

»» Fortsetzung von Seite 71

dass man weggeht, weil sie genau wissen, wie man Eltern psychisch fertigmacht.

Aber die Zeit heilt alle Wunden. Eure Kinder wurden endlich volljährig, ihr habt ihnen eine Wohnung gesucht und ihnen den Mietvertrag auf den Tisch geknallt und gesagt: «Unterschreib! Die Umzugskartons stehen im Keller!» Endlich liegen in euren Wohnzimmern keine Sportsocken mehr rum, die an der Spitze ganz hart sind, weil der Fusschweiss petrifiziert ist. Eure Frauen sind emotional zur Ruhe gekommen. Jahrelang wollten sie, dass ihr abends zu Hause bleibt, aber jetzt wäre ihnen das Gegenteil lieber. Sie sagen: «Du hast dich seit Jahren nicht mehr mit diesem Mäde, oder wie er heisst, verabredet – warum eigentlich nicht?, es würde dir guttun, mal wieder unter die Leute zu kommen.» Und jetzt sitzt ihr, Mäde und du, also wie gesagt im Kino, es sitzen nur Männer hier, weil es ein Film mit vielen Explosionen ist.

Ihr sitzt auf «Maximum Motion»-Vibrationsesseln – jedes Mal, wenn ein Zombiekopf explodiert, spürt ihr die Vibration in den Eiern. Ihr trinkt Bier aus der Flasche, aber jeder nur eins, denn Mäde hat Herzrhythmusstörungen und du eine chronische Gastritis. Nach dem Film trinkt ihr in eurer früheren Stammkneipe, die jetzt ein japanisches Restaurant ist, Jasmin-tee. Mäde sagt, dass er, als seine Kardiologin seine Brust vor der Ultraschalluntersuchung mit Gel eingerieben hat, fast einen Steifen gekriegt hätte, und du sagst, dass du eine Pistole gekauft hast: «Mit achtzig mache ich in einem Wald Schluss, ich will nicht, dass das Erbe meiner Kinder für meine Pflege draufgeht.» Nach diesem schönen Abend geht ihr nach Hause, und eure Frauen sagen: «Schon da? Es ist doch erst elf!»

Linus Reichlin ist Schriftsteller und lebt in Berlin.



## Wein

# Gajas weisser Supertoskaner

Von Peter Rüedi

Angelo Gaja (geb. 1940) ist eine Institution in der italienischen Weinwelt. Auch wenn sich am «König des Barbaresco» die Geister scheiden (z. B. an seinen Versuchen mit internationalen Sorten anstelle des oder zusätzlich zum ortsüblichen Nebbiolo, dem Einsatz von Barriques und anderem, was ihm die Gegnerschaft des legendären Traditionalisten Bartolo Mascarello eingetragen hat): Selbst die ideologischen Gegner anerkennen seine Meisterschaft und sein unternehmerisches Geschick. Natürlich ist Gaja, der seine Lagenweine 1996 absichtlich von «Barbaresco» und «Barolo DOCG» in die Kategorie «Langhe DOC» deklassierte (um sich nicht an die rigorosen Vorschriften der Appellation halten zu müssen), diese andererseits durch exorbitante Preise nobilitiert – natürlich ist Gaja, der ausser einer universitären Ausbildung als Önologe auch einen Abschluss in Wirtschaftswissenschaften vorzuweisen hat, weniger Winzer im alten, idyllischen Sinn als vielmehr ein Weinunternehmer, der in

grösseren Zusammenhängen denkt und eine feine Witterung für neue Trends hat. So expandierte er in den achtziger und neunziger Jahren in die Toskana, kaufte ein Gut in Montalcino und, als sich der Hype um Bolgheri noch kaum abzeichnete, die Azienda Ca' Marcanda in Castagneto Carducci, ein paar Kilometer südlich der berühmten Zypressenallee von Bolgheri.

Dort entstanden Weine, die inzwischen ein sicherer Posten in der Kategorie «Supertuscans» sind – folgerichtig, sind doch die Leuchttürme der neuen Boom-Zone, Weine wie Sassicaia, Ornellaia oder Masseto, nichts anderes als der Versuch, mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot oder Syrah grosse Weine vornehmlich im Bordeaux-Stil zu produzieren. So sind Angelo Gajas toskanische Weine von Ca' Marcanda bemerkenswerte, gewichtige Rote, die sich durch das feine Gespür auszeichnen, das sich Gaja im jahrelangen Umgang mit dem anspruchsvollen heimischen Nebbiolo erworben hat.

Hier sei allerdings kein Roter empfohlen, nicht das Spitzenprodukt «Ca' Marcanda» (Fr. 99.–), der noble «Magari» (Fr. 45.90) oder der bescheidenere «Promis» (Fr. 31.50), sondern der einzige Weisse von Ca' Marcanda, eine erstmals 2009 vinifizierte, ausnehmend gelungene Cuvée aus Vermentino und Viognier: kein durch Viognier-Parfüm aufgeschminkter Vermentino, sondern eine echte innige Verbindung von beidem: sehr aromatisch in den Frucht- und Blütennoten, sehr würzig, mit mineralischen Akzenten, guter Säure – am Gaumen ein mundfüllendes Crescendo; gleichzeitig diskret elegant und aufregend vielschichtig. Sozusagen der erste weisse Supertoskaner.

Ca' Marcanda di Gaja Vistamare Toscana IGT 2017. 14%. Weibel, Thun. Fr. 42.90. [www.weibelweine.ch](http://www.weibelweine.ch)



## Salz & Pfeffer

# Dialog in 21 Gängen

Von David Schnapp

Kürzlich war ich in Los Angeles, und ein kulinarisch bewandelter Freund empfahl mir den Besuch eines Lokals namens «Dialogue». Vieles daran ist ungewöhnlich, das beginnt mit der Bezahlung. Es ist in den USA verbreitet, dass man Menüs im Voraus

bezahlt: 210 Dollar plus Steuern in diesem Fall – ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis, wie sich später herausstellte.

Kurz vor dem Termin erreichte mich eine E-Mail mit detaillierten Angaben, wie das Restaurant in der grellbunten Einkaufsstrasse von Santa Monica zu erreichen sei. Man solle den Zugang über einen Hintereingang wählen, den Türcode 6479# eingeben und mit dem Lift in den ersten Stock fahren. Schliesslich gelangte ich inmitten eines Food-Court mit Waffeln und Tacos durch eine Türe ins «Dialogue», das aus einer offenen Küche und achtzehn Sitzplätzen besteht, ein Teil davon am Tresen.

Während ich den Köchen zusah, wie sie mit präzisen Handgriffen Teller anrichteten, kam ich bald mit Dave Beran in einen Dialog. Der Inhaber und Küchenchef hatte früher die Küche des «Alinea» in Chicago geleitet, eines der eigenwilligsten Restaurants der Welt. Nun servierte er mir gewissermassen den Übergang

vom Sommer in den Herbst, denn die Saison ist hier das Leitmotiv.

Nicht dass es in Kalifornien so etwas wie Jahreszeiten gäbe, Beran versucht sie in Aromen einzufangen. Das ist immer wieder genial, etwa bei einer Kombination aus Spaghettikürbis, Parmesan, Pinienkernen und fermentierten Aprikosen, die schmeckte wie ein Spätsommerabend. Die Brust eines Fasans, leicht rauchig wie Schinken, und dazu die geschmorte Keule, gerösteter Kohl, ein intensiver Fasanen-Jus – das liess sich problemlos mit einem herbstlichen Waldspaziergang assoziieren. Einundzwanzig Gerichte zogen in zwei Stunden vorbei, die meisten geschmacklich sehr stark, technisch versiert und auf jeden Fall einen ungewöhnlichen Abend wert.

Dialogue, 1315 3rd Street Promenade, Santa Monica, CA 90401. Reservation/Tickets über [dialoguerestaurant.com](http://dialoguerestaurant.com)  
David Schnapp ist Autor beim «Gault & Millau Channel».