



Auf einem Gartenweg an der Zollikerstrasse in Zürich liegt eine tote Ratte. (Mittwoch, 30. Oktober 2013)

OHNE ZUSAMMENHANG

Barbera d'Alba Elio Altare 2012

Von außen riecht der Wein unbewegt nach Kirschen, eingelegt in einer Mischung aus Wasser und Benzin. Mit der Bewegung bricht eine Tafel Milkschokolade auf, über die dann etwas Saft von schwarzen Kirschen geträufelt wird, doch es ist alles sehr verhalten. Auch Haut ist da, frisch gewaschen mit einer Veilchenseife – vor allem wenn man vorsichtig riecht, geht die Haut vor uns auf und ab.

Manchmal erzwingen die Dinge einen Zusammenhang, wo keiner bestehen kann. Ich wohne in einem Gebäude mit einem schönen Garten, den meine Nachbarn mit Sorgfalt und Zuneigung pflegen. Von der Tür führt ein Weg zum Gartentor, der mit unregelmäßig geschnittenen Granitplatten ausgelegt ist. Als ich heute früh aus dem Haus trat, fand ich mitten auf diesem Weg eine tote Ratte –

um ein Haar wäre ich auf sie getreten. Das Tier zeigte keinerlei Anzeichen äußerer Gewaltanwendung, wie es im Tatortjargon so schön heißt – keine Bisse von einer Katzenschnauze, keine Löcher von einem Vogelschnabel, keine Spur von Blut irgendwo. Seine Augen waren geöffnet und glänzten noch. Die Ratte wirkte, als sei sie plötzlich tot umgekippt – als Folge irgendeiner inneren Gewalt. Dann fiel mir auf, dass das Tier genau da lag, wo ich am letzten Samstag die zwei Papiertüten mit den verdorbenen Lamminnereien abgestellt hatte – während ich auf meinen Nachbarn wartete. Es gibt da keinen Zusammenhang, ich kann, ich will auf jeden Fall keinen sehen. Und doch kommt selten vor, dass eine Ratte mitten auf dem Gartenweg tot umfällt, einfach so. Ich nahm ein Schüffelchen, hob den kleinen Körper vom Boden, trug ihn an den Rand des Gartens und warf ihn über den Zaun



23. FLASCHE

Barbera d'Alba Elio Altare

DOC, 2012, 14 % Vol.

100 % Barbera

Rotwein aus dem Piemont (Italien), produziert von *Elio Altare Azienda Agricola* in *Cascina Nuova Fraz. Annunziata La Morra*.

Getrunken am Mittwoch, 30. Oktober 2013 in der Küche meiner Wohnung über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei Vigni Vergani in Zürich (CHF 20.00 im Oktober 2013).

in den Wald, der an unser Grundstück grenzt – in das Revier der Füchse, die ich oft vom Fenster meiner Küche aus durchs Gras streifen oder in der Sonne liegen sehe.

Im Mund ist der Wein bitter und eher sauer, alkoholisch, kräftig und ein wenig verschlossen. Von innen riecht man Kirschen, reif und trotzdem herb, dazu etwas Brennsprit und Rosmarin, der im Ofen verbrannt ist. Dann sind da auch getrocknete Erdbeeren. Plötzlich schwappt mir aus dem Wein eine Hauch von blutig gebratener Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch entgegen, diese parfümierte Ausdünstung von Fleisch aus der Ofenhitze.