

Über Anmut, Würde und Falten

Fortsetzung von Seite 53

tung und Selbstverwerfung, es bringt einem keine Schönheit ein, hart mit seinem Spiegelbild ins Gericht zu gehen, und ich glaube auch nach wie vor, dass Schönheit durch Ausgeglichenheit und den liebevollen Blick auf sich selbst entsteht. Aber wäre dieser Blick womöglich noch gütiger, wenn man seine Fassade subtil manipuliert hat? Oder ist es Hochverrat an sich selbst? Meine größte Angst ist nicht, dass Botox nun mal unumstritten ein Gift ist, sondern, dass ich mich selbst im Stich lassen würde. Zu viel Tiefe verträgt sich wohl nicht so gut mit einer glatten Oberfläche.

Die philosophische Schrift „Über Anmut und Würde“ von Friedrich Schiller erschien 1793. Schiller beschreibt darin, wie sich die geheimsten Rührungen der Seele auf der Außenseite des Körpers offenbaren. Im Wartezimmer einer weiteren Beautyklinik finde ich eine Abbildung zweier Frauen, die eine zeigt ein V-förmiges Gesicht, die andere ein A-förmiges. Beim V weise die Gesichtskontur nach oben, ein Zeichen für Jugend. Beim A deutlich nach unten. Was bei diesem Vergleich ignoriert wird, ist die sehr offensichtliche Tatsache, dass die Dame mit dem abgesetzten A eine Seniorin ist und nach einem langen Leben voll heimster Rührungen doch wohl das Recht hat, nicht mehr wie ein euroasiatischer Twen mit Mandelaugen aussehend zu müssen.

Der renommierte Arzt erzählt zur Begrüßung, dass er gerade frisch aus dem Urlaub kommt, ich denke im Stillen: Alter, die Art von Urlaub kenne ich, das Traumland fängt mit B an und endet mit X. Dann rollt er seine beeindruckende Vita vor mir aus und fragt, wie viel ich als Teenager, wie viel in der Schwangerschaft wog, ob ich rauche, was ich arbeite und warum ich hier bin. Ich sage: „Auf keinen Fall will ich Botox!“ Er lacht. Und nimmt sich Zeit, viel Zeit, wir plaudern und lachen zusammen, er ist weder arrogant noch sieht er so gefroren aus wie Mickey Rourke. Und dann passiert etwas Unerwartetes: Ich vertraue ihm immer mehr, wie ein Rehkitz, dem man ein paar Bröckchen ausgestreut hat.

Ohne es zu merken, sind wir plötzlich doch beim Botox, mit einer Minidosis für hundert Euro könne er meine Stirn sanft entspannen, das würde mir sicher gut tun, weil es doch auch ermüdend ist, immer so alarmiert zu gucken. Er legt seine braune Stirn in Falten und sagt: „Ich habe das auch drin!“ Ich müsse ihm nur vertrauen, wie das seine Patienten, unzählige Promis, ja selbst Grünen-Politiker seit vielen Jahren tun. Als ich seine

ANZEIGE

RS

RALF-SCHMITZ.DE

**Kempen
Düsseldorf
Berlin
Hamburg**

Praxis nach einer Dreiviertelstunde rotbackig verlasse, bin ich sicher, dass ich das einfach mal ausprobieren werde, ist doch kein großes Ding, Mensch, das machen doch alle, du kleiner fältiger Angsthase. Den Rest des Tages straffe ich mein Gesicht mit einer Hand, mit der anderen versuche ich ein Handyfoto zu machen.

Beim Einschlafen fallen mir seine Worte wieder ein: „Die Schatten um Ihre Mundwinkel sind schon recht tief, das wird mit der Zeit immer deutlicher werden, da sollten Sie auch drüber nachdenken.“ Und später könne man dann auch noch mal über mehr Volumen in den Wangen sprechen, aber das habe noch Zeit. Keine Ahnung, was in der darauffolgenden Nacht genau passiert ist, aber als es hell wurde, bin ich aufgewacht. Ich habe mich vor den Spiegel gestellt, mir fest in die Augen geblickt, mein Gesicht in beide Hände genommen und laut gesagt: Wo viel Schatten ist, ist auch immer ganz viel Licht.

Österreich ist nicht unbedingt als Land, wo die Zitronen blühen, bekannt. Deswegen wird die Farbe Gelb dort auch eher mit dem imperialen Schönbrunner Gelb in Verbindung gebracht, einem Farbton aus der Zeit des Barocks, den die damals herrschenden Habsburger nicht nur für das namensgebende Schloss, sondern auch für etliche andere ihrer Gebäude wählten. Darunter auch die Orangerie im Schlosspark von Schönbrunn, wo seit

VON GEORGES DESRUES

über 300 Jahren eine prachtvolle Sammlung an Zitruspflanzen aufbewahrt wird. Vor wenigen Jahren mussten die Zitruspflanzen allerdings in ein modernes Gewächshaus übersiedeln, denn die Orangerie wurde zu einem Konzert- und Veranstaltungssaal umgewandelt. Heimo Karner bedauert das. „Gesunde Zitruspflanzen brauchen im Winter gar nicht so viel Sonnenlicht, wie sie im Glashaus bekommen, das tut ihnen eher weniger gut“, sagt der Gärtner, der die Zitrusammlung seit fünfzehn Jahren betreut. Vor allem, wenn man bedenke, wie sonnig heutzutage die Winter seien, würde man verstehen, dass sich die gemauerte Orangerie mit den in nur eine Richtung zeigenden großen Fensterfronten eigentlich besser eignen würde als das rundum verglaste Gewächshaus.

Doch bis zum Winter ist es ja noch einige Zeit hin. Inzwischen stehen 130 der insgesamt 400 Zitruspflanzen der Sammlung so wie jedes Jahr im Sommer im Freien, im sogenannten Kronprinzengarten am Westflügel des Schlosses – und bereiten dem Gärtner viel Arbeit. „Es hat seit Wochen nicht geregnet, die Temperaturen erreichen wiederholt Höchstwerte von 35 Grad und mehr“, sagt Karner, der täglich um 6 Uhr früh damit beginnen muss, die Bäume zu gießen. Dabei würde man doch annehmen, dass die Zitruspflanzen Hitze gewohnt seien. „Stimmt schon, wenn sie in der Erde stehen, hier aber stehen sie in Töpfen“, sagt er und zieht den Schlauch aus dem Tankwagen. Aufgestellt sind die Bäume nach dem Muster barocker Gärten, die zahlreichen Gelbschattierungen der Früchte vor dem noblen Gelb des Habsburger-Baus. „Es gibt ein paar Bäume, genau genommen 35, die sind schon 180 Jahre alt“, sagt Karner mit spürbarem Stolz. Gut vorstellbar also, dass bereits die schwermütige Kaiserin Sissi am Duft genau dieser Schönbrunner Bäumchen einst ihre Sehnsucht stillte nach Sonne und südlichen Gefilden, die sie so oft packte.

Was an der Sammlung am meisten beeindruckt, ist die ungläubliche Vielfalt der hier ausgestellten Zitrusarten und -sorten. 100 ganz unterschiedliche Zitronen, Limetten, Orangen wachsen in Schönbrunn. Eine wohltuende Abwechslung zu der einen traurigen Zitronensorte, die man üblicherweise im Supermarkt findet. „Ich nenne sie die anonyme, giftige Sauerzitronen“, sagt Michael Ceron, ein weiterer Zitrusfrüchte-Fachmann, der in seiner Gärtnerei im kärntnerischen Ort Faak sogar bis zu 250 Sorten der Früchte sammelt und kultiviert. „Im Handel finden sich so gut wie ausschließlich Zitronen, die unreif geerntet wurden und daher die Säure noch nicht abgebaut haben“, sagt Ceron und schneidet eine Frucht auf, die er gerade vom Baum gepflückt hat. „Natürlich können Sie die einfach so essen! Eine richtig gereifte Zitronen schmeckt überhaupt nicht sauer“, sagt er. Und auch die Schale könne man mitessen, weil die den Hauptanteil der Nähr- und Aromastoffe enthalte



Wie ein gelbes Gehirn: die Distorso monstruoso (L.). Auswuchs: die gehörnte Bitterorange Citrus aurantium Corniculata (r.)



Wo die Zitronen blüh'n

Die Orangerie von Schloss Schönbrunn versorgt ein Wiener Sternrestaurant mit Zitrusfrüchten



Die Zitrusbäume von Schloss Schönbrunn (o. r.). Gestreift: die Landsknechthose. Orangenhaut: die gewellte Limette (r.)

ZITRUSFRÜCHTE KANDIEREN

ANLEITUNG VON HEINZ REITBAUER, RESTAURANT STEIRERECK, WIEN

Zutaten

- ◆ 1000 g Schönbrunner Zitrusfrüchte
- ◆ 500 ml Läuterzucker (Wasser + Zucker im Verhältnis 1:1)

Tip: Zum Kandieren eignen sich besonders Früchte mit festem Fruchtfleisch, wie z. B. Schönbrunner Orange, Buddhas Hand, Medica, Panaschierte Orange, Persische Limette, Römische Limette, Süße Zitrone, Kanelierte Orange, Moro- und Tarokko-Blutorange

Zubereitung

Die Früchte werden mithilfe einer Aufschnittmaschine 1,2 mm dünn geschnitten. Dabei darauf achten, dass man ganze Scheiben erhält. Die Fruchtscheiben werden anschließend durch 30° C warmen Läuterzucker gezogen und nebeneinander auf Silikonkautschuk-Matten gelegt. Dann werden sie im Dehydrator bei 60° C für drei Stunden angetrocknet und anschließend bei 35° C für weitere fünf Stunden knusprig getrocknet. (Alternativ: Backrohr mit offener Tür;

wobei die Temperatur 60° C nicht überschreiten sollte, da sonst die Früchte braun werden.) Zur Kontrolle die Zitrusfrüchte auf einer kalten Fläche abkühlen lassen, um die Konsistenz zu testen. Die Scheiben sollten knusprig sein und einen leichten Bruch aufweisen. Flach, luftdicht und trocken lagern.

Tip: Um den Zitrusfrüchten eine weitere Geschmacksrichtung zu geben, kann man den Läuterzucker mit Gewürzen, Blüten, Kräutern oder Tee aromatisieren.

und hier sowieso alles bio sei, wie er anfügt. Die Frucht ähnelt einer gelbschaligen Mandarine, ist genau genommen aber eine Limette, die sogenannte Purscha-Limette. Sie schmeckt angenehm frisch, weder süß noch sauer und trotzdem intensiv zitronig. „Wieso die im

Handel nicht erhältlich ist, bleibt mir ein Rätsel“, sagt Ceron. Noch dazu, wo die Pflanze so viele Früchte trage und keiner komplizierten Haltung bedürfe. Aber das liege wahrscheinlich auch daran, dass der Verbraucher auf saure Zitronen geicht sei – und gar nichts anderes kenne.

Dann führt er durch seinen Garten und zählt poetisch klingende Namen auf. Er spricht dabei von der gefurchten Canaliculata und der johannesbrodbaumartigen Femminello Carrubaro, schwärmt von der länglichen Amalphantum, von der riesigen Zedrat-Zitronen Maxima und

von der bizarr geformten Buddha-Hand, einer sogenannten Fingerzitronen.

Der Schönbrunner Zitrusgärtner Heimo Karner gibt seinem Kollegen recht. „Äpfel finden Sie selbst im Supermarkt immerhin fünf bis sechs Sorten, Zitronen leider immer nur die eine“, sagt der Schönbrunner Gärtner, dessen Pflanzen und Früchte ebenso wie Ceron's unbehandelt sind. Und auch er zeigt seltene Exemplare wie die Landsknechthosen, deren grüne Streifen an das Beinkleid der Landsknechte erinnern, wie sie etwa die Schweizergardisten im Vatikan bis heute tragen. Eine Sorte trägt den etwas verwirrenden Namen Limonade, sie ist ebenfalls gestreift, diesmal allerdings – genau wie ihr Fruchtfleisch – in Rosa. Und noch eine, die groß ist und völlig unförmig, und die man Distorso monstruoso nennt. „Die wurde weniger für den geschmacklichen als den optischen Genuss gezüchtet“, sagt Karner. „In der Barockzeit ging es oft vorrangig darum, besonders exotisch aussehende Sorten zu besitzen, das steigerte das Prestige.“

Längst ist die lokale Spitzengastronomie auf die beiden Zitrusgärtner aufmerksam geworden, allen voran Heinz Reitbauer, Eigentümer und Chefkoch des zweifach Michelin-besternten Restaurants „Steirereck“, das viele für das beste des Landes halten. „Es ist ein unglaublicher Segen für uns, Zugriff zu haben auf eine derartige Auswahl an Früchten, die nur wenige Kilometer von unserem Lokal und noch dazu biologisch angebaut werden“, sagt Reitbauer, der nicht nur die geschmackliche, sondern gern auch die optische Vielfalt der Früchte zur Schau stellt, indem er vor seinen Gästen einen Zitruswagen auffahren lässt, der einen Überblick über die 30 Sorten bietet, die hier verarbeitet, serviert und beschrieben werden.

„Natürlich ist das Spiel mit der Säure ein entscheidendes Element unserer Küche“, sagt Reitbauer, „dank der Schönbrunner Zitrusammlung steht uns eine sehr breite Palette an Nuancen zur Verfügung, die wir auf verschiedenste Arten einsetzen können.“ Und das treffe nicht nur auf die Saft-Zitronen zu wie etwa die süßsäuerliche Sorte Rosenapfel mit ihren Bergamottnoten oder die echte Kalamansi, die eine Kreuzung ist aus Kumquat und Mandarine, sondern auch auf die Zitrat-Zitronen, bei denen man vorrangig die Schale einsetzt wie zum Beispiel die Sorte Diamante, die man kandieren und daraus Zitronat erzeugen könne. So bezieht der Spitzenkoch während der Haupterntezeit wöchentlich locker zehn Kilogramm Früchte aus dem Schönbrunner Garten. „Eigentlich will Herr Reitbauer weit mehr Früchte, als wir hier erzeugen können“, sagt Heimo Karner. Natürlich würde er gern noch mehr Pflanzen anbauen, aber genügend Arbeit habe er auch so schon. Also wäre es wohl am besten, wenn noch weitere Gärtner auf Zitrusfrüchte setzen und diese anpflanzen. „Nur müssen die Leute auch danach verlangen, wenn sie wollen, dass noch andere Sorten gezüchtet oder gar im Supermarkt angeboten werden“, sagt der Gärtner und widmet sich wieder eifrig dem Gießen, um seine wertvollen Topfpflanzen vor der brütenden Augusthitze zu schützen.

Jedes Jahr im Mai finden in Schönbrunn die Wiener Zitrusstage statt. Es gibt Führungen, Vorträge, Ausstellungen, Zitruspflanzenverkauf, Fruchtverkostungen und die Gelegenheit, die einzigartige Zitrusammlung zu erleben. Detailliertes Programm unter www.egg.or.at

Zitrusgarten in Faak am See: www.zitrusgarten.com

Restaurant Steirereck: www.steirereck.at

CAPTAIN CORK

MANFRED KLIMEKS WEINKOLUMNE

Von West nach Ost

In der Nase anfangs viel frisch aufgeschnittener weißer Pfirsich, danach in geringerer Dosis auch Ananas und Mandarine: die gewichtige Frucht reifen Traubenmaterials, das offenbar nicht zur Gänze aus den ersten Lesedurchgängen stammt. Nach der Frucht folgt nasser Kiesel, nasses Eisen und auch nasses Aluminium, wie bei einer ausgewaschenen Konservendose: Die feuchten Träume des Mineralik-Freundes, das trifft nicht zwingend den Geschmack eines jeden Weintrinkers.

Im Mund zeigt der Riesling dann das erwartete mineralische Korsett: Der Wein vibriert auf der Zunge, schmeckt anfangs nur verhalten fruchtig, hat je-

doch gleich genügend Breite, mit einem überzeugenden Nachhall zu finalisieren. Und dieser Nachhall ist dann so überraschend gewichtig, dass man nicht umhinkann, den Mineral mit anderen großen Rieslingen Schönlebers zu vergleichen – etwa dem „Großen Gewächs“ aus der Lage Mönzinger Frühlingstälchen. Zwar wird dieser Wein aus dem Jahrgang 2012 erst in wenigen Tagen der Öffentlichkeit präsentiert, doch kann man – ähnlich vielsagend – den Jahrgang 2011 (für 36 Euro bei gute-weine.de, Tel.: 0421/70 56 66) mit seinem Nachfolger in eine Reihe stellen. Da hat der 2012er „Mineral“ fast gleich viel Kraft im Schluck und mineralische Präsenz beim Ausatmen durch die Nase. Beinahe gigantisch.

Jetzt machen wir den angekündigten großen Sprung. Und der führt uns weit in den Osten, in das österreichische Weinviertel, wo die junge Winzerin Ingrid Groiss in einem unspektakulären Ort namens Breiten-

waida exzellente Weine keltert. Das Weinbaugebiet nordwestlich von Wien ist großer Profiteur des Klimawandels. Noch vor 30 Jahren kamen aus der Gegend nur sogenannte „resche Hauerweine“, die fast zu Gänze in Wien und Umgebung ausgetrunken wurden. Diese säuerlich-rustikalen Winzerprodukte prägen den Weingeschmack der Wiener. Das lässt sie heute noch vor reststüben Kreszenzen zurückweichen wie den Teufel vor dem Weihwasser. Beliebt Zitat: „Bleib mir bloß weg damit!“

Auch Ingrid Groiss' Weine sind knochentrocken, haben aber nicht mehr jene „Staubigkeit“, die den Weinen hier lange eigen war. Groiss hat dem regionaltypischen „Pfefferl“ ihres wichtigsten Veltliners aus der Lage „Sauberg“ (man merkt, die Weinviertler legen bei der Namensgebung ihrer Parzellen keinen großen Wert auf blumige Bezeichnungen) noch eine Portion leckere

Deftigkeit hinzugefügt, die den Wein (der Jahrgang 2012 für 24,90 Euro bei derweinhandel.de, Tel.: 0201/72 00 36) zu einem der besten gewichtigen Veltliner Österreichs macht.

In der Nase eine reife Aprikose, Paprika, weißer Pfeffer, etwas Zitronengras und dann noch eine frisch gequetschte Hagebutte und ein wenig blühende Minze. Im Mund sehr cremig, saftig und im besten Sinne breit.

Die Mineralität deutscher Rieslinge wird man vergeblich suchen, die Böden des Weinviertels sind hierfür einfach nicht geschaffen. Der Süffigkeit der Weine aus dieser flachhügeligen Region tut dies aber keinen Abbruch. Nächste Woche berichte ich von einem der eigenwilligsten und individuellsten Weine aus Österreich. Auch dieser kommt von Ingrid Groiss, die mit ihrer unverwechselbar einfachen Handschrift eine unverkrampt geradlinig arbeitende Generation österreichischer Jungwinzer repräsentiert.

Manfred Klimek ist Chefredakteur von „Captain Cork“, der Wein-Tageszeitung im Netz



2012er Riesling „Mineral“