

sie sogar mit einer lesbischen Kusszene von sich reden. Mónica's Filmkarriere hingegen nimmt sich vergleichsweise bescheiden aus. Während Penélope den Männern von Hollywood den Kopf verdreht, verdingte sich die Jüngere, die am 16. März 33 wurde, in Deutschland. In der Groschenheft-Neuverfilmung «Jerry Cotton», die aktuell auch in Schweizer Kinos zu sehen ist, spielt sie eine scharfe Gangsterbraut. Und zwar ganz ohne Oscar-Ambitionen. (jzb)

Sophie Dahl — Da hat die schöne Enkelin des berühmten britischen Autors Roald Dahl wohl nicht schlecht gestaunt, als sie kürzlich Post aus einem Hochsicherheitsgefängnis in Texas erhielt. Der Absender: ein Häftling im Todestrakt. In seinem Brief schlug er ihr vor, gemeinsam mit ihm eine seiner ausgeklügelten Geschäftsideen umzusetzen. «Sein



Mutterinstinkt: Schriftstellerin Dahl.

Brief war so aufwühlend, unheimlich und widersprüchlich, dass er mich noch lange beschäftigt hat», sagte das ehemalige Fotomodell, das in den neunziger Jahren mit seinen Rundungen die Modewelt auf den Kopf gestellt hat, gegenüber *Vogue*. Ihren mütterlichen Instinkten folgend, wollte ihm Dahl, die mittlerweile selber Schriftstellerin ist und ab morgen im britischen Fernsehen ihre Lieblingsrezepte präsentiert, zurückschreiben und ihm zum Zeitvertreib ein paar Bücher schicken. Doch nachdem sie herausgefunden hatte, warum der Mann in der Todeszelle sitzt, besann sie sich eines Besseren. «Es ist für mich unmöglich, über seine Verbrechen hinwegzusehen», sagte sie nun. Was genau der Mann verbrochen hatte, liess sie allerdings im Dunkeln. (ses)



Mein Berg

Unser Kolumnist fährt in seinen liebsten Ort in den Alpen (und der ist nicht im Engadin). Ferner setzt er den Club-Sandwich-Test fort. Von Mark van Huissing

Vergangene Woche war ich in Zermatt. Ich wohnte im «Firefly», und zwar in der «Earth»-Suite. Es ist nie ein schlechtes Zeichen, nebenbei, wenn Hotelzimmer Namen haben, nicht bloss Nummern (110 Quadratmeter, Kamin, Master-Bedroom mit Badewanne, Tempur-Matratzen). Im *Condé Nast Traveller* stand, es handle sich bei dem Haus um eine Design-Masslosigkeit, und im *Gentlemen's Quarterly* (italienische Ausgabe) wurde es als verführerischer Flecken beschrieben. Ich denke, meinen Kollegen hat das «Firefly» gefallen, aber genau weiss man es nicht, wenn man ihre Zeilen voll von Sprachfertigkeit liest. Deshalb schreibe ich, was ich sagen will: Es ist das am schönsten eingerichtete und am besten geführte Schweizer Vier-Sterne-Hotel, das ich kenne. Dass es nicht fünf Sterne hat, übrigens, hat mehr damit zu tun, dass es z. B. kein Restaurant gibt, und weniger damit, dass irgendetwas nicht gut genug wäre für die oberste Klasse.

Welchen Ort in den Bergen MvH *the most social* findet, ist bekannt, nehme ich an (im laufenden Jahr begann diese Spalte bereits fünf Mal mit «vergangene Woche war ich in St. Moritz»). Doch heute geht es um den Ort, der für mich der empfehlenswerteste ist für Wintertage, an denen nicht nur halbfette Namen interessieren. In einem Text des Tourismusbüros wird die faszinierende Landschaft im Kreis von 38 Viertausendern beschrieben. Wenn man Zermatt nicht kennt, meint man, das sei Reklame. Es ist aber eine Tatsache. Zweitens sind, in meinen Augen, die Skigebiete *hors concurrence* (und ich habe, bis hierhin,

noch nichts über das Matterhorn gesagt). Und dann die Restaurants, in die man gehen möchte... drei, vier Abend- oder Mittagessen bzw. ein Abschnitt sind dafür zu wenig. (Im Engadin hat man es leichter – nach der «Heuboden Pizzeria» in der «Chesa Veglia», dem «La Baracca» sowie «Ristorante Murtaröl» in Plaun da Lej ist man durch.)

Meine liebste Hütte an einer Skipiste ist die Gandegg-Hütte (3030 m.ü.M.), dort isst man gut (Bauernfleischkäse, Apfelkuchen) und sitzt man ebenso; drinnen auf Fellen und neben Öfen, draussen, bei schönem Wetter, am Theodulgletscher. Das «Chez Vrony» befindet sich ebenfalls an einer Piste (Findeln), doch es als «Hütte» zu bezeichnen, wäre sehr *understated*, sogar für Ihren Kolumnisten. Das von Heinz Julen eingerichtete Chalet (er begegnete mir dort, sonst wird hier kein Name halbfett wiedergegeben – man macht nicht Namedropping einfach so als MvH) könnte für eine Interior-Strecke in *Architectural Digest* fotografiert werden, ohne Stylisten und Voranmeldung. Das Essen ist feiner und besser, als man es während des Schneesports erwartet (Gnocchi Gorgonzola mit Aprikosen-Chutney etwa). Und der Mann, der freitags und an Wochenenden Tische abräumt, ist von Beruf Vermögensverwalter, arbeitet eigentlich in Zürich. Er heisst Max Cotting, nebenbei, und ist mit der Chefin, Vrony, verheiratet.

Im Dorf empfehle ich das «Chez Heini» (alles von Zermatter Milchlämmern). Der Chef nannte sich früher «Dan Daniell», hatte einen Nummer-1-Hit mit Namen «Matterhorn» und war der kochende Sänger. Heute heisst er Urs Biner, ist der singende Koch und war gerade krank, als Ihr Kolumnist vorbeiging. Gut geschmeckt/gefallen hat es mir ebenfalls im «Heimberg», einem Restaurant von Heinz Julen. Normalerweise ist ein Menü Surprise – es gibt im Grund keine Karte – eine erfreuliche Überraschung bloss für den Wirt bzw. Koch («wirklich, alle Reste verkauft?»), hier war es das auch für mich (z. B. Hirschmedaillons, in Kaffee gebraten). Wie vorhin geschrieben, drei, vier Abend- oder Mittagessen bzw. ein Abschnitt sind zu wenig. Denn man war noch nicht in der «Whymper-Stube» (Fondue) oder in «Elsie's Bar» (Spaghetti mit Kaviar).

Aber man hat schliesslich nicht ewig Zeit (resp. andernfalls kein Geld), Ihr Kolumnist fuhr nach Südfrankreich. Im Hotel «Martinez» in Cannes besuchte ich «L'Amiral Bar» wegen der Fortsetzung des Club-Sandwich-Tests (Bücherverleger, bitte melden). Ich meine, ich mag das «Martinez», seit ich einmal während des Filmfestivals Roberto Cavalli im «Penthouse Prestige Apartment» befragte (das Gespräch konnte nicht veröffentlicht werden; er war, sagen wir, in *high spirits* von seinem Fest am Abend zuvor). Aber Thunfisch zwischen den Toastbrotscheiben und *sans* gebratenen Speck (24 Euro), das gibt nur Note 3.