

## Grosse Erwartungen

Grand'in Osteria  
Forchstrasse 211  
8032 Zürich  
Tel. 044 223 35 93

Die «Grand'in Osteria» an der Forchstrasse im Zürcher Quartier Hirslanden wird zurzeit als eine Art Geheimtipp gehandelt. Wir wollten uns unbedingt selbst einen Eindruck verschaffen und kamen wohl mit viel zu hoch geschraubten Erwartungen. Tatsächlich ist das Lokal hübsch gestaltet, mit seinen grossen Fenstern aus der Zeit, als es noch Café und dann Bistro war. Die Beleuchtung ist stimmungsvoll und das Personal liebenswürdig.

Wie aber passt das Essen als Bild in diesen hübschen Rahmen? Unser erster Eindruck war gemischt: Die überbackenen Involtni aus Auberginen, gefüllt mit Ricotta und Spinat, waren



in Ordnung; man kann das aber raffinierter machen. Die «Casoncelli all'Amarone» – Ravioli mit Brasato-Füllung an einer Amatriciana-Sauce – verschafften uns ein unerwartetes Erlebnis, recht weit weg vom gewohnten Ravioli-Feeling. Der Fenchelsalat mit Apfel kam an einer nicht sehr italienisch wirkenden Sauerrahmsauce auf den Tisch.

Weit besser gelungen waren die Hauptgänge, darunter als klarer Spitzenreiter ein prächtig zartes, rosagrilliertes Kalbskotelett, dem aller-

dings verbratene Eierschwämme als Dekoration eher schlechte Dienste leisteten. Perfekt gegart war auch der Steinbutt, garniert mit einigen Muscheln. Leider schwamm er in zu viel Sauce.

Der Kaninchenbraten mit Weisswein, Oliven und Kapern vermochte ebenfalls zu überzeugen, aber die dazu servierte Polenta-schnitte sah aus wie ein Stück Toastbrot und fühlte sich auch etwa so an. Den Abschluss bildeten ein prächtiges Stück Tiramisu und ein warmes, umwerfendes Schokoladenküchlein. Man sollte die Osteria mit bescheideneren Erwartungen besuchen – auch die Preise sind ja eher moderat –, es sind noch ein paar Schritte bis zur angestrebten Perfektion.

Der sympathische Koch Luca Grandin vom Comersee, der seinem Restaurant Namen und Herzblut gibt, stellt sich übrigens auch zur Verfügung, um bei privaten Events zu kochen.

## WEIN/PETER RÜEDI

### Wetter von vorgestern

Château de Sales Pomerol Grand Cru 2018.  
14,5 %. Daniel Gazzar, Pully. Fr. 32.30.  
[www.daniel-vins.ch](http://www.daniel-vins.ch)

Zu den Voraussetzungen, welche am Ende die Qualität eines Weins ausmachen, gehört der meteorologische Verlauf eines Jahrgangs. Mag sich der Normalbürger an den Spruch halten, er nehme das Wetter nicht persönlich (ein überholter Scherz aus verflossenen Tagen der noch nicht im allgemeinen Bewusstsein angekommenen Klimawende) – der Winzer hat allen Grund, das Wetter persönlich zu nehmen. Es bestimmt weitgehend Qualität und Quantität seiner Produktion. Ändern kann er daran unmittelbar so wenig wie wir alle. Aber auf die Folgen kann er sich einstellen, mit unterschiedlichsten Mitteln. Über deren Wahl werden inzwischen auch unter seinen Kunden Glaubenskriege ausgefochten: unter Anhängern traditioneller An- und Ausbaumethoden und denen eines biologischen oder gar biodynamischen Weinbaus. Wobei die Lage komplexer ist, als wir Laien sie uns vor-



stellen. Chemie oder keine, das ist noch längst nicht die einzige Gretchenfrage. Zur Bekämpfung von Pilzkrankheiten wie dem falschen Mehltau, einer eminenten Gefahr unter feuchten Verhältnissen, erlauben beispielsweise auch Bio-Richtlinien den Einsatz von Kupfer. Das hilft, hinterlässt auch kaum Rückstände im Wein. Aber es belastet über die Jahre die Böden im Rebberg schwer. Nicht genug: Weiter ist, im konventionellen Sektor, zu unterscheiden zwischen systemischen und Kontaktspritzmitteln. Erstere werden durch die ganze Pflanze aufgenommen, Zweitere werden von aussen auf das Blattwerk appliziert.

Und so weiter und so fort, und wie auch immer: Jedenfalls war das Jahr 2018 im Bordeaux, dessen Beschrieb durch Philipp

Schwander ich diese sehr verkürzt übernommenen Fakten verdanke, ein extrem zweigeteiltes Jahr mit einer extrem nassen ersten und einer extrem heissen zweiten Hälfte. In der ersten stellte es namentlich Bio-Produzenten und Biodynamiker vor grosse Herausforderungen. In der zweiten hatten auch konventionelle Produzenten durch die grosse herbstliche Wärme mit Überreife, hoher Konzentration und Alkoholgehalt Mühe, am Ende einen grossen Jahrgang zu präsentieren (Peter Keller scherzte in der NZZ: «Wer kalifornische Weine mag, ist mit dem Bordeaux 2018 gut bedient»).

Gilt freilich nicht für den Pomerol Grand Cru Château de Sales 2018, eine Cuvée aus Merlot und einer Minderheitsbeteiligung von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Ein schön balancierter, frischer Wein, schwarzfruchtig, aber auch würzig, mit relativ hohem, aber gut eingebundenem Alkohol: fein am Gaumen, kraftvoll in der Aromatik, lang im Abgang. Für alle, denen wie mir die Geduld für ein paar weitere Jahre Lagerung fehlt: zwei Stunden dekantieren.

# Lob der Nüchternheit

Der VW Golf Variant Alltrack ist ein praktisches, unaufgeregtes und sparsames Fahrzeug – und dennoch schwer zu ignorieren.



**K**larheit und Nüchternheit halte ich für eine Tugend, die gerade im Falle alltäglicher Automobile fast nicht hoch genug eingeschätzt werden kann. Natürlich ist es toll, wenn man morgens in einer üppig ausgestatteten luxuriösen Limousine zur Arbeit fahren kann. Auf der anderen Seite des Spektrums aber, wo sachliche Gradlinigkeit zu finden ist, gibt es eine Reihe von Vorteilen zu entdecken.

Anlass für diese, je nach Sichtweise vielleicht etwas steile These waren meine zwei Wochen mit dem VW Golf Variant Alltrack. Der Name verrät es zwar nicht beim ersten Lesen, aber dabei handelt es sich um die Kombi-Variante des Golf, die zudem noch mit etwas zusätzlicher Bodenfreiheit sowie natürlich Allradantrieb ausgestattet ist.

Der neue Golf ist ohnehin die moderne Ausgabe einer Ikone, die seit 1974 in konsequent sachlichem Stil das Strassenbild prägt. Ein gewissermassen demokratisches und sympathisches Auto, das seit 2019 in der achten Generation gebaut wird und immer zwingend aktuell wirkt.

Die Klarheit der Linien, die das äussere Erscheinungsbild meines Testwagens in einem recht flamboyanten «Kings Red Metallic» prägen, zieht sich im Innenraum mit einer beruhigenden Konsequenz fort. Da sind keine Design-Extravaganzen zu finden, stattdessen herrscht eine wohltuende Übersichtlichkeit vor, die eine Feng-Shui-artige Harmonisierung des Fahrers mit dem Wagen zur Folge hat. In diesem Golf Variant zu sitzen und nach der Arbeit nach Hause zu fahren, war jedes Mal ein

wenig wie eine geistige Entspannungsmassage. Wer das erste Mal in einem neuen Golf sitzt, wird sich in wenigen Minuten wohl und geborgen fühlen, und das hat im Zeitalter hochkomplexer Schnittstellen und Bediensysteme eine nicht zu unterschätzende Befriedung des Geistes zur Folge. Und abgesehen von dieser zugegebenermassen etwas übergeordneten Betrachtungsebene eines Alltagsfahrzeugs, ist gerade dies die zweite wichtige Qualität des VW Golf Variant Alltrack.

Das Auto fährt sich eben jeden Tag angenehm, der moderne Turbodiesel ist äusserst sparsam und effizient, der Verbrauch pegelt sich bei knapp sechs Litern ein, eine Tankfüllung reicht für gegen 900 Kilometer, und die neue Technologie des sogenannten Twin-Dosing mit zweifacher Harnstoff-Einspritzung und zwei Abluftreinigern senkt signifikant die Stickoxid-Emissionen, teilt Volkswagen mit.

Mein Testwagen war, zu einem vernünftigen Preis, wie mir schien, sehr gut mit allem ausgestattet, was Autofahren heute sicher und angenehm macht, die Qualitätsanmutung des Wolfsburger Klassikers ist ohnehin hervorragend. Kurz, wenn man nur ein sinnvolles, praktisches Auto braucht, ist es schwer, den VW Golf Variant Alltrack zu ignorieren.

#### VW Golf Variant Alltrack

Motor/Antrieb: Turbodieselmotor, 7-Gang-Doppelkupplungsgetriebe, Allradantrieb; Hubraum: 1968 ccm; Leistung: 200 PS / 147 kW; max. Drehmoment: 400 Nm/1750–3500 U/min; Verbrauch (WLTP): 5,7–6,4 l/100 km; Beschleunigung (0–100 km/h): 7,1 sec; Höchstgeschwindigkeit: 229 km/h; Preis: Fr. 47 600.–, Testfahrzeug: Fr. 58 758.–



## OBJEKT DER WOCHE

### Lagerfelds Angebotete

Skulptur «Choupette»

Wird am 3. Dezember bei Sotheby's versteigert.

In der Welt der Katzen ist wohl nur Garfield berühmter. Choupette brachte es durch ihren schillernden Besitzer Karl Lagerfeld (1933–2019) so weit, dass sie ihm beinahe die Show stahl. Sie trat in Werbefilmen auf, hatte einen Bodyguard und angeblich zwei Dienstmädchen. Der Modeschöpfer verehrte sie abgöttisch, verglich ihren Schweif mit einer Federboa und ihre blauen Augen mit Sternsaphiren.

Nach Lagerfelds Tod existiert die französische Birma-Katze dank eines neuen Herrchens auch in den sozialen Medien weiter. Auf Instagram folgen ihr knapp 100 000, ihrem digitalen Tagebuch «Choupette's Diary» fast 250 000 Fans.

Das Interesse an der «Süssen» aus Stein und Email dürfte ebenfalls gross sein. Sotheby's versteigert in diesen Tagen Lagerfelds Nachlass. Auch eine von der portugiesischen Künstlerin Joana Vasconcelos 2013 angefertigte «Choupette»-Skulptur steht im Angebot. Das Kunstwerk trägt ein handgehäkeltes Baumwollkleidchen, ist 58 × 20 × 41 cm gross, und es wird ein Erlös von zwischen 5000 und 7000 Euro erwartet.

«Was nach mir ist, interessiert mich nicht», sagte Lagerfeld einmal. Alle anderen aber schon. Bei der Auktion kommen neben «Choupette» Hunderte Gegenstände, die dem Kultdesigner gehörten, unter den Hammer. Darunter auch seine berühmten fingerlosen Handschuhe – und zwar gleich 200 Paar.

*Benjamin Bögli*