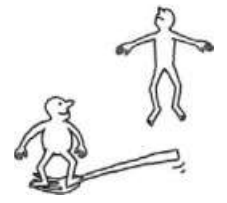




Die Jury begutachtet eine Wiese in Rheinau – später wird sie ihr den Titel «wertvollste Blumenwiese des Unterlands und des Weinlands» verleihen.

CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ



A LA CARTE

Peru ruft

Urs Bühler · Es geht hier um ein Land mit höchst koch- und essbegeisterter Bevölkerung, dessen Schatztruhe an Zutaten vom Pazifik über das Tiefland Amazoniens bis zu den Höhen der Anden reicht – und allein schon dreitausend Kartoffelsorten umfasst: Perus Küche hat in letzter Zeit international viel Ansehen erfahren, gefördert durch Starköche wie Virgilio Martínez, der uns schon vor fünf Jahren bei einem Interview an der Chef-Alps in Oerlikon beeindruckte. Sonst aber hat man in Zürich vom peruanischen Höhenflug noch wenig gemerkt.

Gut, das Nationalgericht Ceviche ist auch hier sehr populär geworden, was sich 2015 in der Eröffnung des «Papa Ceviche» niederschlug. Danach jedoch tat sich wenig, ehe vor einem Jahr das «Barranco» am Bullingerplatz eröffnet wurde. Christina Tobler Orbegoso, die Gründerin des nach dem Künstlerviertel in Lima benannten Lokals, hat peruanische Wurzeln, und bei unserem Besuch überzeugt zunächst einmal die entspannte, fröhliche Atmosphäre. Das besonders freundliche und für hiesige Verhältnisse fast schon unfassbar gut gelaunte Personal fördert diese ebenso wie die innenarchitektonische Mischung aus Quartierbeiz und südamerikanischem Flair mit bunten Wandgemälden.

Zum Auftakt trinkt man natürlich Pisco sour (Fr. 15.–). Er kommt hier so harmonisch daher, samt cremigem Eiweisschaum, dass es kaum bei einem bleibt. Doch das Angebot auf den Tellern steht dem im Glas nicht nach. Was wir uns auf den von Street-Food inspirierten Platten teilen, ist famos: Umami trifft auf ein Spiel der Texturen. Ceviche gibt's in Peru in allen möglichen Versionen (selbst warm oder mit Muscheln), hier in zwei: Die mit Bündner Lachs (Fr. 20.–) ist ökologisch wohl die korrektere; wir bevorzugen indes weisses Fischfleisch für diese Spezialität und wählen die als «klassisch» deklarierte Art mit atlantischem Adlerfisch (Fr. 18.–).

Das A und O aber ist die gute Tiger's Milk, für die keine Raubkatze gemolken wird: Der Mix aus Limettensaft, Koriander, Zwiebeln, Chili führt den rohen Fisch einer natürlichen Garung zu – man kann es daheim mit wenig Aufwand und ansprechenden Resultaten selbst probieren – und ist in diesem Lokal erstklassig. Ergänzt um geröstete Maiskörner, ergibt das einen tollen Einstieg.

Als köstlich erweist sich auch Chicharon andino (Fr. 19.–): Maispüree und die typische Zwiebelsauce Zarza criolla begleiten den knusprig glasierten Schweinebauch, der vorher viele Stunden lang sous-vide gegart hat. Das gilt auch für das Entenconfit im Zusammenspiel mit Biermarinade und pikanter Huancaina-Sauce (Arroz con Pato, Fr. 20.–), und Vegetarier müssen keineswegs darben: Camote Umami (Fr. 12.–) etwa verbindet Süsskartoffeln, Feta, getrocknete Oliven und Honig, für Veganer legen sich knusprige Auberginen-Würfelchen mit Aji-Panca-Chili, Pekannüssen und geräuchertem Soja-Joghurt in den Teller (Fr. 14.–).

Unser Dessert trägt den klingenden Namen Suelo de Lúcumo (Fr. 10.–), der garantiert etwas mit Träumen zu tun hat. Es ist, wenn man so will, eine Interpretation von Tiramisu: Die schon von den Inkas geliebte und heute von der Superfood-Fangemeinde fast kultisch verehrte Frucht Lúcumo ist zum Mousse verarbeitet, bestreut mit Schokoladen-Mais-Crumble, den einige Salzkörner reizen, und abgerundet mit Schoggi-Glace, die zum Sorbet tendiert. Phantastisch!

Zu zweit blättert man für all diese Köstlichkeiten kaum mehr als eine Hunderternote hin – sofern man den Versuchen des perfekten Pisco sour nicht so umfassend nachgibt wie wir an diesem Abend.

Barranco, Sihlfeldstr. 141, 8004 Zürich. Tel. 041 558 58 33. So/Mo geschlossen.

Zürich sucht die Superwiese

An den Wiesenmeisterschaften werden die ökologisch wertvollsten Grünflächen des Kantons gekürt

CORINA GALL

Ausgerüstet mit Gummistiefeln, Regen hose und einer Lupe um den Hals schreitet John Spillmann durch die Wiese in Rheinau. «Der absolute Oberhammer auf dieser Wiese ist die Saxifraga granulata», ruft er und winkt seinen Kollegen herbei. Kurz darauf ist er bereits auf den Knien, um die seltenen Exemplare auf dieser Wiese direkt am Rheinufer aus nächster Nähe mit der Lupe zu begutachten. Spillmann ist Botaniker und einer der fünf Juroren, welche am Ende dieses Tages die schönste Wiese des Zürcher Unterlands und des Weinlands bestimmen dürfen.

Die Saxifraga granulata oder Knöllchen-Steinbrech, wie die seltene Pflanze auch heisst, findet er in Rheinau am Ende doch nicht – nicht mehr. Sie sei wohl nach der ersten Besichtigung im Juni der Mähmaschine des Bauern zum Opfer gefallen, erklärt Spillmann. Die Pflanze mit der kleinen, eher unauffälligen weissen Blüte gehört zu den gefährdeten Arten und wird in der Homöopathie verwendet.

90 Parzellen besichtigt

Von Mai bis Juni besichtigte ein Team von Experten über 90 Wiesen, die Bauern der Region für die Zürcher Wiesenmeisterschaften in mehreren Kategorien angemeldet hatten, und traf eine Vorauswahl. Seit Juni hat eine Jury aus Botanik- und Landwirtschaftsexperten diese wertvollen Wiesen erneut begutachtet. Der Projektleiter Roman von Sury ist mit dem Interesse am Wettbewerb zufrieden. «Noch mehr Bewerber hätten wir aus finanziellen Gründen gar nicht prüfen können», sagt er.

Bereits im vergangenen Jahr, als Wiesen im Limmattal, im Knonauer Amt und rund um den Zürichsee ausgezeichnet wurden, nahmen etwa 80 Bauern an der Meisterschaft teil. Nächstes Jahr sollen die Meisterschaften im Zürcher Oberland abgerundet werden, sofern die Finanzierung zustande kommt. Grösste Geldgeber sind dieses Jahr der Kanton und der WWF Zürich.

Der letzte Besichtigungstag in diesem Spätsommer beginnt für die Jury frühmorgens in Boppelsen. Nach einer regnerischen Nacht scheint nun die Sonne ins nasse Grün. Das Gezirpe der Heuschrecken wird nur von den vorbeibrausenden Autos übertönt. Die Jurymitglieder rüsten sich für die meterhohe Wiese mit Gummistiefeln und Regenhosen. Ihre Augen können sie bereits bei der Ankunft kaum von der Vegetation lassen. Die einen nicken zustimmend, die anderen tun ihre Begeisterung an der Grünfläche des Bauern Heiri Haupt mündlich kund. «Wie aus dem Lehrbuch», stellt von Sury voller Freude fest und teilt dem Bauern sogleich mit, er solle sich den 22. September für die Siegerehrung vormerken.

Der Botaniker Spillmann nimmt seine Notizen hervor und erläutert, was es in der Wiese alles zu entdecken gibt. Der Bauer kann sich wegen der vielen lateinischen Begriffe ein Schmunzeln nicht verkneifen. «Ich nehme aus Spass an diesem Wettbewerb teil», erzählt Haupt. Immerhin erhält der Sieger 2000 Franken. Die Begeisterung der Jury und Spillmanns lange Liste seltener Arten lassen erahnen, dass eine Grünfläche wie diese eine Rarität ist. Tatsächlich ist sie eine der vielen Förderflächen für Biodiversität im Kanton und steht zusätzlich unter Naturschutz.

Pfeifengras und Schmetterlinge

Den Laien überrascht diese Begeisterung, begegnen wir draussen in der Natur doch andauernd weiten grünen Wiesen. «Für das Expertenauge unterscheiden sich diese Wiesen qualitativ enorm», betont René Gämperle, Jury-Mitglied und Landwirtschaftsexperte. Wiesen mit einer grossen Biodiversität waren früher üblich. Durch die technologische Entwicklung ist es den Bauern heute aber möglich, auch schwierige Lagen intensiv zu bewirtschaften. Der grösste Teil der heutigen Wiesen wird mehrmals jährlich geschnitten und gedüngt. Das steigert den Ertrag, senkt aber die Artenvielfalt. Seltene Schiefkopfschrecken hüpfen in Heiri Haupt's Wiese herum, auch

Pfeifengras und Schmetterlinge erhalten hier einen kostbaren Lebensraum. Bei jedem Schritt sorgt man sich, eine gefährdete Pflanze oder ein Tier zu zertrampeln, wie die Kriechende Hauhechel, deren Stengel dem Boden entlang wachsen und in einer zarten, lila Blüte enden. Der Duft der Wiese erinnert an kräftigen Kräutertee.

Auf der angrenzenden Hauptstrasse braust der Morgenverkehr vorbei. In der Wiese herrscht derweil reger Verkehr unter den Heuschrecken. Die Schiefkopfschrecke hat es einer Jurorin besonders angetan. Vorsichtig hält sie das Tier zwischen ihren Fingern fest. Von allen Seiten ruft die Gruppe einander lateinische Namen von Pflanzen zu, die sie gerade gesichtet haben. Für die Experten ist der Wettbewerb auch eine Chance, neue Erkenntnisse über die Biodiversität der Wiesen zu sammeln.

Artenvielfalt zählt sich aus

Mit den Worten «Danke im Namen der Natur für diese schöne Wiese» verabschiedet sich von Sury von Heiri Haupt. Die beiden werden sich bald wiedersehen, weil die Jury den Bauern aus Boppelsen am Ende des Tages tatsächlich zum Sieger in seiner Kategorie erklärt. Von Sury geht es bei der Meisterschaft auch um eine Wertschätzung der Bauern. Die ökologisch und ästhetisch wertvollen Magerwiesen sind selten geworden und sind heute stark gefährdet. «Wir müssen den Bauern deshalb mehr Anreize geben, solche Wiesen zu fördern», sagt René Gämperle.

Gämperle sieht die Biodiversität als klares Anliegen der Bevölkerung, deshalb sei es auch gerechtfertigt, dass die Öffentlichkeit für deren Förderung aufkomme. Mit einer neuen Agrarpolitik führte der Bund 1994 daher an Verpflichtungen gebundene Direktzahlungen ein. Nebst dem wertvollen Beitrag an die Artenvielfalt besteht für die Bauern damit auch ein finanzielles Interesse an Ökoflächen. Als Voraussetzung für die Gelder müssen mindestens 7 Prozent der Gesamtfläche eines Betriebes der Biodiversitätsförderung dienen. Pro

Hektare liegen für eine Blumenwiese der höheren Qualitätsstufe mindestens 3000 Franken im Jahr drin. Insgesamt besitzt Heiri Haupt beispielsweise eine Ökofläche von knapp 5,5 Hektaren. Um die Zahlungen zu erhalten, muss ein Bewirtschafter auch etliche Auflagen bei der Mähtechnik oder der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln erfüllen.

Die Juroren sind derweil zu einer Wiese beim Katzenssee weitergezogen. Der Botaniker streckt seinen Kollegen eine ausgerissene Distel, einen Neophyten, entgegen: «Gibt die Punkteabzug?» Damit der Bauer Direktzahlungen erhält, muss die Wiese eine gewisse Anzahl von sogenannten Indikatorpflanzen, seltenen und wichtigen Arten, aufweisen. Neophyten sind invasiv und wirken sich negativ auf die Biodiversität aus. Sie werden andernorts zum Teil mit Pestiziden bekämpft, was auf Ökoflächen jedoch nur begrenzt möglich und auf Naturschutzflächen ganz verboten ist. Dem Bauern bleibt nichts anderes übrig, als die Pflanzen von Hand auszureissen. Manchmal übernehmen dies auch Zivildienstler.

Die Bestimmungen des Bundes für die Landwirtschaft seien nicht immer an die alltäglichen Herausforderungen der Bauern angepasst, kritisiert Ueli Kuhn, Vorstandsmitglied des Zürcher Bauernverbandes und ebenfalls Mitglied der Jury. Die Bauern müssten sich stetig anpassen und den schwierigen Spagat zwischen der Ökologie und den nötigen Agrarerträgen schaffen. Für Kuhn, selbst Bauer, dienen die Wiesen deshalb auch zur finanziellen Absicherung: «Sie generieren durch die Direktzahlungen ein verlässlicheres Einkommen als die Agrarerträge.»

Nach dem Besuch weiterer Wiesen endet der letzte Einsatz des Sommers; die Jury zieht sich zur Entscheidung zurück. Die Saxifraga granulata war an diesem Nachmittag in der Wiese in Rheinau zwar nicht auffindbar, doch das Gezirpe der Heuschrecken und der sanfte Duft von Thymian überzeugen die Jurymitglieder. Sie darf nun den Titel «wertvollste Blumenwiese des Unterlands und des Weinlands» tragen.