

ESSEN/ANDREAS HONEGGER

Unter der mediterranen Sonne

Restaurant Le Cèdre Bellevue,
Schiffände 5, 8001 Zürich. Tel. 044 252 83 70

Am zweiten Tag nach dem totalen Shutdown, einem prächtigen Frühlingstag, beschlossen wir, eine der neu wiedergeöffneten Restaurantterrassen zu besuchen. Alle uns bekannten Gartenbeizen lagen entweder im Vollschatten, waren trotz der bundesrätlichen Lockerungsübungen noch zu oder hatten eine lange Liste bereits überbuchter Reservationen. Also entschlossen wir uns, einfach mal auf gut Glück in die Stadt zu fahren. Wie erwartet, spielten wir Maria und Josef – hatten aber bereits ein Kind dabei –, aber vor allen Herbergen warteten schon lange Schlangen von Leuten auf einen Platz an der Sonne. Nur beim «Le Cèdre am Bellevue» war noch ein Tisch zu finden, allerdings mit der Trigger-Warnung, es daure



wohl etwa eine halbe Stunde, die Küche sei am Anschlag. Aber an der warmen, fast mediterranen Frühlingssonne aufs Essen zu warten, war nun wirklich kein Problem.

Das Problem jedoch wurde uns beim Warten bewusst: Das Personal war total gestresst. Die Restaurantterrasse erstreckt sich fast über den ganzen Schiffändeplatz, und offensichtlich war man am Tag zwei in der Küche ebenso überfordert wie im Service. Nach der dritten Nachfrage fand dann jemand Zeit, mir

ein kühles Bier zu bringen. Und wir bekamen fast genau das, was wir bestellt hatten; nur die Mezze, die wir mit Fleisch gewünscht hatten, kamen in der vegetarischen Form – und sie waren gut. Die libanesischen Salate und Saucen waren allgemein in Ordnung. Leider waren die auf Holzkohlegrill grillierten Lammkotelets, deren Duft uns vor allem zu der libanesischen Terrasse gezogen hatte, ziemlich trocken – zum Glück aber von einer guten Tomatensauce eingehüllt. Trocken war auch die Füllung meiner knusprigen Fladenbrotstücke mit «Pouletfleischstücken» («Arayess Djeij»), die sich eher als Pouletfleischfasern herausstellten, aber eine erfrischende Joghurtsauce und etwas Salat machten das Ganze angenehmer.

Wir zahlten fast genau hundert Franken für drei Essen, die Getränke und die Espressi – und für eine kurzweilige Zeit unter fast mediterranen Sonne: Der Sommer kann kommen!

WEIN/PETER RÜEDI

Hinreissende Eleganz

Bodegas Piqueras: Wild Fermented Verdejo.
Almansa DO 2020. 13 %. Fr. 12.50.
Weinhandlung am Küferweg, Seon.
www.kueferweg.ch

Die kleine spanische Appellation Almansa ganz im Südosten von Castilla-La Mancha ist nicht am Mittelmeer gelegen, aber klimatisch noch aus der Ferne davon etwas gestreift respektive privilegiert, im Vergleich zum brutalen Kontinentalklima von Don Quijotes *homeland* – vom Weinbau her gesehen. Dennoch ist Almansa (die Provinzstadt, einst eine bedeutende maurische Feste, liegt etwa auf halber Distanz zwischen Valencia und Murcia) wie die benachbarten Levante-Appellationen Yecla und Jumilla Rotweinland, genauer: das Terrain für die Monastrell, die kräftige, resiente, in tiefwurzelnden, geduckten Büschen wachsende Sorte. Mit der arbeiten unter anderem auch die Bodegas Piqueras, der Pionierbetrieb in Almansa, der seit seiner Gründung 1915 fast zu einem Synonym für die ganze, 1966 installierte Appellation geworden ist: der erste und lange der einzige,



der im *waste land* der Massenproduktion auf Flaschenqualitäten gesetzt hat. So gesehen, halten noch viele an der Gleichung fest: Almansa ist Piqueras. Heute schmeisst mit den Gebrüdern Juan Pablo und Angel Bonete Piqueras die dritte Generation den Laden. Dass die beiden ihren Altvordern an Wagemut nichts schuldig sind, dafür steht ein Wein, der in seiner Art einzig ist, ein «Exot», wie sein Importeur sagt, nämlich ein unvergleichlicher Weisser aus dieser heißen Zone.

Es ist ein Verdejo, ein Wein aus einer Sorte, die aus dem viel nördlicheren Spanien stammt. Das Standardwerk «Wine Grapes» nennt sie «the pride and joy of the Rueda DO in Castilla y Léon», und das ist auch beim ersten Schluck dieses sozusagen im südlichen Exil, allerdings in einem auf fast 1000 m ü. M.

gelegenen Weinberg gewachsenen Verdejo nachvollziehbar. Er offeriert gewissermassen einen Spagat im Glas: eine beeindruckend reiche, geradezu blühende, auch etwas exotische Aromatik; belebende, kristallin mineralische Frische und Säure und gleichzeitig eine fast barocke Fruchtfülle und einen vollschlanken Körper (was für einmal nicht den Euphemismus aus der Damenoberbekleidungsbranche meint), dabei ohne übertriebenen alkoholischen Aplomb; feinste Holztöne vom Ausbau im (gebrauchten) 300-Liter-Fass. Eine Spur Bittermandel und Lorbeer, welche besagtes Sortenkompendium als typisch für die Verdejo («a rising star») bezeichnet. Kurz: In dieser jugendlichen Version (knapp über dem Schutzalter) ist der Piqueras Wild Fermented Verdejo 2020 (d. h. nur auf den eigenen Hefen ausgebaut) ein hinreissend eleganter, seinem Preis hohnlachender Weisser. Er erträgt übrigens sogar selbst etwas höhere Temperaturen als die empfohlenen 8 bis 10 Grad und auch etwas substantielle Begleitung bei Tisch, etwa Milken mit Champignons oder sogar weisse Kutteln (ohne Kümmel, versteht sich).

Fliegendes «B»

Mühelosigkeit ist im Bentley Flying Spur die Art der Fortbewegung. Er bietet hervorragenden Fahrkomfort.



Allein schon der Name Flying Spur ist voller Anmut und Würde. Und wenn man in der grossen Bentley-Limousine dieses Namens Platz nimmt, verändert sich der Blick auf die Welt. Das gilt jedenfalls für mich und kann auch daran liegen, dass Bentley-Limousinen nicht zu meinem Alltag gehören. Aber ich finde, in ein gut sortiertes Auto-Portfolio gehört ein luxuriöses fünftüriges Fahrzeug, denn es gibt wenig, womit das Ziel einer Strassenreise so anmutig und würdevoll erreicht werden kann.

Vor kurzem hatte ich beruflich in der Toskana zu tun, je rund acht Stunden Hin- und Rückfahrt und am Ende die Begegnung mit interessanten Menschen, die meine volle Aufmerksamkeit verdient hatten. Im Flying Spur sind lange Fahrten angenehme Erlebnisse mit Erholungsscharakter. Das war nicht immer so, muss hier der Vollständigkeit halber notiert werden, frühere Generationen des Continental Flying Spur waren in Bezug auf Fahreigenschaften und technisches Niveau nicht immer auf der Höhe der Zeit.

Mit der neuen Bentley-Limousine, die jetzt über ein beleuchtetes, geflügeltes und versenkbares «B» als Kühlerfigur verfügt, hat sich das gründlich geändert, der luftgefedeerte Fahrkomfort ist heute hervorragend, dazu kommt ein luxuriöses Wohlfühl-Ambiente aus grosszügig verarbeitetem weichem Leder, poliertem glänzendem Edelstahl oder einem Soundsystem des britischen Hi-Fi-Herstellers Naim, das warm und echt klingt. Eine Massagefunktion für die Sitze ist ebenso selbstverständlich wie die gängigen Assistenzsysteme, die

einen – gerade bei langen Autobahnstrecken – so verlässlich auf Kurs halten, dass die Kapazität der eigenen Aufmerksamkeit nicht ständig an ihre Grenzen stössen.

«Effortless Performance» wird die Art und Weise genannt, wie einen der Flying Spur in der Welt voranbringt. Ich war mit dem V8-Modell unterwegs, aufgrund der gesetzlichen (Über-)Regulierung ist die Variante mit dem W12-Motor in der Schweiz und vielen anderen europäischen Ländern vorerst nicht mehr erhältlich, soll aber noch in diesem Jahr wieder aufgelegt werden. Das Leben ohne W12 ist zwar ein Verlust an Kultur und vielleicht auch an Prestige, aber mit blossem Blick auf die Leistungsdaten kein Umstand, der einem die Fahrt verriesen sollte. Das doppelt aufgeladene 4-Liter-8-Zylinder-Aggregat leistet 550 PS, 770 Newtonmeter und beschleunigt den rund 2,5 Tonnen schweren Wagen in rauschenden 4,1 Sekunden von 0 auf 100 km/h. Die Reisegeschwindigkeit beträgt 318 km/h, das sollte eigentlich für jede Lebenslage reichen.

Aber wer in einem Flying Spur seinem Ziel entgegengleitet, muss blos wissen, dass er könnte, wenn er wollte. Mühelosigkeit ist im Bentley schliesslich eine selbstverständliche innere Haltung.

Bentley Flying Spur V8
 Motor/Antrieb: V8-Turbobenziner, Allradantrieb, 8-Gang-Doppelkupplungsgetriebe, Hubraum: 3996 ccm; Leistung: 550 PS (404 kW), max. Drehmoment: 770 Nm / 2000–4500 U/min; Verbrauch (NEFZ): 11,6 l / 100 km; Beschleunigung (0–100 km/h): 4,1 sec; Höchstgeschwindigkeit: 318 km/h; Preis: Fr. 206 600.– Testwagen: 293 180.–



OBJEKT DER WOCHE

Wunder von Enschede

Polaroid Go

Für 134.99 erhältlich (inkl. Film)

Dass es Polaroid überhaupt noch gibt, kommt dem Erstaunen ziemlich nahe, das der Erfinder Edwin Herbert Land bei der Präsentation der allerersten Sofortbildkamera 1947 auslöste. Die letzte Polaroid-Fabrik im niederländischen Enschede sollte nämlich 2008 geschlossen werden. Buchstäblich in extremis gelang es dem vergifteten Pola-Fan Florian Kaps aber, während der Abbruchfeier Werkchef André Bosman zu überzeugen, Polaroid nicht sterben zu lassen. Zusammen übernahmen sie den Betrieb für wenige Millionen Franken und nannten das Unternehmen Impossible Project. Mittlerweile heisst die Firma wieder Polaroid.

Vor wenigen Tagen nun lancierte Polaroid die nach eigenen Angaben «kleinsten Sofortbildkamera der Welt». Sie misst blass 10,5 × 8,39 × 6,15 cm und sei die «bedeutendste und aufregendste Veränderung des Polaroid-Formats seit Jahrzehnten».

Trotz der Genialität von digitalen Bildern ist das Bedürfnis nach greifbarem Fotomaterial ungebrochen. Fotoalben sind sehr gefragt. Und zu sehen, wie sich das soeben gemachte Bild entwickelt, hat von seinem schöpferischen Zauber nichts verloren. War nicht auch die Polaroid-Kamera das erste Gerät, mit dem man auf die Schnelle halbwegs vernünftige Selbstporträts machen konnte, Jahrzehnte bevor das Smartphone aufkam?

Beziehen kann man die Kamera – übrigens mit Selfie-Spiegel – bei Polaroid.com.

Benjamin Bögli