

In Gesellschaft ist es schöner zu geniessen



Daniel Izquierdo-Hänni

Vor 20 Jahren heiratete der gebürtige Basler seine aus Málaga stammende Frau und zog vom Rheinknie nach Valencia. Dort hat er gelernt, dass weniger mehr ist: geringere Löhne, mehr Lebensfreude, weniger Geld, mehr Glück. Dieses mediterrane Lebensgefühl, gepaart mit gutem Essen und Trinken, webt Daniel Izquierdo-Hänni in seine Kriminalromane ein. Er wurde beim diesjährigen Genuss Film Festival in Zug mit dem Genuss Buch Award 2024 ausgezeichnet.

www.alapont-krimi.com

Welches war der beste Wein Ihres Lebens, und wo haben Sie ihn getrunken?

Ehrlich gesagt, ich glaube, es ist weniger der Tropfen als die Umstände, in denen man diesen trinkt. Die Geselligkeit ist für mich ebenso ausschlaggebend wie die Geschmacksknospen. Daher gefällt es mir, dass es hier üblich ist, die Paella mitten auf den Tisch zu stellen, und alle essen gemeinsam aus der gleichen Pfanne. Ob es dazu einen simplen Hauswein oder einen edlen Tropfen gibt, ist (beinahe) zweitrangig.

Ihr ganz persönlicher Lieblingswein?

Seit ein paar Jahren bin ich auf dem Wermut-Trip, vielleicht, weil ich selbst langsam zu einem alten Mann werde, vielleicht auch, weil diese hier in Spanien in Mode gekommen sind. Immer mehr Kellereien bringen einen eigenen Wermut auf den Markt. Ich stehe jedoch auf den roten, guten alten Vittore von Valsangiacomo hier bei uns in Chiva. Übrigens: Die Gründer der Bodega kamen in den 1830er Jahren aus dem Tessin nach Valencia. Heute ist es die fünfte Generation.

Welche Weinregion ist für Sie bisher noch viel zu wenig entdeckt?

Zweifelsohne Utiel-Requena, in welcher auch mein Kriminalroman «Mörderische Hitze»

spielt. Lange wurden dort ausschliesslich Rotweine produziert, die - na ja... Seit etwa zehn Jahren ist eine neue Generation an Winzern am Werk, die auf Qualität setzen, und zwar sowohl bei den Weinen wie auch bei der Einrichtung ihrer Bodegas.

In welchem Lokal haben Sie die beste Mariage aus Ambiente, Essen und Wein erlebt?

Seit 2001 betreibt der deutsche Spitzenkoch Bernd Knöller hier in Valencia das «RIFF», im Keller seines Restaurants lagern über 300 verschiedene Weine, 60 allein sind Rieslinge. Das kochende Energiebündel kommt gerne an den Tisch und teilt mit seinen Gästen seine Leidenschaft für gutes Essen und Trinken. Somit ganz klar: bei Bernd hier in Valencia!

Ihr Weingeschmack und der Ihrer Gattin, herrscht da Diskussionsbedarf?

Nein, denn uns schmecken leichte, kühle Weissweine wie etwa der Albariño respektive Ribeiro aus Galicien oder der Barbadillo aus Cadiz. Gerade zu Sardinien, hier in unserer Lieblingskneipe in Valencia oder bei ihr zu Hause in Málaga als «espeto» (aufgespießt und auf Holzkohle zubereitet) am Strand, gibt es nichts Besseres als einen erfrischenden Barbadillo.

Was würden Sie heute tun, wenn Sie wüssten, dass morgen die Welt untergeht?

Etwas südlich von Valencia habe ich mir vor Jahren einen kleinen Orangenhain sowie ein Stück mediterranen Pinienwald gekauft, ganz am Ende eines schmalen Zufahrtsweges ist man dort absolut abgelegen, mitten in der Natur und unter der spanischen Sonne. Ich würde, wie wir es öfters machen, einen reichhaltigen Picknick-Korb packen, mit meiner Familie dort hochfahren und die letzten Stunden geniessen.

Champagner ist für Sie...?

Allenfalls Cava, schliesslich lebe ich in Spanien, aber auch dieser ist nicht wirklich mein Ding. Ausser der Alegría von Pago de Tharsys in Requena, allerdings werden jährlich nur etwas über 2000 Flaschen dieses süssen Chardonnay-Cavas produziert. Und als Valenciano ist der Cava die Grundlage für das hier so beliebte Agua de Valencia, bei welchem ich noch Orangensaft, Gin, Wodka und Cointreau dazumische. Das mag erst mal seltsam klingen, aber wer's kühl serviert probiert, der wiederholt zu hundert Prozent.

Ihr Lieblingsbuch zu einem Glas Wein?

Es gibt ein paar wenige Romane, die ich alle zehn Jahre hervorhole und die mich immer wieder begeistern. «Das Parfum» von Patrick Süskind etwa ist ein solches Buch oder «Der Schatten des Windes» von Carlos Ruiz Zafón. Beiden Autoren gelingt es, Stimmungen und selbst Gerüche so in Worte zu fassen, als wäre man im Frankreich des 18. Jahrhunderts respektive im Barcelona der 1940er oder 1950er Jahre - und zwar mittendrin.

Was haben Ihre Eltern an besonderen Tagen für Weine getrunken?

Ehrlich gesagt, weiss ich es nicht mehr genau. Allerdings erinnere ich mich bestens an den blauen oder roten Streifen des Paternina. Als Spanier gab es für meinen Vater wohl nichts anderes als Rioja, der damals ja der spanische Exportwein par excellence gewesen ist.