



Hinter dem Opernhaus Zürich erwarten Kamele ihren Auftritt am Sechseläuten-Fest. (Montag, 28. April 2014)

SCHMUTZ AUS ALTEN ZEITEN

Egri Bikavér Reneszánsz 2008

Unbewegt riecht der Wein säuerlich, nach leicht vergorenen Früchten. Halten ich die Nase in eine ungelüftete Wohnung? Oder ist es eine geheimnisvolle Würze, die vor mir schwebt? Mit der Bewegung kommt etwas Frische hinein, nasse Steinfliesen, Pastawasser, Pilze und die Schale von Roter Bete. Im Mund ist der Wein dünn, leicht sauer, diskret. Mit der Zeit kann ich eine etwas staubige Kirschnote herauskauen – begleitet von leicht fauligen Erdbeeren.

Heute Schlag sechs Uhr abends hat die Stadt Zürich ihren *Böögg* verbrannt – einen Schneemann auf einem Scheiterhaufen, der schließlich mit Wucht detonierte. Während des ganzen Prozesses galoppierten Reiter in historischen Kostümen um das Feuer – mal waren sie wie Soldaten aus den napoleonischen Kriegen gekleidet, mal beugten sie

sich wie die Beduinen in *Lawrence of Arabia* über den Rücken ihrer Pferde. Überhaupt war die ganze Stadt heute in Verkleidungslaune: Nicht ohne Stolz trugen die Zunftmitglieder ihre Metzger-, Zimmermanns-, Weber- oder Fischerkostüme zur Schau – auch Postkutschen wurden durch die Straßen gelenkt, und in einer Ecke hinter dem Opernhaus protestierten Kamele mit verzweifelterm Röhren gegen den Regen, der ihnen das Fell schwer werden ließ. Oder waren das verkleidete Mitglieder der Zunft zum Kämbel, in der traditionell Lebensmittelkrämer und Weinabfüller versammelt sind?

Das etwas schmutzige Aroma des Bikavér passt auf jeden Fall gut zu diesem Tag. Es ist ein Parfum wie aus einer anderen Zeit, als man noch nicht so genau steuern konnte, was in den Fässern geschieht und der Chefönologe in den meisten Kellern der Zufall war.



53. FLASCHE

Egeri Bikavér Reneszánsz

2008, 13 % Vol.

Kékfrankos (Blaufränkisch), Cabernet Sauvignon, Menoir,
Merlot, Kadarka

Rotwein aus Eger (Ungarn), produziert von *Száraz Vörösbőr* in
Eger.

Getrunken am Montag, 28. April 2014 in der Küche meiner Wohnung
über dem Bahnhof Tiefenbrunnen in Zürich. Gekauft bei *Hungari-
cum Wine & Fine Food* am Flughafen Ferihegy Terminál 2 in Budapest
(HUF 3200 im November 2014).