



Mein kleiner grüner Kaktus

Dinner mit Opuntien: Manche Kakteenfreunde haben ihre Lieblinge zum Fressen gern

VON INGE AHRENS

In der Andreasflur westlich von Erfurt brennt die Luft. Die Sommersonne hat die Gewächshäuser aufgeladen, sodass sogar am Abend noch gefühlte Schwüle 35 Grad im gläsernen Raum stehen. Vor einer beeindruckenden Kulisse riesiger Kakteen ziehen sich drei festlich weiß gedeckte Essenstafeln dahin. Hundert hungrigen Gästen mussten Hunderte dorniger Gesellen vor die Tür in eine Art Sommerfrische weichen. Bei Kakteen-Haage, Deutschlands ältester Kakteengärtnerei, findet bereits im 13. Jahr ein „Kakteendinner“ im originalen Ambiente statt. Ulrich Haage (39), Gärtner und Juniorchef des Familienunternehmens in 6. Generation, und Ulrich Manck (54), Koch und Inhaber zweier Erfurter Restaurants, hoben das Event aus der Taufe. Inzwischen ist es gar nicht mehr so leicht, an einem der vier Sommerabende noch einen Platz zu ergattern.

Gespannt nesteln die Gäste an der Menükarte und wischen sich den Schweiß von Stirn und Dekolleté. Da tönt es aus dem dichten Wald von Säulenkakteen und Sukkulenten mehrstimmig „Cucurucuuuuuu“ – drei Mexikaner mit Gitarre und Sombrero zum weißen Anzug tauchen auf; das Fest kann beginnen, die „Fiesta Mexicana“, ein Tribut an die Heimat des kleinen grünen Kaktus. Darauf versteht sich Ulrich Manck, der in einem seiner Häuser mexikanisch kocht. Zu Schluchzern wie „Cuando calienta el sol“ und swingender Macarena servieren Uli und Uli fünf Kaktus-Gänge und launige Geschichten. Wer mutig genug ist, kann aus der Dekoration sogar den Rohstoff kosten.

Opuntia heißt der auf Lateinisch. Der Feigenkaktus kommt aus der Großfamilie der Opuntien. Jeder kennt ihn, und manch einer hat während eines Italienurlaubs schon mal eine seiner farbenprächtigen gänseeiergroßen Früchte gekostet. Die Opuntien wachsen hauptsächlich in Mexiko. Sie wurden schon im 16. Jahrhundert von spanischen Seefahrern in den Mittelmeerraum gebracht. Ihre Früchte können bis zu 200 Gramm schwer werden, sie schmecken roh und eisgekühlt ein wenig wie Melone mit einer Prise Birne. Kakteenfeigen reifen zwischen Juli und September, und in gut sortierten Obstgeschäften kann man sie dann auch bei uns kaufen.

Der Geschmack der rohen Opuntien-Blätter hingegen erinnert entfernt an grüne Brehnbohnen. Was in Mexiko fester Bestandteil der Armenküche ist, kommt im Erfurter Gewächshaus als Salatbestandteil in Streifen geschnitten daher, schwimmt häppchenklein in der sämigen Kartoffelsuppe oder krönt wie ein samtgrünes Opuntien-Plaid ein Schweinefilet. Schmeckt irgendwie säuerlich, ein bisschen wie Mixed Pickles. Der Kaktus dominiert nicht und stellt unsere Geschmacksnerven auf keine harte Probe. Das macht ihn sympathisch. Vermissen würden wir ihn aber auch nicht.

Aber wie rückt man den Dornen mit den Widerhaken zu Leibe? Das Putzen ist gar nicht mal das Hauptproblem. Ulrich Manck hatte sich anfangs noch mit Handschuhen bewaffnet über die jungen Triebe der Ohrenkakteen hergemacht, war mit dem Topfkratzer den Dornen zu Leibe gerückt – um dann beim Garen der Blätter in reichlich Wasser in einer Art Kaktusaspik stecken zu bleiben. Die so viel Flüssigkeit nicht gewohnten Kakteen hatten, schlürft, alles aufgesogen. So konnte es also nicht gehen. Jetzt verwendet Manck eingemachte Opuntien, die er aus Mexiko importiert. Die Rezepte aus 13 Jahren Kaktusdinner haben Uli und Uli längst in einem entsprechenden Kochbuch zusammengefasst.

3 600 Quadratmeter Hochglas stehen auf Haages Gelände: moderne Verkaufshäuser, historische Pultdachhäuser mit Raritäten, Erdhäuser, ein Pikierhaus, ein Haus für die Mutterpflanzen. Ein Spaziergang durch die Schatzkammern offenbart die architekto-

Für die einen gehört der Feigenkaktus, auch Opuntie genannt, auf die Fensterbank. Für die anderen auf den Teller.



Fiesta Mexicana: Für das Erfurter Kakteendinner werden säuerlich eingelegte Opuntien aus Mexiko geordert.



Da haben wir den Salat: In Streifen geschnitten wird der Kaktus diskret unter die anderen Zutaten gemischt.

nische Schönheit der Lebenskünstler unter den Gewächsen, die Vielfalt der Dornen flößt Respekt ein. Schon 1822 hat Familie Haage Kakteen in alle Welt verschickt; Ulrich Haages Großvater Walther erhielt für sein Lebenswerk 1988 den von der monegassischen Fürstin Gracia Patricia gestifteten „Goldenen Kaktus“ für seine Verdienste. Die Trophäe und noch mehr stehen in dem kleinen Familienmuseum, das Ulrichs Mutter Lieb Gund eingerichtet hat. Ihr Ehemann Hans-Friedrich rettete das Unternehmen über die Verstaatlichung 1972 hinaus als Betriebsleiter der VEB Kakteenzucht bis zur Reprivatisierung 1990.

Manchmal kommen auch die „Berliner Kakteenfreunde“ zu Besuch; als Untergruppe der „Deutschen Kakteenfreunde“ zählen sie gerade mal 45 Mitglieder. Sie organisieren die alle zwei Jahre im Botanischen Garten stattfindenden „Kakteentage“ und unternehmen gemeinsame Reisen zu Kakteengärten und -freunden in aller Welt. Das Ehepaar Lübeck reiste sogar bis nach Mexiko, um ihre Lieblinge in deren Heimat zu besuchen. Wie alle Kakteenfreunde haben sie klein angefangen. Zuerst ein Kaktus auf der Fensterbank. Dann ein Kasten vor dem Fenster. Dann eine Parzelle mit einem Gewächshaus, ein größeres Gewächshaus... „Die Liebe wächst mit den Kakteen“, sagen sie. Nur beim Gießen sollte man geizig sein, schon mancher hat seinen Kaktus nämlich so zu Tode geliebt. Man kann sie ruhig schrumpeln lassen, die kommen schon schön wieder.

Hobbyküche unter den Kakteenliebhabern sollten allerdings jetzt nicht gleich die Fensterbank abräumen und ihre Lieblinge dem Kochtopf übergeben. Im Gegensatz zu den Scheibenkakteen, den Opuntien, enthalten nämlich so einige Sorten berauschende Substanzen und Bitterstoffe – als zusätzlicher Schutz davor, von Wild angeknabbert zu werden.

Ulrich Manck und Ulrich Haage, Kochbuch Kaktus, 96 S., Verlag René Burkhardt, 9,90 Euro.

Kakteen-Haage, Blumenstraße 68, 99092 Erfurt, Tel.: 0361/229 40 00, www.kakteen-haage.de

Kakteenfreunde Berlin e.V., 1. Vorsitzender Dr. Gottfried Gutte, Tel. 030/47 47 21 00, www.kakteenfreunde-berlin.de. Vereinstreffen an jeden 1. Dienstag im Monat.

Kakteentage im Botanischen Garten Berlin wieder anno 2011, www.botanischer-garten-berlin.de

Die Kunst, Mademoiselle Grämlich zu sein

Coco Chanel's Leben kommt ins Kino. Warum eigentlich jetzt?

VON CARMEN BÖKER

Ich war die Erste, die so gelebt hat, wie es dem Jahrhundert angemessen war.“ Die reichlich selbstbewusste Modenschöpferin Coco Chanel (1883–1971) hat *pensées* in der Menge jener falschen Perlen hinterlassen, die sie an langen Schnüren um ihren Hals drapierte. Diesen Hals, der für Truman Capote aussah „wie der harte Stengel einer mehrjährigen Pflanze, die das schon leicht verdorrte Köpfchen stets aufs Neue in die Sonne des Erfolgs reckt“. Wie böse das auch gemeint sein mochte, Mademoiselle Chanel konnte das an Bosheit leicht übertreffen, etwa anhand ihrer Gleichung „Frau = Neid + Eitelkeit + Schwatzsucht + Wirrkopf“.

Am 13. August kommt hierzulande der Film „Coco Chanel. Der Beginn einer Leidenschaft“ in die Kinos, die Hauptrolle spielt Audrey Tautou; ohne eigentlichen Anlass ist auch ein zweiter Chanel-Film mit Anna Mouglalis bereits fertig postproduziert. Das scheint eine schöne Gelegenheit für Frauenmagazine und Lifestyle-Beilagen zu sein, um Fotomodelle mit Bubikopf zum Tragen von weiten Hosen und schmalen Kleidern zu animieren – und das Unterfangen mit dem Hinweis zu kaschieren, nie sei Coco Chanel so aktuell wie heute gewesen.

Aber ist sie das wirklich? Wir verdanken Chanel natürlich fabelhafte Klassiker wie die Slingback-Pumps und das Kleine Schwarze. Dessen reduzierte Eleganz erschien damals ungehört bequem, fast wie ein Arbeitskittel – und war genau darin luxuriös. Zum Vermächtnis von CC gehören jedoch ebenso die leicht betulichen Ansteck-Kamellen und die schmalen, schlichten, kragenlosen Kostüme,

„Der einzige Mann, den ich je geliebt habe“: Coco Chanel 1921 mit Boy Capel, ihrem „schönen Engländer“.



SCHIRMERGRAF VERLAG

die mittlerweile (zumal banalisiert durch unzählige Nachahmungen) so konservativ und überkomplett angezogen aussehen, wie einst die High-Society-Mode auf Coco Chanel gewirkt haben muss.

Nein, womit sie heutzutage vielleicht am besten in die Zeit passt, das ist ihre ungeschmeidige Ruppigkeit, die Abkehr von jenem unterwürfigen Charme, der damals von einer Dame erwartet wurde. Coco Chanel ließ sich früh eine tiefe, sportive Bräune angeeignet, als arbeitete sie mit den Männern an einer Austernbank, um in puncto Rustikalität gar keine Zweifel aufkommen zu lassen – auch da darf sie als Vorreiterin gelten, hinsichtlich einer vorzeitigen strahlungsbedingten Hautalterung, die sie allerdings angemessen ungerührt hinnahm: „Die Frau gewinnt nicht, wenn sie altert“, so steht es in Paul Morands Aufzeichnungen ihrer Lebensgeschichte, die nun wieder veröffentlicht worden sind und die ganze Grämlichkeit einer 63-Jährigen widerspiegeln, die von ihrem grandiosen Comeback wenig später noch nichts wissen konnte. Auch das steht im Buch, giftig geschliffen und geradezu prophetisch hinsichtlich ihres Nachfolgers: „Ein Mann sieht mit zunehmendem Alter immer besser aus, während seine Partnerin welkt. Das Gesicht eines reifen Mannes ist schöner als das eines Jünglings. Das Alter ist Adams Zierde und Evas Tragödie.“ Von dieser Sentenz scheint auch Karl Lagerfeld, Cocos Galshüter, überzeugt zu sein: Sein Kampfgewicht bringt er nur noch durch Dutzende schwerer Silberringe über 60 Kilogramm, derweil er den 16-Jährigen ihre Jeansgrößen streitig macht. Die nächste von KL ersonnene Werbekampagne deklariert sich deshalb an der Jugendfrische von Lily Allen, die – auf Audrey Hepburn in „Frühstück bei Tiffany“ frisiert – feixend die neueste Taschen-Errungenschaft „Coco Cocoon“ vorzeigt.

Leider sieht das dafür verwendete Material aus wie eine Winter-Steppjacke vom Textildiscounter, und die Farben Beige, Bordeaux und Marine machen den Eindruck komplett, dass man es hier nicht mit einer der meistkopierten Marken der Welt, sondern gleich mit einem Plagiat zu tun hat.

Die Kunst, Chanel zu sein. Coco Chanel erzählt ihr Leben. Aufgezeichnet von Paul Morand. 286 Seiten, SchirmerGraf Verlag, 19,80 Euro.