



Fragebogen 12 Antworten von Gion Mathias Cavetty, Schriftsteller und Satiriker

## «Ich wäre gerne allmächtig»

### 1 Wo zeigt sich Ihre Eitelkeit?

Überall. Wenn ich jemanden treffe, suche ich sofort nach seinem Schwachpunkt. Hat er zum Beispiel eine Glatze, weise ich ihn auf mein vollständig vorhandenes Haupthaar am Hinterkopf hin.

### 2 Was haben Sie immer in Ihrem Kühlschrank?

Ich bin süchtig nach Chai-Latte-Drinks. Ich trinke etwa zwanzig davon am Tag. Auch bunkere ich Maltesers. Sie halten mich gesund und fit.

### 3 Welches Talent hätten Sie gern?

Ich wäre gerne allmächtig, muss ich ehrlich sagen, wenn Sie mich so fragen. Es würde vieles, vieles vereinfachen.

### 4 In welcher Situation wären Sie lieber eine Frau?

Ich wäre gerne Mitglied eines Motorradclubs. Frauen nehmen die nicht auf. Ich trachte also danach, mit jeder Faser meines Körpers 100-prozentige Männlichkeit auszustrahlen.

### 5 Welches ist das liebste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?

Es ist eben so eine Sache mit diesen liebsten Kleidungsstücken: Es reut einen, sie anzuziehen, und deshalb zieht man sie nie an. Aber so war ich schon immer.

### 6 Wann haben Sie das letzte Mal bedauert, Ihr Handy nicht ausgeschaltet zu haben?

In meinem Handy speichere ich fortlaufend die Nummern von lästigen Anrufern und gebe ihnen den Vornamen «Nicht» und den Nachnamen «Abnehmen»; blinkt dann zum Beispiel «Nicht Abnehmen 5», nehme ich nicht ab.

### 7 Wohin gehen Sie in der Stadt, wenn Sie allein sein wollen?

Einmal in der Woche rauche ich eine Zigarre, und zwar im Fumoir der Brasserie Ö in Oerlikon. Meistens am Mittwochnachmittag, dann ist niemand sonst dort und man hat seine Ruhe.

### 8 Wie lange brauchen Sie nach den Ferien, bis Sie sich in Zürich das erste Mal nerven - und worüber?

Ich wohne seit einem halben Jahr in Schwamendingen und habe hier das Paradies gefunden. Sogar die Katze unseres russischen Nachbarn, die ständig in unseren Vorgarten kackt, habe ich ins Herz geschlossen.

### 9 Wann findet einen das Glück?

Das muss man schon selbst jagen, mit Thermal detonatoren und Musketen.

### 10 Weshalb sind Sie kein Veganer?

Dafür liebe ich die Schnecken an Kräuterbutter im Restaurant Blockhus beim Bellevue zu sehr.

### 11 Welchen Sinn sehen Sie darin, Kinder auf die Welt zu bringen?

Sie sollen das werden, was man selber gerne geworden wäre. Einer meiner Träume war es, Archäologe zu werden - deshalb decke ich meine sechsjährige Tochter schon jetzt mit 800-Seiten-Büchern über das Alte Ägypten ein.

### 12 Erzählen Sie uns einen Witz?

Der Fifa-Präsident, sein Kommunikationschef und der Generalsekretär sitzen im Auto - wer fährt? Antwort: Sepp Blatter - alle anderen sind schon seit 300 Jahren tot.

### B-Side

Geili Teili I

#### Die neuen Quälgeister am Handgelenk

Der moderne Mensch trägt eine Uhr am Handgelenk, meistens am linken. Der postmoderne Mensch trägt ebenfalls eine Uhr, und zusätzlich immer mehr Ringe und andere Gadgets, die seinen Puls oder seine Herzfrequenz messen, aufzeichnen, wie viele Kalorien er verzehrt hat und piepen, wenn er sein Soll an täglich zu absolvierenden Schritten nicht erfüllt hat. Mit andern Worten: Der postmoderne Mensch mutiert zum Vollidioten. Er weiss nicht mehr, was er essen darf, und er ist nicht mehr in der Lage, abzuschätzen, ob er sich genug bewegt hat. Das hat perverse Folgen: Immer häufiger sieht man spätabends gestresste Menschen, die noch eine Runde im Quartier drehen, weil ihr Fitnessring am Arm sie mahnt, dass sie schrittmässig noch im Minus sind. Am Morgen gehen sie dann in die Tiefgarage, steigen ins Auto und quälen sich im Stau ins Büro. Es lebe der Fortschritt! (mg)

Geili Teili II

#### Ein Hoch auf meinen Quälgeist/Motivator

Ich Vollidiot zeichne jeden meiner Laufschritte mit dem iPhone auf. Ansonsten schaff ich die magische Grenze von 41 Minuten nicht. Denn wie sagte der ehemalige Kollege vom Sport? «Weniger als 40 Minuten Joggen bringt ebenso viel wie gar nicht Joggen.» (bra)

### Das Rezept

#### Fischvögel

Für 4 Personen	
640 g	Felchenfilets, mit Haut
	Salz, Pfeffer weiss aus der Mühle
150 g	Magerquark
10 g	Dill, frisch
25 g	Schnittlauch, frisch
5 g	Streuwürze (1)
20 g	Zitronenschale, abgerieben
120 g	Champignons, frisch, gerüstet
30 g	Zitronensaft
100 g	Weisswein
2 g	Streuwürze (2)

Schnittlauch und Dill fein schneiden. Die Champignons in Scheibchen schneiden, sofort mit dem Zitronensaft vermischen. Quark, Kräuter, Gewürze (1) und Zitronenschale gut mischen. Die Fischfilets auf einer Seite würzen, mit Füllung bestreichen, aufrollen, mit Zahnstocher verschliessen. Die Fischvögel in eine gefettete Gratinform legen. Die Champignons rund um die Fischvögel verteilen. Den Weisswein darübergossen, mit Streuwürze würzen (2). Zugedeckt circa 25 Minuten in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens dämpfen. Die Fischvögel mit den Champignons auf vorgewärmten Tellern mit weissem Reis anrichten.

Weitere Rezepte unter [www.gastrosg.ch](http://www.gastrosg.ch)



Anzeige

#### Miele Backöfen

### Selbstreinigend

Pyrolyse reinigt Garraum, Rost und Aufnahmegitter auf Tastendruck.

**Miele**



«Ich habe in Schwamendingen das Paradies gefunden.» Gion Mathias Cavetty im Hirschen, einem seiner Lieblingsrestaurants. Foto: Giorgia Müller