

te, das änderte sich dauernd. Es hing zum Beispiel davon ab, ob ich mir beim Messen ein *Playboy*-Heftchen anschaute oder ob ich mir meine Lehrerin, Frau Petrelli, nackt vorstellte. Die *Playboy*-Bilder verbesserten das Messergebnis, die Petrelli-Vorstellungen verschlechterten es, denn Frau Petrelli sah schon angezogen nicht besonders hübsch aus, geschweige denn, wenn sie in meiner Vorstellung nackt in der Turnhalle stand und mir einen Medizinball zuwarf.

Diese schwankenden Messwerte verunsicherten mich natürlich, deshalb wollte ich ja mit einer Vertrauensperson reden. Aber mein älterer Bruder packte mich an der Gurgel und sagte: «Gib es zu, du hast achtzehn, du kleiner Wichser! Du glaubst wohl, dass du so bei Sonja landen kannst!» Ich sagte: «Wenn ich achtzehn hätte, würde ich ja wohl nicht mit einer Vertrauensperson reden!» Mein Bruder verpasste mir einen Kinnhaken, und ich sagte: «Okay, ich geb's zu, ich hab achtzehn!» Jetzt weinte er wieder, und dann sagte er, ich solle verschwinden, er müsse seine Ziehübungen machen.

Zwei Stunden später brachte mein Vater ihn mit einer genitalen Muskelzerrung ins Krankenhaus. Der Arzt sagte zu meinem Bruder: «Gütiger Gott, dein Penis sieht ja aus, als hättest du ihn an eine Lokomotive gebunden!» Die Vermessung ergab eine Länge von 19,5 im unerigierten Zustand. «Bleibt das so?», fragte mein Bruder hoffnungsvoll. «Nur wenn wir einen Amboss dranhängen», sagte der Arzt. Ja, so war das im Sommer 1972. Drei Monate später, als die Blätter sich färbten und die stacheligen Kastanienfrüchte einem recht schmerzhaft auf den Kopf fielen, erreichte ich in Sonjas Bett eine Rekordlänge von 16,9.

Linus Reichlin ist Schriftsteller und lebt in Berlin.



Wein

Merlots zwei Gesichter

Von Peter Rüedi

Was ist das Glück? Was Melancholie, was nur so zum Beispiel, Poesie? Es gibt, auch im Bereich der Naturwissenschaften, Dinge, die zweifellos real, aber kaum oder gar nicht zu quantifizieren oder zu definieren sind. Ein Inbegriff ist etwas anderes als ein Begriff. Manchmal scheint mir, beim zurzeit modischen Wort «Terroir» handle es sich um einen solchen. Ich weiss: Die Summe aus Geologie, Pedologie, kurz- und mittelfristigen Wettereinflüssen und langfristigen klimatischen Bedingungen und nicht zuletzt der menschliche Beitrag machen insgesamt die Grösse «Terroir» aus. Experimentell zu quantifizieren sind die Unterschiede so wenig wie das Duft- und Geschmacksprofil eines nicht einmal allzu komplexen Rotweins. Was nicht heisst, sie seien nicht zu erspüren. Habe ich wieder einmal sinnfällig erfahren angesichts der eindrücklichen Weinauswahl der Cantina Kopp von der Crone Visini in Barbengo südlich von Lugano. Die beiden Weinmacher Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini, Arbeitskollegen seit 2002 und Partner seit 2006, gehören mit ihren Spitzenweinen Balin und Irto zur vielfach

ausgezeichneten Aristokratie des Tessiner Weinbaus. Sie bewirtschaften insgesamt sieben Hektaren. Aber nur zwei davon ziehen sich wie in einer kleinen Arena um ihr Wohn- und Kellerhaus in Barbengo. Der Rest ergibt insgesamt so etwas wie eine Anthologie der Tessiner Böden (unter Ausklammerung des Malcantone): eine Hektare in Sementina, mühsam steile Lagen am Hang über des Magadinoebene; eine in Obino am Eingang der Muggiotals und in eine in Gorla, beide in der Gemeinde Castel San Pietro (Kopps erste Station im Tessin); und eine ganz im Süden in Pedrinate (Visinis erste Reben). Die beiden Prestige-weine sind aus Trauben all dieser Lagen gebaut.

Hier seien für einmal die beiden mittleren im Sortiment warm empfohlen, und zwar gerade wegen ihrer Differenz. Sie waren beide etwas im Holz, aber entweder in grösseren Volumen oder in Barriques der wiederholten Verwendung. Der Tinello 2016 kommt von Pedrinate, das so Visini, mit den kalklosen Böden mit Gletschersedimenten und lehmigem Sand «ein bisschen ein Exot ist im Mendrisiotto». Dieser Merlot hat eine tolle, rotbeerige Frucht, viel Tiefe und viel Biss – ein cooler, schlanker Charakterdarsteller voll vibrierender Spannung. Der Gota 2016 aus Gorla dagegen ist voller, wärmer, hat etwas weniger Säure: ein klassischer, ausbalancierter Merlot aus dem Mendrisiotto, auf wenig Kalk gewachsen und auf Anhieb etwas leichter zugänglich. Was ist Terroir? Der Unterschied zwischen diesen zwei gleichermassen schönen Merlots, entstanden in keinen zehn Kilometern Luftdistanz und ganz ähnlich vinifiziert, macht es sinnfällig. Die Differenz macht das Glück. Beim Wein. Unter anderem.

Cantina Kopp von der Crone Visini: Tinello 2016 Merlot IGT. 13%, Fr. 24.–. www.cantinabarbengo.ch
Gota 2016 Merlot IGT. 13%, Fr. 24.– (ebenda)



Salz & Pfeffer

Im Reich der Entenpresse

Von Andreas Honegger

Das Hotel «Kronenhof» in Pontresina hat einen prächtigen Speisesaal, das «Grand Restaurant», das eine ausgezeichnete traditionelle, aber auch innovative

Küche pflegt. Damit der für die Küche zuständige Fabrizio Piantanida seiner Kreativität auch mal so richtig ihren Lauf lassen kann, steht das Gourmet-Restaurant «Kronenstübli» für die Kür bereit. Es ist mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgestattet. Seine zwei alten, mit Arvenholz ausgekleideten und überwölbten Stuben strahlen Wärme und Eleganz aus. Das Angebot ist solide, aber etwas verspielt. Zur Entenleber werden Erdbeeren serviert, die Ravioli sind mit Ossobuco gefüllt (sie sind köstlich und von Eierschwämmen begleitet), der Branzino kommt mit Limetten und Miesmuscheln auf den Tisch, der Königskrebs mit Sauerampfer und Yuzu (hervorragend). Das Filet vom Black Angus wird von Trüffeln begleitet und ist einfach perfekt.

Am Mittwoch wird Tafelspitz celebriert mit Kalb, Rind, Markbein, Zunge, Kalbskopf, Schlackwurst, Schnittlauchkartoffeln, Salsa verde und Apfelmeerrettich. Österreich liegt

einige Kilometer weiter unten im Tal, und die Lombardei beginnt am andern Ende des Berninapasses. So trifft sich hier der Tafelspitz mit dem Bollito misto.

Noch spektakulärer ist der Canard rouennais à la presse, mit den hervorragenden Enten aus der Normandie. Aus den Karkassen wird die Sauce in der silbernen Presse herausgedrückt. Da diese noch etwas blutig ist, wird diese Zubereitung auch als «canard au sang» bezeichnet. Auf jeden Fall ist es eine aufwendige Spezialität, die für zwei Personen für je 98 Franken erhältlich ist. Das Personal, das eine exklusive Show bietet, ist auch wunderbar freundlich. Wir haben zu dritt rund 450 Franken ausgegeben – und es war jeden einzelnen Franken wert.

Kronenstübli im «Grand Hotel Kronenhof», 7504 Pontresina. Tel. 081 830 30 31. www.kronenhof.com