

M

MEINUNG

Montagskolumne

Frucht und Furcht, Sein und Schein

Félix Stüssi
ist Jazzmusiker
und lebt in Montreal



Nie präsentiert sich der Montrealer Marché-Jean-Talon farbenfroher und üppiger als gerade jetzt. Zwischen Bergen von Beeren und Äpfeln sind noch die letzten Kirschen auszumachen. Romano- und Supermarzano-Tomaten warten krattenweise darauf, als Sugo eingemacht zu werden. Kinder suckeln an Zuckermais. Eine wohlige Stimmung, wären da nicht zwei Meldungen, welche die herbstliche Idylle stören: zum einen die künstlich herbeigeführte Hungersnot in Gaza, zum andern die japanischen Riesenerdbeeren, Yubari-Melonen oder Miyazaki-Mangos, die als Luxus- und Statussymbol zu Hunderten, ja Tausenden von Franken gehandelt werden. Die meisten Versuche, die Früchte unseres Planeten gerechter zu teilen, sind früher oder später gescheitert. Selbst in Ländern wie der Schweiz oder Kanada kann das fragile Gleichgewicht zwischen Nehmen und Geben jederzeit ins Wanken kommen. Frucht und Furcht, zwei krasse Gegensätze, die doch oft ganz eng miteinander verbunden sind.

Aus christlicher Sicht begann alles Übel mit Evas Biss in den Apfel, dem Sündenfall. Experten weisen jedoch darauf hin, dass die Frucht des Anstosses in der Bibel nirgends beim Namen genannt wird. Es hätte sich bei der Frucht des «Baums der Erkenntnis» ebenso gut um einen Granatapfel, eine Feige oder eine Aprikose handeln können. Es wird angenommen, dass der Apfel erst später, unter römischem Einfluss, zum Sündenobst erklärt wurde. Ein Wortspiel in der lateinischen Bibelübersetzung – Malum kann sowohl «Apfel» als auch «das Böse» bedeuten – habe dann wahrscheinlich diese falsche Auslegung im Mittelalter noch zementiert.

Die Vermischung von Sein und Schein in der menschlichen Früchte-Symbolik ist jedoch noch viel tiefgründiger: Der Apfel ist nämlich gar keine wirkliche Frucht. Botanisch gesehen ist er wie die Feige oder auch die Ananas eine sogenannte Scheinfrucht. Die eigentliche Frucht des Apfels beschränkt sich auf das Kerngehäuse. Während die Aprikose als eine wahrhafte Frucht (Steinobst) kategorisiert wird, zählt der Granatapfel wie auch die Avocado zu den Beerenfrüchten. Die Erdbeere hingegen gilt, trotz ihrem Namen, erstaunlicherweise als Nuss, genauer gesagt als Sammelnussfrucht. Und die Melone schliesslich ist Teil der Kürbisfamilie, welche zu den Gemüsen gehört.

Kaum eine andere Frucht hat in neuester Zeit so viel an Symbolcharakter gewonnen wie die Banane, eine weitere Beerenfrucht. Ihre an einen Phallus oder eine Pistole erinnernde Form sowie die grellgelbe Farbe sind provokant. Als Andy Warhol 1967 das Cover der Debüt-LP von The Velvet Underground & Nico mit einer reifen Banane zierte, verhalf er der Frucht zum künstlerischen Durchbruch. 2019 trieben die Künstler Maurizio Cattelan und David Datuna das Spiel auf die Spitze: Ersterer klebt an der Art Basel in Miami Beach Supermarkt-Bananen an die Wand und verkauft eine der Installationen für 120 000 US-Dollars; Letzterer verspeist das verkaufte Kunstwerke vor laufender Kamera und macht Furore – Sein, Schein... und viele Scheine.

«Ä Guätäl» – Restaurant «Höhe», Glarus

Ein tolles Mittagessen im Hühnerstall

Martin Mühlegg*

Der New Yorker Schriftsteller Paul Auster schrieb: «Zufall ist die einzige Sache, auf die man sich wirklich verlassen kann.» Dies gilt auch für einen Restaurant-Tester wie mich: Vor einem knappen Jahr standen wir vor der verschlossenen Tür des Restaurants «Thessaloniki». Es hatte Betriebsferien, und Google wusste nichts davon. Also fragten wir eine Dame, die zufällig des Weges kam, wo man in Glarus gut essen könne. Sie nannte uns drei Namen: «Kubli», «Trigonella» und «Höhe». Die ersten beiden genannten Restaurants haben wir im Rahmen dieser Kolumne ausführlich gerühmt.

Diese Woche ist das dritte an der Reihe. Der Rat der Dame, die offensichtlich eine sehr feine Zunge hat, lässt auf ein gutes Mittagessen im Restaurant «Höhe» hoffen. Die Bewertungen im Netz sind vielversprechend. «Das Essen war hervorragend, sehr lecker», heisst es auf Tripadvisor. «Rindstatar und Glarner Käsefondue – sehr lecker. Alle waren sehr freundlich und zuvorkommend», schreibt jemand auf Google.

Als ich das Lokal an einem Donnerstagmorgen betrete, überrascht mich das Ambiente, das im Netz mehrfach gelobt wird. Statt mit Täfer sind die Wände mit ungehobelten Holzriemen und Pfählen ausgekleidet. Rohe Holzbalken und kleine Schindeldächer gibt es auch. Und es gibt unzählige Hühner und Guggel. Sie stehen auf Schränken, Regalen und Simsen. Einige von ihnen wagen sich in die Nähe von Stoff-Füchsen. Auf meinem Tisch steht ein Porzellan-Huhn, dem Holzwohle und eine Papierrose aus dem Rücken quillt. Das Guggeli-Restaurant «Höhe» ist eben auch ein Hühnerstall. Also bestelle ich das Menü Nummer 1: Pouletbrust an Rotweinsauce mit Risotto und Gemüse (20.50 Franken). Inbegriffen sind Suppe und Salat.

Die erste Vorspeise ist ein Gedicht: eine Karottensuppe mit Zitrone und Ingwer. Sie schmeckt wunderbar – fast identisch mit jener, die ich an guten Tagen aus dem Hiltl-Rezeptbuch «Vegetarisch nach Lust und Laune» nachkoche. Dazu bekomme ich keine Aufbackware, sondern ein frisches Ruchbrot vom Bäcker mit einer feinen und feuchten Krume. Mit dem Salat bin ich auch zufrieden: frischer Blattsalat mit Gurken und Randen, dekoriert mit einem Karotten-Carpaccio. Die weisse Sosse ist dezent gewürzt und im Unterschied zu anderen Lokalen nicht mit Bouillon und Geschmacksverstärkern überladen.

Die Pouletbrust ist auf der einen Seite in einem Karomuster eingeschnitten. Das



Der Hauptgang des Mittagmenüs schmeckt wunderbar: Pouletbrust an Weinsauce mit Risotto und Gemüse.

Bilder: Martin Mühlegg

beschleunigt die Garzeit und sorgt dafür, dass die weniger dicken Bereiche nicht vertrocknen. Zum Höhepunkt dieses Mittagessens küre ich die Weinsauce: Sie ist gut eingekocht und hat ein breites aromatisches Fundament aus Kräutern und Gewürzen. Auch mit dem Weisswein-Risotto bin ich sehr zufrieden. Weil es so gut war, erkundige ich mich nach einem Dessert. Schliesslich bekomme ich eine Kugel Baumnuisseis mit Popcorn und Karamell-Creme (7.50 Franken). Dazu gibts einen Espresso mit einem weiteren Extra: zwei Mandel-Karamell-Plätzchen der Luzerner Traditionsfirma Hug. Das ist noch nicht alles: Am Ausgang wartet eine der freundlichen Kellnerinnen mit einem Korb Sugus. Ich entscheide mich für das rote mit Erdbeer-Aroma.

* Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittelingenieur. Für diese Kolumne besucht er Restaurants der Region.



Irgendwie originell: Die «Höhe» ist auch ein Hühnerstall.

Gastrotipp

Ambiente: Fasnacht im Sommer? Nein, die «Höhe» ist offenbar das ganze Jahr über ein Hühnerstall. Das passt zum selbst ernannten «Guggeli-Restaurant». Es ist weniger geschmacklos als der Italiener mit den Fischernetzen und Plastikfischen an

der Decke, sondern irgendwie originell. **Service:** Freundlich, zuvorkommend, speeditiv. Ich fühle mich gut aufgehoben, das gute und ehrliche Essen steigert meine Laune noch. Es geht auch schnell: Innert einer halben Stunde bekomme ich vier

Gänge und einen Espresso serviert. **Preis-Leistungs-Verhältnis:** Top! Ein Mittagessen dieser Qualität mit vier Gängen, einem halben Liter Apfelschorle und einem Espresso – plus zwei Guetzli und ein Sugus – für 33.50 ist unglaublich

günstig. Wobei ich nicht sicher bin, ob der Espresso in einer Dessert-Combo enthalten war oder nicht getippt wurde. Während ich das schreibe, plagt mich das schlechte Gewissen. **Adresse:** Landstrasse 80 in Glarus, www.restauranthoehe.ch

Wildes Glarnerland: Die Tiere im Herbst



Als Wildhüter kommt Marco Banzer so nah an die Wildtiere im Glarnerland wie nur wenige. Mit seiner Kamera hält er diese Begegnungen seit Jahren fest. In dieser Woche zeigt er einige seiner Bilder. Heute: Gut getarnt äugt der junge Steinbock hinter den Felsbrocken hervor. Man kann den nächsten Wachstumsschub des Hornes gut an der Stirn unter dem Fell erkennen.

Bild: Marco Banzer