

seiner verdienten Erholung kommt, ja noch nicht einmal ein Nickerchen ist einem vergönnt. Deinem Gefühl nach fliegst du schon seit drei Tagen auf das Licht zu, und noch kein einziges Mal hast du ein Auge zugemacht, denn du bist überhaupt nicht müde! Der Tod ist nicht das Ende, er ist die Fortsetzung des Kokainismus! Du hast vor fünfzehn Jahren mit dem Koksen aufgehört, weil du nicht mehr schlafen konntest, und jetzt kannst du wieder nicht schlafen, weil du tot bist! Und du fliegst und fliegst – wenn du wenigstens ein Buch dabei hättest. Seit zwanzig Jahren hast du Bücher nur noch gekauft, um sie an Weihnachten zu verschenken, und jetzt, da du endlich Zeit zum Lesen hättest, gibt's weit und breit keine Buchhandlung. Das Totsein geht dir allmählich ganz schön auf den Wecker. Es ist eine ganz perfide Sache, wie eine Tempokontrolle auf einer Autobahnzufahrt. Du schaust in das Licht, es ist noch genauso weit weg wie am Anfang. Ist das hier vielleicht irgendeine religiöse Prüfung?

Du hast nie an einen Gott geglaubt, denn du hast ja gesehen, wie bösartig deine Kunden waren, am liebsten hätten sie dir einen höheren Wiederverkäuferrabatt unter der Folter abgezwungen. Aber vielleicht ist Gott ein ausserirdischer Immobilienbroker, und die Erde ist eine kosmische Villa, die im Wert steigt, wenn man Menschen drauf ansiedelt, so wie du einen Teich mit japanischen Koi-Karpfen angelegt hast, damit sich deine Finca auf Mallorca später besser verkauft. Aber was hat der Broker mit dir vor? Sucht er einen Abteilungsleiter für die Andromeda-Region? Du kämmst dir mit den Fingern die Haare und überprüfst den Sitz deines Kravattenknötens, du bereitest dich mental auf ein Anstellungsgespräch vor.

Linus Reichlin ist Schriftsteller und lebt in Berlin.



Wein

Ticino ante Merlot

Von Peter Rüedi

Am Hügel, der sich beim neben Mendrisio gelegenen Coldrerio sanft hinzieht, lässt sich noch erahnen, weshalb die Gegend zwischen dem Süden des Lago di Lugano und Chiasso vor ein paar Dezennien noch die «piccola Toscana» genannt wurde. Der Talboden des Mendrisioto ist heute ein zersiedeltes, vom Krebs der Kleinindustrie befallenes Inferno. Ein Hohn auf alle Sonnenstuben-Klischees, über den nur der Gedanke hinwegtröstet, dass die Deutschschweizer Geronto-Gettos im Asconese und Locarnese namentlich *hors saison* noch unerträglich sind. Will sagen: dass die Zerstörung dieser Landschaft der Preis dafür ist, dass sie noch lebt, noch Arbeitsplätze bereithält. Das ist zwar übertrieben, aber nur leicht. Ein paar Inseln gibt es, auch ausserhalb von Coldrerio, und auf einigen wächst Wein. Dass der Rebbau einen nicht unbeträchtlichen Teil zum Landschaftsschutz beiträgt, ist mehr als eine billige Ausrede unverbesserlicher Weinkonsumenten, die sich nicht an die von ihrem

Arzt oder Apotheker empfohlenen zwei Gläser täglich halten wollen oder können.

Wie immer, in Coldrerio, *Culdrée*, produziert Enrico Trapletti unter anderen einen wunderbaren Merlot ebendieses Namens. Mit dem errang der ehemalige Winzer im Nebenberuf (Trapletti wuchs zwar sozusagen in den Reben seines Vaters auf, arbeitete aber bei den SBB als Lokomotivführer) aus dem Nichts den Grand Prix du Vin Suisse. Hatte der Vater seine Taubheit noch an die Cantina Sociale und private Prozenten verkauft, strebte Enrico schon als Hobbywinzer nach Höherem. Nach seinem eigenen Wein, der anders ist als alles, was im Tessin gekeltert wird. Das galt schon für seine Merlots, aber das genügte ihm nicht. Trapletti trieb die Frage um, weshalb die Sorte Nebbiolo, die im nahen Piemont und im nicht fernen Veltlin als Leitsorte in hohen Ehren und vor der Einführung des Merlots auch im Tessin (1906, Notmassnahme nach der Reblauskatastrophe präsent, so vollkommen verschwunden war. Kurz: Beraten von Barolo-Kapazität Elio Altan pflanzte er um das Jahr 2000 erste Nebbiolo-Stöcke und produziert heute als Einziger im Kanton auf rund 1,5 Hektaren einen mehr beachtlichen Tessiner Nebbiolo: dicht, nicht ohne Ecken und Kanten, mit viel Volumen und Charakter. Und einem rustikalen Charme, den man über die Aromen von roten Beeren, Veilchen und etwas Lakritze erst entdecken muss. Kein Schmeichler oder Ranschmeisser, die diesen Wein, und jedenfalls mehr als eine Kuriosität. Beim 2013er ist die Säure noch sehr lebhaft, die Tannine sind happig, aber beides ist auch ein Versprechen für die Zukunft.

Enrico Trapletti Nebbiolo dello Svizzera Italiana IGT 2013. 13,5%. Borgovecchio, Balerna. Fr. 39.–
www.borgovecchio.ch



Salz & Pfeffer

Eine offene Burg

Von Andreas Honegger

Der «Wirtschaft zur Burg» ob Meilen haftet nichts von einer Festung an – die Ruinen einer solchen stehen einige Meter weiter gegen den Wald – im Gegenteil: Das Haus ist offen und gastfreundlich. Das stattliche Weinbauernhaus von 1676 liegt hoch

über dem See auf einer grünen, von Landwirtschaft geprägten Terrasse. Neben gemütlichen Stuben mit alten Kachelöfen kann man im Sommer im gepflegten Garten sitzen. Die Wirtsleute Marianne und Turi Thoma führen das Haus, er in der Küche, sie bei den Gästen. Sie tun dies erfolgreich: Im «Gault Millau» von 2019 wird die «Burg» mit sechzehn Punkten ausgezeichnet. Das Angebot ist übersichtlich, es gibt einige Vorspeisen und drei Hauptgänge mit Fleisch und Fisch. Fisch aus dem Zürichsee ist ein Hauptakzent: Hecht, Felchen oder Egli.

Ein Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse war nicht nur schön anzusehen. Auch die Ravioli mit Ossobucco-Füllung, schön serviert, mit Sommertrüffeln aus der Region, gefielen gut. Mit Seeforelle und Egli werden hier auch Sashimi und Ceviche angeboten. Als Hauptgang waren pochierte Eglifilets an einer Kräuter-Weisswein-Sauce ausgezeichnet. Ein Rindsfilet mit einer Entenleber, gekrönt und begleitet

von einem Markbein und Verjus-Risotto, war ebenfalls untadelig. Für ein Risotto mit Eierschwämmchen kamen die guten kleinen Pilze zum Einsatz, die wir seit Wochen vergeblich auf dem Markt gesucht hatten. Alle Teller kamen mit farblich abgestimmtem Gemüse auf den Tisch, ein Rüeblischein zwingend zu den Hauptgängen zu gehören, und jetzt, da wir es kennen, würden wir es vermissen, wenn es fehlte. Ein einziges Dessert, karamellierte Birne und Birnen-sorbet, bot einen Abschluss für alle Beteiligten. Fazit: ein lebenswürdig geführter Landgasthof mit attraktivem Programm, nur eine halbe Stunde vom Zürcher Bellevue entfernt. Wir waren zu dritt und zahlten mit einer Flasche vorzüglichem Wein aus Meilen – auch die Weinkarte ist stark regional ausgerichtet – genau 400 Franken.

Wirtschaft zur Burg, Auf der Burg 15, 8706 Meilen.
Tel. 044 923 03 71. Montags und dienstags geschlossen