

Insel Verlag

Leseprobe



Roth, Johannes
Gartenlust im Sommer

Mit farbigen Fotografien von Marion Nickig

© Insel Verlag
Insel-Bücherei 1376
978-3-458-19376-0



Johannes Roth
Gartenlust im Sommer

Mit farbigen Fotografien

von Marion Nickig

Insel Verlag

Insel-Bücherei Nr. 1376

© Insel Verlag Berlin 2013

Gartenlust im Sommer

Gefräßig ist das Löwenmaul

Wann ist Sommer? Wenn die Eisheiligen gegangen sind und die Eismaschine am Samstag und Sonntag arbeitet, weil der Gärtner am Abend nach Kräftigung verlangt und nach einer kräftigen Abkühlung. Der Sommer ist da, wenn das allerletzte Rhabarber-Eis gegessen ist, wenn die Sorbets plötzlich die Oberhand gewinnen. Und, wenn das erste Löwenmaul blüht. Es ist freilich keines von den im Februar selbst gesäten und im April ins Freie gesetzten Pflänzchen, sondern eine von den schon kraftvollen Stauden, die über den Herbst und Winter im Gewächshaus der Gärtnerei für den Verkauf im Frühjahr gezogen wurden und nun im Mai die Hummeln ärgern, denen sie verschlossen bleiben.

Das starke Löwenmaul und ein wuchtiger Gewürztraminer von Madame Faller aus Kaysersberg liegen auf einer Linie: sie betäuben und erwecken. Für das Sorbet vom Gewürztraminer bringen wir einen Zehntelliter Wasser mit sechzig Gramm Zucker zum Kochen, kühlen ab, geben den Saft einer reifen Zitrone dazu und fast eine ganze Flasche von der Cuvée Cathérine. Nach einer halben Stunde in der Sorbетиэ werden je zwei Kugeln vom noch geschmeidigen, löffelfesten, aber keinesfalls bröselig Gefrorenen mit einem Spritzer Marc de Champagne übergossen. Das ist das Dessert für den Abend auf der Terrasse. Das ist Sommer.

Bevor eine dritte Kugel nachgelegt wird, muß der Gast im letzten Abendlicht den Garten durchwandern, das Löwenmaul besehen. Das Kind im Manne darf es anfassen. Löwenmäuler wollen geöffnet sein. Nur die Bienen, schreibt Fritz Encke in seinem Löwenmaulkapitelchen im großen Blumenlexikon »Die Freiland-Schmuckstauden« (Ulmer-Verlag), nur die Bienen seien stark genug, den fest verschlossenen Blütenmund aufzustemmen. Und Kinderhände, natürlich. Daumen und

Zeigefinger umfassen die Blüte von hinten und drücken vorsichtig von der Seite: Das Maul klappt auf, klappt zu, klappt wieder lautlos auf. Wer hat Angst vorm Löwenmaul?

Das Löwenmaul sieht wirklich so aus. Aber wie kommt der Löwenzahn zu seinem Namen? Solche Kinderfragen lassen sich selten auf Anhieb beantworten. Es könnten die scharf gezähnten Blätter sein, die den grünen Salat bissiger machen. So ließe sich vermuten. Hingegen wissen wir, glauben zu wissen, warum das Löwenmaul gekauft wird, als Pflanze oder im Samentütchen, und trotzdem selten einen festen Platz in den Gärten besetzt hält. Es liegt nicht nur daran, daß das üppige englische Staudenbeet, die bunte Rabatte, in der das Löwenmaul ganz unentbehrlich ist, sich selten an der Rasenkante entlang durch deutsche Gärten schlängelt. Der Grund liegt tiefer. So deutlich wie kein Fachmann hat es vor Jahren Rudolf Borchardt im »Leidenschaftlichen Gärtner« formuliert: »Es muß, wo Löwenmäuler nicht bald verschwinden sollen, Sand und Kalk in tieferen Bodenlagen so weit vorhanden sein, daß die Nässe durch sie hindurch filtriert wird.« Und, im selben Buch, an anderer Stelle: »Das Löwenmaul ist Schutt- und Steinritzenflora der Mittelmeerländer, lebt wild im ganz Trockenen, durch das sich seine vielkräuseligen, fleischigen Wurzeln bis in unerratbare Tiefen zerkriechen, und hält dann starke Fröste unberührt aus. Im Norden stirbt es an nassen, nicht an kalten Böden – leider, denn alte verholzte Büsche sind Schaustücke. Weiße Arten sind Zärtlinge«, fügt er hinzu. Was wieder bedauerlich ist, denn die Weißen sind schön für Gärten, die nicht so bunt sein wollen. Daß das Löwenmaul auch nördlich der Alpen wild und unkrautartig den Gesteinsschutt besiedelt, zeigen Verse von Freiligrath: »Wälle, zermorscht und faul,/purpurn von Löwenmaul.«

Die botanische Wissenschaft unterscheidet zweiundvierzig Arten von einjährigen oder ausdauernden Kräutern oder Halbsträuchern der Gattung *Antirrhinum* am westlichen Mittelmeer und im pazifi-



schen Nordamerika. *Antirrhinum hispanicum* und *Antirrhinum sem-pervirens* werden gelegentlich von Staudenspezialisten angeboten; es sind zwergige Löwenmäuler, keine zwanzig Zentimeter hoch, in den Pyrenäen zu Hause. Steingartengewächse. Die Gärtnereien kennen meist nur das Gartenlöwenmaul, *Antirrhinum majus*, aber davon mindestens dreißig Sorten. Man kann fragen, Kataloge wälzen lassen, bestellen. Die Samentütchen enthalten in der Regel nur eine sogenannte Prachtmischung. Erst die englischen Gartenbroschüren machen dem Liebhaber die Wahl wirklich schwer. Er muß nicht nur auf Farben sehen, auch auf die Blütenformen, die sich manchmal vom zweilippigen Maul zum offenen oder gefüllten Trichter hin entfernen. Das sind die Pestamon-Hybriden, vorneweg »Madam Butterfly«.

Halten wir uns an das richtige Löwenmaul, so haben wir es immer noch mit drei Hauptsorten zu tun: den Zwergen für den Beetrand, den halbhohen und den meterhohen Blütensäulen, die aber leicht vom Wind umgeblasen werden. Also bleiben wir bei den halbhohen. Deren Haupttrieb wird beizeiten für die Vase geschnitten, damit sich die Seitentriebe entwickeln. Entspitzen nennt der Gärtner diesen Trick, der die remontierende Pflanze dazu bringt, in die Breite zu gehen, buschig zu werden und immer noch mehr Blüten anzusetzen, bis in den Spätsommer hinein.

Nun darf man allerdings das Gartenlöwenmaul nicht etwa deshalb auf dem Trocknen sitzen lassen, weil seine wilden Verwandten in den Gebirgen Spaniens oder auf den morschen Mauern Freiligraths so staunenswerte Überlebenskünstler sind. In der Sonne will es stehen, aber der Boden muß durchaus nahrhaft, luftig und feucht sein. Sonst gibt es keinen Gartenrundgang und keinen Nachschlag beim Sorbet. Das läßt sich übrigens auch mit einem starken Muscat herstellen oder einem Süßwein aus dem französischen Südwesten. Dem Gärtner wie dem Patissier steht mancherlei zur Verfügung. Nur Lust zum Experiment müssen sie beide haben und ein Gefühl für das, was harmo-

niert. Kompositeure sind sie, Komponisten und Orgelspieler, die dieses und jenes Farb- und Aromaregister ziehen. Der Gärtner wirft schließlich noch einige Schaufeln Kompost ins Beet. Denn das Löwenmaul, wen wollte es wundern, ist gefräßig.

Lavendel scheut das Wasser nicht

Es gibt Rummelplätze, die besucht sein wollen. Die provenzalische Ruine Les Baux gehört zu den unumgänglichen Wallfahrtsorten. Der gesunde Tourist läßt sich im August durch die schmalen Gassen des Bergdorfs auf das Felsplateau hinaufschieben. Der gegen den Tourismus allergische Tourist steht an Weihnachten allein auf der Zinne, fast allein, und stemmt sich gegen die Gewalt des Mistrals. Und meint im brausenden Wind ein fernes Echo der Troubadoure zu hören, die einst im Schutz dieser Mauern vor einem Tribunal edler Damen ihre Lieder sangen, einen Kuß empfangen und vielleicht auch den Kranz aus Pfauenfedern. Auf dem Rückweg wird er in der romanischen Kirche Zeuge eines Krippenspiels, das die Einheimischen für sich selber aufführen. Das Blitzlichtgewitter wird von den Vätern der beteiligten Hirten und himmlischen Heerscharen veranstaltet. Maria und Josef sind mit dem gebotenen Ernst bei der Sache, auch das Schaf, das ein zweirädriges Wägelchen zieht, geschmückt mit goldenen und blauen Ähren. Der Pfarrer sitzt steinernen Blicks dabei, so bleich und abwesend, als habe er die Austern und den Champagner in der Christnacht nicht vertragen.

Wenn der Tourist zum Parkplatz am Ortseingang zurückstrebt, darf er nicht an allen Souvenirläden vorbeigehen. Er muß die Postkarten kaufen mit den dunkelblauen Walzen der sommerlichen Lavendelfelder, und er sollte einige der bunten Leinensäckchen mitnehmen, La-

vendelduft für den Wäscheschrank, vielleicht werden tatsächlich Moten ferngehalten. Ein Fläschchen Lavendelessenz muß auch erworben werden. Zwei Tropfen an der Schläfe beruhigen den Migränesüchtigen, die Essenz heilt auch Mückenstiche und kleine Verletzungen, sogar dann, wenn man nicht daran glaubt; drei Tropfen neben dem Kopfkissen bringen den Schlaf. Und Lavendelseife ist die Seife schlechthin. *Lavendula*, der botanische Name, ist abgeleitet vom lateinischen *lavare*, waschen; ein römisches Bad war ohne Lavendel wohl nicht vorstellbar. – Der den Tourismus genießende Tourist ist Ende Juli in die Provence gefahren, weil er die Lavendelfelder selber fotografieren muß. Es ist aber nicht der Echte Lavendel, *Lavendula angustifolia*, den er auf den Ebenen bei Valensole und Moustiers-St. Marie besonders üppig im Auge der Kamera hat, sondern ein Bastard, eine Kreuzung mit dem Großen Speik: *Lavendula latifolia*. Der Echte Lavendel in den Bergen der Hochprovence hat ein feineres Aroma, gibt aber sehr viel weniger Öl und läßt sich nicht mit Maschinen ernten. So erklärt sich der Preisunterschied zwischen dem Lavandin-Öl und dem Lavendelfin.

Der Lavendel ist eine Pflanze der südeuropäischen Mittelmeerländer. Wir können ihn jedoch getrost in den Garten setzen, in die Sonne natürlich, vor die Terrasse, wegen des Duftes, und zu den Rosen, wegen der Farbe. Der ausdauernde Lavendel mit dem immergrünen oder eher immergrauen nadelartigen Laub ist der rechte Rosenkavaliere, der Begleiter und Beschützer, der das Unkraut verdrängt und die nackten Füße deckt. Der mediterrane Lavendel, der sonnenhungrig, hitzefrohe, ist auch bei uns ausreichend winterfest, freilich nicht in allen seinen Arten; beim Zahnlavendel oder beim Schopflavendel darf man Bedenken haben. Doch *Angustifolia* und *Latifolia*, vor allem die beiden erprobten Sorten Munstead und Hidcote Blue, wollen allenfalls im ersten Jahr etwas geschützt sein. Frostempfindlich werden diese Sträucher erst, wenn zuviel gedüngt wurde. Lavendel braucht



gar keinen Dünger. Der Boden muß nur genügend Kalk enthalten, und er muß durchlässig sein oder vor dem Pflanzen mit Sand und Kies unterfüttert werden. Stauende Nässe im Winter kann tödlich sein. Ganz so trocken, wie man meinen könnte, wenn man die Lavendelfelder in der südfranzösischen Hitze hat flimmern sehen, sollen jedoch zumindest die jungen Pflanzen nicht gehalten werden, deren Wurzeln erst in die Tiefe dringen müssen. Wäre der Lavendel wasserscheu, könnte er englische Gärten nicht seit Jahrhunderten so dekorativ beleben.

Den Engländern und den leidenschaftlichen deutschen Lavendelgärtnern stehen einige Dutzend Arten und Sorten zur Verfügung, weißblühende, rosarote, blaue und violette. Unsereins ist mit den beiden Hauptsorten zufrieden, Munstead und Hidcote Blue. Munstead blüht etwas früher im Juli mit himmelblauen Ähren, Hidcote leuchtet tief dunkelviolett. Beide haben einen silbrigen Schimmer auf den Tribspitzen des graugrünen Laubs, beide bilden allmählich breite Kissen, kaum höher als dreißig Zentimeter. Nach der Blüte werden die Ähren abgeschnitten, im zeitigen Frühjahr darf man die Schere kräftig ansetzen, damit die Kissen nicht struppig auswachsen, sondern dicht und buschig bleiben. Aber nicht bis ins verholzende Herz hinunterschneiden! Das würde auch den Igel ärgern, der sich gern im Lavendel wälzt.

Es soll leicht sein, Lavendel aus Stecklingen zu vermehren, sagen die Bücher. Die bewurzelten Stecklinge zu verkaufen, scheint jedoch ein undankbares Geschäft zu sein. Auch große, renommierte Gärtnereien bieten nur während der Pflanzzeit wenige Winzlinge an, meist noch ohne Sortenschild. Eine der rühmenswürdigen Ausnahmen: die Staudengärtnerei der Gräfin Zeppelin im badischen Sulzburg-Laufen. Wem der Weg zu weit ist, kann schicken lassen, sieben Sorten stehen zur Wahl. Aber was haben wir im Gartencenter bei Avignon für prächtige Lavendelsträucher in großen Töpfen gesehen!

In der Küche läßt sich der Lavendel nicht nur zum Beruhigungstee aufbrühen. Frische Triebspitzen würzen den Fisch, das Geflügel, Lamm und Eintöpfe – ähnlich wie Rosmarin, aber doch anders, mild und herb zugleich. Schon deshalb müssen wir den Duftstrauch im Garten haben. In Liebesdingen ist der Lavendel so vielsagend wie wahr. Seine Botschaft lautet: Du sprichst in Rätseln. Wer die Rätsel zu Hause nicht lösen kann, soll den Lavendel in der Provence besuchen. Nicht im Dezember, sondern im August. Und nicht allein.

Vergißmeinnicht

Ein Liebespaar ging am Fluß spazieren. Es war ein schöner Tag im Mai. Das Mädchen entzückte sich über himmelblaue Blüten, die am Fuß der Böschung leuchteten. Als der Liebhaber die blaue Blume pflücken wollte, stürzte er ins Wasser. Bevor er den Augen der Geliebten für immer entschwand, rief er noch: »Vergißmeinnicht!« Es muß wohl *Myosotis palustris* gewesen sein, das Sumpfvergißmeinnicht. Es wächst an feuchten Stellen und fast noch im Wasser. Am Gartenteich darf der Vergißmeinnichtplatz sogar leicht überflutet sein.

Wenn das »Vergiß mein nicht!« eine Bitte war, standen die Chancen nicht gut für den letzten Wunsch des Unglücklichen. Nach allen Überlieferungen wirft das Zauberkraut Vergißmeinnicht nur dann die unsichtbaren Ketten der Treue über den geliebten Menschen, wenn ihm die Wurzel oder ein Blütenkranz um den Hals gebunden oder, besser noch, ans Herz gelegt worden war. Auch das Volkslied rät: ans Herz! »Blau blüht ein Blümelein,/ das heißt Vergißnichtmein./ Das Blümlein leg ans Herz/ und denke mein.«

Der Unfall am Wasser ist mehrfach verbürgt. Er hat sich im vergangenen Jahrhundert an verschiedenen Orten zugetragen, auch an der

Seine und an der Themse. Der Franzose konnte schwimmen. Der Engländer gurgelte: »Forget me not!« Auf den Britischen Inseln heißt die wassersüchtige Blume mit den kantigen Stengeln »water forget-me-not«. Sie steht auf haarlos glatten Beinen, wenn man der Blumenschriftstellerin Alice Coats glauben will: »The water forget-me-not differs from all the land species in having smooth, not hairy, stalks.« Auf dem Kontinent haben alle Vergißmeinnichtarten, auch das Sumpfvergißmeinnicht, mehr oder minder haarige Stengel, nicht nur behaarte Blätter, die ihnen den Beinamen Mausohr eintragen.

Das kleine Ackervergißmeinnicht, *Myosotis arvensis*, spielt im Garten keine Rolle; aber vielleicht steht es unvermutet als Gast am Zaun oder in der Baumscheibe unter der Sauerkirsche. Eher sucht der Blumensammler das buschige Alpenvergißmeinnicht, *Myosotis alpestris*, das auf den Almwiesen der Hochgebirge Europas, Asiens und Nordamerikas im Frühsommer blüht oder auch erst im August, falls es in Gletscherregionen über dreitausend Meter hinaufgewandert ist. Im Steingarten des Flachlandgärtners öffnet es den hellblauen Blütenstern mit dem gelben Auge schon im Mai. Vom Waldvergißmeinnicht, *Myosotis sylvatica*, das auch Gartenvergißmeinnicht genannt wird, gibt es nur zweijährige Sorten, »Indigo« zum Beispiel, »Amethyst«, »Blaue Kugel«, aber auch rosarote und weiße. Karl Foerster schwärmte vom Riesenvergißmeinnicht »Blaues Wunder«, das zentimeterbreite Blüten auf fast halbmeterhohen Büschen trägt. Auf der Frankfurter Bundesgartenschau gewann »Wagners Perfecta« die Schönheitskonkurrenz. Die *Sylvatica*-Abkömmlinge stehen gern im Halbschatten; in manchen Gegenden ist dieses Vergißmeinnicht deshalb zur Friedhofsblume degradiert. Volle Sonne und wieder viel Feuchtigkeit verlangt der Winzling *Myosotis rehsteineri*, der keinen deutschen Namen hat. Seine zierlichen Blüten kommen schon im April. Die ausdauernde Zwergstaude wird drei bis fünf Zentimeter hoch: ein blausamter Saum für den Geröllbach im Alpinum, aber nicht leicht über den



Winter zu bringen. Die Wissenschaft kennt nicht weniger als fünfzig Arten, auch südafrikanische, australische.

Doch das Vergißmeinnicht schlechthin bleibt das zaubrische *Myosotis palustris*, das einst die flüchtige Liebe haltbar machen sollte. Der französische Karikaturist Grandville hinterließ unter seinen Blumenbildern, den »Fleurs animées«, die anrührende Szene, wo ein Vergißmeinnicht-Fräulein mit dem blauen Sträußchen in der Hand dem Auswandererschiff verzweifelt hoffnungsvoll nachwinkt. Während manche Arten, vor allem die wilden, etwas blaß sind oder im Aufblühen rosa überhaucht (»In ihrem Blau schlummert ein vergessenes Weiß, ein ersticktes Rot«, bemerkte Rudolf Borchardt), wurden die Züchtungen auf reine Farben ausgelesen. *Myosotis palustris* »Alba« blüht in unschuldigem Weiß. Doch die Farbe der Treue ist Blau. Tiefblau wie »Graf Waldersee«, die »Perle von Ronneburg« oder das »Nixenaugen«, leuchtend blau wie die »Meernixe«. Die großäugige »Thüringen« wurde schon vor Jahrzehnten als ausdauernde Sorte für Sträuße gerühmt. »Leider gibt es diese Sorten kaum noch im Handel«, klagt das Lexikon der »Freiland-Schmuckstauden« aus dem Ulmer-Verlag, »da die Staudengärtnereien aus Rationalisierungsgründen nicht mehr in der Lage sind, die Sorten vegetativ zu vermehren und vor Verfälschung durch Selbstausaat zu schützen.« So geht nun wieder verloren, was mit Glück gefunden wurde; wie die Liebe, die unwiederbringliche.

Das Vergißmeinnicht sei auf Nahwirkung angelegt, zum genauen Hinsehen, schieb Rudolf Borchardt im Buch vom leidenschaftlichen Gärtner. Es habe eine geheime Anmut, aber kein Relief. Er notierte das wahrscheinlich aus der Erinnerung im toskanischen Exil, wo es keine Obstgärten mit Vergißmeinnichtwiesen gibt, keine Tulpenbeete und Rosenrabatten mit blauem Unterfutter. Freilich trifft Borchardts Charakterisierung das Wesen der Blume. Das Vergißmeinnicht gehört nicht zu den Prachtstauden, die sich als Einzelstücke gegen andere Schaupflanzen behaupten. Es ist ein Blümchen. Eine luftige Erschei-

nung, eine Spiegelung des Himmels. Es wird aber stark und gibt dem Garten Kontur, wenn es sich scharen darf, zur Fläche sich schließen: als Mörikes blaues Band oder als flirrend blauer See im grünen Gelände. Auch zum Strauß gebunden wirkt es zauberhaft und vielleicht doch zauberkräftig, wenn die Veilchenzeit vorbei ist und die ersten Rosen auf sich warten lassen. Das Vergißmeinnicht gleicht dem geliebten Mädchen: Anderen fällt es nicht auf, der Verliebte kann sich gar nicht satt sehen. In einer Variante des Volkslieds klingt das so: »Es wächst ein Kraut im Garten,/ das heißt Vergißnichtmein./ Dasselbe muß man warten/ mit gutem Augenschein.«

Kränzt mir mein Haupt mit Rosmarin

Ich hab die Nacht geträumet/ wohl einen schweren Traum,/ es wuchs in meinem Garten/ ein Rosmarienbaum.« So hebt ein Volkslied an, das auf die Nachricht vom Tod des Geliebten hinausläuft. Es ist noch nicht lang her, daß ein Leichenbegängnis ohne den Rosmarin-
zweig am Revers in manchen Landstrichen Süddeutschlands kaum vorstellbar war. Wenn jedoch Hölty sang: »Als ich im Garten träumte,/ ins Haar den Rosmarin mir wand«, war es nicht Todessehnsucht, die den Dichter befiel; er suchte seinem Pegasus Nahrung zu geben. Denn der Duft und die Essenz des Rosmarins, das wußten die Römer und das behaupten ernsthafte Bücher noch heute, stärken das Selbstgefühl, den Kopf, und dort besonders das Gedächtnis. »Kränzt mir mein Haupt mit Rosmarin,/ dieweil ich Braut und Jungfrau bin«, trällerten die Dienstmädchen, wenn sie die Wäsche plätteten: Rosmarin war auch bei Hochzeiten unentbehrlich, als Schmuck und Glaubensartikel. Er symbolisierte die Treue. Noch weniger konnten die Kräuterdoktoren auf ihn verzichten. Er vertrieb zwar nicht die Pest, aber

fast jede Art von Schwachheit, nicht bloß die Gedächtnisschwäche, allerdings so schwungvoll, daß Schwangere und Epileptiker auf Rosmarintee und Rosmarinwein verzichten mußten. Ein Rosmarinbad, das ist nun eigene Erfahrung, macht so munter, daß es vor dem Schlafengehen nicht empfohlen werden kann.

Rosmarinus officinalis ist ein immergrüner Halbstrauch, fast zwei Meter hoch, der am Mittelmeer zu Hause ist. Benediktiner sollen ihn über die Alpen gebracht haben; falls er nicht schon mit den römischen Besatzungstruppen gekommen war. In alten und noch in den neuesten Büchern wird als deutsche Bezeichnung der Name Meertau angeboten, aus dem Lateinischen übersetzt, von ros (Tau) und mare (Meer). Eine Herleitung aus den griechischen Wortwurzeln rhops (Strauch) und myrinos (balsamisch) kommt dem Charakter der Pflanze näher. Die herb, aber sehr aromatisch duftenden Zweige des Balsamstrauchs schmückten und beweihräucherten an Feiertagen die Statuen der Götter.

Im Alltag ist der Rosmarin ein Küchenkraut. Ein bescheidenes Mitglied des Gewürzorchesters ist er freilich nicht. Im Bouquet garni würde er sofort versuchen, alle anderen Kräuter zu übertönen. Er ist ein Solist, gerade noch zum Duett tauglich, mit dem Thymian zum Beispiel oder mit dem Knoblauch. Er würzt Schweinerücken und Poularde, gebeizten und gegrillten Fisch, er schärft Tomatengerichte, muß in die Ratatouille, macht Bratkartoffeln unvergeßlich. Vor allem wird er für Wild und Lamm gebraucht. Wenn Elfie Casty ihre Lammkoteletts drei Minuten in Olivenöl gebraten hat und umgebettet und zugedeckt an der Herdseite weitergaren läßt, wischt sie das Öl aus der heißen Pfanne und gibt wenig Butter hinein, eine halbe Schalotte, feingehackt, eine halbe Knoblauchzehe, dazu einen Zweig Rosmarin, läßt alles goldgelb anziehen, fügt eine gewürfelte Tomate hinzu, löscht mit Noilly Prat, füllt mit zwei Eßlöffeln Doppelrahm auf, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab, einer Messerspitze Senf und einem