



Thiel

## Salznüsschen

Von *Andreas Thiel*

**Barkeeper:** Herr Erdogan, Sie haben heute bestimmt Lust auf einen Kir royal, das sehe ich Ihnen an.

**Erdogan:** Nein danke, ich trinke keinen Alkohol. Bringen Sie mir eine Tasse Tee.

**Barkeeper:** Wir haben keinen Tee.

**Erdogan:** Dann halt Kaffee.

**Barkeeper:** Gibt es auch nicht.

**Erdogan:** Fruchtsaft?

**Barkeeper:** Nein.

**Erdogan:** Dann ein Glas Wasser.

**Barkeeper:** Wir servieren überhaupt keine alkoholfreien Getränke.

**Erdogan:** Dann trinke ich nichts, danke.

**Barkeeper:** Sie müssen aber etwas bestellen. Ob Sie es trinken oder nicht, ist Ihre Sache.

**Erdogan:** Bringen Sie mir halt ein Bier.

**Barkeeper:** Bier ist alle.

**Erdogan:** Dann Wein.

**Barkeeper:** Champagner?

**Erdogan:** Wenn es sein muss.

**Barkeeper:** Wir servieren allerdings nur Drinks. Sie müssen schon einen Champagner-Cocktail bestellen.

**Erdogan:** Egal, bringen Sie mir einfach irgendetwas.

**Barkeeper:** Wusste ich doch, dass Sie heute den Kir royal wählen!

**Erdogan:** Gibt es wenigstens gesalzene Erdnüsschen dazu?

**Barkeeper:** Die sind streng verboten! Auf den Verzehr von gesalzene Erdnüsschen steht die Todesstrafe.

**Erdogan:** Wie?! Was!?

**Barkeeper:** Ein kleiner Scherz, Herr Erdogan. Selbstverständlich servieren wir Ihnen gesalzene Erdnüsschen. Zu Ihren Ehren werden wir sie sogar umbenennen in gesalzene Erdogannüsschen.

**Erdogan:** Oh, es ist ja Ostern. Haben Sie hartgesottene Eier?

**Barkeeper:** Ja, die haben wir allerdings bereits nach einem anderen Gast benannt. Die heissen hier Trumpeier.

Andreas Thiel, Jahrgang 1971, ist Schriftsteller und Kabarettist.

Namen

## Pizza mit Seesicht

Neustart im «Portofino» in Thalwil; Saisonöffnung im Golfclub Dolder; lehrreiches Buch von Dirigent Ralf Weikert. Von *Hildegard Schwaninger*

Zwar ist er von Beruf Buchhalter, doch er ist der geborene Gastronom. Die Gastfreundschaft liegt ihm im Blut, mit Leib und Seele bewirbt er Gäste, er ist gesellig, und von gutem Essen und Trinken versteht er auch einiges. **Michel Péclard** markiert in der Zürcher Gastroszene mehr und mehr Präsenz; mit seinem Geschäftspartner **Florian Weber** ist er daran, ein kleines Restaurantimperium aufzubauen (u.a. «Milchbar», «Coco», «Kiosk», «Unterer Mönchhof», «Fischer's Fritz»). Péclard ist bekannt für seine Impulsivität und seine spontanen Entscheidungen, er ist immer gut für einen kreativen Einfall oder eine Überraschung.

Neuster Streich des Duos Péclard/Weber ist das «Portofino» in Thalwil. Bei der Eröffnung sah man, dass Péclard bestens vernetzt ist, denn alles war da (bei **Shawne Fielding** angefangen), was eine gute Party garantiert, Péclard hat eine Gästeliste, um die ihn jeder Wirt beneiden müsste: alles Leute, die gern feiern – gute Stimmung garantiert! Das «Portofino» hat eine geniale Lage direkt am See, doch bisher hatte es den Ruf, dass dort alles okay sei, ausser das Essen. Gäste erinnern sich, dass in diesem Lokal, das als italienisches deklariert war, eher fade Schweizer Hausmannskost serviert wurde. **Karin Lanz** sagt, dass sie mit ihren beiden Buben gern herkomme, «weil da ein schöner Spielplatz ist, aber wegen dem Essen muss man nicht kommen».

Michel Péclard will das jetzt ändern, und wenn die Pizza so gut bleibt wie bei der Eröffnungsparty, dann steht einem Megaerfolg nichts im Weg. Hauchdünner knuspriger Pizzaboden – die beste Pizza weit und breit.

Gesellschaftlich gut vernetzt, ist Péclard vor allem ein Familienmensch. Seine Eltern (die Mutter ist Ungarin) sassen an einem Tisch mit dem Juwelier **Philippe Péclard** (Michels Onkel) und dessen Frau **Vreni Péclard**. Sein Sohn machte, wie bei vielen Péclard-Anlässen, Musik. Er trug einen grossen Hut und sang, der Teenager will Popstar werden. Michel Péclard platzte fast vor Stolz.

Der halbe Golfclub Zumikon war da. **Anne-marie Forrer**, die den Kiosk am Bürkliplatz betreibt, **Martin Stockar** mit seiner Frau Eliane. Die Stockars wohnen in Erlenbach, gleich gegenüber dem «Portofino», mit dem Boot sind es wenige Minuten hierher; sie freuen sich, wenn man sich punkto Küche hier verbessert. Fotokunst-Sammler **Kaspar Fleischmann**, mit Anouschka da, dito.

Im Golfclub Zumikon war gerade Saisonöffnung, als neues Mitglied wurde **Roger Lehmann** aufgenommen. Zur Erinnerung: der blonde Ex von **Raquel Marquard** und **Carolina Müller-Möhl**. Lehmann hat sich von **Alexandra Knapp Voith** getrennt. Deren Ex, der deutsche Metall-Millionär **Andreas Knapp Voith**, ist mit **Jadi Zehnder** (Ex-Schwiegertochter von **Egon Zehnder**) liiert. Die war übrigens auch an der «Portofino»-Eröffnung, wie immer teuer gestylt und pausenlos redend, schwer beäugt von ihrem Ex **Cyril Carenini**, der nach wie vor



Fast verliebt

## Wanderparkplatz

Von *Claudia Schumacher*

Über Ostern ist wieder einmal deutlich zutage getreten, was die meisten von uns längst ahnten: Paare sind das Grauen. Vielleicht sogar die grösste soziale Misere überhaupt. Wie sie sich zusammenrotteten

auf den Wanderparkplätzen: Mann und Frau mit übereinstimmender Körperhaltung, in der gleichen Outdoor-Kleidung, ab vierzig sogar mit identischem Kurzhaarschnitt. Als wäre die Frau zuvor mit einem Bild von ihrem Mann zum Friseur gegangen und hätte gesagt: «So, genau so möchte ich aussehen!»

Paare sind radikale Anpassungsmaschinen. Wenn der Verschmelzungsprozess von zweien, die doch einmal Individuen waren, abgeschlossen ist, hört es ja nicht auf: Gemeinsam passt man sich anderen Paaren an. Kauft das gleiche Geschirr. Die gleichen Kaffeekapseln. Am Ende erblickt man auf so einem Wanderparkplatz im Grunde nur noch einen einzigen Grundbaustein: den an allen Ecken und Kanten sauber abgeschliffenen Durchschnittsmenschen, paarweise zusammengekettet.

Um mich für die Wandersaison bereitzumachen, ging ich neulich in ein Fachgeschäft.



Impulsiv: Hiestand, Péclard, Clayton.



Wo ist es lustiger? Golfclub Dolder.



In Thalwil: Limacher, Fielding, Boser, Heller.

ihr Vermieter ist (sie wohnt mit ihren drei Kindern in einem seiner Häuser in Kilchberg). Die Eltern Carenini waren auch da, Architekt **Erminio Carenini** und **Christa Carenini**, früher Boutique-Besitzerin.

Unter den Gästen sah man **Wolf Wagschal** (mit blutjunger Begleitung) und **Patricia Boser**, die auch quasi zur Péclard-Familie gehört. Kurzzeitig war sie seine Amour fou, jetzt sind sie beste Freunde. Boser: «Michel ist mein Lieblingmensch.»

Seine Saisonöffnung feierte der Golfclub Dolder mit einem Fest im «Dolder Grand». Im Golfclub Dolder fand ein Präsidentenwechsel statt, der bisherige trat zurück, der neue wurde inthronisiert. Unternehmer **Beat Curti** ist jetzt auch Mitglied im Golfclub Dolder. Curti ist seit Jahren Mitglied im Golfclub Zumikon, der als Inbegriff des vornehmen und alten Zürich konkurrenzlos ist. Warum ist Curti jetzt auch im Dolder-Club? Hinter vorgehaltener Hand flüstert man, dass es dort viel lustiger sei.

**Ralf Weikert** war einst (1983–1992) Chefdirigent am Zürcher Opernhaus (Vorgänger von **Franz Welser-Möst**), jetzt hat er ein Buch geschrieben: «Beruf Dirigent» (189 Seiten, Böhlau-Verlag). Ralf Weikert, geborener Salzburger, lebt mit seiner Frau **Heidi Weikert** auf der Forch bei Zürich (einer der Söhne ist Arzt in Bern) und hat heute weltweite Engagements, u.a. in Amerika, Japan und Korea. In dem für angehende Dirigenten wie für Laien lesenswerten Buch erklärt Weikert, was für ihn wichtig ist: Werktreue, Wahrhaftigkeit und Genauigkeit. Was er nicht mag: Phrasen, Effekthascherei und Partitur-«Verbesserungen».

#### Im Internet

[www.schwaningerpost.com](http://www.schwaningerpost.com)

wenn ich mir manchmal trotzdem wieder anhören muss, ich sei zu verletzlich, zu sensibel und müsse «ein bisschen härter im Nehmen» sein, dann frage ich mich, ob schon mal ein Mensch auf der Welt gesagt hat: «Das ist aber eine stabile Frau!» – und das als Kompliment meinte. Eigenheiten haben ihren Preis. Ein abwegiger Musikgeschmack will verteidigt werden. Zartheit erfordert Rücksicht. Kraft kann verletzen. Alles, was uns anzieht, hat eine dunkle Kehrseite. Und es ist diese Kehrseite, für die uns oft die Kraft, die Zeit und die Nerven fehlen. Welcher Mann hätte nicht gerne eine zarte Frau? Wäre sie doch nur nicht so empfindlich. Welche Frau hätte nicht gerne einen harten Kerl? Wäre er nur nicht so ... hart. Zum Glück gibt es einen Ort, an dem uns die unbequeme Seite der Liebe verschont. Wir sehen uns auf dem Wanderparkplatz!



## Unten durch Höhenluft

Von **Linus Reichlin**

Nehmen wir mal an, du bist befördert worden. Das ist zwar nicht sehr wahrscheinlich, aber wir nehmen es jetzt einfach mal an. Es könnte ja sein, dass dir eine unerwartete Katastrophe zu Hilfe gekommen ist. Vielleicht sind alle deine Vorgesetzten bei einem Flug über den Alpen abgestürzt, und jetzt wird so dringend Ersatz gebraucht, dass man sogar auf dich zurückgreift. Im Universum ist prinzipiell alles möglich, das die Naturgesetze nicht verbieten. Gemäss der Quantenphysik sind sogar extrem unwahrscheinliche Ereignisse, die nur ein Mal in  $10^{23}$  Jahren stattfinden, nicht völlig ausgeschlossen. Also: Du bist befördert worden, und deine Firma schickt dich zu einer wichtigen Verhandlung in die USA. Selbstverständlich lassen deine amerikanischen Verhandlungspartner es sich nicht nehmen, dich in ihrem Privatjet von New York zum Firmensitz in Baltimore zu fliegen. Endlich sitzt du einmal in einem Privatflugzeug! Das war schon in der Primarschule dein Traum! Deshalb hast du dich durchs Gymnasium gekämpft und später durchs knochentrockene Studium der Betriebswirtschaft!

Als du dich in dem superbequemen Lederfauteuil des Jets niederlässt und die bildhübsche Bordhostess dich fragt, ob du russischen oder iranischen Kaviar willst, hast du das Gefühl, dass es für dich jetzt nur noch aufwärtsgehen kann. Und so ist es dann auch. Während der Jet höher und höher steigt, trinkst du Champagner und löffelst Kaviar, den iranischen, denn du hast im *Manager-Magazin* gelesen, dass man immer sagen sollte: «Iranian of course!» Auf Wolkenhöhe angekommen, trinkst du ein zweites Glas Champagner. In deinem Magen befinden sich jetzt also vier Deziliter einer moussierenden, kalten, säurelastigen Flüssigkeit aus Frankreich. Du hast zwar zum Kaviar ein Stück Toast gegessen, aber der schwimmt auf dem sprudelnden Champagner wie ein Blatt auf dem Teich. Hei, wie das in deinem Magen blobbert und sproxt! Du würdest gern rülpfen, aber deine mitfliegenden amerikanischen Geschäftspartner, die alle den Champagner abgelehnt haben und stilles Wasser trinken, sehen nicht so aus, als würden sie Körperlaute tolerieren. Sie

>>> Fortsetzung auf Seite 64

»» Fortsetzung von Seite 63

sprechen über die Wertpapieremission einer südkoreanischen Reederei, sie fragen dich nach deiner Meinung über die Zukunft der asiatischen Märkte, und du sagst: «China. China. And again China!», und spürst, wie der schäumende, kalte Champagner von deinem Magen direkt in den Darm rinnt, der darauf reagiert wie eine heisse Herdplatte, auf die man Wasser giesst. Dir ist völlig klar, dass du das genau noch drei Minuten aushältst, keine Sekunde länger.

Das sind keine guten Aussichten, denn der Flug wird noch dreissig Minuten dauern. Und es ist ein kleines Flugzeug, noch dazu ein sehr leises. Die Düsen summen nur. Das heisst, deine Geschäftspartner werden, wenn du auf der Toilette bist, ziemlich laut über die asiatischen Märkte reden müssen, um nicht zu hören, wie der Champagner deinen Leib verlässt wie eine Silvesterrakete. Aber dir bleibt keine andere Wahl: Es ist keine Frage des Wollens. Dein Darm macht einen auf Weltrevolution. Er ist bereit, dich zurück in die Steinzeit zu katapultieren. Du schaust dich um: Ist die Toilette vorn oder hinten? Vorn ist keine. Hinten auch nicht. Du hättest das *Manager-Magazin* aufmerksamer lesen sollen. Die Bordhostess fragt dich, ob sie dir noch ein Glas Champagner bringen darf, und du sagst mit immer höher und immer dünner werdender Stimme: «Where can I wash my hands? Please! Please!» Regelmässig weist das *Manager-Magazin* seine Leser darauf hin, dass es in vielen Privatjets keine Toiletten gibt. Aber du hast das einfach überlesen! So wie du bei den Umsatzzahlen dauernd eine Null vergisst oder eine zu viel tippst. Jetzt mal ehrlich: Es hat schon seine Richtigkeit, dass du in Wirklichkeit mit der S-Bahn zu Verhandlungen fährst.

Linus Reichlin ist Schriftsteller und lebt in Berlin.



## Wein

# Fieuzal mon amour

Von Peter Rüedi

Objektivität ist beim Wein eine relative Qualität. Das eben ist die Grenze aller Punkteskalen und Medaillenspiegel, wobei man sich wundern darf, wie gewisse Weingurus sich die Nase anmassen, in ihren Bewertungen auf den halben Punkt genau zu unterscheiden. Ich will ja nicht das duale System sozialer Medien propagieren («Gefällt mir», «Gefällt mir nicht»), ein bisschen differenzierter darf's schon sein. Dennoch: Auf die Frau und den Mann kommt es allemal an, die da bewerten, und um aus deren Urteil Nutzen zu ziehen, muss ich ihre Vorlieben und Eigenheiten kennen und deren Kongruenz mit oder Differenz zu meinem Geschmack. Etwa, dass James Suckling zu superlativischen Übertreibungen neigt, Robert Parker in der Regel Wucht der Finesse vorzieht – um nur die zu nennen.

Mein Mann in Sachen Bordeaux ist der Wein-Entertainer René Gabriel. Ich teile zum Beispiel dessen Vorliebe für weisse Graves respektive Pessac-Léognans und, unter ihnen, jene für den weissen Château Fieuzal, der seit

dem exzellenten (für Rotweine eher bedenklichen) Jahr 1992 zu seinen wie meinen Favoriten zählt. Es gibt andere tolle weisse Bordeaux (wenn man denn Sauvignon-Sémillons mag), Domaine de Chevalier blanc zum Beispiel oder – der Aufsteiger der letzten Jahre – Smith Haut Lafitte Blanc, nicht zu reden von den im preislichen Jenseits von Gut und Böse angesiedelten Weissen von Haut-Brion oder La Mission Haut-Brion.

Allein, der weisse Fieuzal ist (*selon* Gabriel: 19/20 Punkte) nicht nur der beste 2014er, er ist auch (nach den Listen des Importeurs Arvi) mit Abstand der günstigste. Wie mir der 14er Weisse von Haut-Brion und La Mission schmeckt, kann ich nicht sagen, da ich mich weigere, für die Flasche 750 Franken respektive 550 Franken hinzublättern. Aber eine Behauptung wage ich: Das vierzehnfache, gar das neunzehnfache Vergnügen, das mir dieser Fieuzal bereitet (Fr. 39.–, ohne MwSt.), ist eine mir ganz unvorstellbare Geschmacks-Arithmetik.

Es gibt (durchaus ernstzunehmende) Weinfreunde, die haben mit trockenen weissen Bordeaux generell nichts am Hut. Ich teile mit Gabriel bei diesem Fieuzal auch die Sensation eines «ingenieusen Bouquets (Pfersich, Minze, weiche Vanille, ein mineralisches Parfüm). Schlanker Gaumen, feine Pfeffernote, rassig und extrem lang. Nach vielen burgunderartigen Fieuzals in der Vergangenheit ist dies ein sehr gradliniger grosser Bordeaux, der sein Sauvignon-blanc-Erbe deutlich offenbart. Mit dem Fieuzal blanc haben Sie entschieden einen der ganz grossen weissen Bordeaux von 2014 im Glas. Der findet gewiss den Weg in Gabriels eigenen Keller.» In meinen auch. Wo er recht hat, hat er recht. Das ist, bei den Bordeaux, öfter der Fall als nicht.

Château de Fieuzal Pessac-Léognan 2014.  
13%. Arvi, Melano. Fr. 41.05. [www.arvi.com](http://www.arvi.com)

DIE WELTWOCH

# Vielfalt, die begeistert.



Jetzt bestellen!

[www.weltwoche.ch/probeabo](http://www.weltwoche.ch/probeabo)

Telefon 043 444 57 01

