

M

MEINUNG

Montagskolumne

Tauschhandel im neuen Opiumkrieg

Felix Stüssi
ist Jazzmusiker
und lebt
in Montreal



Während Europa fürchtet, bald auch von der Fentanyl-Welle erfasst zu werden, hat dieses hoch potente Opiat hier in Nordamerika bereits Abertausende das Leben gekostet. Kaum im Amt, hat Donald Trump seine südlichen und nördlichen Nachbarn beschuldigt, dafür verantwortlich zu sein, dass diese «Teufelsdroge» sein Land überflutet. Die vermeintlich nachlässigen Grenzkontrollen wurden vom amerikanischen Präsidenten als ein Argument dafür angeführt, Kanada und Mexiko mit Sonderzöllen von 25 Prozent zu bestrafen. Obwohl laut Experten weniger als 1 Prozent des in den USA zirkulierenden Fentanyls direkt aus dem Norden stammt, hat Kanada in aller Eile einen «Fentanyl-Zar» eingesetzt, sich Drohnen sowie Helikopter beschafft und das Grenzkorps aufgestockt, in der Hoffnung, so den launigen US-Präsidenten besänftigen zu können.

Das Fentanylgeschäft wird in erster Linie von mexikanischen Drogenkartellen kontrolliert, welche mit zwielichtigen Drahtziehern in China und auch kanadischen Kriminellen zusammenarbeiten. Um den wachsamen Augen der Fahnder zu entgehen, werden die Transaktionen als Tauschgeschäfte abgewickelt. Konkret werden dabei Schwimmblasen des Totoaba-Fisches gegen chinesische Grundsubstanzen für die Fentanylproduktion getauscht. Unter anderen Häfen an der Westküste ist auch Vancouver zu einem beliebten Umschlagplatz geworden. Der Grossteil dieser chemischen Bausteine der Droge werden zurück nach Mexiko geschmuggelt, der Rest geht an geheime Labors in Kanada, die vor allem den lokalen Markt beliefern.

Der vom Aussterben bedrohte, ausschliesslich im Golf von Kalifornien lebende Schattenfisch steht schon seit fast 50 Jahren unter Schutz. Das hält aber die mexikanischen Kartelle nicht davon ab, dem bis zu zwei Meter langen Totoaba auf den Leib zu rücken. Die getrockneten Blasen, auch «Kokain des Meeres» genannt, gelten in Asien als kulinarisches Luxusprodukt und als Wundermedizin gegen Altersbeschwerden. Der Kilopreis liegt bei rund 80 000 US-Dollar. Sie sind so hochgeschätzt, dass sie oft nicht einmal konsumiert, sondern von den Familien als äusserst rare Wertobjekte sorgfältig aufbewahrt und über Generationen weitervererbt werden.

Der Westen wirft China vor, zu wenig gegen diesen Drogenhandel zu unternehmen. Einige Beobachter glauben sogar, dass sich das Reich der Mitte absichtlich passiv verhalte, quasi als späte Rache für die zwei Opiumkriege des 19. Jahrhunderts. Zwischen 1839 und 1860 hatten die Briten dank überlegener Waffentechnik zweimal gesiegt und den Kaiser dazu gezwungen, das Rauschgift zu legalisieren und gleichzeitig seinen Markt gegenüber dem Westen zu öffnen. Auch der Grossvater von Franklin D. Roosevelt soll damals von diesem «Opiumgeschäft» profitiert haben.

Es entbehrt nicht einer gewissen historischen Ironie, dass der aktuelle Fentanylhandel in vielem einem neuen Opiumkrieg mit umgekehrten Vorzeichen gleicht. Diesmal ist es Amerika, das sich abzuschotten versucht, China ist am Drücker. Bleibt nur zu hoffen, dass die Waffen stumm bleiben.

«Ä Guätä! – Weinlounge «Wein & Sein», Rapperswil-Jona

Romantik und grossartige Weine

von Martin Mühlegg*

Ein knackiger Spinatsalat an einer wunderbaren Feigen-Senf-Sosse. Eine schön abgeschmeckte Weinsuppe mit grünen Farbtupfern aus Kräuteröl. Tofu-Involtni mit Polenta und Gemüse. Zum Abschluss eine Tiramisu-Kugel mit vielen roten Herzen, wie es sich gehört für ein Date-Night-Menü am Valentinstag (165 Franken mit Weinbegleitung, Wasser und Kaffee). Das Essen im «Wein & Sein» kommt vom Catering «Sirana» in Bilten und ist gut – aber der Wein ist besser. Darum wünsche ich Ihnen heute nicht «Ä Guätä!», sondern «zum Wohl!».

Unsere lokalen Weine hatten früher – völlig zu Recht – einen schlechten Ruf. Die Weissweine waren in guten Jahren trinkbar, die Rotweine verdienten sich das Prädikat «Landwein mit viel Säure, serviert in Halbliter-Bierflaschen und in grossen Mengen starke Kopfschmerzen auslösend». Umso mehr wissen wir zu schätzen, was uns das Weingut Schmidheiny in Heerbrugg, das auch das Weingut Höcklistein bewirtschaftet, heute an grossartigen Weinen beschert.

Ein Glas Ufergold eröffnet den Abend im «Wein & Sein». Der erfrischende Johanniter-Schaumwein mit exotischen Noten wächst am Ufer der Kempratner Bucht. Diese Spezialität serviere ich zu Hause sehr gerne, wenn Gäste kommen (27 Fr. pro Flasche im Verkauf). Zum Salat gibt es einen Chardonnay Schmidheiny 2022 (27 Fr.). Er wächst an noch jungen Reben im Rheintal und zeichnet sich im Gaumen durch schöne mineralische Aromen aus. Die Böden in den Hanglagen des St. Galler Rheintals sind ähnlich beschaffen wie am Zürichsee: Die Hummus- und Erdschicht ist dünn. Die darunter liegende Nagelfluh versorgt die Weine mit ausgeprägter, mir sehr wohlschmeckender mineralischer Frische. Im Unterschied zum Rheintal, wo oft der Föhn weht, ist das Klima hier ausgeglichener – weil der Zürichsee im Winter wärmt und im Sommer kühlt. Deshalb sind die Weine aus dem Rheintal eher fruchtig und jene vom Zürichsee eher würzig.

Räuschling kannten wir bisher vor allem als spritzigen und einfach gestrickten Sommerwein. Schmidheiny's Önologe Andreas Stössel holt auch aus dieser im Wind raschelnd-rauschenden Rebe (daher der Name) das Maximum heraus: Wir bekommen ihn aus der Einzellige am Äfenrain (84 Fr.



Das Essen ist gut, aber der Wein ist besser: Tofu-Involtni mit Polenta und Gemüse.

Bilder Martin Mühlegg

für eine Magnum-Flasche). Der preisgekrönte Tropfen duftet nach Orange und entfaltet im Gaumen schöne Mineralien.

Zum Hauptgang geniessen wir ebenfalls einen «Premier Grand Cru» vom Höcklistein: Der Pinot Noir Egg 2020 wächst am westlichen Ende des Weinbergs und des Kantons St. Gallen. Er hat 18 Monate Barrique- und 12 Monate Stahltank-Ausbau hinter sich. Auch dieser Wein (48 Fr.) gehört zu den Besten seiner Sorte am Zürichsee. Wir sind einmal mehr begeistert und nehmen zur Kenntnis, dass der Önologe Andreas Stössel in den 14 Jahren seines Wirkens am Höcklistein und im Rheintal wahre Wunder vollbracht hat.

* Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittelingenieur. Für diese Kolumne besucht er Restaurants der Region.



Zum Wohl: das «Wein & Sein» in Kempraten.

Gastrotipp

Ambiente: Die stilvoll umgenutzte Scheune an der Zürcherstrasse ist eigentlich ein Degustations- und Verkaufslokal, eignet sich aber auch zum Essen und Feiern.

Service: sehr freund-

lich und aufmerksam. Der Weinexperte Frank Sack kennt jeden Tropfen und jede Ecke des Weinberges.

Preis-Leistungs-Verhältnis: 165 Franken für ein viergängi-

ges Menü mit hochkarätiger Weinbegleitung sind sehr in Ordnung. Die Weine vom Höcklistein gehören zu den teuersten und allerbesten der Region.

Adresse / Öffnungs-

zeiten: Zürcherstrasse 275, Rapperswil-Jona; info@hoecklistein.ch; www.hoecklistein.ch; T: 055 222 87 90; Oktober bis April Do und Fr 11 bis 19 Uhr, Samstag 11 bis 17 Uhr.

Sasis Liebling: Figuren aus edlen Steinen



Nach 35 Jahren hat Anita Orlor ihren Edelsteinladen in Schwanden aufgegeben. Der Fotograf der «Glarner Nachrichten» zeigt diese Woche Bilder von Figuren aus ihrer persönlichen Edelsteinsammlung. Heute: Einer ihrer Buddhas.

Bild Sasi Subramaniam