

>>> Fortsetzung von Seite 61

im schönsten Moment «Huaah!!!» gerufen. Während ihnen ein hässlicher Trainer auf die Schulter klopfte, haben hübsche Mädchen dein Haar gekraut und geflüstert: «Du stöhnst wie ein Löwe!» In der Schweiz laufen drei unehelich gezeugte Kinder von dir rum, die nicht auf die Welt gekommen wären, wenn du dich für Fussball interessiert hättest. Es ist ein bisschen wie bei Dschingis Khan: Es würde heutzutage nicht jeder zehnte Mensch von ihm abstammen, wenn er sich für lyrische Dichtung interessiert hätte.

Aber seit einigen Jahren profitierst du von dieser fruchtbaren Seite des Fussballs nicht mehr. Denn seit es Public Viewing gibt, begeistern sich immer mehr Frauen für dieses Spiel. Im Stadion ist Fussball rau und martialisch, aber beim Public Viewing kann man in einem zitronengelben kurzen Sommerkleid und mit einem farblich dazu passenden Smoothie in der Hand «mitfiebern», ohne gleich eine Feuerwerksrakete in den Rücken geschossen zu kriegen. Wenn du mit Dschingis Khan mithalten willst, musst du dir jetzt eine Frau suchen, die sich immer noch nicht für Fussball interessiert und die es auch nicht toll findet, ganz offen zuzugeben, dass ihr schwarzhaarige, gutgebaute Männer in kurzen Hosen gefallen. Das Problem ist, dass alle Frauen, die behaupten, ihnen würden hübsche Männer in kurzen Hosen nicht gefallen, lügen. Sollst du jetzt in dein Suchprofil bei Parship schreiben: «Haarfarbe egal, aber es muss eine Lügnerin sein»? Oder anders gefragt: Willst du eine Frau, die, während die ganze Welt einem knackarschigen Argentinier beim 50-Meter-Dribbling zuschaut, mit dir darüber diskutiert, ob sie lügt oder die Wahrheit sagt, wenn sie sagt: «Ich lüge immer»? Was will ich? – Das ist die grosse Frage beim Fussball.

Linus Reichlin ist Schriftsteller und lebt in Berlin.



## Wein

# Zyperns weisse Renaissance

Von Peter Rüedi

Des einen Ul, des andern Nachtigall: Der Schweizer Weinhandel ist von einer Dichte, die weltweit einmalig ist. Das ist das Pech derjenigen, die in unserem Land mit Wein geschäftigen, und das Glück ihrer Kundschaft. Kaum woanders lässt sich, das nötige Kleingeld vorausgesetzt, so ziemlich alles finden, was das Herz begehrt. Ein Château d'Yquem aus dem Jahr 1870? Kein Problem, beim Spezialisten Magnin in Cully (Preis auf Anfrage). Ein legendärer Château Rayas aus dem an der Rhone exzellenten Jahr 1990? Granchâteaux SA in 1093 La Conversion hat ihn, für Fr.1495.80. Aber nicht nur wer nach Antiquitäten sucht, wird in der Schweiz fündig, auch Exoten haben ihre respektiven Nischenanbieter, die ihrer Kundschaft im Notfall sogar beibringen, wie sich die Weine aussprechen, die sie (die Kunden) möglicherweise noch gar nicht kennen, aber fortan nicht mehr missen möchten. So finden sich im Katalog von Bernhard Furler in MuttENZ (Paphos-Weine) mehrere Varianten des wun-

derbaren Rotweins aus der autochthonen Sorte Maratheftiko.

Furler ist ein Spezialist für den Import von Weinen aus Zypern, mit einer Leidenschaft, bei der zuweilen durchaus etwas diskret Missionarisches mitschwingt. Ihm verdanke ich über die Jahre mehr als einen Hinweis auf Weine, unter denen sich ein Nichtzypriot so schwer etwas vorstellen kann wie ein «Üsserschwiizer» unter einem Lafnetscha. Dabei hatte die Mittelmeerinsel eine lange und ruhmreiche Weinbautradition im Mittelalter und in der frühen Neuzeit dank der einstmaligen berühmten Süssweine; dann wieder, nach der alkoholfreien, der schrecklichen Zeit der osmanischen Herrschaft (1571–1878), durch den in Grossbritannien beliebten «Zypern-Sherry». Grossabnehmer für Massenweine aus Zypern wurden dann osteuropäische Staaten – eher weniger die Kundschaft für bourgeoise Finesse. Die Qualitätsproduktion in Zypern setzte mit dem Einbruch beider Märkte ein, parallel zum Aufblühen vieler kleiner Betriebe, welche die alten, meist wurzelechten Sorten wiederentdeckten.

Ein solcher kleiner und feiner Musterbetrieb ist die Winery der Familie Zambartas: ganze drei Hektaren eigene Rebberge und zwei gepachtete. Hier ist ihr Basiswein aus der weissen Xynisteri heiss empfohlen. Ein wunderbar eigenständiger, frischer, würziger Wein mit Zitrus-, Grapefruit- und Apfelaromen, mit, nach Wolfgang Beiss, Nuancen von Stachelbeere und «frischgemähtem Heu». Jedenfalls ein helles Vergnügen, auch dank der gesunden Säure. Es gibt mehr Weinfreuden zwischen Himmel und Erde, als unsere Weinbibeln es sich träumen lassen.

Zambartas Winery Xynisteri 2017. 13%.  
Paphos-Weine, MuttENZ. Fr. 17.–.  
www.paphosweine.ch; info@paphosweine.ch



## Salz & Pfeffer

# Inmitten von Aargauer Burgen

Von Andreas Honegger

Gewissermassen im Fadenkreuz der wichtigen Aargauer Burgen – nämlich Schloss Lenzburg, Wildeggen und Habsburg – liegt Brunegg, dessen Schloss uns durch den

Historiker Jean Rudolf von Salis und den traurigen Abgang Hermann Burgers von der Literaturszene der Schweiz bekannt ist. In der Gemeinde zu Füssen des Burghügels liegt der Landgasthof «Zu den drei Sternen», ein einladendes Romantikhôtel, das offensichtlich im kulinarischen Leben der Region eine bedeutende Rolle spielt. Die drei Sterne hat nicht der französische Pneumofabrikant dem Haus verliehen. Das Haus ist aber im roten Führer aufgelistet, mit dem Hinweis, dass den «Drei Sternen» eine 700-jährige Geschichte zugrunde liege.

Das beste Restaurant des Hauses nennt sich «Gourmet», und so präsentiert sich auch die Karte. Saisongemäss hatten wir prächtige Spargeln, mit einer Hollandaise, die etwas nach Béarnaise schmeckte. Ein gebratener Wolfbarsch auf grünen Spargeln war perfekt gelungen, das Kalbgeschnetzelte mit Champignons und Schnittlauchrahm war in Ordnung (Fr.44.–). Im Verbindungsgang zwischen den Restaurants

und Sälen war ein Gratulationsschreiben der Kochlegende Rosa Tschudi an die Wirtsleute Elisabeth und Ernst Müller aufgehängt, aber wie die gebackenen Egli (Fr.42.50), die wir bestellt hatten, zeigten, hat die Spitzenköchin ihr Rezept für den feinen Ausbackteig leider nicht im Gasthof «Zu den drei Sternen» hinterlassen. Dem Frühling zuliebe zielten wir an den Klassikern des Hauses, etwa dem Rindsfilet, dem Perlhuhn aus dem Ofen und dem Berglamm aus Poschiavo, vorbei. Wir haben jedoch einen alten Freund wiedergetroffen, der offensichtlich wusste, was man bestellen muss, und dessen Präsenz dem Haus sicher ein gutes Zeugnis ausstellt. Wir sind sicher, dass sich die Reise ins Herz des Habsburger Aargaus lohnt.

Landgasthof zu den drei Sternen,  
Hauptstrasse 3, 5505 Brunegg, Tel. 062 887 27 27