

VON INGE AHRENS

Kunst muss nicht gekünstelt heißen. Aber was wie mit leichter Hand zusammengestellt scheint, zeigt doch die jahrelange Erfahrung von Anna Rosano. Anna ist ausgebildete Gärtnerin und seit mehr als 30 Jahren die einzige Floristin im Hotel Waldhaus im Schweizerischen Sils Maria. Wer eine Runde durch das familiengeführte ehrwürdige Haus macht, sieht überall ihre lockeren Blumensträuße. Je nach Jahreszeit ranken sich wie wild Wicken, straffe Dahlienpompons setzen leuchtende Akzente. Große Überraschung und Entzücken lösen bei festlichen Tafeln aber vor allem ihre handgemachten Serviettenringe aus.

Serviettenringe sind Teile der Tischkultur. Sie sollen erstmals als Accessoires in der Zeit des Biedermeier zu Anfang des 19. Jahrhunderts gesichtet worden sein und versahen die bürgerlichen Tischsitten mit noch mit Feinschliff. Während man sich lange Zeit in den feineren Häusern den Mund vorwiegend an den riesigen Tischtüchern abputzte und bestenfalls Fingerschalen mit Zitronenwasser für die Gäste bereitgestellt wurden, sollte nun jeder seine eigene Serviette zum Wiedererkennen durch einen schmucken Ring ziehen, um sie beim nächsten Mahl wieder zu erkennen und erneut zu benutzen.

Vom Frühling bis in den Herbst nutzt Anna Rosano die ganze Blütenfülle aus dem Dorf Lavin in der Gemeinde Zernez, wo am Ufer des schnell dahin fließenden Inn ein rauschhafter Garten blüht. Die Engadiner Künstlerin Madalein Lys und Flurin Bischoff führen dort eine Biogärtnerei, deren Schönheit überwältigend ist. Zinnien, Dill, Kornblumen und Malven bilden bunte Farbfamilien.

Anna bahnt sich den Weg durch Federkohl und Löwenmäulchen, hin zu dem sie überragenden rosafarbenen Wickenwäldchen, in dem sie fast verschwindet. Einen großen Bausch der Wicken und eine kleine Kiste mit Zuchtedelweiß, die man wegen der samtigen Petalen in der Antike noch Löwenfüßchen nannte, nimmt sie mit nach Sils Maria in ihre Blumenstube. Anna will wieder einen kleinen Schwung Serviettenringe basteln für ein besonders festliches Essen. Auf dem Heimweg sammelt sie noch ein paar Wiesenblüten und dekorative Fruchtstände abgeblühter Schönheiten am Wegesrand. „Ich habe da freie Hand“, sagt Anna.

Jetzt geht es um die festliche Tafel für das Abendessen in der holzgetäfelten Arvenstube. Die großen weißen Mundtücher werden dann locker in Annas Edelweißkringen stecken und sind mit kleinen Baumfrüchten, gelben Margeriten, Zweiglein mit winzigen Walderdbeeren oder Zuchtenzian belegt. Anna hat in stundenlanger Bastelarbeit die Edelwys, wie sie in der Schweiz heißen, auf kleine vom Hygienebedarf übrig gebliebene, ausrangierte und zurechtgeschnittene Pappirne



Natürliche Serviettenringe: Anna Sorano hat sie mit Moos und Blumen geschmückt

Blühende Sache

Seit dem Biedermeier sorgen Serviettenringe für Ordnung auf dem Tisch. Gefertigt aus Blumen und Moos sind sie außerdem eine schöne Deko



Hat ein Händchen für Blüten: Floristin Anna Rosano kümmert sich im Hotel Waldhaus in Sils Maria um die Blumendekoration

geklebt. Die in allen Schweizer Kantonen unter Naturschutz stehenden wilden Alpen-Edelweiß

hat sie natürlich nicht in der Landschaft geraubt. Sie werden längst als Hybriden nachgezüchtet und sind massenhaft im Blumenhandel und in privaten Vorgärten zu finden.

Der amerikanische Schriftsteller Truman Capote (1924-1984), der ein eher unkonventionelles Leben führte, bezeichnete in seinem ersten Roman „Sommerdiebe“ ein junges Mädchen gar „as a nap kin ring“, was so viel heißt, sie sei so spießbürgerlich wie ein Serviettenring. Aber die dem Biedermeier gern nachgesagte bürgerliche Enge haben die Serviettenringe natürlich längst abgestreift. Sie sind mehr und mehr ein Teil der Tischkultur geworden und in ihrer Erscheinung sehr variabel. Die meist aus England stammenden schön ziselierten silbernen Exemplare finden sich heute fast nur noch im Antiquitätenhandel.

Jeder kann selbst kreativ werden und die Serviette mit einem Seidenschleife umwinden oder eben wie Anna Rosano die Natur auf einem festlich gedeckten Tisch mal anders auftreten lassen als ein alles überragender Blumenstrauß. „Wenn sie durch die Landschaft gehen, wird ihnen hinterücks so mondän“, soll Kurt Tucholsky seine Reiseeindrücke durch das Engadin beschrieben haben. Dort ist Annas Arbeitsplatz. Heutzutage dominiert das Natürliche. Ganz besonders in der Dekoration. Anna Soranos Servietten sollen Anregung sein für jeden, der mit offenen Augen durch die Landschaft spaziert. Es ist eine kleine Bastelei, an der auch Kinder Freude haben. Die Pappirne kann man natürlich auch mit Moos bekleben oder mit einem Fetzen Samt. Es muss ja nicht immer Edelweiß sein.

Das Weinquiz: Sieben Fragen, eine Flasche

Hier gibt es nichts zu verlieren, Sie können nur gewinnen: an Wissen über Wein – und außerdem noch eine Flasche eines Spitzenweinguts des Verbands der Prädikatsweingüter (VDP). Unsere Autorin Caro Maurer ist eine von 390 Masters of Wine auf der Welt. Sie stellt in den nächsten Wochen jeden Samstag einige Weinquizfragen zusammen. Die Lösungen schicken Sie bitte bis Montag (nach Veröffentlichung) 12 Uhr an boulevard@gga-bonn.de.

1 Welche dieser Hauptstädte ist auch Hauptstadt des Weins – gemessen an der Fläche der Weinberge innerhalb des Stadtgebiets?

- A Wien
- B Peking
- C Athen
- D Canberra

2 Welche beiden Rebsorten spielen in dem amerikanischen Film „Sideways“ die Hauptrollen?

- A Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignon
- B Pinot Noir und Merlot

- C Grenache und Trempranillo
- D Syrah und Malbec

3 Manche Rebsorten und ihr Anbaubereich werden sprachlich gleichgesetzt. Auf welches Paar trifft das hier nicht zu?

- A Nebbiolo und Barolo
- B Chardonnay und Chablis
- C Gamay und Beaujolais
- D Barbera und Chianti

4 Was ist kein portugiesischer Likörwein?

- A Port
- B Madeira
- C Moscatel de Setubal
- D Sherry

5 Welches dieser Länder hat der Statistik nach den höchsten Weinverbrauch pro Kopf?

- A Liechtenstein
- B Luxemburg
- C Vatikan
- D Schweiz

6 Wo kaufen die Verbraucher in Deutschland den meisten Wein ein?

- A Beim Winzer
- B Beim Weinfachhändler
- C Beim Versandhändler
- D Beim Discounter

7 Welche zulässige Geschmacksangabe wird nicht durch das Deutsche Weingesetz geregelt?

- A Trocken
- B Halbtrocken
- C Feinherb
- D Lieblich

Die Lösungen der letzten Woche: 1A/D 2B 3A 4D 5C 6A 7D (2 Lösungen für die erste Frage, weil die öffentlich zugänglichen Statistiken nicht eindeutig sind – deshalb gibt es diesmal zwei Gewinner)

Die Flaschen 2019 Kiedrich Turmberg Riesling Trocken VDP. Erste Lage vom Weingut Robert Weil aus dem Rheingau haben Norbert Konrad aus Bonn und Renate Hauschildt aus Bad Breisig gewonnen.

Teilnahme: Antwort als Email an boulevard@gga-bonn.de. Bis Mo (12h). Teilnahme erst ab 18 Jahren möglich; aus-

geschlossen sind Mitarbeiter der General-Anzeiger Bonn GmbH oder verbundener Unternehmen. Das Los entscheidet, die Gewinner werden kurzfristig benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Gewinns kann nicht erfolgen. Unsere Teilnahme- und Datenschutzbedingungen finden Sie auch unter www.ga-bonn.de/teilnahme.



Der Gewinn für das Weinquiz in dieser Woche: 2017er Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder VDP.Großes Gewächs vom Weingut Adeneuer aus Ahrweiler

Ratgeber

Grillkartoffeln Fleisch oder Gemüsespieße spielen beim Grillen die Hauptrolle. Doch auch Nebendarsteller können auf den Grill – als Folienkartoffeln oder Kartoffelhälften. Das klappt mit und ohne Alufolie. Bevor sie auf dem Rost landen, sollten die ungeschälten, mittelgroßen Knollen gründlich gewaschen und mit einer Gabel mehrfach eingestochen werden, damit gelangt die Wärme besser in das Innere.

Nach dem Einstechen werden die Kartoffeln mit Olivenöl bepinselt, in Alufolie gewickelt und zum Grillen für zehn Minuten in die

Mitte des Rostes gelegt. Anschließend garen sie für 20 bis 30 Minuten am Rand bei geringerer Hitze zu Ende. Gewürzt wird allerdings erst danach, weil salzige oder säurehaltige Lebensmittel nicht in Kontakt mit Alufolie kommen sollten.

Wer die Kartoffeln vorkocht, kann die Garzeit erheblich verkürzen und auf die Alufolie verzichten. Dazu werden die vorgekochten Kartoffeln halbiert und mit der Schnittfläche auf den Rost gelegt. Dazu schmeckt ein Dip wie frischer Kräuterquark, Kräuterbutter oder Sour Cream. *tmm*

Rezept der Woche

Fenchel-Zitronen-Spaghettini im Päckchen

Fenchel, Zitronen und Pasta – Food-Bloggerin Julia Uehren serviert sie in einem kleinen Päckchen frisch aus dem Ofen. Den besonderen Geschmack erhält das Gericht zum einen durch angebratene Zitronenscheiben und den leicht karamellisierten Zitronensaft. Und zum anderen durch das zarte Aroma von Fenchelgemüse, das durch zerstoßene Fenchelsamen noch mal etwas intensiver und leicht nach Anis schmeckt.

Zutaten (für 3-4 Portionen)

250 g Spaghettini, 2 Fenchelknollen, 3 kleine Knoblauchzehen, 3 Lauchzwiebeln, ca. 10 Cocktailtomaten, 2 Bio-Zitronen, ca. 10 Stängel Zitronenthymian, ca. 10 Stängel glatte Petersilie, 1/2 - 1 TL Fenchelsamen, 1 TL Zucker, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 3-4 Bögen Backpapier und Backgarn

Zubereitung

- Die Spaghettini kochen, bis sie al dente sind (also nicht ganz weich kochen). Etwa 1 Glas Kochwasser auffangen.
- Die Fenchelknollen waschen, abtrocknen und den dicken Strunk entfernen. Die Fenchelknollen in feine Streifen schneiden.
- Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Die Lauchzwiebeln putzen, die Wurzeln und das dunkle Grün wegschneiden und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
- Die Cocktailtomaten waschen, abtrocknen und vierteln.
- Die Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. Von 1 Zitrone die Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen. Von der anderen Zitrone die Hälfte in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte auspressen. Den Zitronensaft mit 1 TL Zucker verrühren.
- Die Fenchelsamen in einem Mörser zerstoßen.
- Den Zitronenthymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen vom Stängel lösen.
- Die Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken.
- In etwa 2 EL Olivenöl die Zitronenscheiben in einer großen Pfanne goldbraun anbraten. Die Zitronenscheiben rausnehmen und

beiseitelegen.

■ Noch mal etwa 2 EL Olivenöl in die Pfanne geben und den in Streifen geschnittenen Fenchel hinzugeben. Den Fenchel bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis er weich ist und etwas Farbe angenommen hat.

■ Den Knoblauch und die Hälfte der Lauchzwiebeln hinzugeben und ebenfalls anschwitzen.

■ Mit Zitronensaft ablöschen und mit dem Zitronenabrieb, den Fenchelsamen, dem Zitronenthymian, Salz und Pfeffer würzen. Etwa ein halbes Glas Nudelwasser hinzugeben und ein bisschen einkochen lassen.



FOTO: JULIA UEHREN WWW.LOEFFELGENUSS.DE

■ Die Pfanne vom Herd nehmen. Nun die Spaghettini, die Cocktailtomaten, die angebratenen Zitronenscheiben, die Petersilie und die restlichen Lauchzwiebeln hinzufügen und alles gut vermengen.

■ Das Backpapier in etwa 50 x 50 cm große Stücke zurechtschneiden und jeweils in die Mitte eine Portion der Fenchel-Zitronen-Spaghettini geben. Die Ecken des Papiers in der Mitte mit Backgarn fest zusammenbinden. Die Menge sollte etwa für 3-4 Päckchen reichen.

■ Die Spaghettini-Päckchen für etwa 15 Minuten bei 180 Grad Umluft im Ofen backen. Die Päckchen dann auf einem Teller servieren.

■ Alternativ kann das Gericht auch in der Pfanne fertiggekocht werden: Dann die Fenchel-Zitronen-Spaghettini so lange bei mittlerer Hitze schmoren lassen, bis die Cocktailtomaten weich werden und leicht zusammenfallen.

Mehr Rezept unter www.loeffelgenuss.de

Grillzeit

Marktscheune Wachtberg

Ab 11. Juni

Genießen Sie ab dem 11. Juni Leckeres vom Grill wie Rumpsteak „Café de Paris“, Büffelburger, Grillbratwurst oder Sommersalat mit Beeren, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und vielem mehr! Machen Sie einen Einkaufsummel durch unseren Hoffladen oder naschen Sie einen köstlichen Eisbecher auf unserer Sonnenterrasse. Wir freuen uns auf Sie!

UNSERE GRILLZEIT
Freitag + Samstag 16-20.30 Uhr | Sonntag + Feiertag 16-19 Uhr

Schneiders
OBSTHOF

MARKTSCHAUENE
Brunnengarten 1B
53343 Wachtberg-Berkum
Tel. 0228 - 55 09 92 10
www.schneiders-marktscheune.de