

## Samstags an der Mosel

**Victor's Fine Dining by Christian Bau,**  
Schlossstrasse 27–29, 66 706 Perl-Nennig (D);  
montags bis mittwochs geschlossen

Wenn gerade keine familiären, beruflichen oder anderweitigen Verpflichtungen anstehen, sieht ein perfekter Samstag aus meiner Sicht so aus: Ich steige morgens ins Auto, fahre irgendwohin, wo ein ausgedehntes Mittagessen serviert wird, und fahre wieder nach Hause. Es gibt einige wenige Lokale, für die ich auch schon morgens um sieben Uhr starte und auch vier Stunden (pro Weg) in Kauf nehme.

Dazu gehört das mit drei Sternen und 19,5 Punkten ausgezeichnete «Victor's Fine Dining by Christian Bau» im kleinen Ort Perl-Nennig an der Mosel. Der 49-jährige Christian Bau gehört zu den besten Köchen Europas, im Eingangsbereich des in einem Schloss unter-



gebrachten Restaurants sind in Vitrinen nicht nur die üblichen Belobigungen für kulinarische Leistungen ausgestellt, sondern auch ein Bundesverdienstkreuz am Bande sowie eine Anerkennung als «Japanese Cuisine Goodwill Ambassador» des japanischen Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft sowie Fischerei. Bau hat eine einzigartige Mischung kreiert aus europäischer Haute Cuisine und fernöstlichen Aromenwelten, die heute vielfach kopiert wird. Zum Balik-Lachs schafft er mit Austern und

Stickstoff-gefrorenen Austernperlen eine jodige Umgebung, die durch eine Kombination aus Buttermilch und der japanischen Brühe Dashi harmonisch zusammengehalten wird.

Eine prächtige Langoustine würzt Bau mit weissem Miso, den beliebten Sushi-Fisch Kinmedai hingegen gibt es an einer samtigen Beurre blanc mit Schnittlauch. Denn Bau ist auch ein genialer Interpret klassischer französischer Küche. Und deshalb gibt es dann mitten im Menü sautierte Froschschenkel an einem Petersiliensud mit geschmorten Zwiebeln und mit Kalbsfarce gefüllte Agnolotti. Man könnte jetzt anbringen, dass damit die Einheit der Materie verletzt werde, dass ein solcher Gang nicht in ein von fernöstlichen Akzenten geprägtes Menü passe. Aber ich sehe es so: Jemand wie Christian Bau soll genau einen solchen Bruch herbeiführen, weil er es kann.

David Schnapp ist Autor beim Gault-Millau-Channel.

## WEIN/PETER RÜEDI

### Heiss und cool

**Ezousa Winery Maratheftiko Metharmi**  
2017. 13,5 %. Fr. 26.–  
**Kyperounda Winery Xynisteri Petritis 2018.**  
12,5 %. Fr. 17.50  
Paphos-Weine, Muttenez. [www.paphosweine.ch](http://www.paphosweine.ch)

Es soll jeder nach seiner Façon selig werden, meinte Friedrich II., König von Preussen. Solch humane Maxime, der der alte Fritz allerdings spätestens im Militärischen nicht mehr folgen mochte («Rackers, wollt ihr ewig leben?»), soll er seine fliehenden Soldaten verflucht haben) – dem Kalenderspruch aufgeklärter Toleranz ist ja ganz jenseits des Konfessionellen schwer zu widersprechen. Jeder soll, zum Beispiel, seinen Wein nach seiner Façon trinken. Im Prinzip. Dennoch erlaube ich mir, halten zu Gnaden, die Bemerkung: Viele Weinfreunde bringen sich allein deshalb um einen Teil ihres Vergnügens, weil sie Rotweine generell zu warm, Weissweine dagegen zu kalt konsumieren. Natürlich ist bei tropischen Sommertemperaturen guter Rat zu weilen teuer, nicht nur in Lokalen, in denen der Wirt die Bouteille vom obersten Regal



angelt und als unfreiwilligen Glühwein auf den Tisch knallt. Kellertemperatur wäre die Losung. Nur: Wer von uns, ein paar Privilegierte ausgenommen, verfügt noch über einen funktionierenden Keller, und wer leistet sich Klimaschränke, in denen sich mehr temperieren lässt als die Tagesration für eine etwas grössere Gesellschaft?

Bleibt also, mit Fingerspitzengefühl eine Flasche wie diesen wunderbaren, von Natur aus ebenso «heissen» wie coolen Roten in der Kühlschrankschleuse von der zu hohen Zimmertemperatur auf die genussfördernden 16 bis 18 Grad herunterzutransponieren. Er ist eine Rarität aus Zypern, einer Destination, die der eine oder die andere bis vor kurzem für grundsätzlich zu warm für subtile, feingliedrige Weine gehalten haben mag. Allein,

genau das ist dem Winzer Michalis Constantinides von der Ezousa Winery in Kannaviou im Westen der Insel mit seinem Maratheftiko Metharmi 2017 geradezu exemplarisch gelungen. Die Trauben der autochthonen Sorte Maratheftiko wuchsen in Höhenlagen auf 600 bis 900 m ü. M. Knapp ist die Anbaufläche, bescheiden die Erträge (15 hl/ha), grossartig das Resultat: tolle Frucht (Weichseln, Zwetschgen), sehr würzig, mit staunenswert knackiger Säure und präsenten, aber nicht klirrenden Tanninen und gut eingebundenen Holznoten. Ein eigenwilliger, charaktervoller, schön saftiger, elegant ausbalancierter Wein jenseits aller Südwinkelkleees. Eine veritable Entdeckung, die wir der geradezu missionarischen Beharrlichkeit des Importeurs Bernhard Furler (Paphos-Weine) verdanken.

Und weil wir schon auf virtueller Reise im östlichen Mittelmeer sind, eine Fussnote in Weiss: der vibrierende Petritis 2018 der Kyperounda Winery aus der autochthonen Sorte Xynisteri, von Reben in 1400 m ü. M. Eine tänzerische Agilität und geradezu explosive Frische, tolle Zitronen-, Apfel- und Kräuteraromen. Eine helle Freude!

# Offene Herzen

Der Fiat 500 X ist ein kompaktes Raumwunder und ein rundlicher Sympathieträger.



**M**an muss ihn einfach mögen: Der Fiat 500 X, die etwas voluminöser geratene Variante des legendären Cinquecento, ist eines dieser wenigen Autos, die jedem das Herz öffnen. Vorausgesetzt natürlich, man sieht in einem Auto mehr als einen Haufen Blech und Technik, der einen von A nach B bringen soll.

Während der einigermassen vergleichbare Countryman von Mini ein ziemlich grosses, technisch anspruchsvolles und auch teures Allradfahrzeug ist, gilt für den 500 X die alte, eigentlich ziemlich italienische Devise: «Keep it simple!» Auf diesem Prinzip gebaut, wird der Fiat zum rundlichen Sympathieträger mit ausgesprochen praktischem Nutzen. Zur Ausstattung des Topmodells «Sport» gehören im Fall unseres Testwagens ein Turbobenziner mit 1,3 Litern Hubraum, 150 PS Leistung und Doppelkupplungsgetriebe, ein tiefergelegtes Fahrwerk, 19-Zoll-Leichtmetallfelgen, eine Rückfahrkamera, ein schlüsselloser Zugang und LED-Scheinwerfer.

## Diese Übersicht

Von aussen wirkt der Fiat freundlich, und hat man einmal im Innern Platz genommen, sorgt eine angenehme Übersichtlichkeit für Entspannung. Das Navigationssystem von Tomtom ist gut, die Integration des eigenen Smartphones in die Entertainment-Anlage gelingt dank Apple Car Play oder Android Auto mühelos. Bloss der übergrosse Kunststoffrahmen um das 7-Zoll-Display wirkt etwas seltsam proportioniert.

Vor allem aber ist der Fiat 500 X Sport trotz seiner kompakten Aussenmasse und seines re-

lativ geringen, fahrbereiten Gewichts von 1400 Kilogramm erstaunlich geräumig. Man sitzt angenehm – als Mensch im Wachstum auch auf der hinteren Sitzbank – und hat eine gute Übersicht. Das macht den sogenannten Crossover zu einem ausgesprochen angenehmen Tag-für-Tag-Auto.

## Starten, fahren

Dazu gehört auch, dass es, dem erwähnten Prinzip der Einfachheit folgend, für das Fahrvergnügen nichts auszuwählen gilt. Es gibt keine Fahrmodi und keinen Sportschalter, sondern man steigt in das Auto, drückt den Startknopf und fährt los. Dabei ist der Fiat ein munterer Wagen, der gut auf der Strasse liegt. Einzig das 6-Gang-Doppelkupplungsgetriebe hemmt bisweilen die Dynamik etwas, weil es leicht verzögert zu reagieren scheint. Doch darin drückt sich vielleicht eher eine gewisse italienische Lässigkeit aus, denn trotz Tieferlegung, Doppelendrohr und der Lackierung in flammendem «Seduzione Red» ist der 500 X Sport kein Wagen für automobile Aggressiv-Leader, sondern eher für Paare und kleine Familien, zu denen der Fiat mit seiner Mischung aus offensichtlichem Nutzen und mediterraner Extravaganz perfekt passt. Nächste Woche stellen wir deshalb das ideale Zweitauto zum 500 X vor, den neuen Ferrari Roma.

## Fiat 500 X Sport 1.3 GSE

Motor/Antrieb: 4-Zylinder-Turbobenziner/Frontantrieb, Leistung: 150 PS / 110 kW; Hubraum: 1332 ccm; max. Drehmoment: 270 Nm bei 1850 U/min; Verbrauch (WLTP): 6,2 l / 100 km; Beschleunigung (0–100 km/h): 9,1 sec; Höchstgeschwindigkeit: 200 km/h; Preis: ab Fr. 24 440.–; 500 X Sport 1.3 GSE ab Fr. 32 440.–



## OBJEKT DER WOCHE

# Nimbus des Ultimativen

## Leica Q2

Ab Fr. 5299.– im Fachhandel.

Der Sommer geht, der Herbst kommt, und mit ihm gibt die Natur ihre schönsten Farben im schönsten Licht preis. Nur, wie hält man diese Pracht fest? Wir fragten einen Meister seines Fachs, den Fotografen *Alberto Venzago*, zu welcher Kamera er im Altweibersommer, Pardon: Indian Summer, raten würde. Hier seine Antwort: «Als ultimativer Snob würde ich die Leica Q2 empfehlen. Nicht nur, weil man damit fantastische Fotos schiessen kann, nein, man sieht damit auch blendend aus. Und wenn im Leica-Store beim Preis <175 Franken> steht, handelt es sich natürlich nicht um die Kamera, sondern um den ledernen Tragriemen.

Die Kamera entspricht dem neuesten Stand der Technik: 47,3-Megapixel-Vollformat-Sensor, ISO 50 000 und macht 4K-Videos in brillanter Qualität.

Aber das ist alles nicht so wichtig. Die Q2 ist keine normale Kamera, sie hat den Nimbus des Ultimativen. Magnum-Fotografen benutzen sie, und auch in Paris und New York sieht man die Topmodels anstatt mit einem Chanel-Täschli mit der Q2 umgehängt.

Sie hat, wie das bei Leica Tradition ist, nur ein paar Drehräder und ein intuitives Bedienkonzept. *Less is more.*

Und wenn's mal so richtig schiffen sollte, macht es dieser Kamera nichts. Das aus einem Magnesiumblock gefertigte Juwel ist für Langlebigkeit gebaut. Made in Germany. Das Leica-Summilux-Objektiv gehört zum Besten, was die Physik zu bieten hat.

Der Indian Summer ist perfekt für diese Kamera oder umgekehrt.»