

# Verbotenes Treiben

Autor(en): **Sutter, Julia**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **25 (2018)**

Heft 280

PDF erstellt am: **22.07.2024**

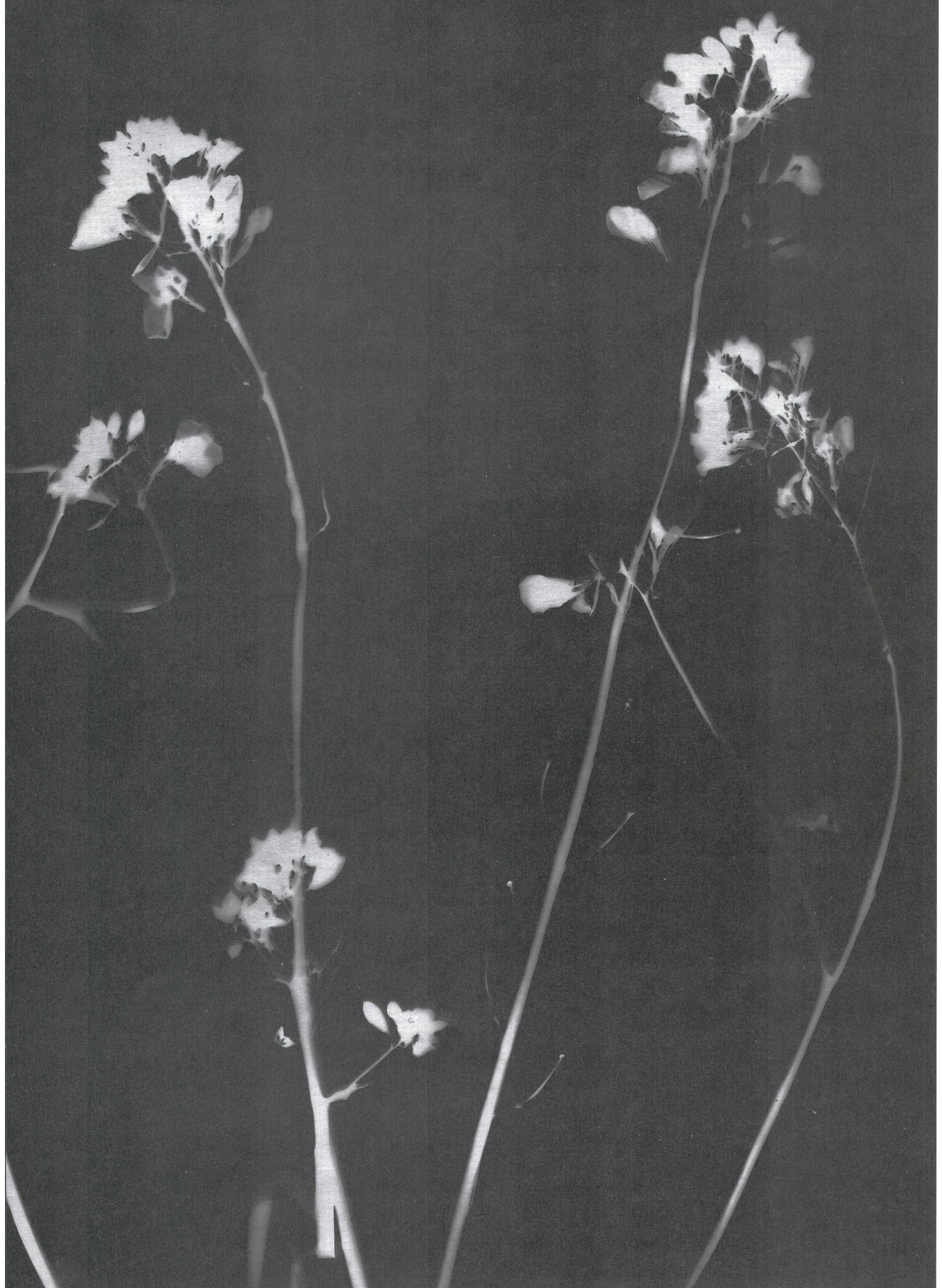
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-884219>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.





Was Unkraut ist, darüber lässt sich lange streiten. Aber wie mit Unkraut zu verfahren sei, da sind sich Gärtnerin und Gärtner schnell einig: Es muss weg, zumindest an Stellen, wo es nicht hingehört, zumindest, wo es wirklich stört – und manchmal auch einfach deshalb, weil die Beseitigung von Unkraut so befriedigend sein kann wie sonst kaum etwas. Text: Julia Sutter

# Verbotenes Treiben

Allein schon das Wort macht Probleme: «Unkraut» als solches gibts gar nicht. Wovon hier die Rede sein wird, das heisst korrekt Beikraut, Wildkraut, auch: Spontanvegetation. Und kommt man um die Bezeichnung nicht herum, so dürfen zumindest die Anführungszeichen nicht fehlen, sollte doch inzwischen zu jedem Hobbygärtner die Information durchgedrungen sein, dass die meisten sogenannten Unkräuter grossen Nutzen bergen, also zur Heilpflanze taugen (Kamille, Brennessel, Schachtelhalm usw.), Würze und Vitamine in die Salatschüssel bringen (z. B. Vogelmilch, Sauerampfer), und/oder dem gefürchteten Insektensterben entgegenwirken (so ziemlich alle).

Der Hobbygärtner ist trotzdem gegen das Unkraut, er zitiert aus seinem Gartenratgeber: «Unkraut ist alles, was (aus gärtnerischer Sicht) an einem bestimmten Ort nicht erwünscht ist». Er kann nicht anders; beim Wort Unkraut denkt er sofort an mögliche Wege, dieses schnell und langfristig loszuwerden.

## Die Sorgen der Gärtnerin

Da ist ein Garten, sauber angelegte Beete, dazwischen schmale Wege aus festgetretener Erde. Die mittel-ambitionierte Hobbygärtnerin hat sich im Detailhandel zwei Schälchen à sechs Salatsetzlinge gekauft. Jetzt senkt sie die aus schwarzen Erdquadraten gewachsenen, zarten Pflänzchen in vorgeharkte Reihen. Ihre Sorgen in den kommenden Wochen: dass die durchscheinenden Blätter an einem Rudel Nacktschnecken zugrunde gehen. Dass ihre Pflänzchen Konkurrenz bekommen, und zwar von schnell wachsenden Wild- und Wiesenkräutern, die ihnen Licht und Nährstoff streitig machen, grobe Pionierpflanzen aller Art, die darauf spezialisiert scheinen, unbedeckte, nackte Erde möglichst schnell mit Grün zu überwuchern.

Wenn es wirklich nur darum ginge, den Kulturblättchen einen Wachstumsvorteil zu verschaffen und den ihnen zustehenden Anteil Sonne zu sichern, könnte die Gärtnerin das unerwünschte Grünzeug vielleicht

einfach ein bisschen plattdrücken, und gut ist? Immerhin findet sich in der Fachliteratur der Hinweis, dass es sich auszahlt, einige niedrigwachsende Kräuter im Beet stehen zu lassen; sie schützen den Boden vor dem Austrocknen. Doch die Gärtnerin entscheidet, dass ausser Salat auf diesen Quadratmetern nichts gedeihen soll. Vorausseilend rupft sie alles aus, kaum dass es keimt – wer schon einmal mit einem ausgewachsenen Löwenzahn oder einer kniehohen Distel gekämpft hat, hat Verständnis für sie.

## Methoden der Tilgung

Womöglich wird die Gärtnerin des Rupfens bald müde, und sie kauft sich, zusammen mit einigen Bio-Kohlraubi-Setzlingen, eine Flasche Unkrautvernichter. Gemäss Pflanzenschutzverzeichnis des Bundesamts für Landwirtschaft (Stand: 8. Mai 2018) ist es gar nicht unwahrscheinlich, dass in der gekauften Flasche der Wirkstoff Glyphosat enthalten ist. Bei dieser Information stutzt die Gärtnerin; denkt an verschiedene Zeitungsmeldungen zu geplanten und gescheiterten Glyphosat-Verboten in und um die Schweiz herum, und dann denkt sie an die Superunkräuter, von denen im Radio zu hören war, Altraummutationen, die gegen alle gängigen Breitbandherbizide Resistenzen entwickelt haben und drei Meter hochwachsen sollen, aber das muss im Ausland passiert sein, sicher in den USA, wo bekanntlich alles grösser ist.

In der Schweiz dagegen wird uns die Technik retten, genauer die junge Firma Ecorobotix, die tatsächlich einen Jät-Roboter entwickelt hat, ein Gerät, das bodenschonend über Felder rollt und mit seinen zwei Greifarmen Unkraut pflückt, das zuvor über eine Kamera als solches identifiziert worden ist. Die Gärtnerin schätzt, dass sie noch einige Jahre warten müssen, bis die Roboter auch Kleingärten in Ordnung halten.

In entsprechenden Internetforen findet sie folgende alternative Techniken: das Mulchen (Bedecken der Erde durch organisches Material wie geschnittenes

Gras); das grossflächige Zudecken der Erde durch Plastikfolie (ästhetisch höchst fragwürdig). Und für kleinere Flächen: Verbrühen (kochendes Wasser zwischen Gehwegplatten); Verbrennen (Flammenwerfer, ebenda); unverdünnte Salzsäure; Essigessenz oder Stahlbesen.

Wie bitte?, entrüstet sich ein naturliebender Gärtner, man solle bedenken, wie viele Insekten und Würmer dabei zugrunde gingen! Hierauf erreicht ihn die gehässige Drohung einer weiteren Userin, sie werde gleich losgehen und den Vorrat an Roundup (zu deutsch: «Razzia») aufstocken, ein Mittel, das in Ausführungen wie PowerMax, Prime oder Profi erhältlich ist und ebenfalls auf Basis von Glyphosat Wirkung zeigt. Aber heutzutage gebe es doch so wunderbare Jät-hilfen, beschwichtigt ein anderer, niemand brauche mehr auf Knien zu robben, Gartenkralle und Teleskop-Hacke sei Dank!

Am Ende landet die Gärtnerin doch wieder beim händischen Jäten. Wobei sie noch anfügen möchte, dass auch beim konservativen Hacken hie und da ein Wurm in zwei Teile geht, und nicht immer in einem Längenverhältnis, das wenigstens jener Hälfte mit dem Kopf das Leben lassen würde.

## Der Wunsch nach Ordnung

Genug von dieser einen Gärtnerin. In meinem persönlichen Umfeld hat niemand je über die Anschaffung eines Flammenwerfers nachgedacht. Im Gegenteil, man berichtet mir von der meditativen Wirkung des Jätens, davon, wie einem die Sonne wunderbar in den Nacken brennt, von Erdkrümeln an Händen und Wangen, vom schieren Glück des Jätens. Am liebsten wird gejätet, wenn die Erde feucht ist, nach einem kurzen Juniregen beispielsweise. Dann benötigt man noch nicht einmal Werkzeug, es genügt schon der sanfte, bestimmte Druck der Hand, um ein Kraut, ein Büschel Gras oder eine junge Winde aus der Erde zu ziehen. Und obschon wir es besser wissen müssten, jäten die meisten von uns nicht allein die Stellen, an denen das Gedeihen von Salatkopf und Kohlrabi unmittelbar bedroht ist, sondern auch die Wege zwischen den einzelnen Beeten oder andere brache Flächen.

Wie kommt es, dass man dieser mühseligen und zeitaufwendigen Arbeit so leicht verfallen ist? Vielleicht daher, dass mit dem Jäten allem Wildwuchs eine Kulturleistung entgegengesetzt wird, und dass der Wunsch nach Ordnung stärker ist als die Vernunft? Sofern man es mit einem grösseren Garten zu tun hat, wird man schnell mit der Unmöglichkeit konfrontiert, eine solche Ordnung je herzustellen, da richtiges Unkraut nach jedem Jäten gleich wieder neu ausschiesst. Aber gerade hierin muss ein Teil des Zaubers liegen: Im Garten nehmen wir ein Schicksal selbstverständlich hin, das uns anderswo grausam erscheint; die ewige Wiederkehr der gleichen stupiden Arbeit beruhigt, statt dass sie uns verzweifeln macht. Und so sind die meisten Jätenden Süchtige. Nie bleibt es bei dem einen, im Vorbeigehen gepackten Büschelchen Unkraut; haben sie einmal angefangen, bleiben sie hängen, man muss sie zum Aufhören geradezu zwingen. Jeder sauber ausgehobene Löwenzahn treibt sie zum Weitermachen an, und nicht einmal der Misserfolg, also stattdessen ausgerissene Blätter und eine hartnäckig in der Erde festsitzende

Pfahlwurzel, können sie abhalten. Bald kommen neue Blätter, und dann wehe dem Unkraut.

## Verwalten und verwandeln

Nach einigen Jahren beginnt in einem Garten die Zeit, in der das geschickte Verwalten des vorhandenen Kapitals zur Kernaufgabe wird. Viele Blumen und Nutzpflanzen vermehren sich inzwischen ohne menschliches Zutun. Das bedeutet allerdings auch, dass sich die gehegte Kulturpflanze unversehens zum Unkraut wandeln kann. Zum Beispiel die Akelei mit ihren rosaroten oder geheimnisvoll dunkelvioletten Blüten. Im ersten Jahr freut man sich, dass die Kleinen nicht gefressen wurden. Im zweiten lässt man an Keimlingen glücklich stehen, was sich selber vermehrt hat. Erst wenn ein paar Wochen später violett und rosarot das Bild des Gartens beherrschen, ahnt man, einen Fehler gemacht zu haben, und spätestens im übernächsten Frühjahr erwünscht man die Akelei endgültig, denn jetzt ist sie überall. Man beginnt, hemmungslos zu roden.

Aber wohin mit den Abfällen? Als Kind habe ich Unkraut schubkarrenweise auf den Kompost oder an den Rand des Bachbords gekippt. Die in der Sonne lahm gewordenen, zusammengesunkenen Abfälle bekamen dort im schattigen Tobel eine letzte Chance, zu zeigen, dass sie die Bezeichnung Unkraut auch wirklich verdient hatten, das heisst: nicht vergingen; aber das habe ich erst später erkannt.

Nun lese ich in Ratgebern mit Titeln wie *Die «Unkräuter» in meinem Garten* und *Wird das was – oder kann das weg*, dass dieses Verfahren völlig leichtsinnig sei. Unkraut gehöre in Abfallsäcke gestopft und mit dem Kehricht verbrannt, und zwar nicht nur unausrottbare Teufel wie Schachtelhalm und Ackerwinde, sondern auch alles andere. Den Ratgebern möchte ich entgegenhalten, dass man sich mit dieser Methode um die schönsten gärtnerischen Überraschungen bringt. Im Bachtobel meiner Kindheit blühten irgendwann, an Brombeerhecken hochgerankt, die allerschönsten Rosen.

Wie sie dahingekommen waren? Im Jahr zuvor hatte man die Rosenbüsche vorn bei der Garage zurückgeschnitten. Wie immer wurden auch diese Abfälle achtlos der Böschung übergeben. Und hier stellten sie ihre Widerstandskraft unter Beweis. Bald mühte sich ein erster Trieb das steile Schattenbord hoch, und schon im Sommer darauf wucherten die handteller-grossen, hellrosa Blüten über den ganzen Brombeer-schlag, wuchsen die Rosen (aus gärtnerischer Sicht) am denkbar falschesten Ort und hatten damit unverhofft den Status Unkraut erreicht.

---

**Julia Sutter, 1987, Texterin und Autorin, lebt in St.Gallen.**

## Kilimandscharo auf dem Balkon



Die erste Begegnung war in der Stadt Genua, die ja nicht nur die über Jahrzehnte vernachlässigte, grösste Altstadt Europas beherbergt, sondern mit dem Pesto Genovese auch eines der prägenden Gerichte Italiens. Der wichtigste Bestandteil: Basilikum. Dann die vielen betopften Simse und Balkone mit dem wichtigsten Küchenkraut Italiens: Basilikum.

Hierzulande gehört es noch nicht allzu lange zum guten Küchenton, ein Basilikumtöpfchen zu hegen, um den Mozzarella mit Tomatenteller damit zu schmücken. Das Pesto selbst zuzubereiten ist schon weit weniger verbreitet, auch wenn es kinderleicht ist und zum Experimentieren geradezu einlädt.

Bei mir fing es mit dem Bärlauch an, in der Genossenschaftsbeiz «Löwen» in Sommeri, wo im Kollektiv damals jeder und jede auch mal den Kochlöffel schwang, was einer kreativen Küche einigen Vorschub leistete. So gab es in der Bärlauchzeit im März hausgemachtes Bärlauch-Pesto, eine Köstlichkeit, und das Rezept hielt niemand geheim. Es war nichts anderes als Pesto Genovese, aber mit Bärlauch und Baumnüssen statt Basilikum und Pinienkernen, mit gutem Olivenöl und einer Prise Salz vermischt und fein gemahlen, so dass eine Paste entsteht. Beim Basilikum-Pesto kommt noch Knoblauch dazu, aber das ist beim Bärlauch nun wirklich nicht nötig.

Dieses Pesto hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen, im Tiefkühler auch ein ganzes Jahr. Manche geben geriebenen Parmesan und Pecorino dazu. Das kann man machen, aber darunter leidet die Haltbarkeit, der Käse wird nach und nach richtig käsigt, und das schmeckt nicht besonders gut. Das Pesto lässt sich vielfältig verwenden, klassisch zusammen mit reichlich Parmesan und, wenn man mag, Pecorinom unter die Pasta gemischt oder zum Verfeinern vieler Gerichte, etwa als Kräuterbutter-Ersatz, als Brotaufstrich oder unter die Salatsauce gerührt.

Seither, und das ist zwei Jahrzehnte her, schmückt ein Basilikum-Töpfchen auch meinen Balkon. Vom Bürokollegen, einem passionierten Gärtner, der auf seinem Bürotisch sommers und winters Chili und Basilikum gedeihen lässt, gibt es ab und zu ein Blatt. Allerdings: Basilikum ist zum Modekraut geworden. In jedem Supermarkt werden die Pflanzen im Plastiktopf feilgeboten, im Winter stehen sie, in Plastik verpackt, im Wasser im Verkaufsregal, nach langer Reise aus Südspanien im Verladerraum eines Lastwagens. Mit der Herrlichkeit ist es damit vorbei. Dabei ist Basilikum ganz und gar nicht gleich Basilikum. Was im Supermarkt feilgeboten wird, ist in aller Regel die aromatische Sorte «Grüner Genovese», gut an seinen grossen, leicht gewölbten Blättern zu erkennen.

Doch der Basilikum ist ein Weltkraut. Ihn gibt es in über 40 Sorten in einer geschmacklich weiten Varietät. Auf diesen Basilikum gekommen bin ich am St.Galler Wochenmarkt am Stand des Biogärtners Markus Neubauer aus Erlen. Er hatte den Grünen Genovese im Angebot, aber auch die herbe Sorte «African Green», den rotblättrigen «Red Rubin» oder den in Indien als heilige Pflanze verehrten «Tulsi».

Neubauer trägt die Welt im Herzen, er war Landschaftsgärtner an der Elfenbeinküste, reiste quer durch Westafrika ans Mittelmeer, begeisterte sich für die Revolution in Nicaragua und übernahm vor 30 Jahren die Gärtnerei seines Vaters, unter der Bedingung, den Betrieb biologisch zu führen. Das machte er mit einiger Konsequenz und stellte das Sortiment auf Küchen-, Tee- und Heilkräuter sowie einheimische Wildpflanzen um. Es ist heute das grösste Bio-Sortiment der Schweiz.

Und so bereicherte zwei Sommer lang der ursprünglich aus Ruanda stammende Basilikumstrauch «African Blue», auch als

«Kilimandscharo-Basilikum» bekannt, meinen getopften Kräutergarten. Ich hatte ihn im Treibhaus der Gärtnerei Neubauer entdeckt, ein halbmeterhohes Stämmchen, das sich zu einem kugelförmigen Busch weitete, herrlich duftend. «African Blue» gehört zu den wenigen mehrjährigen Basilikum-Sorten. Er verzauberte alle, und in seiner weissen Blütenpracht wurde er bis in den Herbst hinein zur Bienenweide. Den ersten Winter überstand er mit einigen Blessuren, den zweiten sollte er nicht mehr überleben. Ohne ersichtlichen Grund ging die Pflanze ein, warf nach und nach alle Blätter ab und vertrocknete, alles Wässern half nichts.

«Der Basilikum liebt die Wärme und das Licht, auch im Winter, und je wärmer er gehalten wird, desto mehr braucht er davon», erklärt Markus Neubauer. Bei 20 Grad Zimmertemperatur brauche es schon zwei grosse, helle Fenster. Hält man die Pflanze kühler, aber nicht tiefer als zehn Grad, darf es auch etwas weniger sein. Noch beim Verbrennen des Holzes im Schvedenofen zog sein herrlicher Duft durch den Raum. Ich werde es wieder versuchen.

---

Urs Fitze, 1962, ist Journalist beim Pressebüro Seegrund in St.Gallen.

## La Reine des Prés



Was wissen Menschen von Pflanzen? Wir können sie anschauen, züchten, riechen, aufessen (mit gutem oder schlechtem Ausgang), die Moleküle ihrer Inhaltsstoffe aufzeichnen. Und verstehen doch sehr wenig. Zum Beispiel davon, was die Inhaltsstoffe der Pflanzen, aus denen ich meinen Kräutertee mache, in solchen winzigen Mengen im Körper anstellen.

Auf Französisch heisst sie Reine des Prés, Königin der Wiesen. Das passt: Sie wird bis zwei Meter hoch, zuoberst eine Wolke aus vielen kleinen, gelblichweissen Blüten. Sie ist auch kein Kraut, sondern eine Staude, also mehrjährig, wächst an Bächen und auf feuchten Wiesen, in St.Gallen zum Beispiel am Hang unter Drei Weieren oder am Gübsensee. Filipendula ulmaria heisst auf Deutsch Mädesüss oder Wiesengeissbart. Schon die jungen Blätter riechen wie eine ganze Apotheke, bei den Blüten vermischt sich das herbe Weidenrindenaroma mit süßem Honiggeruch und -geschmack. Man kann mit ihnen Jogurt, Sirup oder Glace würzen, aber vor allem ist Filipendula eine Heilpflanze: Sie enthält Vorläufersubstanzen von Salicylsäure, dem Wirkstoff des Aspirins, und wirkt darum entzündungshemmend und schmerzstillend. Ich kenne eine Hebamme, die auf Umschläge mit Mädesüss-Extrakt schwört: Das Beste für stillende Frauen mit Brustentzündung, sagt sie. Selber verwende ich die Blüten für Erkältungstee.

Zwischen März und Juli sammle ich den Kräuterteevorrat für das ganze Jahr, mehr als 20 verschiedene Pflanzen, natürlich keine seltenen. Zuerst Huflattich, Brennnesselblätter, Schlüsselblumen. Dann im April vor allem Himbeer- und Brombeerblätter, das Wichtigste für die Alltagsmischung, weil sie keine starke Heilwirkung haben. Brombeerblätter schmecken am besten, wenn man sie vor dem Trocknen zerquetscht und befeuchtet. So werden sie leicht fermentiert und bekommen ein Aroma fast wie Schwarztee. Im Mai geht es mit Spitzwegerich, Birkenblättern, Holunderblüten, Frauen- und Silbermantel und Tannenschössli weiter. Im Juni sind viele Kräuter schon voller Läuse, aber es ist Zeit für Schafgarbe, Thymian, Johanniskraut und Lindenblüten.

Wenn in den Bergen der Schnee geschmolzen ist, ist die Sammelsaison im Tal vorbei. Dann gehe ich gern die Alpenblumen anschauen, den Stängellosen Enzian zum Beispiel. Sie sind wunderschön, aber ich beobachte sie eher von weitem. Ganz anders als Brennnessel, Brombeer oder Filipendula, mit denen ich eng zusammenlebe.

**Bettina Dyttrich, 1979, ist WOZ-Redaktorin und Buchautorin (u.a. Gemeinsam auf dem Acker, Rotpunktverlag).**

## Entspannte Hunde



Im Februar 2017 publizierte das Bundesamt für Gesundheit (BAG) ein Merkblatt zum Cannabidiol (CBD), einem von über 80 Cannabidoiden, die in der Hanfpflanze enthalten sind. Dieses Merkblatt informiert über die rechtliche Situation von cannabidiolhaltigen Hanfprodukten. Die entscheidende Passage in Kürze: Produkte mit CBD sind erlaubt, sofern der THC-Wert (das psychoaktive Cannabidoid) tiefer als ein Prozent ist. Arzneimittel, Heilmittel und Kosmetika mit CBD sind verboten. Als Tabakersatz und in

Lebensmitteln ist der Wirkstoff hingegen legal.

Gemäss einer Recherche des Onlineportals «Watson» erschienen nach der Publikation bis zum 27. Oktober 2017 561 Zeitungsartikel zum Thema. Ausserdem brachten 127 Firmen 267 Produkte auf den Markt und setzten damit im Jahr 2017 rund 60 Millionen Franken um.

Von einer «Goldgräberstimmung» war zu lesen. Läden, die CBD-Gras oder -Öl anbieten, schossen wie Pilze aus dem Boden. Die Konkurrenz explodierte schlagartig. Experten sagten ausserdem eine schnelle Abnahme der Nachfrage voraus. Weil dieses Gras nicht «high» mache, würden viele Konsumenten bald wieder auf den Schwarzmarkt zurückgreifen. Die hohen Preise scheinen diese These zu unterstützen. Legales Gras ist teurer als illegales. Und das wohl nicht nur, weil der Bund durch die Tabaksteuer circa ein Drittel des Verkaufspreises einstreicht.

Dabei geht es beim CBD-Konsum vielen nicht um Hanf als Droge. Obwohl Anbieter nicht mit der heilsamen Wirkung werben dürfen, wird dem CBD eine solche nachgesagt. Das Merkblatt des BAG erwähnt mögliche antioxidative, antiinflammatorische, anti-krampflösende, antiemetische, anxiolytische und antipsychotische Effekte, die erforscht werden. Händler berichten ausserdem von Kiffern und Kifferinnen, die sich mit Hilfe des legalen Grasses von ihrem problematischen THC-Konsum entwöhnen wollen.

Obschon die Goldgräberstimmung etwas abgeklungen ist, stellen Produzenten und Verkäufer nach wie vor eine substantielle Nachfrage fest. Roger Koch, Gründer des Thurgauer Zigarettenherstellers «Heimat», welcher die weltweit einzigartige CBD-Zigarette auf den Markt gebracht hat, sagt, 75 Prozent des Firmenumsatzes basiere auf ebendiesen Zigaretten.

Und offenbar tun sich nach wie vor neue Absatzmöglichkeiten auf. Der Betreiber von zwei Hanfläden in Uznach und in Buttikon SZ verkauft CBD-Hundeleckerli. Wegen des hohen Einkaufspreises von 30 Franken pro 100 Gramm muss er sie teurer verkaufen, als ihm lieb ist. Jetzt bringt er mit «Canna Solutions» und den «Canna Leckerli» ein eigenes Sortiment auf den Markt. Hundebesitzer, Hundephysiotherapeuten und -Trainer versprechen sich davon gesündere, agilere und - vielleicht - auch etwas entspanntere Vierbeiner.

**Frédéric Zwicker, 1983, ist Saitenredaktor.**