

Finale

O-Ton

«Mein Körper ist mein Esel.»

Augustinus

Kulturnotizen

Literatur

Marcel Reich-Ranicki an Krebs erkrankt

Der Literaturkritiker Marcel Reich-Ranicki (92) ist an Krebs erkrankt. Das bestätigte er der Nachrichtenagentur DPA; er wisse seit einiger Zeit von seiner Erkrankung. Der 1920 in Polen geborene Autor und Kritiker wurde berühmt durch «Das Literarische Quartett» im ZDF. (sda)

Kunstraub

Mögliche Komplizin gefasst

Das Netz um die Kunstdiebe von Rotterdam scheint sich zu schliessen: Die Polizei hat eine mögliche Komplizin festgenommen. Die 19-jährige Rumänin wird verdächtigt, sieben Gemälde von Künstlern wie Picasso und Matisse versteckt zu haben. In Rumänien sitzen schon drei Männer in Haft. Von den Bildern fehlt jede Spur; sie waren letzten Oktober aus der Rotterdamer Kunsthalle gestohlen worden – binnen zwei Minuten. (sda)

Kunst

Neue Kuratoren am Zürcher Kunsthaus

Das Zürcher Kunsthaus hat die Nachfolge von Tobia Bezzola und Bice Curiger im Kuratorenteam geregelt. Oliver Wick, bisher Kurator an der Fondation Beyeler, und Catherine Hug von der Kunsthalle in Wien machten das Rennen. (sda)

Tagestipp Richard Wagner



Stummfilm live

Der legendäre Filmproduzent Oskar Messter hatte bereits 1913 die Idee für eine Verfilmung der Biografie Richard Wagners zum 100. Geburtstag. So entstand mit Schauspielern der erste Stummfilm über das Leben des Komponisten. Armin Brunner hat das einzigartige Filmdokument vertont. Live spielt das Sinfonie-Ensemble unter der Leitung von Christof Escher. (mks)

Yehudi-Menuhin-Forum Bern, 19.30 Uhr



Erst die Arbeit, dann das Vergnügen: Aktivisten am traditionellen Festival zur Tomatenernte im spanischen Bunol, August 2003. Foto: Dani Cardona (Reuters)

Gärtnern Sorten, die Wladiwostok heissen? Ernten in drei Meter Höhe? Auf die Tomaten, fertig, los! Sabine Reber

Sie wachsen wirklich in Pelati-Dosen

Nein, ich sammle schon lange keine Schuhe mehr. Schuhe werden irgendwann langweilig, und ausserdem habe ich Arthrose im Knie. Aber was solls. Wer braucht denn High Heels, wenn es Gartentiefel gibt? Die sind erstens praktischer und zweitens bequemer, und drittens sehen sie mit einem schicken Kleid auch ganz nett aus. Finde ich. Irgendwann ab vierzig ist das sowieso egal. Und dann sammelt man besser etwas, an dem man einfach seine Freude hat. Seltene Pelargonienarten zum Beispiel. Lokale Bohnenspezialitäten. Oder eben Tomaten.

Tomaten sind ein besonders dankbares Gebiet für Sammler, da es eine unendliche Vielfalt an Züchtungen gibt. Allein im aktuellen Sortenfinder der Pro Specie Rara zähle ich 5 verschiedene Flaschentomaten (zum Sugo-Einmachen), 52 Fleischtomaten wie die beliebten Ochsenherz, Berner Rosen oder die gelbe Ananastomate sowie 19 Kirschtomaten mit kleinen, süssen

Früchten. Bei den Kirschtomaten bleibt die ganze Pflanze recht kompakt, weswegen sie sich auch bestens für die Kultur auf dem kleinen Grossstadtbalkon eignen. Am liebsten ziehe ich sie in grossen Pelatibüchsen, wie man sie im Abfall von italienischen Restaurants findet. Einfach Löcher in den Boden schlagen, damit überschüssiges Wasser ablaufen kann.

Und es gibt im Katalog noch 14 Sorten Salattomaten, unter denen mir gerade die Quedlinburger Frühe Liebe ins Auge sticht – oh, ich habe schon manche Pflanze nur des Namens wegen ausprobiert. Auch die Wladiwostok wäre sicher einen Versuch wert draussen im Garten. Tomaten mit russischen Wurzeln haben oft den Vorteil, dass sie auch bei schlechtem Wetter noch etwas hergeben.

Ausserdem führt der Sortenfinder noch 14 Sorten sogenannter Rundtomaten, womit die klassischen Tomaten aus dem Supermarkt gemeint sind. Im Gegensatz zu diesen Hybriden lassen

sich die Rundtomaten der Pro Specie Rara aber selber durch eigenes Saatgut von Jahr zu Jahr weitervermehren. Die marktüblichen Hybriden hingegen entstehen durch ein kompliziertes Kreuzungsverfahren und können nicht selber weitervermehrt werden.

Ganz besonders interessieren mich diesen Frühling aber ein paar Brieflein mit Samen von Mariannas Peace, die mir ein lieber Leser zugeschickt hat. Sie soll die grösste, wohlschmeckendste und auch teuerste Tomate der Welt sein. Offenbar wurden schon mal für 5 Samen 24 Dollar bezahlt. Um diese alte Sorte aus Böhmen ranken sich auch diverse Legenden. Sie soll von tschechischen Flüchtlingen im Zweiten Weltkrieg unter abenteuerlichen Bedingungen nach Amerika gebracht worden sein. Sicher weiss man nur, dass es sich dabei um eine sehr robuste Sorte mit riesigen Früchten handelt, die wunderbar schmecken sollen. Wir werden sehen.

Und wenn wir schon bei den Riesentomaten sind, dann will ich natürlich auch die Baumtomate ausprobieren, die ich bei Zollinger im Katalog gefunden habe. Die Pflanzen sollen bis zu drei Meter hoch werden. Ha, wer hat schon mal mit der Leiter Tomaten geerntet? Diese Erfahrung will ich mir natürlich nicht entgehen lassen. Aber nur riesig wäre dann auch langweilig. Deshalb säe ich auch noch ein paar Wildtomaten, von denen ich bei Kiepenkerl eine rote und eine gelbe Sorte gefunden habe. Ihre Früchte werden nicht grösser als Erbsen. Und nun kann von mir aus der Frühling kommen, meine Tomatensetzlinge stehen jedenfalls in den Startlöchern.

Praktische Anleitungen zum Säen und Selbstermehren: www.stadttomaten.ch.

Sabine Reber ist am 8. März zu Gast bei Kurt Aeschbacher auf SRF. Weitere Auftritte mit ihrem Buch «Gärtnern - die neue Freiheit!»: www.blumenundworte.ch.

15 Fragen an Franziska Hegi

«Der Hummel ist es egal, sie fliegt trotzdem»



Die Sopranistin Franziska Hegi wurde im Seeland geboren, sie studierte an der HKB in Bern, am Opernstudio Basel und an der Guildhall School in London. Am Samstag, 9. März, um 20.15 Uhr und am Sonntag, 10. März, um 17 Uhr tritt sie als

Solistin zusammen mit dem Bern Chor 21 in der Pauluskirche Bern (Freiestrasse 8) auf in einem Programm mit amerikanischer A-Cappella-Chormusik aus elf Jahrzehnten.

Wie würden Sie Ihren momentanen Geisteszustand beschreiben?
Ein Samen im Winterschlaf.

Was möchten Sie sein?

Eine Hummel – nach den aerodynamischen Gesetzen kann eine Hummel nicht fliegen. Der Hummel ist das aber egal. Sie fliegt trotzdem.

Welchen Luxus leisten Sie sich?
Weniger zu arbeiten.

Ihre Lieblingsgestalt in der Geschichte?

Hildegard von Bingen. Ihre Vielseitigkeit beeindruckt mich, sie war auch Komponistin. Und Viktor Schauberg, weil ihn kaum einer kennt – der Förster erforschte die Nutzbarkeit des Wasserwirbels.

Ihre Helden in der Gegenwart?

Wenn ich morgens aus dem Haus komme, ist der Müll verschwunden, der Schnee weggeräumt, die Strasse sauber. Es duftet nach Gipfeli und Kaffee, und ein geheiztes Tram steht alle sechs Minuten bereit. Ich weiss nicht, wer das für mich arrangiert: Danke an alle!

Ihre Lieblingstugend?
Zuhören.

Ihr grösster Fehler?

Für eine gute Pointe stosse ich manch-

mal Menschen vor den Kopf, die mir wichtig sind.

Lieben Sie jemanden?
Ja.

Und woraus schliessen Sie das?
Weil es immer noch schmerzt.

Was verabscheuen Sie am meisten?
Gleichgültigkeit.

Welche Gabe möchten Sie besitzen?

Ich würde gerne durch die Zeit reisen können, um zu sehen, wie die Menschen, die vor mir da waren, gelebt haben. Und vor allem, um zu hören, wie die Musik damals tatsächlich geklungen hat.

Wem wären Sie lieber nie begegnet?
Meinem Mathelehrer, mit den Kartoffeln, die ich beim Schnellrechnen kassiert habe, koche ich heute noch.

Wenn Sie Königin der Schweiz wären: Was würden Sie als Erstes befehlen?

Ich würde einmal in der Woche eine Stunde Lauschen befehlen. Keine Hintergrundmusik, keine Klingeltöne, nur achten auf die Geräusche des Alltags um sich herum.

Hinter welches Geheimnis möchten Sie kommen?

Wie ich glücklich und zufrieden leben kann, ohne dass ein anderer dafür bluten muss.

Wie möchten Sie sterben?

So, dass ich nicht sagen muss: Hätte ich doch den zweiten Löffel Schokoladeneis noch gegessen.

Anzeige

NEUES SPA
Ostern 2013

Ab **Fr. 774.-** pro Person
(Basis 2 Personen)

Ski + Thermalbäder

- Unterkunft in einer Wohnung oder Studio
- 6 Nächte ohne Hotelservice
- Freier Eintritt in die Thermalbäder
- 6 - Tage - Skiabonnement
- Zugang zur Sauna / Fitness
- Bademantel und Sandalen

Ovronnaz / Wallis - Tel. 027 305 11 00
info@thermalp.ch - www.thermalp.ch