

## Editorial

## Die Crux mit dem Schenken

Es ist die Frage, die uns so regelmässig wie die blinkenden Rentiere in den Vorgärten heimsucht: Was soll man seinen Liebsten bloss unter den Baum legen? Es muss originell sein, ein bisschen – aber nicht zu – ausgefallen, von Herzen kommen und sämtliche Kriterien der Nachhaltigkeit erfüllen. Am einfachsten ist es natürlich, Liebe und Freude zu schenken. Das belastet das Budget nicht und kommt immer gut an. Aber sollte man das nicht das ganze Jahr? Eine Alternative wären Spenden an ein Hilfswerk. Das geht zwar etwas mehr ins Geld, aber würde sich Onkel Sepp wirklich über einen neuen Brunnen in Afrika freuen?

Dann wären da noch die Gutscheine. Meine kleine (nicht repräsentative) Umfrage hat allerdings ergeben, dass kaum die Hälfte davon je eingelöst wird. Gut fürs Geschäft, schlecht für den Beschenkten – das Restaurant gefällt nicht, den hippen Laden gibt es nicht mehr, und der Gutschein ist längst abgelaufen. Wie wärs mit dem Schenken von «gemeinsamer Zeit»? Tönt etwas gar philanthropisch. Oder mit etwas Selbsterlebtem? Das zeugt von Originalität und Kreativität. Kommt aber nicht bei allen gut an (was mache ich bloss mit dem selbstgeflochtenen Aschenbecher aus Peddigrohr?).

Ich muss gestehen, ich bin etwas ratlos, wie alle Jahre wieder. Trotzdem noch zwei kleine Tipps: Schauen Sie einmal in der Schachtel «Weihnachten 2020» nach. Vielleicht findet sich hier noch das eine oder andere «vergessene» Geschenk, das im Tubel untergegangen ist. Oder Tipp 2: Es spricht zwar gegen die Hilfskraft, aber die Designer-Saltzessig von Tante Trudi steht nach wie vor unberührt herum. Warum also nicht einfach nochmals verschicken? Das ist nachhaltig und sinnvoll. Aber aufgepasst: Nicht Tante Trudi schenken. Sonst wird daraus ein Cirulus viliosus, ein Teufelskreis, und das edle Gerät findet den Weg zurück.

Aber nehmen Sie es nicht allzu ernst mit den Geschenken. Entscheidend ist sowieso die Verpackung – und die Überwachung (leuchtende Kinder- und Augen). Und nach dem Pastelli weiss sowieso keiner mehr, was er von wem bekommen hat. Ich wünsche Ihnen eine frohe und glückliche Weihnachtszeit.

Dominic Geisseler



## Impressum

WEIHNACHTEN ist eine Verlagsbeilage von Tamedia  
 Leitung und Produktion: Dominic Geisseler  
 Redaktion: Silvia Aeschbach, Antonia Blum, Erik Brühlmann, Daniela Dambach, Josef Hochstrasser, Elke Maria Müller  
 Art Direction: Tobias Gaberthuel  
 Layout: Natalie Seitz  
 Fotoredaktion und Illustrationen: Suse Heinz  
 Tamedia Advertising:  
 Philipp Mankowski (Leitung)



## Ein Augen- und Gaumenschmaus

Ratgeber Das Mutter-Tochter-Duo Nanna und Masha Rittgardt hat ein Buch geschaffen, das Gewürze für einmal ganz anders präsentiert.

## Antonia Blum

Wer ein klassisches Nachschlagwerk für Gewürze sucht, wird hier nicht fündig. Wer jedoch ein Buch möchte, das Poese, Wissen, Rezepte und Illustrationen vereint, ist an der richtigen Stelle. Die Autorin Nanna Rittgardt kreiert aus ihrer Leidenschaft für Gewürze eine Liebesgeschichte, in der sie die Leser und Lesertinnen zurück zu den Düften ihrer Kindheit mitnimmt und Erinnerungen zum Leben erweckt. «Gewürze verbinden Kulturen und schenken uns eine Heimat, wo immer wir auch gerade sind. Ihre Stimmlichkeit und ihre Aromen erfüllen die Küchen mit einer warmen, einladenden Atmosphäre und entführen uns in eine andere Welt», sagt Nanna Rittgardt, die in St. Gallen einen Gewürzladen betreibt, der weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt ist.

## Gewürze als Figuren

Das Überraschende am fast 300-seitigen Werk «Kardamom küsst Tonka» ist, dass Nanna Rittgardt die Gewürze zu lebendigen Figuren erweckt, die alle über eine eigene Biografie verfügen und auch Freundschaften innerhalb der Gewürzfamilie pflegen. Herr Paprika verkauft zum Beispiel schelmisch «aus dem Kofferraum», Herr Kreuzkümmel sucht seinen Platz im Garten, und Herr Tonka badet im Rum, «damit sich sein Gemüt besänftigt». Am Ende jedes Kapitels warten zudem zwei Rezepte. Die vierzigköpfige Gewürzfamilie wurde in verschiedene Gruppen eingeteilt wie beispielsweise «die Glücklichen», «die Mutigen», «die Tröstenden» oder «die Überraschenden». Das gibt dem Buch die nötige Struktur, damit man sich nicht in den einzelnen Geschichten verliert.

Aber zurück zu den Hauptfiguren: Knoblauch ist bei Nanna also nicht irgendeine commune Knobli, sondern, wie sie ihn beschreibt, «ein Herr, ein eher kleiner, rundlicher und fester Mann mit einem grossen Her-

zen und starken Heilkräften, für die er auf der ganzen Welt bekannt ist». Er verfügt über ein selbststärkeres Auftreten, ist energiegeladener, hat aber auch «etwas Klebriges an sich». Es braucht ein bisschen Fantasie, sich auf diese Figuren einzulassen. Aber wer sich die Zeit nimmt, muss immer wieder schmunzeln, weil Rittgardt die Charaktere treffend beschreibt. «Herr Knoblauch präsentiert sich zwar grossspurig und spielt gern die erste Geige. Er freut sich aber auch wie ein kleines Kind, wenn er mit orientalischen oder asiatischen «Orchestern» aufzutreten darf. Dort hat er nämlich einen grossen Fanclub.»

## Nannas fünf Lieblingsgewürze für die kalte Jahreszeit

## Sternanis

**Warum:** Weil sein Duft so schön warm, intensiv und aromatisch ist. Auch optisch ist er eine Schönheit.  
**Wirkung:** Schleimlösend, verdauungsfördernd, schmerzlindernd, beruhigend und stimmungsaufhellend.  
**Am liebsten:** In asiatischen Suppen. Vereint Wärme und Frische und hat etwas Umhüllendes.

## Zimt

**Warum:** Weil er erdig und wärmend ist.  
**Wirkung:** Gut für die Verdauung, reguliert den Blutzucker, verhindert so Schwankungen. Gut bei Diäten.  
**Am liebsten:** In Zimtsternen, in der orientalischen Küche, in Suppen und stimmungsaufhellend.

## Kardamom

**Warum:** Sehr frisch, er öffnet mit seinen ätherischen Ölen die Sinne.  
**Wirkung:** Bei Blähungen krampflindernd, beruhigend, gilt als glücklich machend.  
**Am liebsten:** In Bakwaren, etwa in Zimt-Kardamom-Schnecken, in Currys oder Panna cotta.

## Nelke

**Warum:** Sie hat nicht den besten Ruf, gilt als penetrant. Kommt in

Nach den detailgetreuen Vorstellungen der einzelnen Gewürze wird es dann konkreter: «Wie erkennt man Herrn Knoblauch?» «Er ist ein statilicher Geselle von ungefähr dreissig bis neunzig Zentimetern Höhe, trägt flache, bläulich-grüne Blätter. Und sein Herzstück ist eine weisse Zwiebel, die aus fünf bis zwanzig Zehen besteht.» Und was zeichnet seine Küche aus? «Herr Knoblauch kocht mit einer kraftvollen, aromatischen und leicht scharfen Note. In herzhafte Gerichten sorgt er für unverwechselbare Noten.»

Wer sind seine Freunde? «Frau Zwiebel, Herr Paprika, Frau Salz,

Señor Cilli und Familie Senf.» Und dann gibt es zu jedem Gewürz noch einen speziellen Tipp: «Herr Knoblauch lässt sich wunderbar anbraten, kochen, dünsten oder karamellisieren. Aber Achtung! Wenn er zu lange erhitzt wird, verliert er seine Aromen und kann bitter werden.»

«Kardamom küsst Tonka» wird auch darum zu einem An- und Hingucker, weil es von 85 farbenfrohen, grossflächigen Illustrationen begleitet wird. Hier kommt das Mutter-Tochter-Duo ins Spiel. Denn die 85 Bilder stammen von Nannas Tochter Masha Rittgardt, die an der renommierten Royal Drawing School in London eine Weiterbildung gemacht hat. Das Buch selbst sollte wie ein Gewürzregal wirken – «voller Ecken, Charakter und Überraschungen», sagt Masha Rittgardt. Den einzelnen Figuren sind zwei Doppelseiten gewidmet, auf denen Herkunft, Pflanzenkunde und Beziehungen zusammengefasst sind.

## Paris hin und zurück

Die geschichtlichen Wurzeln, die diesem Projekt zu Grunde liegen, gehen weit zurück. 1948 eröffneten Nanna Rittgardts Grosseltern im deutschen Wiesbaden einen Gewürzladen, der 1976 von Nannas Eltern weitergeführt wurde. Obwohl das Leben der damals jungen Frau eigentlich vorgegeben war, wollte sie erst einmal die Welt entdecken. Zuerst an die Partiser Lecoq-Theaterschule, danach weiter zum Theater, zur Bildhauerei und zur Theaterplastik. Ein seltener Beruf, bei dem es um das Bauen, Bemalen, Bekleben und Modellieren von Bühnen- und Szenenbildern geht. «Ich liebe das Künstlerische – Masken, Bühne, Skulptur.» Erst als sie der Liebe wegen in St. Gallen landete, fand sie die Verbindung, die alles zusammenführte: «Ich habe verstanden, dass ich Kunst und Gewürze nicht trennen muss.» Und so verschmelzen in ihrem Laden «Nanna – Bunte Küchen» allerlei Leidenschaft zu einem Ganzen.



Nanna und Masha Rittgardt: «Kardamom küsst Tonka», 57 Franken; erschienen im Eigenverlag. Bestellung unter: [www.nanna.ch](http://www.nanna.ch)