

Eruptionen des Tandur

Restaurant Vulkan, Klingenstrasse 33,
8005 Zürich, Tel. 044 273 76 67

Während Winterstürme über die Stadt ziehen und viele Bewohner in den Skiferien weilen, haben wir einen kleinen Ausflug ins sonnige Indien unternommen – allerdings nur kulinarisch. Das Restaurant «Vulkan» an der Klingenstrasse in Zürich 5 verspricht ein gemütliches Ambiente, und seine Küche wird gelobt. Tatsächlich ist das Interieur mit seinen Bögen und den vielen Lampen recht stimmungsvoll – und lange nicht so überladen, wie das bei vielen asiatischen Restaurants der Fall ist. Und hier wird im Tandur – oder Tandoor – gekocht, in diesem grossen tönernen Gefäss, das vielfältige Kocharten ermöglicht. Der Teig für das Naan-Brot wird an die Wand des Ofens geklatscht und gart dann zügig. Fleisch, Fisch und vieles andere wird auf Spiesse gesteckt



und in den Ofen gestellt, dessen Wärmequelle immer das Feuer aus Holz oder Holzkohle am Grunde des Tongefässes bleibt. – Und Feuer ist eben nicht nur eine Wärmequelle, sondern es verleiht auch unvergleichliche Düfte und Aromen.

Der zweite Schwerpunkt der indischen Küche sind die Saucen, die mit einer Fülle von Gewürzen hergestellt sind, die es dem Koch erlauben, eine Vielzahl von Registern zu bespielen und diese dann von ganz *hot* bis mild zu variieren. Eingestiegen sind wir mit der Mul-

ligatawny-Suppe, in unserem Fall eine vegane Variante mit pürierten Linsen mit Kokosmilch und Curry-Blättern. Eigentlich ist die Suppe ein Produkt der englischen Küche, geht aber auf eine indische Sauce zurück. Die daraus entstandene Suppe ist im 19. Jahrhundert auch in Indien heimisch geworden. Unsere war eher mild und angenehm sämig. Gut gefallen hat uns auch das Murg Tikka Masala mit saftig-zartem, im Tandur gegartem Hühnerfleisch an einer guten tomatenhaltigen Sauce. Etwas zu lange gegart und daher zu trocken waren dagegen die Jhinga Tandoori (grillierte in Joghurt marinierte Riesencrevetten) und das Achari Fish Tikka (Seeteufel).

Das Restaurant war bis auf den letzten Platz besetzt, und hie und da kamen noch Kuriere, um bestellte Take-away-Gerichte abzuholen, was alles in allem die – gute – Küche wohl etwas an den Anschlag brachte.

WEIN/PETER RÜEDI

Glückliches Paar

Casa Los Frailes: Garnacha Monastrell.
Valencia DO 2019. 14,5 %. Weinhandlung am
Küferweg, Seon. Fr.14.30. www.kueferweg.ch

In diesen schrägen Zeiten, in denen die politisch korrekte Sprachpolizei wohl bald auch die Umbenennung von Staaten wie Niger oder Nigeria verlangen wird (enthalten doch auch sie das «N-Wort»), ist auch mit geschlechtskonnotierten Vergleichen höchste Vorsicht geboten. Wer wagt noch, einem Wein eine «männliche Charakteristik» zuzuschreiben, einem anderen «feminine Eleganz»? Oder einem dritten gar die Verbindung von beidem?

«Männerweine», «Frauenweine», geschenkt. Retten wir uns in die Feststellung, diese Cuvée aus 60 Prozent Monastrell und 40 Prozent Garnacha sei nichts für schwache Gemüter. Er kommt von einem Betrieb mit dem Namen «Casa Los Frailes», was zwar tatsächlich «Haus der Brüder» heisst. Gemeint sind freilich die Klosterbrüder, die das Gut im Els-Alforins-Tal im Hinterland von Valencia um die Mitte des 18. Jahrhunderts verlassen mussten, als die



spanische Krone sich die 160 Hektaren unter den Nagel riss und sie 1771 an die Familie Velázquez verkaufte. Die ist bis heute in deren Besitz, María José und Miguel Velázquez bewirtschaften die 130 Hektaren Reben in dreizehnter Generation. Schwester und Bruder, einvernehmlich.

Die Versuchung, in einem Blend von Monastrell und Garnacha so etwas zu sehen wie eine ideale Verheiratung von zwei gegensätzlichen Prinzipien, ist allerdings auf den ersten Blick nicht ganz abwegig. Die Monastrell, beheimatet auf den trockenen, vom kontinentalen Klima des südlichen Spaniens im Sommer gesengten, im Winter klirrenden Böden, ist eine Sorte, die zunächst einmal tanninreiche, harte und reduktive Weine zeitigt, während die Garnacha zu fülligerer,

sanfterer Opulenz tendiert. So könnte man hinter dem Verschnitt von Los Frailes (Alforins liegt auf der Schnittstelle zwischen kontinentalem und mediterranem Klima) so etwas vermuten wie eine spanische Variante des Erfolgsrezepts der Châteauneuf-du-Pape-Ikone Beaucastel (*Weltwoche* Nr. 5/22), die grundsätzlich auf der paritätischen Mehrheitsbeteiligung von Mourvèdre (= Monastrell) und Grenache (= Garnacha) beruht.

Doch die Sache ist komplizierter. Die Garnacha im Wein der Spanier ist die Garnacha Tintorera, und die ist in Wahrheit eine Alicante Henri Bouschet, zwar durchaus auch ein möglicher Lieferant weicher, fruchtiger Weine, aber mit dunkler Farbe und hohem Alkohol keineswegs ein Weichzeichner. Die Geniessenden dieses Garnacha/Monastrell von Los Frailes werden nach verwirrend vielfältigen Aromen in der Nase (sehr reife schwarze Beeren, Lakritze, Teer, Rauch, Waldboden, *you name it*) auch mit einem vollen, in den Tanninen resistenten, im Abgang bitter-süssen Gaumen überrascht. Viel Wein für wenig Geld.

Moderne Bodenständigkeit

Die Marke Skoda baut die beliebtesten Autos der Schweizer. Dafür gibt es gute Gründe, wie das Elektromodell Enyaq zeigt.



Die tschechische Marke Skoda baut seit Jahren Autos, die zu den beliebtesten Modellen in der Schweiz gehören. In der Hitparade der am häufigsten verkauften Fahrzeugtypen sind unter den besten fünfzehn im ersten Monat dieses Jahres allein drei Skodas. Und in der Sonderkategorie «Steckerfahrzeuge» liegt der Skoda Enyaq mit 225 verkauften Exemplaren im Januar auf Platz zwei – hinter dem Audi Q4. Nicht dass dies von höherer Relevanz wäre, aber bisher fiel es mir trotz aller Beliebtheit bei den Autos aus Mladá Boleslav schwer, eine richtige Bindung aufzubauen. Lange wirkten die Autos so sachlich wie ein Notizblock und ein Bleistift.

Die jüngsten Skoda-Modelle sind einladender, ich gebe aber zu, dass dies ein sehr persönlicher Eindruck ist. Beim Betreten der Garage zum Beispiel leuchtet der Skoda Enyaq EV buchstäblich auf, als würde er sich freuen, dass es gleich losgeht. Nähert man sich dem Fahrzeug mit dem Schlüssel, wird es automatisch entriegelt – es sind im Leben oft die kleinen Dinge entscheidend.

Aber natürlich kauft man ein Auto nicht deswegen. Der Enyaq – der Name soll offenbar auf das irische oder gälische Wort Enya («Quelle des Lebens») hinweisen – ist ein sehr feines Fahrzeug mit Elektroantrieb. Warum ein Auto aus Tschechien, das zu einem deutschen Autokonzern gehört, auf einen gälischen Begriff hört, ist zwar eine Frage, die sich nicht ohne Weiteres beantworten lässt, aber darum soll es hier auch nicht gehen. Vollgeladen bietet der Skoda auch bei tiefen Temperaturen

über 400 Kilometer Reichweite, bei wärmerem Wetter sind es gegen 500 Kilometer. Das ist in – wild geschätzten – 95 Prozent aller Fälle absolut ausreichend. Für die andern 5 Prozent der Fahrten, die länger dauern, kann man sich auf das Lademanagement-System verlassen, welches die notwendigen Stopps berechnet.

Überhaupt kann man sich auf den Skoda Enyaq eigentlich immer und in jeder Hinsicht verlassen: Er sieht gut aus, bietet großzügig Platz für vier Personen und ihr Gepäck, fährt ausgesprochen angenehm ruhig, und der Innenraum ist aufgeräumt und benutzerfreundlich gestaltet. Im Vergleich zum VW ID.4, der auf derselben Elektroauto-Plattform gebaut wird, hat der Enyaq trotz seiner modernen Formensprache vielleicht noch diesen Hauch von Bodenständigkeit.

Dazu passt das grüne Logo mit dem schwarzen Rand: Es soll Pfeil, Bogen und ein Auge darstellen. Uns kommt da natürlich als Erstes Wilhelm Tell in den Sinn, offenbar ist damit aber technischer Fortschritt, moderne Produktion sowie Präzision gemeint. Das alles erklärt aber immerhin gut die Beliebtheit von Skoda bei der Schweizer Käuferschaft.

Skoda Enyaq Sportline iV 80X

Motor/Antrieb: 2 Elektromotoren, Allradantrieb, Ein-Gang-Getriebe; Leistung: 265 PS / 195 kW; max. Drehmoment: 425 Nm; Batterie: 77 kWh; Reichweite (WLTP): 460 km; Verbrauch (WLTP): 23,2 kWh / 100 km; Beschleunigung (0–100 km/h): 7 sec; Höchstgeschwindigkeit: 160 km/h; Preis: Fr. 55 360.–



OBJEKT DER WOCHE

Links, rechts

Dr. Martens (vegan)
Für Fr. 225.– erhältlich

Der Doc Martens ist wohl der einzige politisch korrekte Schuh. Er wird von ganz links bis ganz rechts und auch von der Mitte getragen. Da passt es, dass die geschnürten Kultstiefel der Punks nun auch in veganer Ausführung zu kaufen sind. Der Gründer, der deutsche Arzt Klaus Märtens, hatte noch anderes im Sinn. In den Trümmern griff er ins Nähkästchen. «Der Krieg ging zu Ende, und jeder stürmte nach draussen und begann zu plündern. Doch während die meisten Leute nach Wertgegenständen wie Schmuck und Pelzen suchten, suchte ich mir einen Leisten, etwas Leder, Nadeln und Nähfäden und machte mir daraus ein Paar Schuhe mit dicken, luftgepolsterten Sohlen, die ich mir ausgedacht hatte», sagte Märtens alias Dr. Martens. Er sprach von 1945.

1947, also vor 75 Jahren, begannen er und sein Geschäftspartner, mit Armee-Ausschussmaterial – Gummi, Uniformresten und Hosenleder – Schuhe zu produzieren. Diese wurden zum Verkaufshit, und die beiden eröffneten 1952 eine Fabrik. Der erste Prominente, der Dr. Martens trug, war der sozialistische Politiker Tony Benn. Er kreuzte in den sechziger Jahren als Zeichen der Solidarität mit der Arbeiterklasse im britischen Parlament in Docs auf.

Letztes Jahr ging die Firma, mittlerweile in britischer Hand, an die Börse. «Mit Rebellion ins Establishment», titelte die NZZ. Und auch die neuste Stieflette aus dem Hause Dr. Martens, die aus Lederimitat bestehende «Vegan 1460 Bex Mono Unisex», wurde zum Renner.

Benjamin Bögli