

mich zur Begrüßung, und dann: „Boah, das ist unser Auto für heute Abend? Schau dir die Felgen mit den schwarzen Vier-Kolben-Aluminium-Monobloc-Festsätteln an!“ Und dann verglich er meine Black Edition mit seinem 993 und freute sich über jede Kleinigkeit: „Oh, so kleine Seitenfensterheber hat meiner nicht.“ Wir landeten in einer dieser Berliner Bars, in denen man nichts verloren hat. Er zeigte mir alle Gitarrenriffs seiner Death-Metal-Heroes und fragte ein paar Mal: „Magst du Metal?“ Ich schüttelte jedes Mal den Kopf und dachte an die Wodka-Tonics in meinem Magen, den strömenden Regen und meine enge Einfahrt. „Mach dir keine Sorgen, ich bring euch nach Hause“, erriet er meine Ängste, und dann tat er etwas, das ich ihm nie vergessen werde. Er fuhr den Porsche in meine Einfahrt, erklärte, wie das Licht gleich von allein ausgehen würde, und ging dann durch den Regen nach Hause. „Ey, danke“, rief ich ihm hinterher. „That’s what friends are for“, war seine nonchalante Antwort.

Wir hatten noch mehr Dates in Berlin, Porsche und ich, und alle waren unvergesslich, und nach jedem Abend war ich etwas verliebt und wusste etwas mehr über meinen Porsche. Zuletzt fuhr ich mit einer Freundin nach Kreuzberg. Dort empfing uns Tom mit einem Regenschirm vor der Haustür. Er trug unsere Tüten voller Beute in den vierten Stock, nur um anschließend mit Porsche in seine sichere Garage zu dürfen. Kaum waren wir oben, rief er an: Es ist die Serie 1! Der Wagen ist limitiert! Es gibt nur 1911, und DU hast die Serie 1! Ganz aus dem Häuschen, der arme Kerl.

Als ich am Ende meiner Berlin-Woche Richtung Autobahn fuhr, ging die Abendsonne orange am Ku’damm unter, und aus den zwölf Bose-Lautsprechern drang „Sound of Silence“. Herrlich, dieses Leben, wenn man einen Porsche und jeden Abend ein Date hat! So einfach ist es also, du billiges Stück, rügte ich mich.

Den Vogel aber schoss meine Mutter ab. Sie hatte Angst um ihre Bandschei-



OBJEKT DER BEGIERDE schlauchboot

Man könnte es als Glück für die Menschheit bezeichnen, dass Hermann Meyer vor knapp 100 Jahren einen Platten hatte. Denn hätte der Berliner nicht seinen löchri-gen Pneu flicken müssen, er hätte ihn nie in ein Boot verwandelt. Um aber zu testen, ob sein Flickwerk dicht hielt, ließ er es ins Wasser, dachte sich einen Holzboden dazu - und bekam für diesen Geistesblitz 1913 ein Patent. Wir verdanken Herrn Meyer also das aufblasbare Wasserfahrzeug, in der Folge viele zauberhafte Urlaubsstunden auf dem Meer sowie, das darf man nicht vergessen, auch Wencke Myhres Schlager „Er hat ein knallrotes Gummiboot“.

Ohne Meyer wäre die Welt ärmer. Kein „Sacs - Abarth 695 Tributo Ferrari“. So heißt der Traum von einem Beiboot, den die italienische Werft Sacs zusammen mit der Automarke Abarth als maritime Hommage an Ferrari erschaffen hat. Und zwar in den Farben der automobilen Legende wie Rosso Corsa oder Giallo Modena. Für den Fall, dass die eigene Jacht in der Bucht ankern muss, kann man mit diesem 3,30 Meter langen Dingi aus Fiberglas und robustem Hypalon-Neopren jeden noch so winzigen Hafen ansteuern und dabei maximale Wirkung erzielen. Denn der luft-

gefüllte Sportflitzer braust dank extrastarker Schubkraft bis zu 75 Stundenkilometer schnell übers Wasser, ist durch ausgefeilte Steuerungskontrolle so wendig wie ein Jetski, dabei aber die viel größere Show. Kein Wunder also, dass die 199 Boote, die produziert werden, vorrangig - aber nicht ausschließlich! - an Ferrari-Kunden verkauft werden, und zwar in einer Ledertasche aus Italien. Wer die hat, muss nur noch tanken, aufpusten und den 104 PS starken Weber-Jetantrieb starten. Hermann Meyer würde plätzen. **ANNIKA HÖPPNER**

Sacs - Abarth 695 Tributo Ferrari für maximal vier Personen oder 300 Kilogramm, auch in den Farben Blu Abu Dhabi und Grigio Titanio erhältlich, 33.000 Euro über www.sacsmarine.it

FLASCHENPOST VON alejandro coto

„Wenn ein Restaurant eröffnet und man bei der Gestaltung der Weinkarte völlig freie Hand hat, das ist schon etwas Besonderes. So ist es mir im August mit dem Max on One ergangen. 370 Positionen, eine traumhafte Situation für einen Sommelier! Ich habe mich am Konzept des Restaurants orientiert, das einen Mix aus hessischer und österreichischer Küche anbietet. Und natürlich muss meine Karte den Ansprüchen eines Fünf-Sterne-Hotels gerecht werden. Das bedeutet, die Klassiker aus Frankreich sollten genauso vertreten sein wie Neuentdeckungen. Persönlich schlägt mein Herz für den deutschen Wein. Ein spannendes Feld, auch im Rheingau gibt es noch spannende Newcomer. Die Winzerin Eva Fricke zum Beispiel. Sie hat 2004 parallel zur Betriebsleitung beim

ist zwar noch so frisch, dass ich ihn nicht auf die Karte nehme, doch sein Potenzial steht für mich jetzt schon fest. Er ist blassgelb, sehr hell und hinterlässt trotz seiner Jugend bereits erste Eindrücke exotischer Früchte: Ananas, ein Hauch Maracuja und eine subtile Note von Granny Smith. Außerdem hat er leichte Kräuteraeromen in Richtung Thymian und Rosmarin. Natürlich ist die Frucht noch sehr verhalten im Glas, aber man ahnt schon, da kommt ein ganz großer Wein heraus. Im Abgang wird er eine Schiefernote tragen von der Lorchler Lage mit ihren Schwarzschieferböden.

Meine Empfehlung: jetzt den Weinkeller füllen und dann jedes halbe Jahr eine Flasche öffnen und beobachten, wie sich der Wein mitsamt seiner Frucht mehr und mehr entwickelt.“

Alejandro Coto ist Sommelier im Restaurant Max on One

