

Die Rosen des Winters

Gleich an vier Orten feiert Sachsen die über 200-jährige Geschichte seiner Kamelien. Besonders der Adel fand Gefallen an der Schönen aus Fernost

■ VON FRANZ LERCHENMÜLLER

„Suppengrün“ war ihr Schutzengel. Suppengrün war der Spitzname des Königsbrücker Gärtners Siegfried Jähne, und als es in den 1970er-Jahren hieß, die beiden sperrigen, alten Kamelien im Gewächshaus müssten endlich Platz machen für Tomaten und Petersilie, stellte Suppengrün sich, trotz seines Namens, quer und erklärte: Nur über meine Leiche. So kam es, dass „Schneeweißchen“ und „Rosenrot“ ihren seit etwa 1825 angestammten Platz in der abgelegenen Ecke des Schlosshofes behielten.

Dass *Camellia japonica* ‚Alba Plena‘ und *Camellia japonica* ‚Althaeiflora‘ weiterhin jeden Februar vor Blüten geradezu explodieren dürfen, verdanken sie allerdings auch den rührigen Damen und Herrn vom Heimatverein. Die nahmen sich nach der Wende der arg vernachlässigten Schönen an und restaurierten das Glashaus. Als sie ihr Werk am 16. Januar 2000 der Öffentlichkeit vorstellten, reichte die Schlange der Besucher 400 Meter weit bis zum Markt.

Inzwischen sind 27 Kameliensträucher und zahlreiche Pflanzen in Töpfen hinzugekommen, ein Blütenrausch in allen Schattierungen zwischen Weiß und Rot begrüßt jedes Jahr den Frühling, und die beiden Schülerinnen Lea Kirschner und Sophia Rinke verkleiden sich dann fürs Foto als Kameliendamen. Die Gäste kommen nach wie vor in Scharen, und Suppengrün, inzwischen verstorben, ist in Königsbrück längst so etwas wie ein kleiner Held.

In Sachsen stehen die größten Kamelien nördlich der Alpen

Sachsen war im 19. Jahrhundert das Zentrum des Kamelienanbaus in Deutschland. Spuren davon finden sich bis heute im Land. In Sachsen stehen die ältesten und die größten Kamelien nördlich der Alpen; dazu die ältesten zusammenstehenden und die ältesten gefüllten – und die schönsten sowieso.

Der Superstar unter all diesen Berühmtheiten ist zweifellos die Pillnitzer Kamelie. Neun Meter Höhe, zwölf Meter Durchmesser, 35 Meter Umfang lauten ihre attraktiven Maße. Doch der Clou ist zweifellos der 16-eckige Glaszylinder, der sie im Winter vor Frösten schützt. Auf einer Balustrade rundherum kann der Besucher sich den Baum von oben und unten und allen Seiten ansehen. Kommt dann der Frühling mit Macht, wird es der Seniorin bald zu warm, und man fährt das ganze Haus einfach auf Schienen beiseite und lässt sie Frischluft schnuppen.

Wie alt sie tatsächlich ist, das weiß niemand. Fest steht, dass sie 1801 ausgepflanzt wurde. Das macht sie auf jeden Fall zur ältesten ihrer Art nördlich der Alpen. Denn in Portugal und Italien gibt es ähnlich bejahrte Exemplare – aber im Grunde interessieren ein paar Jahre mehr oder weniger sowieso niemanden. Viel wichtiger ist, dass Wolfgang Friebe, der freundliche Gartenmeister im Schlosspark von Pillnitz, erklären kann, warum die Kamelie besonders in Sachsen einen solchen Erfolg hatte. Es stecken, wie so oft im Königreich, die Adligen dahinter. Seit August dem Starken liebten sie alles Fernöstliche – wovon die Fassadenmalereien im Chinoiserie-Stil an den Pillnitzer Palais zeugen.



Schloss Belvedere spiegelt sich auf den regennassen Steinen. Während das Schloss im Winter geschlossen bleibt, kann man in der Orangerie das um 1870 zum Wintergarten umgebaute Pflanzenhaus besichtigen

PICTURE ALLIANCE (3)



Die Pflanze im Schlosspark Pillnitz hat einen Kronendurchmesser von zwölf Metern

Tipps & Informationen

Anreise Mit der Bahn nach Dresden und weiter mit dem Bus zum Land-schloss Zuschendorf, nach Königsbrück, Roßwein oder Pillnitz. Oder mit dem Auto über Dresden.

Kamelien Die Kamelien blühen etwa von Ende Januar bis Mitte April – je nach Temperatur.

Pirna-Zuschendorf Die 13. Deutsche Kamelienblütenschau im Landschloss Pirna-Zuschendorf läuft vom 5. März bis 10. April 2016. In den Glashäusern kann die Kameliensammlung besichtigt werden. www.kamelien-schloss.de

Roßwein Das Kamelienhaus Roßwein hat bis Ende März Samstag und Sonntag von 11 bis 16 Uhr geöffnet. Telefon 0151/19 10 49 21 (Martin Thiele).

Königsbrück Das Kamelienhaus Königsbrück ist bis Anfang April jeden



Sonntag von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Kontakt: Tel. 035795/425 55 sowie www.heimatverein.koenigsbrueck.de

Pillnitz Das Kamelienhaus in Pillnitz ist von Mitte Februar bis Mitte April täglich von 10 bis 17 Uhr zugänglich. Nähere Auskunft: Tel. 0351/2613260, www.kamelien-mdkg.de

Fast genauso schätzten sie exotische Gewächse. Die Kamelie ist eine Pflanze aus der Familie der sogenannten Tee-strauchgewächse. Sie gelangte wohl im 18. Jahrhundert durch Seefahrer, Kaufleute oder Missionare von China oder Japan aus nach England und nahm zwischen 1770 und 1790 ihren Weg nach Deutschland. In Sachsen fand sie erfahrene Gärtner und pflanzenverrückte Sammler vor, aber auch ein Klima ohne allzu heftige Fröste und weitgehend kalkfreies Wasser. Denn für die Kamelie gilt: Nur sauer macht lustig, Kalk dagegen killt.

Bald wurde die Schöne zur Modellpflanze des 19. Jahrhunderts. Man verband die Eleganz der Ballsäle und Theaterlogen mit ihr, aber auch das Knistern seidener Morgenröcke und die Schwüle der Boudoirs. Da sie gern Blütenvariationen bildet, lassen sich leicht neue Kreuzungen erzeugen. Der Adel sammelte und züchtete, glühte im Kamelienfieber. Und Annette von Droste-Hülshoff dichtete: „Gar weite Wege hast du gemacht, Camelia, staubige Schöne ...“

Bis in die Provinz drang sie vor, auch nach Roßwein im Sächsischen Berg- und Heide-land. Da stellte sich ein Graf Einsiedel 1797 im Wolfstal eine Orangerie hin und hielt auch ein paar Kamelien. Während

aus dem Gut nach und nach eine Baumschule, ein Erholungs-heim



und eine Gaststätte wurde, standen die Büsche halbvergessen in einem Winkel herum. Ihr „Suppengrün“ hieß Emil Heller. Der alte Hausmeister trieb selbst in den harten Wintern nach dem Zweiten Weltkrieg genügend Bruchholz für den Ofen auf, um dem schlimmsten Frost zu trotzen. Am Ende waren es auch hier die Mitglieder des Heimatvereins, die ab 2000 das Glashaus in Schuss brachten, es liebevoll mit japanischen Schirmen und Lampions dekorierten und neben die „größte gefüllte Kamelie nördlich der Alpen“ weitere Sorten pflanzten.

Die Blume wurde zum Symbol unerfüllter, unglücklicher Liebe

Stadtgärtner Ingo Kirschstein hob die Erde bis in zweieinhalb Meter Tiefe aus, um den bösen Kalk zu entfernen und jetzt fühlt sich selbst die zickige „Frau Minna Seidel“ wieder richtig wohl. Was aber wäre wohl, Herr Gärtner, wenn – warum auch immer – doch einmal das botanische Unglück ...? „... wenn mir womöglich die über 200-jährige Alba Plena einginge? Dann bräuchte ich mich sicherlich für den Rest meines Lebens in Roßwein nicht mehr blicken zu lassen.“

Sozusagen der Vatikan der echten Kamelienfreunde aber ist Pirna-Zuschendorf, ihr Papst heißt Matthias Riedel und Anfang März wird es Zeit für die jährliche Wallfahrt. Als nach der Wende die Staatliche Gärtnereien aufgelöst und ihr Grund als Bauland verhökert wurde, fuhr er und seine Mitstreiter herum und sammelten die Restbestände der weltberühmten Seidel'schen Kameliengärtnerei ein. Jacob Friedrich Seidel hatte Mitte des 19. Jahrhunderts 1100 Sor-

Eine Schönheit ohne Duft – es gibt etwa 60.000 Sorten von Kamelien, eine schier unendliche Vielfalt.

ten im Angebot und exportierte bis nach Russland. Dazu fanden sie Hortensien und Azaleen und zwei Gewächshäuser der Königlichen Hofgärtnerei in Pillnitz von 1915. Die bauten sie in Zuschendorf wieder auf und schon 1993 wurde die dortige Kameliensammlung unter Denkmalschutz gestellt.

„Die Kamelie“, sagt der aschblonde Gärtner, der stets ganz in Grün unterwegs ist, und lächelt stillvergnügt, „ist die Schauspielerin unter den Blumen.“ Und wenn man die jährliche Blüten-schau im Schloss besucht, versteht man, was er meint. Denn die Schöne kommt in vielfältigster Gestalt daher. Mal erinnert sie an einen Hibiskus, eine Pampandahlie oder an einen Weihnachtskaktus. Dann wieder gibt sie sich als Päonie, als Hundsrose oder Apfelblüte. Sie ist zartrosa wie die Morgendämmerung, weiß wie frisch gefallener Schnee und tiefrot wie eine Herzkirsche – die Vielfalt bei 60.000 Sorten ist schier unendlich. Und manchmal prunkt sie auch mit einem runden Kissen aus mehr als 200 goldgelben Staubgefäßen – japanische Samurai waren es, die diese Higo-Kamelien züchteten.

Tausende Blüten aus ganz Deutschland schwimmen in Glasvasen, in Teeschalen oder auf Steinzeug. Sie treiben in einem Bächlein vorbei, doppeln sich in Spiegeln und schmücken nicht zuletzt auch das Haar von Marguerite Gautier, Alexandre Dumas' berühmter Kameliendame. In frischem Rot leuchtet die Blüte und lässt den Teint der todkranken Kurtisane noch wächserner erscheinen. Kein Wunder, dass gerade die „Rose des Winters“, die nur in der Kälte blüht, zum Symbol der unerfüllten, unglücklichen Liebe wurde: So schön, so zart, so perfekt – aber kein Duft, keine Seele, kein Feuer. Die Schöne ist und bleibt unnahbar.

Erst carven, dann schlemmen

Schluss mit Schnitzel und Pommes: Immer mehr Skihütten bieten heutzutage ganz gesunde und leckere Gourmet-Küche

■ VON STEPHAN BRÜNJES

Von der Kante in die Kantine – so sieht meist der Einkehrschwung aus, wenn Skifahrer mittags Hunger haben. Runter von den Brettl'n, rein in die Schlange der SB-Restaurants. Der Teller lauwarmer, pappige Spaghetti Napoli, eine Apfelschorle und 'ne Quarkspeise – für dieses Ein-Sterne-Menü ist an der Kasse meist ein Vier-Sterne-Preis fällig. Dann der Jonglier-Parcours mit Parkplatzgerangel: In klobigen Skistiefeln das Plastiktablett unfallfrei an einen nicht besetzten Tisch bugsieren und dabei schneller sein als die ebenfalls suchende Konkurrenz.

Es geht auch anders – gemütlicher, gestünder und dabei sogar preiswerter. In Skihütten, die den Namen noch ver-

dienen, mit Köchen, die ihren Gästen kreative Gerichte auf-tischen. Franz Mulser ist so einer. Der 36-jährige Meisterkoch hat im Münchner Gourmettempel Tantris gelernt und diesen nun mit einer Blockhütte auf 1930 Meter Höhe getauscht – mitten im Skigebiet Seiser Alm in Südtirol, seiner Heimat. Hier, der Gostner Schwaige hat sich Mulser seine ganz persönliche Herausforderung geschaffen.

Nur zweieinhalb Quadratmeter groß ist die Küche, vier Gasflammen und ein Minibackofen müssen reichen, um den einkehrenden Skifahrern täglich Einziger-artiges auf die Teller zu bringen. Heublütensuppe zum Beispiel, zubereitet mit Wiesenpflanzen, angerichtet in einem ausgehöhlten Ciabatta-Brot: Augenweide und Gaumenschmaus zugleich. Kinder schwören auf Franzls Kaiserschmarrn, die Eltern auf zartes Osso-buco vom Milchferkel – für zu zivilen Preisen von Mulser mit Kinderhand-schrift in eine Speisekarte gekritzelt, die die maximal 22 Gäste zwischen zwei dünnen Baumrindenstücken aufklappen. Zum Abschluss noch ein selbst gebrannter Schnaps. Den schenkt der Meisterkoch persönlich aus und grinst verschmitzt unter seinem Tirolerhut.

Nicht so rustikal, sondern edel geht es zu in der Kristallhütte im Hochziller-

tal. Drinnen gediegenes und gut gepolstertes Chalet-Ambiente mit Kaminfeuer und Blick auf einen Meisterkoch, draußen eine Sonnenterrasse mit 360-Grad-Gipfelpanorama übers Zillertal. „Gourmet im Schnee“ heißt das Motto hier: oben in 2150 Meter Höhe. Übersetzt: Rohrücken mit Rosmarin-Gnocchi statt Pommes rot-weiß, Pinot noir statt Almdudler. Das Ganze zu erstaunlich zivilen Preisen. Ein kleines Drei-Gänge-Menü gibt's für gut 30 Euro, einfache, aber ebenfalls exquisite Pasta-Gerichte unter 10 Euro – ideal für alle, die kurz und gut essen wollen, um dann schnell wieder in die Skibindung zu springen.

Aber wer will das schon, einmal hier oben angekommen? Stephan Eberharter jedenfalls nicht. Der Weltcup- und Olympiasieger ist hier im Hochzillertal zu Hause, schaut gern mal bei „Kristall-Koch“ Stefan Eder auf ein Gläschen Wein vorbei und lässt seinen Blick schweifen über die Berge jenseits des Tals: „Da drüben“, erzählt er, „am Gerlosstein, da habe ich vor 30 Jahren Skifahren gelernt, weil es im Zillertal noch keine Skilifte gab.“

Dass man einen Lift zum Feinschmeckerrestaurant machen kann, beweist die Bergbahn im Tiroler Skioert Fiss mit seiner Genussgondel. Ein schwarzes Edeleghäut in mitten der roten Berg-

bahnkapseln: rot-weiße Lederbänke, Gardinen, Kissen und in der Mitte ein Tisch mit weißem Laken. „Bitte einsteigen“, heißt es morgens um kurz nach neun am Gipfelrestaurant der Bergbahn. Mit weißen Handschuhen servieren Cindy und Verena Champagner, Lachs und Käsevariationen, Cornflakes und Cappuccino, Brötchen, Butter und was sonst noch zu einem Luxusfrühstück gehört – zwei USB-Sticks mit fetziger oder getragener Musik für die Gondel-Sound-anlage etwa. Schnell noch ein Erinnerungsfoto, dann schnappen die Genuss-



Meisterkoch Franz Mulser bereitet für seine Gäste in der Gostner Schwaige zuweilen auch Mahlzeiten unter freiem Himmel zu

PA

Gondel-Türen zu. Die Fahrt im wohl kleinsten Restaurant der Welt beginnt. An der Mittelstation fragt Ferdi, ob's noch ein Ei sein darf, dann ruft er kurz auf dem Berg an, und oben wird's weichgekocht in die Gondel gereicht. Knapp zwei Stunden dauert die Schlemmerreise. Sie endet mit Pralinen als Abschieds-geschenk im Bergrestaurant.

Wer gute Tropfen bevorzugt, ist auf der Angerer-Alm in St. Johann richtig. Der Keller des Bergbauernhofes kann mit gut 500 Weinen so manchem Feinschmeckerlokal Konkurrenz machen.

Dafür, dass der richtige Nachschub bestellt und eingelagert wird, sorgt Diplom-Sommeliere Annemarie Foidl. Tagsüber tischt sie einkehrenden Skifahrern eher deftige Tiroler Klassiker wie Knödel und Brettljause auf. Abends hingegen kommen feine Gourmet-Gänge auf den Tisch des Hauses.

Hummerrahmsuppe für 79 Franken ist das preiswerteste Gericht im La Marmite auf der 2500 Meter hoch gelegenen Corviglia bei St. Moritz. Eine Hütte ist da nicht, eher ein Nobelrestaurant – laut Eigenwerbung das höchstgelegene Europas. Gerichte und Preise könnten andere Berghütten kopieren, aber einen Gag wird Betreiber Reto Mathis wohl exklusiv behalten: Eine zehn Meter lange Segeljacht mit Platz für 20 Personen hat er vor seiner Tis abladen lassen. Dort sitzt nur, wer Mitglied ist im hauseigenen Jagtklub ...

➤ Gostner Schwaige, Tel. 0039/347/836 81 54, E-Mail: gostnerschwaige@dnnet.it
Kristallhütte, Tel. 0043/699/11 72 97 70, www.kristallhuette.at
Genussgondel Fiss, Tel. 0043/5476/62 39, www.serfaus-fiss-ladis.de
Angerer-Alm, Tel. 0043/5352/627 46, www.angereralm.com
La Marmite, Tel. 0041/81/833 63 55, www.mathisfood.ch