



Gartenlust im Herbst

Von Johannes Roth

Mit Fotografien von Marion Nickig

Insel-Bücherei



Johannes Roth
Gartenlust im Herbst

Mit farbigen Fotografien

von Marion Nickig

Insel Verlag

Insel-Bücherei Nr. 1346
Sonderausgabe 2015

© Insel Verlag Berlin 2011

Gartenlust im Herbst

Den Ahorn für den Herbst

Die Geschichte vom Prinzen Genji, aufgeschrieben um das Jahr tausend von Murasaki, einer Hofdame der Kaiserin von Japan, zeigt auf elfhundert Seiten, wie die erotischen Energien eines begnadeten Liebhabers von den Barrieren der höfischen Etikette gebremst werden. Und wie das voyeuristische Vergnügen des durch den Bambusvorhang spähenden Lesers geschmälert wird, wenn immer wieder Einschübe von Gartenlust das Interesse des Prinzen auch an Formen der Natur zur Geltung bringen, die nicht unter einem Kimono verborgen sind.

Die Japaner waren schon damals beim Kirschblütenfest ganz aus dem Häuschen. Im Herbst feierten sie mit nicht geringerer Emphase das Fest der roten Blätter: Die feine Gesellschaft wanderte hochgestimmt durch den Park oder gar in die Wälder, um sich der Betrachtung des Ahorns hinzugeben. »Wie beneidenswert schön werden Ahornblätter, bevor sie fallen.« Das ist ein sehr japanischer Seufzer. Vier Gärten hat der alternde Prinz Genji bei den Frauengemächern einrichten lassen. Sie waren je einer seiner Damen und zugleich einer Jahreszeit gewidmet. Die brennende Schwermut des Herbstgartens der Dame Akikonomu war ihm, obwohl er keinem Garten und keiner Dame den Vorzug geben wollte, schließlich doch am liebsten.

Ein Abglanz seiner starken Herbstgefühle leuchtet auch in europäischen Gärten, seit der Japanische Fächerahorn, *Acer palmatum* und *Acer japonicum*, zum festen Bestand der Baumschulen gehört. Je kleiner der Garten, desto besser eignen sich die meist niedrigen japanischen Büsche und gedrungenen Bäume mit dem stark gelappten oder geschlitzten Laub als Blickfang zwischen Wasser und Steinen, zumal sie im dunkler werdenden Jahr noch ein kräftiges Feuer



entzünden. Wo fänden denn die zwanzig oder dreißig Meter hohen Ahornbäume Platz, die im Osten Nordamerikas dem Indian summer Farbe geben?

Als wir vor Jahren ein verwahrlostes Grundstück in Besitz nahmen, empfing uns am langen Zaun des Nachbarn eine Reihe von sehr hohen Ahornbäumen, deren himmelstürmendes, weitschwingendes und dann freundlich herabhängendes Geäst einlud: Wir nehmen auch euch unter unser luftiges Dach. Dieser amerikanische Silberahorn, *Acer saccharinum* Wieri, ist allerdings wieder etwas anderes als der noch amerikanischere und zugleich kanadische Zuckerahorn, *Acer saccharum*, der den Ahornsirup liefert. Während der Zuckerahorn orangerot bis scharlachrot verglüht, färbt sich das Laub des Silberahorns buttergelb. Warum werden die Blätter mancher Bäume rot, andere gelb oder bloß braun? Schwindet im Herbst das Licht, holt der Baum das bisher alles überdeckende und jetzt nicht mehr für die Assimilation benötigte Chlorophyll zurück. Im vertrocknenden Blatt können nun andere im Zellsaft enthaltene Farbstoffe wie das Carotin oder die für die Rotfärbung verantwortlichen Anthocyane neben den Gerbstoffen zum Vorschein kommen, und je nach der Zusammensetzung der Säfte dominiert dann diese oder jene Farbe.

Der Silberahorn des Nachbarn verdankt seinen Namen der silberweißen Unterseite der Blätter. Wenn die geflügelten Samen kreiselnd heruntersegeln, sind wir versucht, sie wie die Kinder auf die Nase zu pappen und als Nashörner durch den Garten zu gehen. Fallen die fünffach gezackten Blätter, geben sie dem jungen Bambus und empfindlichen Gehölzen eine daunenleichte Winterdecke, verflüchtigen sich aber auch, anders als die hartleibigen und verklebenden Blätter der Kirsche oder des Nußbaums, rasch im Komposthaufen.

Silberahorn, Zuckerahorn, Fächerahorn, Feldahorn, Bergahorn, Feuerahorn, Rotahorn, Schwarzer Ahorn, Felsenahorn, Spitzahorn, Samtahorn, Papierahorn – wer zählt die Arten, nennt die Namen?

Es gibt auch den Weinblättrigen Ahorn, den Weißdornblättrigen Ahorn, Lindenblättrigen Ahorn, Hainbuchenahorn, Eschenahorn, Schlangenahorn. Wer sich die sehr verschiedenen Formen und Farben ihrer Blätter nicht nur auf dem Papier ansehen will (Roger Phillips: »Das Kosmosbuch der Bäume«, Franckh-Kosmos, Stuttgart), macht einen Ausflug nach Holland. In Boskoop arbeiten fast tausend Baumschulen zwischen großen und kleinen Kanälen. Einer der wenigen Betriebe, die auch Privatkunden empfangen, ist die Firma Esveld am nördlichen Ortsrand. Sie hat, neben dem großen Rhododendronsortiment und einigen tausend anderen Gewächsen von *Abelia* bis *Widdringtonia*, aberhundert Arten und Sorten von Ahorn im Katalog und im Gelände. Ausgewachsene Exemplare meist fernöstlicher Herkunft sind in einem *Aceretum* hinter den Pflanzenquartieren zu bestaunen und zu unterscheiden: Wuchs, Blätter, Rinde. Die ist nicht immer glatt und unauffällig, sondern auch weißgrau, zimtfarben oder grünweiß geriffelt.

Auf der Rückfahrt füllt den Kofferraum jedenfalls nicht nur Käse aus dem benachbarten Gouda. Vor allem, wenn man einen Fächerahorn zu ersetzen hat, der schon begonnen hatte, seinen flachen Schirm über den Bach zu breiten. Es war ein *Acer palmatum dissectum Viridis*. Als mitten im Sommer plötzlich zwei Äste abstarben, glaubten wir, die Wühlmaus sei schuld, weil sie einen Gang quer durchs Wurzelwerk genagt hatte. Im folgenden Frühjahr war auch das restliche Holz tot, ein einziger Zweig versuchte noch auszutreiben, da dachten wir, der Frost habe dem geschwächten Strauch den Rest gegeben. Es war aber die *Viticillium*-Welke, eine Pilzkrankheit, gegen die es kein Mittel gibt. Der Pilz dringt durch die Wurzel in die Pflanze, so daß der Rückschnitt ins scheinbar gesunde Holz nichts nützt; das Bäumchen ist verloren. Gottlob werden nur manche Sorten betroffen, und auch die nicht immer. Ein Gärtnerfreund sagt, der Fächerahorn *Aconitifolium* sei nicht anfällig. Wir hoffen,

daß er recht behält. Der Garten soll ein Frühlingsgarten sein, aber einer, in dem der Prinz Genji auch im Herbst mit flatternden Ärmeln das Fest der roten Blätter feiern könnte.

Kastanien und Maronen

Es kommt viel zu selten vor, daß der Gärtner unerwartet von Gästen heimgesucht wird, die er gern zum Bleiben nötigt, die er dann, während sie sich ums Kaminfeuer kümmern dürfen, aus dem Handgelenk bekocht. Das schafft er natürlich nicht allein, die Hauptarbeit überläßt er, so sind die Männer, wieder einmal der Hausfrau. Doch der Nachtisch ist seine Sache. Der kostet ihn keine zehn Minuten und bringt ihm beinahe mehr Beifall, als wenn er sich stundenlang um eine Mousse von brauner und weißer Schokolade mit Orangensauce bemüht hätte: es ist das Schnell-Dessert, es ist der Maronenschaum. Drei kurze Arbeitsschritte. Zuerst wird eine kleine Dose Crème de Marrons de l'Ardèche geöffnet. (Woher haben wir die? Manchmal findet sie sich im Kaufhaus bei den Marmeladen, meistens aber nicht, darum holen wir sie dutzendweise aus Straßburg.) Dann wird das Maronenmus, zweihundertfünfzig Gramm, der Hersteller hat ihm schon Vanille hinzugefügt, mit vier Eßlöffeln Cognac glattgerührt. Dritter und letzter Arbeitsgang: Sahne steifschlagen. Unterheben. Fertig. Köstlich.

Der Triumph hat nur einen Mangel. Die Grundsubstanz kommt nicht aus dem Garten, sondern von Clément Faugier aus Privas im Departement Ardèche. Sie könnte freilich aus dem Garten kommen, wenn da auch noch eine Kastanie Platz gefunden hätte. Am Klima scheiterte es nicht. Die Kastanie ist zwar ein Baum Klein-



asiens, doch sie gedeiht und reift überall dort, wo noch Wein wächst. Es gibt ganze Kastanienwälder zwischen Frankfurt und Heidelberg.

Wer das provenzalische Maronenpüree nicht zur Verfügung hat, jedoch frische Maronen, geerntet oder gekauft, braucht für dieses Dessert anderthalb Stunden länger, weil er sich die Crème nach Anleitung von Marianne Kaltenbach (»Kreativ kochen«, Hallwag) erst selber herstellen muß, indem er die Maronen ritzt, röstet, schält, kocht, zuckert, eindickt. Den Maronenröster sucht man aber nicht in der Küche, sondern auf der Straße. Er gehört zum Weihnachtsmarkt und überhaupt ins frühwinterliche Bild einer lebensvollen Stadt. Heiße Maronen werden mit klammen Fingern gegessen. Hochgeschlagene Mantelkragen gehören dazu. Kalte Lippen auch, die warmgeküßt werden wollen. Heiße Maronen sind ein süßes Wintervergnügen. Denn beim Rösten der Kastanien wird ihre mehligke Stärke in Zucker verwandelt. Kastanien sättigen. Und schüren den Hunger nach mehr. Ein rechtschaffener Mann hat vom Süßen nie genug.

Wovon ist denn nun die Rede, von Maronen oder Kastanien? Die Maronen sind die Kastanien, jedenfalls die, die man für sich oder, verdienstvoller, für liebe Mitmenschen aus dem Feuer holt. Es gibt freilich noch die anderen braunen Dinger, die so ähnlich aussehen und auch Kastanien genannt werden, die den Buben die Hosentaschen füllen und auch manchem alten Mann, weniger aus knäbischer Erinnerungseligkeit als deshalb, weil sie angeblich vor Rheuma schützen.

Es sind zwei verschiedene Bäume, die bei uns Kastanien heißen. Beide sind Einwanderer aus dem westlichen Orient. Die Edelkastanie, die Eßkastanie, die eigentliche Kastanie, *Castanea sativa*, eroberte sich spät, aber doch schon in der Antike, die Mittelmeerlande; Italien, Spanien, Südfrankreich vor allem. Sie füllt auch die wärmeren, die gesegneten Alpentäler der Schweiz und Südtirols.

Korsika ist ein großes Kastaniengebirge. Wallfahrtet man auf Elba von Marciana hinauf zur Einsiedelei Madonna del Monte, wo Napoleon in stürmischer Nacht die Walewska traf, so wandert man unter schwarzschattenden Kastanien. Selten stehen sie einzeln, diese dickleibigen Riesen unserer südlichen Urlaubslandschaften, fast immer bilden sie Wälder.

Die andere Kastanie, die Roßkastanie der nördlicheren Breiten, *Aesculus hippocastanum*, sie bildet Alleen. Sie ist ein Stadtbaum unserer Großväter von Berlin bis Paris. (Werden heute noch Kastanien gepflanzt? Immer und überall müssen es jetzt Platanen sein.) »Vor allem liebe ich es«, so schwärmt Marcel Proust, »unter den ungeheuren Kastanienbäumen stehenzubleiben und zu verweilen.« Berlins alte Prachtstraße heißt Unter den Linden. Wir haben Berlin aber als Kastanienstadt in Erinnerung, nicht nur draußen in Dahlem, wo der Student einst im Mai im leuchtenden Schatten der Kastanienkerzen die »Wahlverwandtschaften« las und vergebens zu begreifen suchte.

Die Roßkastanie säumt Boulevards oder auch nur den Stadtgraben, beschirmt Biergärten. Dieser Kastanienbaum, der heimische, winterfeste, wirft ungenießbare, aber nicht minder schöne Früchte ab, handschmeichlerisch blanke braune Samenkerne, die aus grünen, nicht gar so stacheligen Hüllen platzen. Diese Kastanie haben wir den Türken zu verdanken, die sie gegen Ende des sechzehnten Jahrhunderts samt dem Mokka über Konstantinopel nach Wien brachten. »Der prosaische Name Roßkastanie soll«, so berichtet Victor Hehn, »von der türkischen Gewohnheit stammen, den Husten der Pferde mit der Frucht des Baumes zu kurieren.« Wer an die türkische Herkunft nicht glauben mag, sehe sich die Blütenkerzen an. Es sind wahrhaft orientalische Blumenpyramiden. Ganz anders die Blüten der Eßkastanie, die sitzen klein an dünnen, hängenden Rispen.

Im Frühjahr kann die blühende Roßkastanie die Schönheitskonkurrenz gewiß für sich entscheiden. Im Herbst fällt es schwer, dem

einen oder anderen Baum den Vorzug zu geben. Die Roßkastanie macht uns den Oktober lustig, aber die Eßkastanie füllt Kochbücher. Und dort vor allem das Geflügel. Fasan mit Maronen, Gans mit Maronen. Auch den weihnachtlichen Truthahn, den wir früher mit Äpfeln, Sellerie und Preiselbeeren stopften, haben wir am Heiligen Abend des vergangenen Jahres in Orange mit einer festlichen Zugabe von Maronen schätzengelernt.

Beide Bäume sind schön. Kastanien haben Charakter. Wer einen großen Baum in den Vorgarten oder hinter das Haus setzen kann, wer Platz hat für solch einen grünen Elefanten, muß wählen. Für die Enkel. Denn: »Der alte Baum ist der wahre Baum.« So sagt Karl Foerster. Und Hermann Hesse, ein erprobter Freund der Bäume, besonders aber der weißen und roten Kastanien, fügt staunend hinzu: »Wie mächtig sie dastehen, wie üppig sie blühen, wie tief sie rauschen!«

Birnen sind weiblich

Drunter in der Au steht ein Birnbaum schön blau«, sang einst Georg Blädel im Bayerischen Rundfunk. Bierbaum schön blau wäre auch nicht falsch gewesen. Frau Birnbaum, Herr Bierbaum, Fräulein Pirbaum, Onkel Beerboom – das ist eine Familie, die derselben Wurzel entstammt: Aus dem lateinischen *pirum* war im Althochdeutschen *pira* und *pira* geworden, mittelhochdeutsch *bire* oder *bir*. Erst im siebzehnten Jahrhundert lagerte sich das *n* an, und es konnte Birn auf Dirn gereimt werden. Fontanes Herr von Ribbeck hat dann nicht nur an die Mädchen gedacht: »Und kam in Pantinen ein Junge daher, / So rief er: Junge, wiste 'ne Beer?«

Der Münchner Zungenbrecher aber ging so: »Buberl beim Ma-

derl, Maderl im Betterl, Betterl vom Federl, Federl vom Vogerl, Vogerl im Nesterl, Nesterl im Zweigerl, Zweigerl am Zweig, Zweig am Ast, Ast am Baum, drunt in der Au steht ein Birnbaum schön blau!« Das war in jenen Nachkriegsjahren, als nicht nur in Bayern zur Adventszeit das Hutzelbrot gebacken wurde. Hutzeln, anderswo heißen sie Kletzen, sind getrocknete Holzbirnen. Damals stand die wilde Holzbirne an fast jedem Straßenrand und überall in der Flur, die ja noch nicht bereinigt war. Auf dem Dorf war die Großmutter für das Hutzelbrot zuständig oder ein Hutzelweiblein aus der Nachbarschaft.

Birnen sind weiblich. Äpfel männlich. Wer Äpfel mit Birnen vergleicht, wird sich wundern. Daß die Birnen so viel süßer sind als Äpfel heißt nicht, daß sie viel mehr Kalorien enthalten, sondern: Sie haben nur halb soviel Säure. Äpfel sind gesund, Birnen sind Schlankmacher und ein aromatisches Heilmittel dazu. Reich an basischen Mineralien, wirken sie wohltuend auf die Niere, bei Arthritis, Rheuma, Gicht. Birnen soll auch essen, wer ein schwaches Gedächtnis hat. Entscheidend sei es allerdings, sagt die Ernährungswissenschaft, daß die Birne nicht geschält wird.

In der Schale steckt die Würze. Agnes Amberg empfiehlt, für das Birnensorbet die halbierten Früchte mit Schalen und Kerngehäuse zu köcheln, dann das Gehäuse auszustechen und die Birnen im Mixer zu pürieren. Die braunen Schalenteile sorgen für natürliches Aussehen, vor allem für den Geschmack. Beim Gefrieren in der Sorbetière dürfen dennoch zwei Eßlöffel Williamine dreingegeben werden. Für den Birnenkuchen müssen die Birnen geschält werden. Der Gärtner hatte schon immer die Gewohnheit, die Schalen während der Arbeit zu schnabulieren. Schlank ist er davon nicht geworden. Die Birnenschnitten legt er auf den Mürbteig, übergießt sie nach dreißig Minuten Backzeit mit einer Eiersahnecreme und schiebt die bedeckten Birnen noch mal für eine gute Viertelstunde in den Ofen.



Oder er setzt fächerförmig eingeschnittene Birnenhälften, in Weißwein pochirt, auf eine Mandelcreme, die über den Mürbteig gestrichen wurde. Wenn diese Birnentorte aus dem Ofen kommt, wird die Pochierflüssigkeit stark eingedampft und auf den lauwarmen Kuchen gepinselt. Die Birnen lassen sich vollends verstecken: Auf einen Sacherboden, mit Birnenbrannt getränkt, streiche man die Hälfte einer Schokolade-Sahne-Creme, setze in Weißwein gekochte Birnenviertel darauf und bedecke sie mit dem Rest der Creme. Nicht in den Ofen, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit steifgeschlagener Sahne überziehen, geraspelte Schokolade darüber.

Das sind so Arbeiten, die sich Gärtner und Gärtnerin schaffen, wenn der Frost das Gelände draußen lahmgelegt hat und die Zeit für den Winterschnitt der Obstgehölze noch nicht gekommen ist. Das ungestüme Höhenwachstum des Birnbaums verlangt eine scharfe Schere in kundiger Hand, denn nicht alle Äste lassen sich herunterbinden. Ganz einfach ist die Birne in Rotwein, wir sind noch in der Küche, etwas aufwendiger die Birne Helène. Die frische Birne auf dem Käseteller neben dem Roquefort ist seit Ludwig dem Vierzehnten ein königliches Dessert. Mit der Birne ist es wie mit dem Käse und dem Wein, sie darf nicht zu kalt sein. Sonst erschließt sich ihr Aroma nicht. Und sie soll, wie der Käse und der Wein, reif sein. Die Birnen vom Markt, fast alle aus Frankreich und Italien, müssen meist noch ein paar Tage liegen, bis sie eßreif werden. Ob sie dann auch gehaltvoll sind, aromatisch und heilsam? Wegen des langen Transports werden sie oft zu früh geerntet. Bodenseebirnen können länger am Baum bleiben. Es muß einer nicht nationalistische Gründe haben, wenn er zuerst nach deutschen Birnen fragt. Eine Gute Luise, ausgereift, ist einer zu früh gepflückten Gräfin von Paris immer vorzuziehen. Diese Gräfin, in den eigenen Garten gesetzt, ist ein anspruchsvolles Geschöpf. Nur im Weinklima, windgeschützt, gibt sie sich schmelzend süß; wo es ihr nicht behagt, bleibt sie fad

und rübig, wie die Obstgärtner sagen. »Birnen lieben die Wärme«, schreibt der Frankfurter Gärtnermeister Franz Mühl in einer wohlfeilen Broschur »Erfolgstips für den Obstgarten« (Falken-Verlag). Und jede Frucht will Sonne. Deshalb hat die Birne ihren besten Platz als Spalierbaum an der Südwand. Der große »Obstsortenatlas« von Götz/Silbereisen (Ulmer-Verlag) präsentiert mit aller Wissenschaft versehene, aber mundwässernde Porträts von fünfundzwanzig Sorten, vom Stuttgarter Geißhirtle bis zur Oberösterreichischen Weinbirne, von den Sommersorten wie Clapps Liebling und Williams bis zu den Herbst- und Winterbirnen, die Vereinsdechant heißen, Conference, Alexander Lucas oder Herzogin Elsa.

Der Glückliche, der einen Birnbaum pflanzt, muß sich zuvor nicht nur über Ansprüche und Charakter der Früchte kundig gemacht haben, er sollte auch wissen, ob sein Hochstamm auf einem Birnensämling veredelt wurde, der tief wurzelt, später also kaum Bewässerung braucht, oder ob sein Spindelbusch auf einer flachwurzelnenden Quittenunterlage steht und dann in heißen Sommern gegossen werden will. Auf zu trockenem Grund, zum Beispiel im Regenschatten der Hauswand, bleibt die Frucht körnig. Erst das saftig schmelzende Fleisch macht uns die Birne lustig.

Ein Jammer, daß sich an das Gärtchen kein Obstgelände anschließt, das sich zum Harem ausbauen ließe für die feinsten der breithüftigen Saftspenderinnen, denen wir gern Spaliere zögen und Mauern bauten als Windschutz und Sonnenfang. Kein Platz in der Au für den Birnbaum schön blau! Es bleibt ein Trost: In ihrer schönsten Form ist die Birne flüssig.