



Die Abendsonne bricht sich im staubigen Fenster meiner Wohnung in Zürich. (Dienstag, 12. August 2014)

WAS DA IST

Cornas Matthieu Barret Les Terrasses 2009

Von außen unbewegt riecht der Wein nach Früchten, die am Boden liegen und anfangen, zu Alkohol zu werden – ein leicht säuerliche Note dominiert das Erleben. Mit der Bewegung spielt sich eine heftige Würze in den Vordergrund, die dann aber allmählich sanfteren Tönen weicht. Da ist feuchtes Kaffeepulver, das in einem Papierfilter erkaltet ist. Auch Himbeeren trocknen in der Sonne und geben sich dann und wann für kleine Walderbeeren aus.

Im Mund ist der Wein auf eine fast etwas aggressive Art säuerlich, leichte Tannine. Es dominiert eine fidele und etwas banale Fruchtigkeit, die ganz und gar nicht zum Erlebnis der Nase passen will. Es ist als löse sich der Körper eines Teenagers aus den Kleidern eines alten Mannes. Hat man diesen Kontrast erst ein wenig verdaut, werden dem Gaumen in fast schon aufdringlicher Weise Walderd-

beeren serviert – doch die wirken künstlich wie in einem heftigen Kaugummi. Tiefe wird hier von einer seltsam fruchtigen Säure verhindert, die alles banalisiert.

Während ich mich von diesem Cornas enttäuschen lasse, habe ich das Bild meiner Mutter vor Augen, die ich heute in einem Spital am Stadtrand von Basel besucht habe. Seit zwei Monaten bekommt sie ihre Nahrung aus einem Plastiksack, den sie an einer Stange auf Rädern neben sich durch die Welt schiebt – wenn sie denn gerade die Kraft hat, sich zu bewegen. Als ich mich von ihr verabschieden wollte, kam eine junge Ärztin zu Besuch – ein Kopf voller roter Locken und eine Stimme, die sich anhörte als ziehe sie ständig Luft durch die Mundwinkel ein. Sie erklärte meiner Mutter, dass sie bis zur Erholung ihrer akut entzündeten Gallenblase



63. FLASCHE

Cornas Matthieu Barret Les Terrasses du Serre
AOC, 2009, 13.5 % Vol.

100 % Syrah

Rotwein aus dem Tal der Rhône (Frankreich), produziert von
Matthieu Barret, Domaine du Coulet, in Cornas. Vin de raisins
issue de la culture biologique et biodynamique.

**Getrunken am Dienstag, 12. August 2014 in der Küche meiner Wohnung
über dem Bahnhof Tiefenbrunn in Zürich. Gekauft bei Flaschenpost
(CHF 72.90 im Mai 2014).**

ganz auf die Brühen, Breie und Säfte verzichten müsste, die in den letzten Wochen die kulinarischen Höhepunkte ihres Lebens darstellten. Kaffee ja – aber ohne Milch.

Ob es wohl im Alltag meiner Mutter noch irgendetwas gibt, das sie genießen kann? Das Genießen hat mit Hingabe zu tun, mit Konzentration, mit Präsenz – es ist die Kunst, das ins Zentrum zu rücken, was da ist. Wie wäre ich an der Stelle meiner Mutter? Wonach würde ich suchen? Worüber würde ich sprechen? Wie würde ich mit mir umgehen?

Ich habe heute in ihre Augen gesehen, die wässrig geworden sind. Ich mag mich nicht erinnern, dass ich zuvor je in ihre Augen geschaut hätte. Natürlich hat sie immer wieder ihren Blick auf mich gerichtet – und ich wohl auch zurück. Aber in ihren Augen war früher immer eine Intention, ein Plan, sie schienen etwas vorzubereiten, schon ein Stück weiter zu sein, durch die Morgenröte hindurch bereits das Abendrot zu erspähen, sich beim Apéro aufs Dessert zu freuen. Heute aber waren ihre Augen da.

Ich wollte die Hand meiner Mutter fotografieren. Aber ich wusste nicht, wie ich das erklären sollte. Also habe ich den Apparat in der Tasche gelassen. Stattdessen habe ich die Sonne fotografiert, die sich gerade im staubigen Fenster meiner Wohnung brach, als ich nach Hause kam.