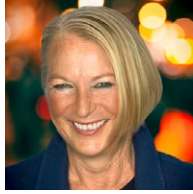


Kopfreisen

Manche Menschen sind Zahlengenies. Andere können Beethovens «Für Elise» rückwärts spielen. Und wer ein gutes kulinarisches Gedächtnis hat, kann jederzeit an den **Ferienort seiner Träume** reisen.

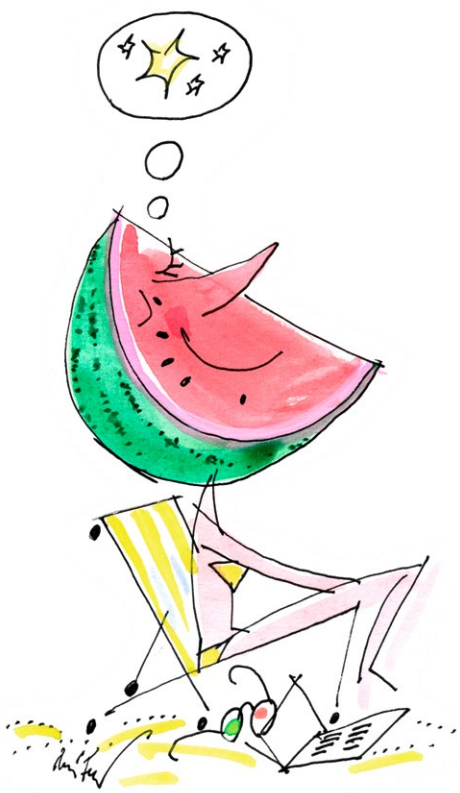
Karin Oehmigen ist Autorin bei der LandLiebe, hat ein schlechtes Namens- und ein gutes kulinarisches Gedächtnis.

Die Geschichte klingt verrückt. Ein Mann stürzt die Treppe runter, wird mit einer Hirnerschütterung ins Spital gebracht, und als er wieder zu sich kommt, ist er ein Genie. Fast achttausend Bücher kann er Wort für Wort zitieren. Von jedem Musikstück, das er hört, weiss er das Datum seiner Erstaufführung und kann den Geburts- wie den Todestag des Komponisten nennen. Inselbegabung nennt man das Phänomen, oft ausgelöst durch einen Unfall.

Auch ich bin in jungen Jahren gestürzt. Ein Autofahrer hatte mich auf dem Fussgängerstreifen übersehen. Da war ich noch dünner. Doch statt eines plötzlich erwachten Supertalents trug ich lediglich einen Beingips davon. Am Klavier wurde ich nie zur Martha Argerich. Meine Begabung für Zahlen hielt sich in Grenzen, fand auch mein Mathelehrer. Und bei Namen und Geburtstagen war ich froh, wenn ich mir die eigenen merken konnte. Dann aber, als die Schule überstanden und die Matura in der Tasche war, entdeckte ich doch noch ein in mir schlummerndes Talent: ein ausgeprägtes kulinarisches Gedächtnis. Gerichte, die mich einmal begeistert haben, vergesse ich nie. Und noch viele Jahre später kann ich sagen, wo genau ich sie gegessen habe.

Der Nutzen dieser Gabe mag sich auf den ersten Blick nicht erschliessen. Quizshowgeeignet ist sie nicht. Doch erlaubt sie mir, in Sekundenschnelle an jeden kulinarischen Lieblingsort zu reisen. Wie neulich, als ich auf dem Wochenmarkt ein paar kleine, feine Zucchetti erwarb und in Gedanken schon auf der griechischen Insel Amorgos sass, in einem Beizlein im Hafen von Katapola. Dort habe ich die besten Zucchetti-Tätschli meines Lebens gegessen, mit dem würzigen Feta und den wohlduftenden Kräutern der kargen Insel aromatisiert.

Auch bei meinem Coop an der Ecke ging ich erst vor wenigen Tagen auf Kopfreise, kaum hatte ich das kräftige Rot einer Wassermelone erblickt. Meine Begeisterung für die Sommerfrucht ist neu. Früher fand ich sie fad, auch wenn sie mich an meine Kindheit und die erste Reise nach Italien erinnerte. In Jesolo – damals noch ein lauschiges Städtchen – wurden die Schnitze als Durstlöscher am Strassenrand feilgeboten.



Zu einer Speise aber hatten sie mich nie inspiriert. Bis ich diesen Sommer, in der ersten grossen Hitzewelle des Jahres, Kontakt mit einem Wassermelonen-Gazpacho hatte. Nicht in Andalusien, in der Heimat der kalten Suppe, sondern in Basel, direkt am Rhein, auf der Terrasse der Hafenbeiz Rostiger Anker. Die Küche dort ist klein, und bei fünfunddreissig Grad im Schatten kocht wohl auch sie. Doch die Hitze hat den Koch beflügelt. Sein Gazpacho war nicht zu toppen: Schärfe, Temperatur, Konsistenz – alles perfekt. Während ich genüsslich löffelte, entdeckte ich auf der Menütafel einen «Geissenkäse auf Salat», was mich auf eine weitere wunderbare Kopfreise schickte: ins «Berghuus Radons», hoch über der Bündner Ortschaft Savognin gelegen. Dort, in der Sommerfrische, habe ich einen cremigen Risotto mit einem unvergesslichen, mit Zitrone aromatisierten Geissenfrischkäse gegessen. Er kam vom Hof Gravas in Tinizong, und da habe ich vor Jahren, auf der nahen Alp Flix, einen Kuchen gekos... Aus Platzgründen ist die Reise hier leider zu Ende.

FOTO DANNIEL SANER ILLUSTRATION RENÉ FEHR

Mehr Infos **www.rostigeranker.ch, www.berghuus.ch** und **www.hofgravas.ch**