Purer Genuss

Dieser Artikel gibt den Stand zum Zeitpunkt seiner Veröffentlichung wieder. Der Inhalt kann inzwischen veraltet sein.

15/06/2020 Kulinarische Entdeckungsreise: Eine Pässetour im Engadin mit dem Porsche 718 Cayman T zeigt, wie nahe Genuss und Vernunft beieinander liegen. Auf der Strasse – und auf dem Teller.

In den frühen Morgenstunden eines Samstags im letzten Spätsommer erwacht gemächlich das Zürcher Stadtleben, das bis März dieses Jahres noch so alltäglich erschien. Der Verkehr rollt an, die ersten Geschäfte öffnen ihre Türen und die urbane Betriebsamkeit beginnt sich zu entfalten. Auch in der Metzgerei der Familie Hatecke mit angegliedertem Bistro direkt am Löwenplatz wird schon bald lebhaftes Treiben herrschen. Das hochwertige Fleisch und die feine Speisekarte sind beliebt. Für den Moment muss ein Espresso reichen – der Tag will genutzt werden …

Natürlich könnte man sich nun mit dem Porsche 718 Cayman T in den morgendlichen Stadtverkehr einfädeln. Oder man stellt den handlichen Mittelmotor-Sportler im nächsten Parkhaus ab und nutzt die beiden Kofferräume vorne und hinten für einen ausführlichen Shopping-Trip. Oder aber man tut eben das, womit sich der Sportwagen am wohlsten fühlt und katapultiert sich für ein paar Stunden raus aus dem Alltag.

Über die Autobahn raus aus der Stadt und ab in Richtung Engadin. Dort wollen wir uns auf eine ganz besondere Spurensuche begeben. Auf eine Suche nach den Wurzeln von Faszination, Tradition und höchster handwerklicher Qualität – und zwar gleich in zweierlei Hinsicht. Mit der 2017 eröffneten Filiale in Zürich hat sich die Traditionsmetzgerei Hatecke aus Scuol, Graubünden auch im Flachland einen Namen gemacht und behauptet sich dort trotz starker Konkurrenz. Genauso etabliert hat sich der 718 Cayman als faszinierender Sportwagen; erst recht als T-Modell, das ganz auf das puristische Fahrerlebnis auf der Strasse ausgelegt ist.

Auf dem Weg ins Engadin stellt er das ebenso eindrucksvoll wie unaufgeregt unter Beweis: Gelassen spult der 718 Cayman T die Autobahnkilometer ab. So richtig zum Leben erwacht er nach der Abfahrt in Thusis. Schon in den ersten Kurven lässt er trotz nasser Strasse hoch in Richtung Marmorera-Stausee erahnen, was seine Kernkompetenz ist: absolute Balance, immer und überall.

Ausbalanciert und feinfühlig

Der tief und mittig im Fahrzeug platzierte Vierzylinder-Boxermotor sorgt dafür, dass sich der 718 fröhlich in jede Kurve eindreht und mit faszinierender Leichtigkeit die Bergstrasse hochwedelt. Selbst auf rutschigem Untergrund wirkt der Purist beherrschbar und transparent. Dies, weil er dem Fahrer stets mitteilt, wie es um die Haftung an den Reifen steht. Der Julierpass scheint im morgendlichen

Nebel verlassen, fast unwirklich. Nichts lenkt hier von dem puren Fahrerlebnis ab: Natur, Fahrer und Fahrzeug werden eins. Und dann diese überwältigende Stille! Sie wird nur vom leisen Ticken des sich abkühlenden Motors auf dem Parkplatz unterbrochen.

Nächster Halt: St. Moritz. Das mondäne Alpenstädtchen steht für Erholung, Luxus und Genuss. Dieser Dreiklang wird nicht zuletzt im Ladenlokal Hatecke in der Innenstadt mit allen Sinnen erlebbar. In dem kleinen Geschäft werden sowohl Fleischwaren an der Theke als auch einige Gerichte in dem Bistro an einigen wenigen Tischen angeboten. Der Klassiker ist das Rindstatar nach Art des Hauses. Dafür wird das hochwertige Rinderfilet mit feiner Klinge händisch zerteilt und mit einer feinen Gewürzmischung vermengt.

Das Tatar wird auf einem grossen weissen Teller sorgfältig in Form gebracht und ohne unnötige Dekorationen wie Zwiebeln, Gurken oder Salatbouquet angerichtet. Das Fleisch und dessen Verzehr stehen damit optisch wie kulinarisch konkurrenzlos im Zentrum.

Ein Konzept, das ebenso beim 718 Cayman T zur Anwendung kommt. Bei dem Sportler steht kompromisslos der Genuss im Fokus; unnötige Beilagen serviert auch Porsche nicht. Serienmässig kommt das T-Modell mit einer 6-Gang-Handschaltung, den 2-Liter-Turbomotor mit 300 PS teilt es sich mit dem Basismodell. Für mehr Würze sorgen das Sportfahrwerk mit 20 Millimetern Tieferlegung, die Quersperre an der Hinterachse und die leichten 20-Zoll-Felgen.

Derart gerüstet ist das T-Modell die ideale Begleitung, um die fantastischen Bergstrassen des Engadins zu erkunden. Der puristisch ausgelegte Zweisitzer ist leichtfüssig und flink. Er erschlägt seinen Fahrer nie mit übermässiger unkontrollierbarer Leistung. Der Motorklang baut sich kontinuierlich auf, anstatt seine Leistungsbereitschaft unnötig laut in die Welt zu brüllen. Vielmehr gibt er verlässlich zu Protokoll, wie viel Leistung man noch in Reserve hat. Böse Blicke von ruhesuchenden Ausflüglern bleiben aus. Das Fahrwerk gibt sich sportlich straff, aber nicht effekthascherisch hart. Dieses Understatement lässt den zugespitzten 718 auf den ersten Metern vielleicht etwas unspektakulär wirken. Es setzt sich aber von Kurve zu Kurve zu einem Bild zusammen, das klarer nicht gezeichnet sein könnte: Hier steht der Fahrer im Mittelpunkt und mit jedem Meter wird die Verbindung zwischen Mensch und Maschine enger und vertrauter.

Genuss und Respekt

Die Freude entsteht im 718 Cayman T nicht als „Liebe auf den ersten Meter". Sie wächst durch die Erkenntnis, dass hier nur die besten Teile verbaut und präzise aufeinander abgestimmt wurden. Das zeigt sich auch auf dem Weg hinunter vom Ofenpass: Die Bremse des nur knapp 1,4 Tonnen leichten Porsche packt ausdauernd zu, das schafft auf der engen Passstrasse viel Vertrauen – und komplettiert das Bild eines tatsächlich perfekten Sportwagens.

Unser Weg führt uns weiter über sanft geschwungene Landstrassen nach Scuol. Hier liegt der Ursprung der Traditionsmetzgerei Hatecke. Und auch hier ist Reduktion das Prinzip. Die Hatecke-Theke hat in

Scuol wenig mit jener in einer herkömmlichen Metzgerei gemein. Akkurat und in überschaubaren Mengen ist das Fleisch hier ausgestellt, regelrecht in Szene gesetzt. „Fleisch soll ästhetisch sein", erklärt Seniorchef Ludwig Hatecke, der das Familienunternehmen schon in dritter Generation führt. Ob er den Betrieb von seinem Vater übernehmen würde, war nicht immer klar. „Das Metzgereihandwerk war damals rau und eher unschön", erinnert er sich.

Unser Weg führt uns weiter über sanft geschwungene Landstrassen nach Scuol. Hier liegt der Ursprung der Traditionsmetzgerei Hatecke. Und auch hier ist Reduktion das Prinzip. Die Hatecke-Theke hat in Scuol wenig mit jener in einer herkömmlichen Metzgerei gemein. Akkurat und in überschaubaren Mengen ist das Fleisch hier ausgestellt, regelrecht in Szene gesetzt. „Fleisch soll ästhetisch sein", erklärt Seniorchef Ludwig Hatecke, der das Familienunternehmen schon in dritter Generation führt. Ob er den Betrieb von seinem Vater übernehmen würde, war nicht immer klar. „Das Metzgereihandwerk war damals rau und eher unschön", erinnert er sich.

Schlussendlich entschied er sich dennoch, die Familientradition weiter zu führen. „Ich werde Metzger, aber einer mit Respekt", habe er sich gesagt. Dieser Grundsatz zieht sich durch die gesamte Geschäftsphilosophie. Das Fleisch, das in den mittlerweile vier Filialen angeboten wird, stammt von rund 120 Bauernbetrieben aus dem Engadin. Von Tieren, die so oft wie möglich auf der Weide stehen und ausschliesslich Gras statt Kraftfutter fressen. Das dient dem Tierwohl und ist gleichzeitig entscheidend für die Fleischqualität. Denn Fleisch von Tieren, die nur natürliches Gras fressen, weist deutlich mehr ungesättigte Fettsäuren auf und ist damit gesünder.

Die regionale Herkunft hat nicht nur qualitative Vorteile, sondern auch den der kurzen Wege. Die Tiere müssen keine weiten Distanzen unter Stress in einem Transporter zurücklegen. Auch das eine Form des Respekts gegenüber dem Tier. Das setzt sich bei der Schlachtung und der Verarbeitung des Fleisches fort. „Unser Anspruch ist es, immer beste Qualität zu liefern. Denn wenn das Produkt schlussendlich nicht schmeckt, wäre es Verschwendung, dafür ein Tier zu schlachten", schlussfolgert Hatecke.

Nach diesem Credo wird das Fleisch in der Metzgerei im alten Dorfkern von Scuol verarbeitet. Entweder abgehangen oder gepresst und im Felsenkeller getrocknet – so entstehen das hervorragende Bündnerfleisch oder der beliebte Salsiz in Dreiecksform. Besonders getrocknetes Fleisch hat im Engadin eine lange Tradition. „Früher war das die einzige Möglichkeit, Fleisch haltbar zu machen", erklärt Hatecke. Fleisch habe man vor allem im Herbst gegessen, wenn die Kühe von der Alp zurückkamen. Und auch dann nur in Massen. Das empfindet der Metzger auch heute noch als wichtig und richtig. „Man muss nicht jeden Tag Fleisch essen. Es sollte etwas Besonderes sein, das man wertschätzt und bewusst geniesst."

Wertschätzen und geniessen sollte man auch einen Sportwagen wie den 718 Cayman T. Man kann ihn natürlich jeden Tag fahren, sogar mit beträchtlichem Alltagsnutzen; bei dieser Testfahrt hat er nur 8,1 l/100 km Durchschnittsverbrauch. Seinen wahren Reiz offenbart er aber nur in besonderen Momenten, wenn es eben ausschliesslich um die Freude am Fahren geht – wie bei der Fahrt zurück ins Unterland, die uns über den Flüelapass führt.

MEDIA ENQUIRIES

Philipp Aeberli

christophorus@porsche.de

David Künzler

christophorus@porsche.de

Image Sublines

Path: Purer Genuss/Bilder/Bild_1.jpg
Title: Porsche 718 Cayman T, 2020, Porsche AG
Subline: Mehr Sein als Schein: Der unscheinbare 718 Cayman T setzt auf innere Werte – genauso wie das Metzgereigeschäft der Familie Hatecke. Es geht in beiden Fällen um Qualität und Vergnügen ohne unnötige Effekthascherei.

Path: Purer Genuss/Bilder/Bild_4.jpg
Title: Porsche 718 Cayman T, 2020, Porsche AG
Subline: Gereifte Klassiker: Der Salsiz in Dreiecksform ist einer der bekanntesten Klassiker der Metzgerei Hatecke. Ein traditionelles Rezept, das über die Jahre perfektioniert wurde – ebenso wie die Sportwagen von Porsche.

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/de_CH/szene-historie/stehsatz-christophorus_DE/porsche-718-Cayman-T-purer-genuss-christophorus-395-22801.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/1b23f6c1-8e85-4fac-954c-0f8fd15759f4.zip

External Links
https://christophorus.porsche.com/christophorus-site/en