



Mein Hengst

Unser Kolumnist versucht, in einer anderen Schweizer Stadt etwas zu erleben. Anderswo gewinnt er eine Wette, fast.
Von Mark van Huissing

Vergangene Woche war ich in Basel, an der offiziellen Schweizer Premiere (Einladungstext) von «Manipulation». (Nur kurz, mir gefiel der Film mit Klaus Maria Brandauer und Sebastian Koch ziemlich gut.) Was ich recht *underwhelming* fand, war der «Event». Es gab einen roten Teppich vor dem Kino Pathé Küchlin, das mitten in der Stadt liegt, und eine Reporterin mit Fotografin der *Schweizer Illustrierten* waren auch hingefahren, immerhin (Iris Berben kam). Doch am Ende des Teppichs sah es aus, wie es vermutlich aussieht, wenn man an irgendeinem Dienstagabend in Basel in irgendein Kino geht – ich möchte nicht schreiben «schlecht» gekleidete Gäste (lieber «einer Premiere nicht entsprechend»); den Mantel, nebenbei, konnte man nicht abgeben, Garderobe gab es keine. Gläser ebenfalls nicht (mehr), man musste ein Wasserglas austrinken, bevor man Champagner einschenken lassen konnte. Und, kein Witz, ich habe Gäste gesehen, die Pommes Chips kauften an der Kasse.

«Eventmanagement und Technik [in dem einen Kino war Alarm plötzlich] sollten die Basler lieber einem Zürcher überlassen», schrieb einer, mit dem ich bekannt bin, und er wohnt in Muttenz.

Anschliessend ging ich in die «Kunsthalle» zu Abend essen (statt an die Premierenfeier in der «Acqua Bar & Lounge»). In dem Restaurant – im hinteren Teil, mit weissen Tischtüchern – befanden sich wahrscheinlich mehr Gäste als in der «Kronenhalle» in Zürich zu dieser Zeit. Das Angebot von der Zwischenkarte (vor 17.30

und nach 22.00 Uhr) ist in Ordnung, Paillard de veau empfehle ich. Mit anderen Worten (die einmal in der *Weltwoche* standen): Nach einem Besuch hat man das Gefühl, man sei in der ersten Reihe dieser Stadt gegessen.

In St. Moritz war ich auch, der erste Rennsonntag des «White Turf» fand statt. Bevor ich zum *beef* resp. den Pferden komme, Folgendes. Das «Kempinski Grand Hotel des Bains» hat sich, sagen wir, entwickelt; in dem Fünf-Sterne-Haus ist es einem jetzt wohl, ich empfehle es ebenfalls. Und ausserdem das Restaurant «Bellavista» in Silvaplana (Surlej), es gibt zwar weniger zu sehen neben dem Teller dort als in meinen liebsten Restaurants der Gegend («Heuboden Pizzeria» der «Chesa Veglia» und «La Baracca», beide in St. Moritz), dafür ist das Essen besser. Die White-Turf-Veranstaltung ist mehr ein Anlass für Leute, die sich für Pferderennsport interessieren (oder von einem Sponsoren eingeladen werden; Ihr Kolumnist war Gast von BMW), weniger für Leute, die sich für People interessieren (das war der Polo World Cup on Snow, die längste Zeit zumindest). Eine Reporterin und ein Kameramann von «Glanz & Gloria», übrigens, befragten und filmten MvH plus *the red-head* minutenlang – *save to say*, der Prominentenkoeffizient war niedrig.

Auch deshalb wettete ich, auf Pferde (eine Enthüllung: Ich habe keine besonderen Kenntnisse). Im Rennen eins entschied ich für Nummer acht, ein neunjähriges Tier mit Namen **Rushing Dasher** (im offiziellen Rennprogramm beschrieben als «Überraschung», Eventualquote 7.80; das heisst, für jeden Franken Einsatz bekommt man 7.80 zurück, falls man eine Siegwette abgeschlossen hat und das Pferd Erster wurde). «Rushing Dasher startete wie aus der Pistole geschossen, lag sofort an zweiter Stelle, übernahm im letzten Bogen die Spitze – und», für die, die es interessiert, «gewann mit einer halben Länge Vorsprung» (horseracing.ch). Doch in St. Moritz, so sah es aus, war nicht nur wichtig, auf welches Pferd man setzte, sondern auch, auf welchen Mitarbeiter. Was ich sagen will: Die Frau hinter dem Schalter, vor dem ich gestanden hatte, wusste nicht genau, wie die Maschine bedienen, in die sie Wetten eintippen musste («keine Einführung gehabt»). Bis einer gekommen war, der es wusste, hatte das Rennen angefangen und rien ne va plus sozusagen. Leonard Cohen, den ich mag, nebenbei, sang (an anderer Stelle): «The ponies run, the girls are young / The odds are there to beat / You win a while, and then it's done / You're little winning streak.» Meine Wetten für Rennen zwei, drei, vier und fünf gab ich an einem anderen Schalter auf, nur zum Sagen. In Rennen fünf wurde Hengst **Schützenjunker**, der **Peter Sander**, mit dem ich bekannt bin, gehört und auf den ich eine Siegwette abgeschlossen hatte, Zweiter.

Die gute Nachricht aus St. Moritz: Am 13. und 20. ds. M. finden weitere Rennen statt.

Wein

Den Mund voll nehmen

Von Peter Rüedi



Diese Flasche ist ein Aprilscherz. Buchstäblich. Das Unternehmen Paul Avril, seit 1998 vom Sohn Vincent geführt, ist eine der ersten Adressen für grosse Weine in Châteauneuf-du-Pape. Clos des Papes (29 Hektaren der schönsten Parzellen) produziert auch in jenen Jahren grosse Châteauneufs, in denen sich das berühmte Schwergewicht aus dem Süden nicht sozusagen von selbst macht. Châteauneufs haben inzwischen auch ihren Preis, vor allem wenn es sich um die Roten der Nomenklatura der unteren Rhone handelt: die legendären Bouteillen von Château de Beaucastel, der Domaine du Vieux Télégraphe, die noch legendärer von Château Rayas. Avrils Clos des Papes spielt in dieser Premier League. Die Champions, ich sagte es, sind nicht gratis. Aber, beim Barte aller chinesischen Kaiser: Mit den Preisen, welche die Spekulations-Ikonen aus dem Bordelais zurzeit in Asien erzielen, sind sie nicht zu vergleichen. Gut, beim gebenedeiten Sonderjahrgang 2005 sind auch die Roten von Clos des Papes im dreistelligen Bereich angelangt. Aber wer sich etwa an die superben 2006er oder 2004er hält (gleichfalls sehr grosse Jahre an der Rhone), macht sich und seine Gäste sehr glücklich. Doch zurück zu Avrils Scherz. Der hat nämlich die Unverschämtheit, mit «Le petit vin d'Avril» einen Roten und einen Weissen ohne Jahrgang zu präsentieren. Einen Vin de table. Ich habe den Weissen versucht, den Wermuth für lumpige Fr. 14.50 anbietet, und ich versichere: Soll das Essen auf der *table* daneben keine lausige Figur machen, müssen sich Koch und Köchin schon was einfallen lassen. Ein Weisser, flach übers Netz, wenig Säure, keinerlei Exzentrik, ein breit fliessender, lang fruchtig ziehender Strom. Keine Nipp-Sache für Spitzmünder. Etwas für Trinker, die den Mund gern voll nehmen. Übrigens: Wermuth führt nicht nur den Kleinen vom Grossen, sondern auch einen Grossen vom (relativ) Kleinen: der rote «Tradition» 2008 von Domaine Giraud ist ein heisser Tipp. Fr. 34.60. *Best buy! Take the bottle and run!*

Clos des Papes (Vincent Avril): Le petit vin d'Avril blanc. 13,5%. Les Grands Vins Wermuth. Fr. 14.50. www.wermuth.ch
Domaine Giraud: Châteauneuf-du-Pape Tradition 2008. Fr. 34.60 (ebd.)