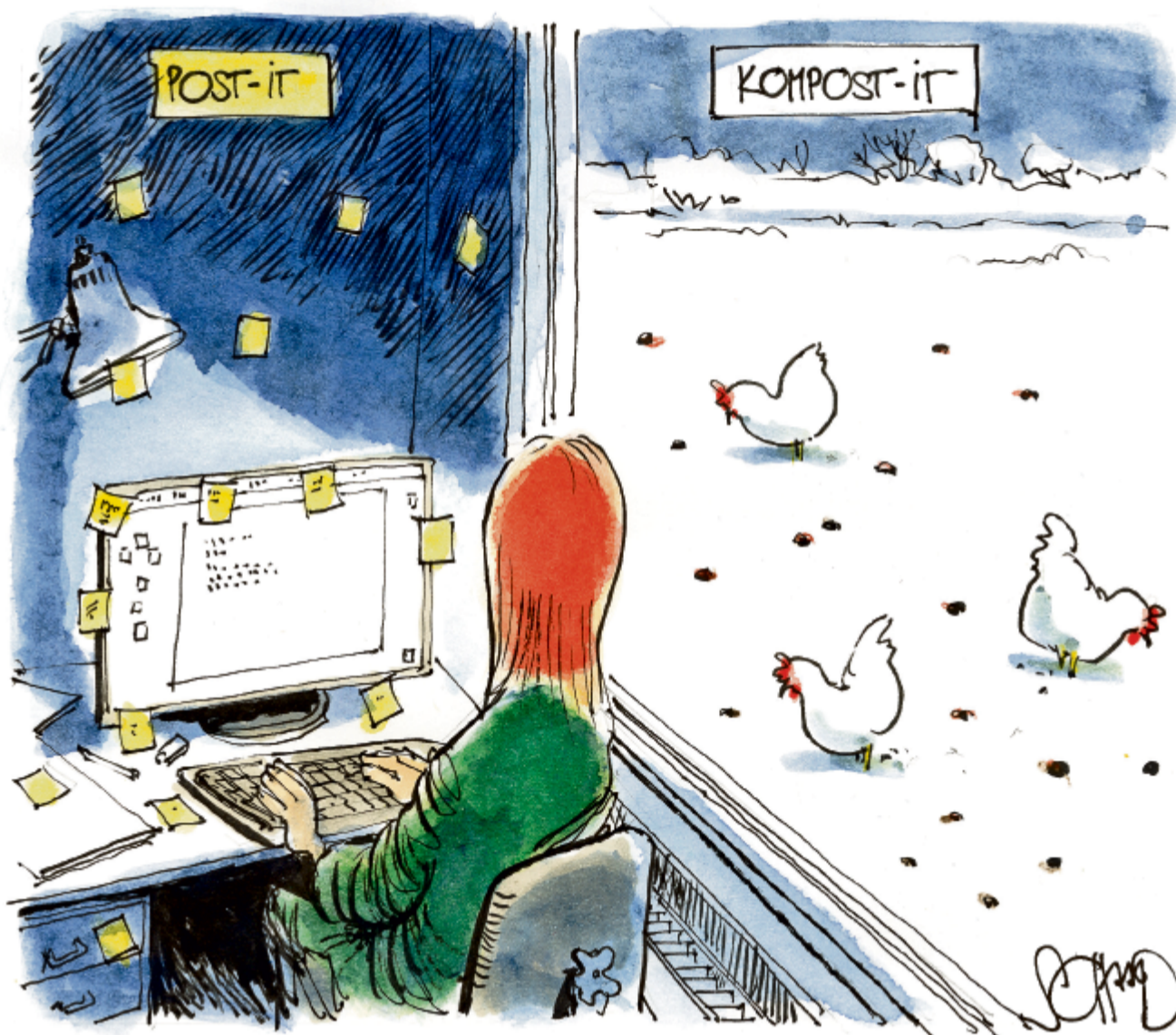
Ohne Hühner kein Garten

Im Februar heisst es den Garten nähren. Denn von nichts kommt auch draussen nichts. Neben dem eigenen Komposthaufen sind Hühner die besten Düngelieferanten.

Also, um das gleich vorneweg zu klären: Bei mir war zuerst das Huhn. Auf die Eier haben wir nun ewig gewartet. Und mit Küken wird es auch nichts werden. Der Güggel nämlich, der hatte letzten Herbst genau zweimal gekräht, dann war er tot. Wobei er so laut gar nicht gekräht hat. Ein zaghaftes Gügge-rigüüü, als traute er seiner eigenen Stimme noch nicht recht. Beim ersten Ruf standen wir im Bett - der Güggel kräht! Nicht wegen der Lautstärke sind wir aufgesprungen, sondern vor Freude. Er war ja nicht mal halb so laut wie der Müllwagen, der am Montag in aller Früh durch unsere Quartierstrasse donnert. Wenn ich wüsste, wer es war, würde ich dem Giftmischer einen Deal vorschlagen: Er lässt den nächsten Güggel leben, dafür bekommt er eine Packung Ohropax und eine wöchentliche Lieferung Eier. Denn inzwischen legen sie nämlich, unsere Zwergwyandotten, und wie!

Jetzt höre ich Sie schon fragen, was denn Hühner in einer Gartenkolumne verloren hätten. Ha! Ohne Hühner kein Garten, würde ich mal behaupten - ich bin ein Fan von Hühnermist. Es gibt nichts Besseres, für die Rosen nicht und auch für das Gemüse. Am besten ist er, wenn man ihn unter den Kompost mischt, das ist die absolute Super-Power-Mischung für jeden Hausgarten. Der Kompost «kocht» auch besser, wenn tierischer Mist mit allen seinen Mikroorganismen draufkommt.

Abgesehen davon sind die Hühner gute Gesellschaft, wenn man im Garten jätet, man kann mit ihnen noch viel besser reden als mit den Pflanzen - die Hühner antworten nämlich. So bin ich jeweils draussen am Rumknütterle, friedlich in meine Hühnerggespräche verwickelt, das ist Balsam für die Seele. Vielleicht müsste ich die Forderung in meinem Gartenmanifest ausbauen: Jeder Mensch braucht nicht nur einen Garten, sondern auch mindestens ein Huhn! Dann wären die Psychiater auf einen Schlag arbeitslos, und auch sonst liessen sich mit Hühnern einige Probleme lösen. Ich will jetzt keine Theorie zur Rettung der Welt mittels Selbstversorgung aufstellen. Und trotzdem: Selber Gemüse anbauen, ein paar Hühner halten und die Gartenabfälle kompostieren - das macht allemal Sinn.



Kompostieren kann man natürlich auch, ohne Hühner zu halten, das ist immerhin schon ein Schritt in die richtige Richtung. Es gibt viele Möglichkeiten, einen Kompostplatz zu gestalten. Wenn schon Recycling, warum nicht gleich mit altem Material was bauen? Lastwagenreifen sind ideal, weil sich der schwarze Gummi an der Sonne erhitzt. Organische Abfälle zersetzen sich rascher und besser bei höheren Temperaturen. Auch aus alten Schränken und Brettern lässt sich was zusammenschimmern. Karton ist gut zum Isolieren. Und man sollte unbedingt einen Deckel bauen, einerseits wegen der Wärme, andererseits, damit der Kompost bei Dauerregen nicht versifft und in der Sommerhitze nicht aus-

trocknet. Der Kompost sollte auf dem Boden stehen, damit Würmer und Mikroorganismen ihn besiedeln können. Wer eine hermetisch abgeschirmte Plastiktonne verwendet, muss unbedingt alten Kompost auf die Gartenabfälle draufschichten, um den Prozess anzuregen. Der beste Kompostbeschleuniger ist übrigens Urin - gelegentlich auf den Komposthaufen zu pinkeln, hat die gleiche Wirkung wie gekaufte Produkte. Aber keine Angst, ihr lieben Nachbarn, ich habe ja den Hühnermist als Kompostaktivator.

Mit dem Katzenklo ist es übrigens so eine Sache. Es gibt kompostierbare Katzenstreu, die hält aber nicht lange, und Katzenkot kann eben auch Krankheiten übertragen, deshalb nehme ich

lieber Klumpstreu, das ich im Müll entsorge. Babywindeln, Hochglanzpapier und Fleischreste gehören ebenfalls in den Müll. Aber alle anderen organischen Abfälle kommen auf den Komposthaufen. Welche Salatblätter und die Reste aus der Küche bekommen natürlich die Hühner. Und wir bekommen dafür den Mist und die Eier. So schliesst sich der Kreislauf.

Adressen von Zwergwyandotten-Züchtern: www.wyandotten.ch

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Jeden ersten Samstag im Monat schreibt sie an dieser Stelle über ihre Leidenschaft. www.blumenundworte.ch

Die neue Vielfalt im Pfefferland

Mehr als ein bisschen Schärfe: Pfeffer kann neuerdings auch nach Petersilie, Menthol oder Kakao schmecken.

Von Esther Kern

«Würzen mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer.» So steht es oft in herkömmlichen Rezepten. In neueren Kochbüchern liest man plötzlich von Tasmanischem Pfeffer oder Kubebenpfeffer. Und in Restaurants wie etwa dem Gourmetlokal Pavillon im Zürcher Baur au Lac ist gar die Pfefferherkunft auf der Karte deklariert: «Fond verfeinert mit schwarzem, wildem Pfeffer aus Madagaskar».

Denn Pfeffer kann mehr als nur scharf machen. Je nach Sorte hat er verschiedene Aromen, passt besser zu dieser oder jener Speise. Über zwanzig verschiedene Pfeffer hat Heini Schwarzenbach, Geschäftsführer des gleichnamigen Zürcher Kolonialwarenladens, im Sortiment. Dass «exotische» Pfeffer begehrt werden, merkt er an seiner Kundschaft: «Vor allem Männer verlangen nach den spezielleren Sorten.»

Was aber verändert die neue Pfeffervielfalt in unseren Küchen? Praxisnah erleben kann man das seit neuestem an Seminaren von Heini Schwarzenbach und Sensorikwissenschaftlerin Christine Brugger. Wir lassen uns von den beiden an einer Minidegustation ins Aroma-reich des Pfeffers einführen. Im ersten Stock der Schwarzenbach-Gewürzhandlung stehen Dutzende von Dosen vor

uns, alle mit Pfeffer beschriftet. Der wilde Pfeffer aus Madagaskar, er heisst Voatsiperifery, ist auch dabei. Auffällig kleine Körnchen, in der Nase sehr intensiv. «Der Geschmack erinnert an krause Petersilie, Muskat und Kakaoromen sind auch drin», sagt Christine Brugger. Passt prima zu Schokolade oder auch fernöstlichen Gerichten. Weniger gut etwa zu Fisch oder Kalbfleisch, «weil der Pfeffer gleichzeitig komplex und intensiv ist», so Brugger.

Eine betäubende Aromatik ganz vorne auf der Zunge löst der Sichuanpfeffer aus, der hierzulande, wenn überhaupt, aus der chinesischen Küche bekannt ist. Der deutsche Gewürzmüller Ingo Holland vom «Alten Gewürzamt» regt dazu an, dass man bei den Gewürzen nicht mehr «so stark in Kontinenten denkt und ausprobiert». Den Sichuanpfeffer etwa empfiehlt er in seinem Buch «Meine Gewürze» als Zutat in einem Kuchen mit flüssiger Schokolade.

Wer sich auf die scharfe Liaison einlassen will, muss wissen, dass viele sogenannte Pfeffer Mogelpackungen sind. Es sind Beeren, die zwar scharf sind, aber nicht von Pflanzen der botanischen Gattung «Piper» stammen. Herkömmliche grüne, schwarze und weisse Pfeffer sind meist richtige Pfeffer. Unreif geerntete grüne Beeren von Piper-Pflanzen geben eingelegt in Lake oder Essig den grünen Pfeffer, getrocknet den schwarzen. Für weissen Pfeffer werden reife Beeren in Wasser eingelegt, bis sich die Haut löst; der Kern wird getrocknet.

Eine Rarität ist getrockneter roter Pfeffer, für den Beeren vollreif und rot

geerntet und getrocknet werden - eine diffizile Angelegenheit, da Bauern einzelne Beeren aus der Rispe selektieren müssen und die Fäulnis schnell einsetzt. Doch der Aufwand lohnt sich, die Experten schwärmen: «mundfüllende Schärfe» (Brugger), «tiefe, süsse Aromatik» (Holland), «perfekte Balance zwischen fruchtbetonter Süsse und Schärfe» (Schwarzenbach).

Ingo Holland setzt roten Pfeffer wie ein Fleur de Sel ein: «Mit dem Mörser zerstoßen und am Schluss beispielsweise auf Rehmedaillons oder Entenbrust streuen. Das Resultat ist, nebst der Schärfe, eine tolle Aromatik.» Heini Schwarzenbach empfiehlt den roten Pfeffer überall dort einzusetzen, «wo Fruchtigkeit gefragt ist, etwa bei Ente, Taube, Perlhuhn».

Die «Mogelpackungen»

Nach dem roten Klassiker probieren wir bei unserer Minidegustation zwei Pfeffer, die in die Kategorie «Mogelpackung» fallen. Der Tasmanische sieht aus wie eine getrocknete Heidelbeere. Und schmeckt zuerst auch beerig, bis dann die Schärfe im Mund spürbar wird. In Australien verwendet man ihn vor allem in Fleischmarinade, beispielsweise für Känguru. Zu Grillfleisch, aber auch zu Tomaten- oder Eintopfgerichten empfiehlt ihn Schwarzenbach, der ihn seit einigen Jahren führt.

Mit dem Kubebenpfeffer lernen wir dann nochmals ganz neue Aromen kennen: Er schmeckt nach Menthol und Eukalyptus. Deshalb passe er gut zu rohem Fenchel, so Sensorikerin Brugger. Die

kühlende Wirkung nehme Fenchel die strenge Note. An ihrem Seminar servieren Brugger und Schwarzenbach denn auch als einen Gang Fenchelcarraccio mit Kubebenpfeffer.

Fachfrau Christine Brugger hat rund zwanzig Pfeffersorten im Regal stehen. Doch wie immer bei neuen Foodtrends ist es so, dass man jetzt als Laie nicht losrennen und sich mit allen Döschchen eindecken muss, die man findet. «Zur Grundausstattung gehören ein guter schwarzer und ein weisser Pfeffer aus der Mühle; dazu vielleicht ein grüner und ein roter Pfeffer», sagt Experte Holland. Mit den Exoten unter den Pfeffern solle man sich nur einlassen, wenn man sich wirklich mit dem Thema auseinandersetzen wolle. Experimentierfreudigen gibt Holland einen grundlegenden Tipp auf den Weg: «Im Zweifelsfall niedrig dosieren!»

Und nicht nur im Zweifelsfall, sondern immer gilt: Pfeffer ganz kaufen, nie gemahlen! Streupfeffer ist von gestern. Und Streupfeffer von gestern kann man sowieso entsorgen. Denn: Pfefferaromen sind sehr flüchtig - darum entfalten sie sich auch so schön, wenn man die Körner frisch mahlt.

Pfefferseminar: Fr. 23. 3. 2012, 19.30 Uhr, Teecafé Schwarzenbach, Preis: 95 Fr. pro Person

Infos: www.aromareich.ch, www.schwarzenbach.ch

Ingo Holland: «Meine Gewürze». Tre Torri, Wiesbaden 2006. 215 S., ca. 74 Fr.

Leser fragen

Was war zuerst - Schnaps oder Wein?

Es war so eine klassische Situation unter Freunden. Wir haben gut gespeist, feinen Wein getrunken, und dann, beim Digestif, ist die Frage aufgetaucht: Was war eigentlich zuerst, der Wein oder der Schnaps? Oder vielleicht das Bier? J. F.

Lieber Herr F., im Grunde war es so, wie Sie es bei Ihrem Essen erlebt haben: Den Schnaps haben Sie nach dem Wein getrunken, nicht vorher. Ausnahmen gibt es natürlich, da wäre der Cocktail, ein Mischgetränk, und auch die Gewohnheit, mit dem Bier gleichzeitig einen Korn zu kippen. Eindeutig lässt sich Ihre Frage nicht beantworten, aber gewiss einfacher als jene vom Huhn und vom Ei - die reicht bis in metaphysische Tiefen hinein. Huhn und Ei bedingen einander, Schnaps und Wein hingegen nicht. Wein ist vergorener Traubensaft, Schnaps kann man aus allen möglichen Säften, Früchten und Gemüsen herstellen. Wein und Bier sind Getränke, die durch Fermentation entstehen, sich also unter den richtigen Bedingungen selber erschaffen können (probieren Sie einen Apfel, der ein paar Tage unter dem Baum gelegen ist). Schnaps aber ist ein Destillat, und das gedeiht nicht ohne Hilfe, da braucht den Menschen. Man kann also annehmen, dass zuerst das Prinzip der Fermentation entdeckt worden ist - wie so vieles wahrscheinlich durch Zufall: zerquetschte Beeren oder Getreidebrei, die zu lange in einer offenen Schale aufbewahrt wurden und dann mit wilden Hefen spontan zu gären begannen.

Weinbau ist im Vorderen Orient und im südlichen Kaukasus vermutlich schon seit 10 000 Jahren bekannt. Das schliesen Archäologen aus der Grösse von Traubenkernen, die das übliche Mass von Wildformen überschreiten und deshalb offenbar von kultivierten Früchten stammten. Von den frisch gepflückten Trauben zum ersten Schluck Wein ist es dann nicht mehr weit, denn die Traubenbeere ist mit allen notwendigen Zutaten ausgerüstet, sie muss nur noch gequetscht werden, sodass sie platzt und ihr Saft ausläuft. Zucker in Saft und Haut sowie natürliche Hefe auf der Haut finden sich, die Hefe bearbeitet zusammen mit Enzymen den Zucker, es entstehen häufig Alkohol und Kohlendioxid.

Beim Schnaps verläuft die Geschichte anders, da ist der Alkohol bereits vorhanden und muss nur noch konzentriert beziehungsweise isoliert werden. Dies geschieht durch Destillation: Man kocht Wein oder vergorene Früchte in einem geschlossenen System, der Alkohol hebt sich ab als Dampf und wird durch eine Kühltasche geleitet, aus der er am Ende als hochprozentige Flüssigkeit tropft. Das Destillieren ist den Europäern seit dem Mittelalter bekannt. Gelernt haben sie diese Kunst von Arabern, die sie seit dem 9. Jahrhundert kannten und vor allem zur Gewinnung von Parfüms und Kosmetika einsetzten, etwa für einen Eyeliner namens «al kohl».

Beim Destillieren verunstet der Alkohol zuerst, weil sein Siedepunkt mit 78,36° Celsius tiefer liegt als der von Wasser (100°C). Beim Gefrieren ist es umgekehrt, und auch diesen Umstand machten sich findige Geister zunutze.

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch

Nomaden an der Nordgrenze Chinas hatten entdeckt, dass man Wein nur im Frost liegen lassen und warten musste, bis alles gefroren war - ausser Alkohol. Während Wasser bei 0 °C gefriert, geschieht dies mit hundertprozentigem Alkohol (Ethanol) erst bei -114 °C. Die Kunde von diesem Wunder der Natur muss sich rasch und höchst erfolgreich verbreitet haben, sodass schon früh, zwischen 9 und 23 nach Christus unter Kaiser Wang Mang, das Brauen und Destillieren unter Staatsmonopol gestellt wurden. Die Wirkung der Drohung war so durchschlagend, dass im 5. Jahrhundert für Schwarzbrenner und -brauer die Todesstrafe eingeführt wurde.