

Kontext

Der zweite Bund des Bieler Tagblatts

Titelgeschichte

Peter Althaus sammelt Grünzeug



Peter Althaus hat sich auf seinem Sutzer Anwesen eine tropische Oase geschaffen – im Garten wachsen über 120 Bambusarten.

Man wähnt sich in Japan oder Thailand. Dabei liegt das Anwesen von Eliane und Peter Althaus direkt am Bielersee. Ihr Garten ist üppig, wild-grün und exotisch und stillt im Frühling erst noch den Hunger.

Text: Andrea Butorin
Bilder: Rolf Neeser

Wer das Anwesen von Eliane und Peter Althaus betritt, sieht grün: Zum einen ist da die grosse, gepflegte Rasenfläche, die das in Sutz gelegene Wohnhaus mit dem Seeufer verbindet. Zum andern der eigentliche Garten, der Althaus' Anwesen wie ein Gürtel umrahmt. Flaniert man darin, wähnt man sich im Dschungel: Der Gartenteich, in dem sich 23 Störche unterschiedlicher Arten tummeln, ist von Koniferen, also Nadelhölzern, von Büschen und Farnen umsäumt.

Ein paar Schritte weiter dominiert Bambus. Von kleinen bis zu stattlichen Stämmen mit bis zu zehn Zentimetern Halmdurchmesser und bis zu 12 Metern Höhe. Beeindruckend ist auch der Sequoiadendron, ein Mammutbaum aus dem Yellowstone-Nationalpark (USA), der 33 Meter hoch ist und dessen Stamm 4,5 Meter Umfang aufweist. «Ausgewachsen» ist er damit noch lange nicht: Mammutbäume können bis zu 100 Meter hoch und mehrere tausend Jahre alt werden.

Peter Althaus' Garten macht zwar den Anschein, dschungelartig wild zu sein, doch zu jedem noch so kleinen Pflänzchen kann er präzise Angaben machen. Doch Buch darüber, was wo gepflanzt ist, führt er nicht: «Ich habe alles im Kopf.» Würde er alles aufschreiben, dann wären die Angaben bereits im nächsten Jahr nicht mehr aktuell, und die Büroarbeit würde ihm Zeit rauben; Zeit, die der 70-jährige pensionierte Zahnarzt lieber in die Gartenarbeit steckt.

Lilien, Hortensien, Funkien

Was in den 60er-Jahren mit Schmetterlingen begann, die Peter Althaus einfing und präparierte, bestätigt sich beim Thema Garten: Peter Althaus ist ein Sammler. Über 120 verschiedene Bambusarten hat er in seinem Garten, gegen

Fortsetzung auf Seite 22

Im Härtestest

Wie sich Sabine Kronenberg beim Assessment präsentierte und weshalb sie den Job nicht bekam.

Seite 25

Auf dem Vormarsch

Wie sich die Marmorierte Baumwanze ausbreitete und warum man sie leben lassen soll.

Seite 27

Im Rückblick

Wie die AHV entstand und wieso Reformen schon immer schwierig umsetzbar waren.

Seite 28

Auf Tauchgang

Wie beeindruckend die Welt unter Wasser ist und was sie Matthias und Annika Käser lehrte.

Seite 29

Titelgeschichte



Fortsetzung von Seite 21

220 Hortensien-, über 100 Lilien- und ebenso viele Funkien-Sorten, dazu unterschiedlichste, auch seltene Farne und Koniferen. Trotz der Lilien und Hortensien, die im Sommer blühen werden: Ein klassischer Blumengarten ist es nicht. Die Farbe grün wird auch im Sommer noch dominieren; Peter Althaus spricht von einem «Schattengarten».

Der Sützer ist in der internationalen Botanik-Szene bestens vernetzt: Er präsidierte die Schweizer Sektion der europäischen Bambusgesellschaft, besucht Kongresse und Pflanzen-Shows, besichtigt Gärten in Cornwall, und die Leidenschaft für den Bambus führte Eliane und Peter

Althaus schon bis nach Japan und Thailand.

Trotz seiner Sammelleidenschaft sei es aber nicht so, dass er sich verbissen auf die Suche nach den teils seltenen Gewächsen mache, sagt Peter Althaus. Oft erhält er Tipps oder gar Geschenke von Sammlerkollegen. «Meine Devise lautet finden statt suchen.» Deshalb verfolge er auch keine bestimmte Planung, und der Garten werde nie «fertig» sein.

Mittlerweile ist der Garten der Familie Althaus von nationalem Interesse: Vor fünf Jahren berichtete das «Bieler Tagblatt» erstmals darüber, es folgten mehrseitige Reportagen im «Schweizer Garten» und der «Schweizer Landlebe». Am 5. Mai wird der Sammlergarten im Fernsehen zu

Der Bambus-Garten im TV

- Die zweite Staffel der TV-Sendung «Hinter den Hecken» ist auf SRF1 bereits gestartet. Moderiert wird die Sendung ab Folge 4 von Katharina Locher und Kurt Aeschbacher. Das TV-Team besuchte während eines Jahres zehn Gärten, vom Wohnbis zum Experimentiergarten.
- **Folge 8 mit Peter und Eliane Althaus' Sammlergarten** wird am **Sonntag, 5. Mai**, um 18.15 Uhr auf SRF1 ausgestrahlt.
- Am 2. Juni gibt es um 18.15 auf SRF1 ein **Best-of aller zehn Sendungen** der zweiten Staffel.
- Auf www.srf.ch sind die Sendungen online verfügbar. *ab*

bewundern sein: Moderator Kurt Aeschbacher besuchte Althaus im Rahmen der Sendung «Hinter den Hecken» (siehe Infobox). Gedreht wurde ein Jahr lang, der Garten wird somit auch in seiner vollen Sommerpracht zu sehen sein; die letzten Filmaufnahmen entstanden erst letzte Woche.

Der Traum vom Haus am See

Am Anfang von dem, was die Familie Althaus heute ihr eigen nennt, stand Peter Althaus' Leidenschaft für das Fischen. In Sutz als Arztsohn zur Welt gekommen, liebt er es bis heute zu angeln. Davon zeugen die zahlreichen (ein Sammler eben) präparierten Hechte, die im Eingang des Wohnhauses gefürchig ihre Mäuler aufreissen und die vielen

hakenartigen Zähne zeigen. Der grösste davon wog 37 Pfund und war damit der neuntgrösste je in der Schweiz mit der Angel gefangene Hecht.

Der Traum von Peter Althaus war deshalb, direkt am See zu leben. 1981 erhielt er dank guter Kontakte ein am Wasser gelegenes Fischerhäuschen aus den 30er-Jahren mit Umschwung zum Kauf angeboten. Insgesamt 5000 Quadratmeter, wobei das Grundstück 20 Meter in den See hinein ragt. «Damals gab es hier bloss einige Bäume und viel Gestrüpp», sagt er. Die Eschen, Weiden und Pappeln stehen heute noch und sind inzwischen zu stattlicher Grösse angewachsen. Vor den Juragewässerkorrekturen hatte dieses Grundstück

Titelgeschichte



noch unter Wasser gestanden, für die Bauern war es deshalb zu sumpfig, um es landwirtschaftlich zu nutzen.

Mit ihrer ersten Tochter Aurélie lebten Althaus' zweieinhalb Jahre im einfach eingerichteten Haus – zwar direkt am See, aber damals noch ohne fließendes Wasser. Es folgte Tochter Arabelle, und 1983 bezog die Familie das heutige Wohnhaus. Das Fischerhäuschen behielt die Familie als Gästehaus, von den beiden Töchtern und deren Familien wird es gern und rege genutzt.

Bis letzten Juni führte Peter Althaus in Biel eine Zahnarztpraxis, 43 Jahre lang, 70 Jahre alt geworden, entschied er sich zur Pensionierung. Nun kann er noch mehr Energie in den Garten stecken. Seine Frau Eliane bezeichnet er als «Aussenministerin»: Sie betreut etwa die familieneigene Website, führt die Korrespondenz und kümmert sich um die Buchhaltung; in diesen Tagen zum allerletzten Mal auch um diejenige der Zahnarztpraxis.

Was für Peter Althaus der Garten, sind für Eliane Althaus Hunde: Erst besass sie Afghanen, dann drei Irish Wolfhounds. Als sie sich in einen Parson Russel Terrier verliebte, begann ihre Karriere als Züchterin. 2014 erhielt sie einen eigenen Zuchtnamen: «Of Summer Snow». Ihre beiden Hunde, Mutter Frivole und Tochter Ashley, sind ihr ganzer Stolz: In wenigen Wochen wird Frivole ihren dritten Wurf gebären: Beim Ultraschall waren wie schon letztes Mal acht Welpen zu sehen, was die Züchterin sehr freut.

«Immer schon gewandert»

Parson Russel Terrier stammen ursprünglich aus England, und Peter Althaus' Pflanzen fanden aus der ganzen Welt den Weg nach Sutz. «Mein Garten löst immer Diskussionen über einheimische und nicht einheimische Pflanzen aus», sagt er, um allfälliger Kritik zuvorzukommen. «Pflanzen sind immer schon gewandert.» Vor der letzten Eiszeit war Bambus in Europa heimisch. Während der europäische Wald erst um die 12 000 Jahre alt ist, hat der asiatische schon 45 Millionen Jahre auf dem Buckel; die Biodiversität des asiatischen Waldes ist deshalb 100 Mal grösser. «Was bei uns wächst, ist immer bloss eine Momentaufnahme. Aufgrund des Klimawandels wird sich auch die heimische Botanik verändern, zumal viele Schädlinge bereits aus den USA und aus Asien eingereist sind.»

Diese Aussagen bestätigt Markus Fischer, Direktor des Botanischen Gartens in Bern. Er weist allerdings darauf hin, dass Pflanzen heute im Gegensatz zu früher vor allem durch Menschen verbreitet würden.

Peter Althaus hat aufgrund seines exotischen Gartens keine Probleme mit der Nachbarschaft: «Wichtig ist, keine invasiven Pflanzen zu importieren» – also keine, die sich dann unkontrolliert verbreiten könnten. Allerdings sei das mit der Beurteilung invasiver Pflanzen so eine Sache: So gelte etwa das breitblättrige Schneeglöckchen als invasiv, weil es ursprünglich aus der Ukraine stamme. Auch seine aus Brasilien stammende Gunnera, zu deutsch Mammutblatt, der Rhabarber ähnlich, sei theoretisch invasiv: «Tatsächlich findet sie hier nirgends gute Bedingungen, um sich auszubreiten, da sie nicht frosthart ist.»

Den jährlichen Rückschnitt seiner Pflanzen hat Peter Althaus beinahe abgeschlossen. Schon sind die Lilien am Stossen. Mit jedem Tag wird der Garten ein klein wenig bunter. Doch fertig wird er nie sein.

«Mein Garten löst immer Diskussionen über einheimische und nicht einheimische Pflanzen aus.»

Peter Althaus



Peter und Eliane Althaus mit Ashley, einem Parson Russel Terrier aus eigener Zucht, die offiziell Ashley of Summer Snow heisst.

Wie man Bambus kocht

Gastronomie In Asien gehört Bambus zur Alltagsküche. Auch Peter und Eliane Althaus kochen im Frühling regelmässig im Bambus. Kein Wunder, spriest er in ihrem Garten doch im grossen Stil.

«Grundsätzlich kann man jede Bambusart verspeisen», sagt der Sutzer Peter Althaus. Allerdings sind manche Sorten süsser, andere bitterer. «Horstige Bambusse mit kleinen Rohren, die man etwa in Hecken findet, geben nicht viel her», sagt Althaus über das Gewächs, das zentraler Bestandteil der asiatischen Küche ist. Seine Phyllostachys, die zwischen 6 und 15 Meter hoch werden, würden sich ideal zum Verzehr eignen. Mit einem Trieb der dickeren Sorte erntet man auf einen Schlag fast eine ganze Mahlzeit.

Mai ist beste Bambus-Zeit

Peter Althaus verspürt keine Reue, sein Gewächs zu verzehren, denn aus jedem Bambushorst spriessen jährlich bis zu 100 Triebe, wobei sowieso nicht alle stehen gelassen würden.

Erntezeit der Triebe ist je nach Sorte ab Ende März bis Mitte Juni, die beste Zeit sei der Mai.

Für Peter Althaus weist Bambus Ähnlichkeiten mit dem Spargel auf: Sind die frischen Triebe etwa 30 Zentimeter hoch, schneidet er sie bodeneben ab und dann der Länge nach auf. In der Mitte befindet sich das essbare Bam-



Bei Peter Althaus steht Bambus im Frühjahr oft auf dem Speiseplan.

«Ich habe noch niemanden getroffen, der Bambus nicht mochte.»

Peter Althaus

buserherz, das nun in zwei Hälften geschnitten worden ist. «Der Rest der Pflanze ist wie bei den Artischocken zu faserig und deshalb nicht essbar», sagt Althaus.

In der Küche blanchiert er die Bambusherzen in reichlich Salzwasser, dies um die Farbe nicht zu stark zu verändern, zwischen fünf und 15 Minuten. Je bitterer, desto länger. Als Geschmacksverstärker fügt er Lorbeer oder Sternanis hinzu.

«Interessanter als Spargel»

Verzehrt wird der Bambus dann entweder kalt, als Salat etwa, oder als Gemüsebeilage, mit Oliven- oder Trüffelöl verfeinert. «Der Geschmack geht fast in Richtung des in Japan bekannten Umami und ist meiner Meinung nach interessanter als beim Spargel», so Althaus. Bambus sei wandelbarer. Und: «Ich habe noch niemanden getroffen, der Bambus nicht mochte.»

Die Gunnera

(links unten) erinnert an Rhabarber und ist theoretisch eine invasive Pflanze. Aber ohne menschliche Hilfe würde sie hierzulande im Winter nicht überleben.