



Thiel

Kinderfragen

Von *Andreas Thiel*

Tochter: Du, Mami, was ist ein Generationenvertrag?

Mami: Von einem Generationenvertrag spricht man, wenn Kinder nichts zu sagen haben zu etwas, wofür sie später noch werden zahlen müssen.

Tochter: Und was ist denn ein Generationenkonflikt?

Mami: Ein Generationenkonflikt entsteht, wenn Eltern nichts mehr zu sagen haben zu etwas, wofür sie trotzdem noch zahlen müssen.

Tochter: Und was ist Keynesianismus?

Mami: Keynesianismus ist der Glaube, der Wert auf dem Preisschild sei identisch mit dem Wert des Produkts, wodurch sich der Preis regulieren liesse.

Tochter: Aber was ist empirische Wissenschaft?

Mami: Von empirischem Wissen sprechen wir, wenn ein Wissenschaftler, der als einzige Pflanze «Gras» und als einzige Farbe «Grün» kennt, versucht, damit eine Orchidee zu beschreiben.

Tochter: Und sag mal, Mami, was ist denn Zufall?

Mami: Zufall ist, wenn du von islamistischen Terroristen entführt und aus einem Flugzeug geworfen wirst, worauf dir der Wind im freien Fall alle Kleider vom Leibe reisst und du unverletzt auf einem Trampolin in einem Hinterhof landest und danach vergeblich einen Kleiderladen suchst, der sonntags geöffnet ist, weshalb du dich mit einer Gratiszeitung bedeckst, was gewisse Menschen nicht davon abhält, dich anzustarren, und du merkst, dass es sich bei diesen Menschen um die Queen und die königliche Familie handelt und dass sie alle schockiert auf deine bedeckte Blösse starren, worauf du an dir selber runterschaust und feststellst, dass auf der Titelseite der Zeitung, mit der du deine Scham bedeckst, die Queen mit ihrer Familie prangt.

Andreas Thiel ist Schriftsteller und Kabarettist.

Namen

Viel Goodwill für Schweizer Mode

Eindrückliche Schweizer Designer; «Anything goes» an der Summer Party im «Baur au Lac». Von *Hildegard Schwaninger*

Ein schönes Setting für die Mode Suisse Edition 16 (Gründer und Leiter: **Yannick Aellen**) war die Terrasse der Allgemeinen Berufsschule Zürich (ABZ) am Sihlquai. Letzten Samstag fand hier die Show aufstrebender Schweizer Modedesigner statt. Immer ein erfreuliches Happening. Einkäufer, Modejournalisten, Blogger, Fotografen drängen sich hier, die meisten so kreativ gestylt, dass sie mit dem Laufsteg durchaus mithalten können. Auf dem Open-Air-Laufsteg zeigten gegen fünfzig Mannequins (unter ihnen Star-Model **Nadine Strittmatter**), was die Schweizer Modeschöpfer bieten. Eindrücklich! Die Sympathie für das helvetische Schaffen sowie der Goodwill der Sponsoren sind gross. Die Zürcherische Seidenindustrie Gesellschaft ist Sponsor, so war der Historiker und Schriftsteller Prof. Dr. **Alexis Schwarzenbach** ein wichtiger Gast. Er ist im Vorstand. Die Hulda und Gustav Zumsteg-Stiftung ist Sponsor sowie Pro Helvetia, Mercedes, der Uhrenfabrikant Maurice Lacroix und diverse.

Verkauft werden einige dieser Kreationen in der Boutique Tasoni (Zürich und Andermatt), die den Töchtern von **Samih Sawiris**, **Taya Sawiris** und **Tary Sawiris**, gehört. **Julia Heuer** (die Deutsche zählt zu den Schweizer Modeschaffenden, seit sie 2016 den Schweizer Design-Preis gewonnen hat), die auch an der New York Fashion Week war, zeigt eine farbenfrohe, tragbare Mode, die bei Tasoni verkauft

wird. **Nina Yuun**, die Schweiz-Koreanerin, widmete sich dem Phänomen «Heimat», **Mourjjan** nennt seine Kollektion «Circus of Life», **Jacqueline Lockito** inspirierte sich bei Picasso und seinen Harlekinen (alles rosa und hellblau). Hoch gehandelt wird immer **Giancarlo Bello** von Amorphose. Seine verschleierte Schwarzen Witwen waren etwas gewöhnungsbedürftig, das weisse Brautkleid, das **Nadine Strittmatter** vorführte, dafür ein Traum. Die realste Mode (weil tragbar), sexy, cool und immer mit einem gewissen Twist, kam von **Karin Wüthrich** und **Matthias Fürst**, dem Kreativ-Duo von After Work Studio. Nach der Show ging es zur Afterparty in die «Photobastei».

Ich lebe seit fünfzig Jahren in Zürich, und hier kenne ich keinen Menschen», meint ein Eingeborener und schwankt zwischen Begeisterung und Skepsis: «Das heisst, dass Zürich immer bunter wird – oder dass ich am falschen Ort bin.» Die Summer Party im «Baur au Lac» war jedenfalls ein riesiger Anlass, fast tausend Menschen, und sie kamen von überall her. Man hörte Schweizerdeutsch, Hochdeutsch, Russisch, Arabisch, Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch. Zum babylonischen Sprachgewirr kam die modische Vielfalt, das zwanglose «Anything goes». Das modische Klima war Sexyness, die Frauen taten ihr Möglichstes: Décolletés, fließende Stoffe, Superminis, High Heels und duftende Lockstoffe.



Fast verliebt

Tausendmal berührt

Von *Claudia Schumacher*

Als Patricia das «+» auf dem Schwangerschaftstest sieht, geht die Welt unter. Sie zittert und hält die Luft an, als könne sie

damit auch die Zeit zum Stoppen bringen. Was praktisch wäre. Für all das, was sie jetzt entscheiden muss, bräuchte sie hundert Jahre Zeit. Zum Nachdenken. Stattdessen dreht sich alles, sie muss sich auf die Toilette setzen – wo sich ihr faustgeballter Kummer schliesslich Bahn bricht. Das ist kein Weinen mehr. Das ist der Schrei einer Frau, die alles verliert.

Pat und Sven, Sven und Pat. Füreinander bestimmt. Schon immer. Auf jeden Fall, seit sie sich am Erstsemestrigentag über den Weg gelaufen waren. Zwanzig Jahre ist das her. Sie starteten senkrecht in ihre Karrieren als Jungjuristen. Er bei einem Unternehmen, sie in einer Kanzlei. Sie bauten sich was auf. Hatten Freunde, Geld, einander. Es fehlte nicht viel. Nur ein Kind. Nächstes Jahr werden sie vierzig.

«Das gibt's nicht!», sagt Pat verzweifelt und schaut in den Spiegel. Eine Frau mittleren Alters, die einiges durchgemacht hat, starrt



Helvetisches Schaffen: Initiator Aellen.



Wichtiger Gast: Historiker Schwarzenbach.



Farbenfröhliche Mode: Designerin Heuer.

Auch die Männer kamen bunt daher. Sogar Hoteldirektor **Wilhelm Luxem**, sonst stets im dunklen Anzug, trug weisse Jeans. Neben ihm wirkte Party-Organizer **Wolf Wagschal** in dunkler Schale geradezu konservativ. Männer, die gern Girls, Girls, Girls haben, kamen voll auf die Rechnung. Frauenüberschuss gewaltig. Gefühlte zehn Frauen auf einen Mann. Um die Buffets drängten sich die Menschen-schlangen. Superstar war ein riesiger Tunfisch, der zu Sashimi geschnitten wurde. Ein Finanz-unternehmer (fast alle Männer hier waren Finanzunternehmer) schätzte den Fisch auf 30 000 Franken. Es gab auch Pizza, Pasta, iberischen Schinken, Paella, Alpstein-Geflügel, Krevetten, Austern und Blini mit Kaviar. Das Käsebuffet übertraf alles: 175 Sorten. Und die Hotelgarage war Dessert- (es gab sogar einen Glace-Wagen) und Disco-Zone.

Unter den Gästen, neben gefühlten Millionen Influencerinnen: Uhrenunternehmer **René Beyer**, Schönheitschirurg Prof. **Hermann Sailer** mit **Erika Schwob** (beide in Weiss; sahen aus, als kämen sie direkt aus der Praxis), Peach-Property-CEO **Thomas Wolfensberger**, «A Small World»-Gründer **Patrick Liotard-Vogt** mit Ehefrau **Sandra Bauknecht**, Kommunikationsprofi **Christoph Richterich**.

Korrigenda: In der «Namen»-Kolumne von letzter Woche über die Hochzeit von **Marguita Kracht** und **Raoul-Edgar Paltzer** war eine Namens- und Berufsangabe falsch. Richtig ist: Der Sohn von Brautmutter **Gigi Kracht** heisst **Zamir**, ist Senior Creative Director bei Apple, lebt in London und übersiedelt demnächst nach Tokio. Wir bitten um Entschuldigung.

Im Internet

www.schwaningerpost.com

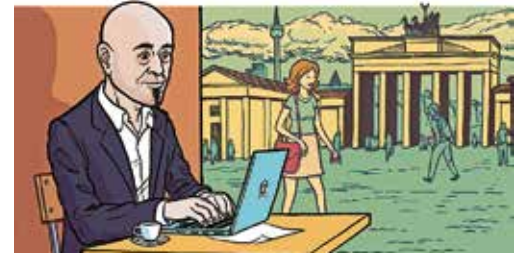
fassungslos zurück. Alles probiert. Jahrelang. Dreimal künstliche Befruchtung. Der grosse Streit vor zwei Monaten: Sie würden es nicht weiter probieren. Daran waren sie beide zerbrochen. Er sagte: «Pat, wir gehören zusammen. Natürlich bleibe ich.» Trotzdem hatte sie nur noch vage existiert, wie eine leere Batterie. Dass sie es nicht in sich hat. Dass es nicht geht. Die Enttäuschung in seinen Augen. Es brach ihr das Herz.

Und dann kam das Klassentreffen. Dieser Tom! Was bedeutet der ihr schon? Nichts! Tom war ihr erster Freund gewesen. Sie fand ihn cool zu einer Zeit, als sie «Macarena» für gute Musik hielt. Ja, das Klassentreffen war erstaunlich lustig gewesen. Zum ersten Mal seit langem war sie fröhlich gewesen. Hatte überhaupt irgendwas gespürt, ausser dem Schmerz. Der Schalk in Toms Augen. Der viele Prosecco. Plötzlich hatte sie wieder gelacht wie die 17-jährige Pat, die sich

mit falscher ID in die Klubs schummelte. Und irgendwie schummelte sich Tom an dem Abend in ihr Hotelbett. Sie hatte den Kopf längst ausgeschaltet, sie brauchte diese Pause vom Kopf. Unbedingt. Der Sex fühlte sich an wie der erste Frühling seit Jahren.

Pat wollte das nicht! Sven betrügen – das war niemals die Absicht! Es war eine Art historisches Reenactment gewesen. Noch mal siebzehn sein. Mit dem gleichen Kerl wie damals schlafen. All den Ballast des Erwachsenenlebens ignorieren. Sie wollte sich nur eine Nacht lang fühlen wie ein Versprechen. Nicht wie eine Enttäuschung.

Pat ist schwanger. Das Kind kann nur von Tom sein. Eine einzige, verflixte Nacht. Dass sich das lang- und heissersehnte «+» auf dem Test so himmelschreiend falsch anfühlen kann. Wird Sven noch einmal sagen können, dass er bleibt?



Unten durch

Gegenangriff

Von **Linus Reichlin**

Der Sommer ist leider noch nicht vorbei. Noch gehören die Nächte den Zweiflüglerrinnen aus der Familie der Culicidae, die uns in der Dunkelheit um die Ohren sirren auf ihrem Anflug auf unsere Blutbahnen. Man sollte Tiere nicht Mistkerle nennen, denn es ist nicht moralische Verkommenheit, die sie dazu treibt, uns ihr Stechborstenbündel in die Haut zu treiben. Aber wenn einen nachts dieses widerliche Sirren nicht einschlafen lässt, fällt es schwer, darin nicht einen persönlichen Angriff zu sehen. Es nützt nichts, zu wissen, dass die Weibchen unser Blut benötigen, um ihre Brut aufzuziehen, denn was kümmern mich die wimmern-den Mückenbabys, ich habe keinerlei emotionale Beziehung zu ihnen. Meinetwegen soll sich die Unicef um sie kümmern, von mir haben sie nichts zu erwarten als Unbarmherzigkeit und elektrische Fliegenklappen.

Die weiblichen Culicidae müssen wissen: Wenn sie mich angreifen, schlage ich zurück. Ich habe mich deshalb als Testperson bei einem kleinen israelischen Start-up-Unternehmen gemeldet. Die Firma hat ein Gerät entwickelt, das mit einem Laserstrahl das Zimmer abtastet und auf diese Weise jede Mückenlady entdeckt, mag sie eine auch noch so listenreiche Versteckungskünstlerin sein. Das Verstecken ist ja die eigentliche Kernkompetenz der Culicidae, sie tun es mit diabolischer Genialität, doch nun hat der Mensch mit der Stechmücke intellektuell gleichgezogen: Dem unermüdlich den Raum abtastenden Laserstrahl kann die Mücke nicht entkommen. Ist sie entdeckt, wird ihre Position auf einem Display als Wärmebild angezeigt. Falls man nicht zu Hause ist, schickt das Gerät dem Besitzer eine SMS mit der Nachricht «Mosquito detected!» Ich kann dann sofort nach Hause fahren und die Mücke töten.

Das Gerät befriedigt weniger auf der praktischen Ebene als auf der emotionalen: Es tut einfach gut, zu wissen, dass man jederzeit über die Aufenthaltsorte der Mücken informiert ist. Früher war es aufgrund ihrer heimtückischen Guerillataktik («hit and run») schwierig, sie vor die Fliegenklatsche zu kriegen, sie reagieren nämlich nicht auf Lichtquellen. Ich weiss nicht,

>>> Fortsetzung auf Seite 64

wie viele Stunden ich in Sommernächten nicht schon mit einer zusammengerollten Zeitung in der Hand vor der eingeschalteten Nachtlampe vergeblich auf die Mückenfrau gewartet habe, die mich um den Schlaf gebracht hatte. In diesen Nächten entwickelte ich zu der betreffenden Mücke dasselbe von Fanatismus und heimlicher Bewunderung geprägte Verhältnis wie Kapitän Ahab zu Moby Dick.

Das Böse in der Natur schien mir eine Tatsache zu sein, denn kaum löschte ich das Licht, war die Mücke wieder da. Die israelische Firma hat auf meine Bewerbung noch nicht geantwortet, aber meine drastische Mail wird die Geschäftsleitung des jungen Unternehmens sicherlich aufrütteln: «Your Mosquito-Detector is the last hope of mankind to fight the evil in nature, please let me test it immediately!» Sobald das Gerät bei mir im Schlafzimmer steht, werde ich wieder bei offenem Fenster schlafen können, was, da ich im Erdgeschoss wohne, schon zwei Mal dazu geführt hat, dass Einbrecher über mein Bett gestiegen sind. Das führt auch nicht gerade zu einem gesunden Schlaf. Aber statistisch gesehen sind Einbrecher seltener als Stechmücken, und oft hat man im Leben einfach nur die Wahl zwischen grossen und kleinen Zahlen. Der Mosquito-Detector speichert übrigens keine Daten in der Cloud, das heisst, niemand wird je erfahren, wie viele Mücken sich wann genau in meinem Schlafzimmer aufgehalten haben. Schade. Es würde mich nämlich nicht stören, wenn die CIA, nachdem das Lasergerät bei mir eine Mücke entdeckt hat, einen Agenten schicken würde, der die Drecksarbeit für mich erledigt. Das wäre mir allemal lieber als schnöder Datenschutz.

Linus Reichlin ist Schriftsteller und lebt in Berlin.



Wein

Wucht in Samt und Seide

Von Peter Rüedi

Weinfreunde, bitte anschnallen! Hier kommt ein ungewöhnlicher Wein eines ausserordentlichen Weinmachers. Javier Rodríguez Sanzo, der in seiner Zentralkellerei in Valladolid Trauben aus Parzellen in nicht weniger als drei Appellationen keltert (allesamt biologisch produziert, zum Teil biodynamisch), Rioja, Toro und Bierzo, ist eine spanische *winemaker* Legende. 2013 wurde sein Betrieb zur besten Weinkellerei Spaniens erkoren, 2014 wurde er in die Liste der hundert am meisten ausgezeichneten Weingüter der Welt aufgenommen. Welch öno-olympischer Medaillensegen nur erwähnt sei, weil die Extravaganz, die hier vorzustellen ist, sich möglicherweise nur ein Mann von Rodríguez' Renommee herausnehmen kann.

Sein «Las Tierras» wurde von der Grande Dame der europäischen Weinkritik, Jancis Robinson, mit 18/20 Punkten ausgezeichnet. Es ist ein Toro, der Wein einer kleinen Destination, die seit dem Mittelalter durch ihre hochkonzentrierten, sehr alkoholreichen Weine be-

kannt ist, berühmt in Zeiten, in denen ein solches Ideal eher dem Gusto der Kenner entsprach, fast ein wenig berüchtigt heute. Das Toro-Konsortium versucht, die erlaubte Alkohol-Obergrenze in den Griff zu bekommen; tiefer als 15 Prozent hat es sie bis heute nicht drücken können. Zum Glück. Sind doch auch in Zeiten modischer Leichtweine die Bedingungen für in kontinentalem Klima gezogenen Tempranillo andere als für, sagen wir, Schaffhauser Blauburgunder. Die Wucht dieser Weine ist in der DNA ihres Rebmateriale angelegt.

Rodríguez Sanzos Coup hat mit dem Fassausbau eines anderen Toros zu tun, und zwar nicht, wie man vermuten könnte, in besonders stark getoasteter französischer Eiche, sondern, wir halten uns fest, in gebrauchten Whisky-Fässern. Das macht die Holzaromen diskret (der Whisky reduzierte die Tannine des Fasses) und die Cherry-Aromen des Whiskys doch nicht zu aufdringlich. Von einer Parfümierung des Weins kann keine Rede sein. Es braucht einige olfaktorische Sensibilität, um diesem Tempranillo das 18-monatige Gastspiel in schottischen Fässern anzumerken. Im Übrigen ist er ein Hammer, ein fein ausbalancierter: eine überwältigende Nase aus schwarzen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, dazu ein *touch* Schokolade und Caramel, Gewürze (Pfeffer, Nelken), etwas Rauch. Komplex und dicht, ein lang auszulotendes Rätsel. Aber mit seinem warmen Charme – die Wucht steckt in Samt und Seide – ist er auch ohne Kraftanstrengung vom ersten Schluck bis zum laaangen Nachhall selbstverständlich zugänglich. Eine Sensation, die schwer zu beschreiben und leicht zu erfahren ist. Selbst versuchen!

Rodríguez Sanzo Toro DO 2016. 14,5%. Fr. 29.70. Gerstl, Spreitenbach. www.gerstl.ch



Salz & Pfeffer

Man isst, was auf den Tisch kommt

Von Andreas Honegger

Wenn es einen Ort gibt, an dem sich der Süden von seiner charmantesten Seite zeigt, ist es das ländliche Restaurant «La Ferme Ladouceur» zwischen Saint-

Tropez und Ramatuelle. Man sitzt auf der Terrasse im Freien zwischen Oliven-, Feigen-, Oleander- und Lorbeerbäumen und blickt auf die Weingärten, die zum Haus gehören. Ladouceur ist der Name der Familie, die den Weinbau in diesem lauschigen Tal begründete, aber es ist auch *la douceur* der «douce France», die hier gefeiert wird.

Eine kleine Bar lädt zum Apéritif, bevor man sich an den Tisch setzt, inmitten der mediterranen Pflanzen. Eine Karte im engeren Sinne existiert nicht. Man isst das, was an diesem Tag auf den Tisch kommt, und man trinkt den Wein des Hauses, nach Wunsch weiss, rosé oder rot. Bei schlechtem Wetter oder in den kühleren Jahreszeiten bietet das in hübschem provenzalischen Stil gehaltene Restaurant im Innern Platz. Dass die Qual der Wahl des Menüs hier entfällt, war noch nie ein Problem. Das Menü wechselt täglich. Meist wird als erster Gang ein Fisch gereicht und anschliessend ein Happen

Fleisch von Gemüse begleitet. Anschliessend kommt Käse auf den Tisch und schliesslich ein Dessert.

Bei unserem letzten Besuch auf der «Ferme Ladouceur» starteten wir mit einem Ceviche-artig zubereiteten Loup de mer, danach genossen wir ein zartes Stück Rindfleisch. Wenn man etwas einmal gar nicht mag, kann man sich vor dem Dessert von einem schönen Happen Käse sättigen lassen. Ein Pont-l'Évêque war hervorragend reif und ein Comté sicher so gut wie ein guter Gruyère. Der Wein ist im anständigen Menüpreis von 48 Euro inbegriffen.

Das Haus verfügt auch über ein paar Zimmer, so dass man an diesem romantischen Ort auch übernachten kann.

La Ferme Ladouceur, 1734, route de la Rouillère, Ramatuelle, Frankreich. Tel. +33 494 79 24 95