



Und zweitens ist es natürlich befremdlich, von irgendwelchen Leuten als Zwetschge bezeichnet zu werden. Jedenfalls fand ich die Episode recht unerquicklich, und ich überlegte mir, was ich dem Mann alles für schlagfertige Antworten hätte geben können, und wie üblich fielen mir im Nachhinein ganz viele supergute ein, aber je länger ich darüber nachdachte, desto mehr verstand ich den Mann; denn mal ehrlich, es gibt Tage, da findet man die Menschen halt einfach blöd, und sie machen alles falsch. Und an meinem nächsten solchen Tag beschloss ich, meine Impulskontrolle auszuschalten, und machte es genau wie der Mann, weil vielleicht kriegen solche Menschen ja niemals Magengeschwüre, weil sie allen Ärger rauslassen, vielleicht

ist das ja sogar gesund und befreiend. An diesem Tag schrie ich also (und als Beleidigung wählte ich der Einfachheit halber immer «Zwetschge», für Männer wie für Frauen):

— BLEIB DOCH VERDAMMT NOCH MAL NICHT EINFACH VOR DER TRAMTÜR STEHEN, WENN DU AUSGESTIEGEN BIST, DU ZWETSCHGE!

— ES SIEHT TOTAL WIDERLICH AUS, WIE IHR KNUTSCHT, IHR ZWETSCHGEN!

— DU WILLST JETZT NICHT IM ERNST NOCH MAL ALLE DEINE KÄRTCHEN DURCHGEHEN, UM DIE SUPERCARD ZU FINDEN, DU ZWETSCHGE!

— DANN SETZ DICH DOCH NICHT AUF DEN GANG-SITZ, WENN DU GENERVT STÖHNEN MUSST, WEIL JEMAND AUF DEN FENSTERSITZ WILL, DU ZWETSCHGE!  
— DU STINKST, DU ZWETSCHGE!  
— SPUCK HIER NICHT RUM, DU ZWETSCHGE!

Und dann traf ich zufällig auf den Mann und schrie: SUPER SACHE MIT DEM BESCHIMPFEN, VIELEN DANK, DU ZWETSCHGE! Und er schrie: ICH MACH DAS NICHT ZUM SPASS, ICH BIN EINSAM UND VERBITTERT, DU ZWETSCHGE! Und dann hörte ich wieder auf damit.

Mehr von Michèle Roten auf: [blog.dasmagazin.ch](http://blog.dasmagazin.ch)

SEILER FÜR KÜNG



## Trinkt doch, was ihr wollt

Es gibt Regeln, die sinnvoll sind, zum Beispiel dass man die täglichen Hauptmahlzeiten vorzugsweise mit Messer und Gabel essen sollte. Es liesse sich einwenden, dass wir bei vielen Mahlzeiten auch mit einer Gabel allein auskommen und statt des Messers lieber einen Löffel bei der Hand hätten, etwa um die köstliche Sauce zu den gefüllten, butterzarten Zucchini nicht unwürdig mit dem Messerblatt vom Tellerboden zu schaufeln und beim Versuch, das Ganze zum Mund zu führen, eine Sauwirtschaft auf Tisch und Hose anzurichten, aber grosso modo sind Messer und Gabel okay.

Schwieriger wird es, wenn wir die Regeln studieren, welche Getränke zum Essen passen, namentlich der Wein. Es gibt eine Reihe diffuser Vorschriften, die für gewisse Gattungen von Speisen eine gewisse Gattung von Weinen vorschreiben, und weil es sich beim Weintrinken um ein weites Feld handelt, das viel mehr von Meinungen, Klischees und Images der Branche bestimmt wird als vom Selbstvertrauen der Menschen, die den Wein trinken, wird zu jedem Wein eine Gebrauchsanweisung mitgeliefert, an die wir uns zu halten haben. Bekannteste Beispiele: Weisswein zu Fisch. Zu Fleisch den kräftigen Roten. Rotwein generell mit Zimmertemperatur. Weisswein eiskalt. Bier auf Wein, das lass sein.

In vielen Restaurants geht das Getue um den richtigen Wein so weit, dass selbst

Rituale, die auf einen Blick als sinnlos zu erkennen sind, nach wie vor praktiziert werden. Immer noch starrt uns der Weinkellner mit feierlich gehobenen Augenbrauen an, während wir den Probeschluck aus der von ihm am Tisch geöffneten Flasche nehmen, und wartet darauf, dass wir die Flasche freigeben. Die Tatsache, dass der Probeschluck keinen anderen Zweck hat, als einen möglichen Korkscha-den zu erkennen, kann alle Beteiligten nicht davon ablenken, dass viele, vor allem junge, einfache Weine inzwischen mit Drehverschluss ausgestattet sind. Sie haben keinen Korkscha-den, weil sie keinen Korkscha-den haben können. Der Probeschluck ist sinnlos.

Aber auch die meisten anderen, goldenen Weinregeln sind gerade so wertvoll wie ihr Gegenteil. Klar, ein schlanker Grüner Veltliner ist ein herrlicher Begleiter zur gebratenen Forelle oder zum Saibling, aber schon ein etwas fleischigerer Fisch wie eine Makrele, die vom Grill kommt, verträgt sich bestens mit einem leichten Pinot noir. Ein in Rotwein geschmortes Stück Rind verlangt tatsächlich nach dem Nebbiolo, in dem es gar geworden ist, aber ein Schweinebraten aus dem Ofen macht mehr Spass mit einem komplexen Weisswein wie dem grossartigen Matassa blanc aus dem Roussillon ([bei.cultivino.ch](http://bei.cultivino.ch)).

Besagter Matassa, eine Mischung aus Grenache gris und Macabeo, widerlegt

auch das Märchen, dass Weisswein eiskalt getrunken werden muss: Die würzigen, südlichen Aromen des Weins zeigen sich erst, wenn er seine Betriebstemperatur erreicht hat, die deutlich über den acht Grad liegt, bei denen banale Schüttweine am besten ihre Fehler verbergen.

Werden hingegen anspruchsvolle, vielschichtige Rotweine wie mein Lieblingsschweizer, der Pinot noir No. 2 vom Weingut Bachtobel ([bachtobel.ch](http://bachtobel.ch)), so warm serviert, dass man ausser dem Alkohol und indifferenten Fruchttönen gar nichts mehr wahrnimmt, ist es auch im Restaurant angebracht, nach dem Eiskübel zu rufen: Erst eine ordentliche Abkühlung holt die meisten warmen Roten zurück in den grünen Bereich, und wie behämmert der Kellner dreinschaut, ist nicht nur egal, sondern sogar ein bisschen unterhaltsam.

Die Spitzengastronomie hat sich schon längst von diesen Regeln befreit. In Mathias Dahlgrens Matsalen in Stockholm kommen zum Essen Weisswein, dann Wacholderbier, dann Sake, dann Rotwein, dann wieder Weisswein — und es ist herrlich, es stimmt, es macht Freude, und es hat eine coole Botschaft: Trinkt doch, was ihr wollt. Es ist genug da.

Christian Seiler vertritt Max Küng, der Ende September wieder zurück ist.