

NATUR Jean-Marie Dumaine ist Wildkräuterkoch. Sein Garten Eden ist für andere eine Wiese voll Unkraut

Das Kraut und der Koch

AUS SINZIG WALTRAUD SCHWAB

Wenn Miraculix, jener Wunderkoch, der für Asterix und Obelix den Zauberspruch mischte, Nachfahren im Geist hat, ist einer von ihnen in Sinzig gelandet. Am Rhein liegt die Kleinstadt, zwischen Koblenz und Bonn. Jean-Marie Dumaine heißt der Spross. Ob er tatsächlich Abkömmling eines Druiden ist – wer kann das sagen. In die Wälder jedenfalls zieht es Dumaine. Dort sucht er Beeren, Pilze, Wurzeln, Kräuter und kocht Delikatessen daraus. Mehrfach ausgezeichnet wurde er für seine Wildkräuterküche. Im „Gault Millau“, dem Restaurantführer, hat er 16 Punkte. 20 Punkte sind das Höchste. Sie werden nie vergeben, weil, so die Tester, nur Gott Vollkommenheit schafft.

Als Dumaine auf einer seiner Kräuterwanderungen im März eine Handvoll Leute mitnimmt und ihnen die Natur erklärt, betont er seine Herkunft nicht ohne Stolz: „Wir sind Gallier, wir sind Sammler und Jäger.“ Mit „wir“ meint er auch seine Frau Colette. Aus der Normandie kommen die zwei. Am äußersten Zipfel zur Bretagne liegt ihr Dorf und damit nicht weit von dort, wo Miraculix, der Gallier, seiner Kochkunst frönte. Gallier sind Kelten.

„Sinzig ist auch eine keltische Siedlung“, sagt Dumaine. Vor 33 Jahren hat es ihn in den rheinischen Ort verschlagen, obwohl er eigentlich die Welt sehen wollte. Er sagt es, während er mit seinem Korb im Arm rückwärts vor seiner Schar Zuhörer herläuft und dabei über Maulwurfshügel stolpert, aber nicht fällt.

Das mit dem keltischen Ursprung von Sinzig ist historisch umstritten. Immerhin erklärt es aus Dumaines Sicht, warum es ihn an diesen Ort zog, dem andere Städtchen am Rhein leicht den Rang ablaufen.

An einer Straßenkreuzung vor der alten Stadtmauer hat Dumaine, der Koch, ein Restaurant. „Vieux Sinzig“ – Alt-Sinzig – heißt es. Aber die Worte stimmen nur halb. Er ist kein Koch, vielmehr ein Schöpfungsgelehrter, ein Speisenkomponist, ein Essensinterpret. Er macht Rückführungen in den Geschmack der Natur. Wie sonst soll man einen nennen, der Dinge kreiert wie: Frenette-Eschen-Wein, Sauerklée-Espuma, Schlüsselblumen-Mayonnaise, Akazienblüten-beurre-blanc, Salbei-Gamander-Aperitif, Pfifferling-Suppe mit Muscheln und Natertkopf? Und das Vieux-Sinzig mit seinem Kräutergarten im Innenhof ist auch nicht nur ein Restaurant, sondern ein Ort, an dem Dumaine seine Kunst zele-

briert. In der Wildkräuterküche ist Maitre Dumaine Nummer eins. Fast 400 Wildkräuter verwendet er. Niemand hat so ein Repertoire. Unkräuter würde er sie niemals nennen.

Dumaine ist ein großzügiger Mensch. Was er mit seinen Gästen teilt: das Wissen um die Freigebigkeit der Natur. Er spricht es wie „Natur“ aus, als wäre da schon im Wort eine Tür, die er öffnen kann für seine Besucher und Besucherinnen. Die führt Dumaine – einen verbeulten Strohhut auf dem Kopf – die Ahr entlang. Der Fluss fließt bei Sinzig in den Rhein.

Die Führung des Kochs wird zur Verführung. „Der Frühling kommt“, frohlockt er und hält unter einem Baum an. „Wie heißt er?“ Weil noch keine Blätter dran sind, weiß niemand eine Antwort. Eine Linde ist es. Er will, dass alle deren Knospen probieren. „Wie schmecken sie?“ Es dauert eine Weile, bis die ersten Vergleiche kommen: wie Schnecken, so glitschig im Mund. „Gucken Sie, wie viele Knospen dran sind an der Linde“, sagt Dumaine, „ein Universum. Wir tun die in eine Frühlingssuppe. Wir verbacken sie im Brot.“ Wenn er über Essen spricht, schürzt er den Mund, zieht die Nase nach oben, als könne er Duft und Geschmack des Gerichts wittern.

Ein umgekehrter Himmel

Danach sollen die Knospen von Brombeersträuchern gekostet werden. Ihr Geschmack? „Nach Marzipan, nach Pistazien“, sagt jemand. Und er: „Wenn es nach Pistazien schmeckt, dann mache ich ein Pistazieneis daraus.“ In ein paar Wochen wird er die jungen Brombeertriebe übrigens wie Spargel verarbeiten. „Die Natur ist ein Tresor. Man braucht nur den Schlüssel.“

Die Ahr bietet noch keine landschaftlichen Reize, weil eine Getränkefirma ihre Flaschen bis fast ans Ufer lagert, aber Dumaine ist schon im Garten Eden. „Die Kräuter zu unseren Füßen, die sind ein umgekehrter Him-

mel“, sagt er. Sein Gang ist nach vorne gebeugt. „Wir kennen die Milchstraße, aber was unter unseren Füßen ist, das kennen wir nicht.“ Er reißt an abgestorbenem Johanniskrautgeäst und zieht frische Blätter am Wurzelstock unter dem toten Herbstlaub hervor. Aus Johanniskraut macht er eine rosa Mayonnaise. Denn „Kochen ist nicht nur Wurzeln. Kochen ist auch mit Farben und Formen arbeiten.“ Den Geschmack müsse man auf dem Teller auch kommunizieren. Dann findet er weitere Kräuter und schwärmt von Brenneseln, „ein Hochgenuss“, vom von allen Gärtnern ghassten Giersch, „der Spinat der römischen Legionäre“, von Wassermiere, Taubnessel, Wiesen-schnittlauch – alles so winzig. Selbst Blattläuse seien essbar, meint Dumaine. Süßlich wie Kaviar schmeckten sie.

Dann ist Moos dran. Es wird probiert. Nach einigem Kauen meint einer: „Wie Seetang, wie Muscheln.“ Dumaine ist entzückt: „Wir sind weit weg vom Meer. Trotzdem schmeckt es danach.“ Sein Tipp: „Mit Scher sauber schneiden und mit Sahn-

schen, dann denken Sie, es ist Austernmus.“ Wenn die Begeisterung ihn wegstößt, verschluckt er das e am Ende der Wörter.

Plötzlich kämpft er sich einen Weg durch vertrocknetes, drei Meter hohes Dickicht am Ufer. Mit hohl schlagendem Geräusch knicken die rohdrückenden Stecken um: japanischer Knöterich ist es. Eine invasive Art, die einheimische Pflanzen verdrängt. Dumaines Lösung: verkokeln. Rheinhabarber nennt er es. Bald sprüht er wieder. Bis dahin verwertet er das letztjährige, faustdicke Rohr. Er schneidet eins ab. Weil die Stecken gegliederte Hohlräume haben, bastelt er eine Blumenvase daraus. Auch plädiert er dafür, die aufgeschnittenen Stängel als Einwegschälchen bei Partys zu benutzen. „Das ist edel, das ist Natur.“

Einmal, so erzählt er auf dem Weg zwischen Spring-schaumkraut und Nelken-wurzel, wollte er für den Papst kochen, als dieser Deutschland besuchte. „Pflanzen aus der Schöpfung, die noch kein Sünder berührt hat. Die nicht genetisch verändert wurden. Mit



Auf ständiger Suche nach Kräutern und Wurzeln: Jean-Marie Dumaine Foto: H. Müller/laif



Foto: Miraculixpicture

weißen Handschuhen gepflückt.“

Bevor es zurück geht zum Vieux-Sinzig, wird noch der Walnussbaum gepriesen. Unreifernt er die Nüsse, wässert sie und legt sie in Rotweinsirup ein. Heraus kommt etwas, das aussieht wie eine schwarze, nach Bitterschokolade schmeckende Pflaume. Später, beim Essen, kredenzt er den Gästen welche auf Eis. Denn natürlich wird gespeist nach der Führung. Mehrgängig bis in die Nacht. Wildschweinfleisch ist auch dabei. Dumaines Team hat gekocht. Er hat 18 Angestellte. Eine Frau ist alleine fürs Sammeln der Kräuter da. Arbeitsaufwändig Slowfood – aus Sicht von Unternehmensberatern macht Dumaine alles falsch.

In der Küche war es warm

Der Maitre ist bekannt in Sinzig. Der bekannteste Zeitgenosse neben dem Orgelkomponisten Peter Bares sei er, sagt ein Mitarbeiter im Rathaus. Außerdem sei der Gartenarchitekt Peter Joseph Lenné, der an den preußischen Hof berufen wurde und den Park Sanssouci in Potsdam gestaltete, Sinzig verbunden. Erntewart die Anlagen im Schlosspark am Ort. Kochkunst, Gartenkunst, Orgelmusik – das ist Kultur für alle.

Dumaine, der nichts Elitäres an sich hat, passt dazu. Als Ältestes von zehn Bauernkindern sollte er dem Vater auf den Feldern helfen. „Da war es mir zu kalt.“ Ihn zog es zur Mutter in die Küche. „Kochen für eine so große Familie. Olala. Da wurde ja noch alles selbst gemacht. Das Gemüse angebaut, Geflügel gezüchtet.“ Später schafft er es, Koch zu werden. Nur die Welt sieht er nicht. „Ich wollte nach Tahiti.“ Deshalb möchte er den Militärdienst bei der Marine machen. Leider fehlte dem Admiral in Brest gerade ein Koch – und er blieb an Land. Nach dem Militär zog es ihn zumindest über die Grenze zum Erfahrungssammeln. „Mit zwei leeren Koffern kam ich in Sinzig an.“ Seit dreißig Jahren ist er jetzt selbstständig dort.

Und wie ist er zum Wildkräuterkoch geworden? Auch er wurde bei einer Kräuterführung verführt. Nur war er leicht zu verführen, denn die Uniformität des Geschmacks passte ihm nicht. Mit der Massenproduktion in der Landwirtschaft seien die Nahrungsmittel milder geworden. „Der Urgeschmack ist weg. Nennen Sie mir bittere Dinge außer Grapefruit, Kaffee und Bier.“ Er möchte die Massenproduktion nicht kritisieren, sie habe den Wohlstand gebracht, aber der Geschmack hätte nicht auf der Strecke bleiben müssen. Wildkräuter sind für ihn ein Ausweg. Dass sie bitterer sind und zeitaufwändig, diese Herausforderung nimmt er an. „Wir kochen alle mit Wasser und Feuer“, sagt er, „aber in der Komposition bin ich frei.“

Jean-Marie Dumaine

■ **Wildkräuterkoch:** Jean-Marie Dumaine, Jg. 1954, schreibt Kochgeschichten. Seine Bücher „Kochen mit Wildpflanzen“ und „Geliebte Wildkräuterküche“ wurden von der Gastronomischen Akademie prämiert und ins Deutsche Kochkunstmuseum in Frankfurt aufgenommen. Es sind Bücher für Wildkräuterkenner. Mehr dazu und zu den Veranstaltungen von Dumaine unter: www.vieux-sinzig.de

■ **Wildkräuterkochkunst:** Wer mit Wildkräutern kochen will, muss sie erst kennenlernen. Dafür eignet sich das Buch „Wildpflanzen für die Küche“ von Francois Couplan. Die Rezepte im Buch stammen von Dumaine. Ein weiteres Einsteigerbuch: „Geliebte Wildkräuterküche“ von Brigitte Klemme, Ria Lottermoser. Darin werden unter anderem Rezepte von Dumaines Küchenchefs aus dem „Vieux Sinzig“ vorgestellt.



Dumaine wollte auch für den Papst kochen: „Pflanzen aus der Schöpfung, die noch kein Sünder berührt hat. Die nicht genetisch verändert wurden. Mit weißen Handschuhen gepflückt“



Essbar: Rotklee (l.) und Gundermann (r.), aus dem Buch „Geliebte Wildkräuter“ Fotos: Andreas Thumm



Schlicht, voll, grün: Der Balkon ist für Großstädter oft ein kleiner Garten – und sagt viel über die eigene Person Fotos: Astrid Schmidhuber/imago (links), Wolf P. Prange/imago (Mitte), Handl/imago/Imagebroker (rechts)

VON ANNABELLE SEUBERT

Marzahn. Vier junge Mädchen sitzen nebeneinander an der Bushaltestelle. Alle tragen viel Make-Up. Alle rauchen. Eine spuckt. Dahinter, daneben, davor: Beton. Nur durch Höhe, Breite und Farbe unterscheiden sich die Plattenbauten, die wie Pflöcke in den Boden gerammt sind. Der Linoleumboden in einem davon erinnert an den Boden in Krankenhäusern. Ein bisschen riecht es auch danach. Edeltraud Wierczoch wohnt, gemeinsam mit ihrem erwachsenen Sohn, im dritten

der zehn Stockwerke. Sei 27 Jahren. Sie hat eine Menge angesammelt. Puppen, Bücher, Fotos, einen Gymnastikball.
Sie redet aber viel lieber über ihren Balkon. Den pflegt sie, seit ihr Mann ausgezogen ist. „Als der noch da war, wurde kein Geld für Blumen ausgegeben.“ Jetzt sitzt sie abends draußen und liest. Inmitten ihrer grünen Insel, mit Blick auf zwei Platten. Vergissmeinnicht, Tulpen, Krokusse, Erdbeeren, Deutzien, Oregano, Rosmarin, Currykraut, Knoblauchkraut, Kraut der Unsterblichkeit. „Davon soll man jeden Tag ein Blatt in den Tee tun. Und dadurch nicht mehr älter werden.“

„Jedes Jahr bauen Vögel ein Nest unter dem tränenden Herz.“ Die Pflanze rankt an der Wand entlang, wenn es wärmer ist. Bietet den Tieren Schutz und Schatten. Wierczoch weiß noch, wie das beim ersten Mal war. Als die jungen Vögel flügel wurden. „Da standen mein Sohn und ich hier und haben geheult.“ Und sie weiß noch, wie das mit ihrem Exmann war. „Da kam hier kein einziger Vogel her. So viel, wie der gequälmt hat.“

Heute hängt ein Vogelhaus an der Wand, Vogelfutter an einem Zweig. Auf den Töpfen sitzen Hasen-, Frosch- und Lammfigürchen. Neben den Töpfen stehen Enten-, Eulen- und Engelfigürchen. Irgendwo dazwischen: ein kleiner Teddy, ein geschnitztes Eichhörnchen, ein blauer Wecker. „Als Kind hatte ich eben keinen Schnickschnack“, sagt Edeltraud Wierczoch. Sondern bloß einen Karton mit Spielsachen. Und wenn die mal nicht aufgeräumt waren, „dann warf sie mein Vater in den Ofen.“
Der Garten übernimmt viele Funktionen im Leben der 58-Jährigen. Er ist nicht nur Freizeit. Er

ist Therapie. Selbstverwirklichung. Identität. Sie erklärt sich über ihn und der Garten erklärt sie. 2007 belegte Edeltraud Wierczoch den zweiten Platz im Balkonwettbewerb, den Wohnungsgenossenschaft und Quartiersmanagement jedes Jahr ausgeschrieben. Sie zeigt die Urkunde, erzählt vom Restaurantgutschein, den sie gewonnen hat. Dieses Jahr will sie eigentlich nicht daran teilnehmen. „Ich denke, schöner kann mein Balkon nicht werden.“ Aber das hat Wierczoch letztes Jahr auch gedacht. Und dann hat sie sich kurz vor Bewerbungsschluss doch noch beworben.

WIE COOL IST DAS DENN?

- **Das Produkt:** Die Apfeltraum-Aktie
- **Das ist es:** Eine finanzielle Beteiligung am Biohof Apfeltraum in Ostbrandenburg. Ackerbau, Viehwirtschaft, eine Imkerei, eine Gärtnerei und Baumschule, eine Manufaktur, die Lebensmittel und Mittagstische herstellt, und eine Ferienwohnung gibt es dort.
- **Das kostet es:** 100 Euro
- **Das kann es:** Der Apfeltraum-Biohof hat 2006 eine Kapitalbeteiligung in Höhe von 150.000 Euro ausgegeben, gestückelt in 100-Euro-Anteile. Etwa zwei Drittel der Summe sind gezeichnet. Mit dem Geld wird die Sanierung der Gebäude finanziert. Renditen gibt es erst, wenn der Hof Gewinn macht. Aktionäre erhalten aber einen zehnpromtigen Rabatt, wenn sie sich in der Ferienwohnung einmieten. Ebenso kann eine zum Veranstaltungsraum für fünfzig Personen umgebaute Scheune mit zehn Prozent Rabatt angemietet werden. Auch ein Koch kann angeheuert werden.
- **So geht es:** Eine E-Mail schreiben oder anrufen und sagen, dass man Aktionärin werden möchte.
- **Das bedeutet es:** Es geht um die Unterstützung eines Biobauernhofes mitten in der Brandenburger Agrarwüste. Denn das meiste Ackerland ging nach der Wende an landwirtschaftliche Großunternehmen. Zu den Aufgaben der Aktiengesellschaft gehört auch ein Bildungsauftrag. Schulklassen etwa werden auf den Hof eingeladen.
- **Da bekommt man es:** www.hof-apfeltraum.de oder Jakob Ganten anrufen: (0334 32) 73 60 82
- **Spaßfaktor:** Aktienportfolios sind die Gebetsbücher von heute. Nett, wenn was Sinnvolles drin steht. *Foto: Anbieter*



Der Balkon als Selbstverwirklichung Foto: Udo Kröner/imago

VIelfalt Für die eine ist der Balkon Therapie. Andere gehen aufs Dach. Und ein paar Studenten suchen den Dschungel in der Großstadt

Wo die Blumen blühen

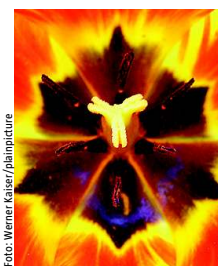


Foto: Werner Kaiser/ahh/ahh/ahh

Kreuzberg. Der Raum ist fast leer, die Bierbank hart, das Licht kalt. Und der Stuhlkreis in der Mitte seltsam. Andrea ereifert sich über die Müllkippe am Görlitzer Bahndamm. Andreas spricht vom „Lebensraum Friedhof“. Auch wenn es schwer danach aussieht: Die grüne Uni ist keine Selbsthilfegruppe. Sondern eine Hochschulgruppe – mit erklärtem Ziel. „Wir wollen den Großstadtdschungel.“ Thomas, der Leiter, packt das Modell eines begrünten Flachdachs aus und lässt es durch die Hände der paar Studenten wandern. Susi, zum ersten Mal bei der monatlichen Sitzung, betrachtet den Minigarten eine Weile. Dreht ihn um. Hebt ihn hoch. Dann nickt sie. So, als habe sie etwas verstanden. „Wir brauchen ein Dach.“
Bambusfahrrad, Solareierkuchen, Obstbaumparty. Die grüne

Uni hat schon mehr schräge Ideen verwirklicht, als man ihr auf den ersten Blick zutrauen mag. Thomas und sein Team graben Nutzpflanzen in Berliner Erde ein, demonstrieren gegen den Bau von Autobahnen und werben für Elektroller. Jetzt also Gemeinschaftsdachgärten. Der Plan steht. Und nun? Thomas redet über Baumscheiben und ihre Paten, eine Homepage, die anzeigt, wo es Kirschen und Birnen zum Selbstpflücken gibt und eine Feier auf dem Flachdach der Freien Universität. Wo bitte das Dach herkommt und wann alle mit Buddeln anfangen, sagt er nicht.
Weil das Zeit braucht. Leute braucht. „Wir müssen zunächst eine Infrastruktur aufbauen.“ Umständlich drückt der Organisator aus, wofür er hier eigentlich kämpft. Vielleicht funktioniert gerade deswegen so gut,

was er hier eigentlich tut: Er macht bewusst. Dafür, dass urbane Gärten geht. Er sensibilisiert. Dafür, dass Berlin grünes Potenzial hat.
Er mobilisiert. Als nächstes will Thomas eine Exkursion veranstalten. Mit allen, die mitmachen wollen. Und mit allen, die erst ungläubig schauen und dann Gärtner-Visionen entwickeln.
Auf einen Dachgarten soll es gehen, einen, der möglichst weit über Berlin blicken lässt, möglichst viel Horizont sichtbar macht. Seine Anhänger sollen schließlich sehen, wie schön die Welt von oben ist. Wie sie in Gemeinschaftsdachgärten entspannen und gleichzeitig das Stadtklima verbessern, die Nachbarn kennenlernen. Nützliches und Leckeres anbauen können. Thomas verteilt schon mal Samenbüchlein. **ABS**

Steglitz. Kein Mensch. Kein Lärm. Der Teltowkanal fließt zur Linken, der Stadtpark erstreckt sich zur Rechten. Es riecht sauber, frisch, fast würzig. Es ist: sauber, frisch, fast kitschig. 17 Dachgärten gibt es hier, die verglaste „Dachstudios“ einrahmen. Das sind kleine Hütten mit einer Tür nach draußen zur Natur und einer Treppe nach unten zur Wohnung.
Das Paar in Garten vier bringt gerade seine Pflanzen ins Freie. Oliven- und Orangenbäumchen, Ginkgo und Kumquat. „Ich liebe die Ruhe. Dieser Platz ist einzigartig in Berlin“, sagt der Mann. „Der Garten bedeutet uns pure Erholung“, sagt die Frau. Renate Krause sagt: „Im Sommer ist hier richtig was los. Die Kinder spielen zusammen, wir treffen uns zum Grillen.“ Sie zeigt auf Garten fünf. „Die haben einen Grill für 40 Würstchen.“

Der Garten drei stehen zwei leere Töpfe. Garten drei gehört dem Banker.
Das Paar in Garten vier bringt gerade seine Pflanzen ins Freie. Oliven- und Orangenbäumchen, Ginkgo und Kumquat. „Ich liebe die Ruhe. Dieser Platz ist einzigartig in Berlin“, sagt der Mann. „Der Garten bedeutet uns pure Erholung“, sagt die Frau. Renate Krause sagt: „Im Sommer ist hier richtig was los. Die Kinder spielen zusammen, wir treffen uns zum Grillen.“ Sie zeigt auf Garten fünf. „Die haben einen Grill für 40 Würstchen.“

Dann ist da noch das Feuerwerk an Silvester, das sich vor einem ausbreitet. Das Vogelkonzert, das den Verkehr übertönt. Und die Tatsache, dass Dachgärten nicht bloß schön anzusehen sind. Eine Pflanz-, Substrat- und Drainageschicht speichert Regenwasser und sorgt für Wärmedämmung, was Energiekosten einspart. Die Dachbegrünung ist nicht bloß neuer Lebensraum für Schmetterlinge und Bienen, sie filtert Staub und Schadstoffpartikel aus der Luft.
Renate Krause, die Hausbesorgerin, kennt den reinen Duft, sie ist ja oft da oben. Manchmal muss sie ihre Kollegen von der Genossenschaft hermführen, die schauen sich die Dachgärten so gern an. „Dann mach ich das halt.“ Keine der Ein- bis Vierzimmerwohnungen, ob 50 oder 150 Quadratmeter groß, steht jemals auch nur einen Monat leer. **ABS**

