

Weintrinkern Herzlichkeit und Offenheit eigen, sie sind durchgängig gute, aufrechte, gerechte, treue, brave und ehrliche Leute, abgesehen von ihren kleinen Fehlern.» —

Und wie sagt Anatole France in seiner «Rôtisserie de la Reine Pédauque»: «Jè suis certain que si St. Pierre, dans la nuit qu'il passa dans la cour du Grand Sacrificateur, avait bu un doigt de vin clair et de la Moselle, ou seulement d'Orléans, il n'aurait pas renié Jésus avant que le coq eut chanté pour la seconde fois.» —

Auch ein gelegentlich größeres Quantum Moselwein stiftet weiter keinen Schaden, es soll sogar bei richtigen Weintrinkern ein zu wenig schädlicher sein! So erzählt man in Trier eine köstliche Geschichte, die, wenn sie auch nicht wahr sein sollte, doch gut erfunden ist, und jedenfalls einen wahren Kern birgt: In Trier war ein neuer Bischof eingezogen und hatte die Kandare etwas fester anziehen wollen bei seinen Mönchen und Geistlichen. Statt der bisherigen 4 Liter sollten sie täglich bloß 2 Liter bekommen: Nach kurzer Zeit setzte ein Massensterben ein, so daß die Ärzte, die vor einem Rätsel standen, zur Öffnung einiger Leichen schritten. Befund: der Magen nur halb voll Wein und in halber Höhe eine dicke Schicht Pant (Kahm, wie solche sich bei einer halbgeleerten und gestandenen Bier- oder Weinflasche bildet), weil ein so großer Luftraum noch vorhanden war! Der Bischof soll daraufhin selbst seine 4 Liter täglich getrunken haben aus Angst vor dem Kahmpilz.

Wein ist und war nie ein spirituöses oder alkoholisches Getränk. — Er stellt eine Gesamtheit dar einer ganzen Reihe flüchtiger und nicht flüchtiger Substanzen, die uns wissenschaftlich nur zum Teil bekannt sind, während wir von den wesentlichsten Bestandteilen des Weines, den Trägern der geheimnisvollen und wunderbaren Wirkungen auf unsere Sinne und Nerven, die Qualität, Klasse und Rang des Weines bestimmen, nichts wissen. Und so sind wir himmelweit von der Synthese des Weines, und alle Versuche zur Herstellung künstlicher Weine führen zu Produkten, die sofort und unverkennbar als Kunstprodukte sich verraten. —

Und so soll man auch, wenn nur irgendwie möglich, dem Wein seine Eigenschaft als reines Naturprodukt lassen und ihn nicht durch unnötige Streckung oder Überzuckerung zu etwas ummodellieren oder «verbessern», was kein Wein mehr ist! Wir liegen ja leider in den nördlichsten Gegenden, in denen eben noch Wein gebaut werden kann. Und so kommt es, daß die Mißgunst des Klimas uns in manchen Jahren zwingt, dem Naturprodukt nachzuhelfen in dem, was ihm die Sonne verweigert hat, um es überhaupt genießbar und haltbar zu machen. Aber unser Gesetz begrenzt in weiser Vorsicht die Zuckering mit der Zusammensetzung des betreffenden Weines in reifen Jahrgängen. Und es hat sich erwiesen, daß beim Einhalten dieser Grenze unser Wein seinen Moselcharakter und seine Bekömmlichkeit behält, während jedes darüber hinaus vom Bösen ist. In Deutschland kam der Satan in Gestalt des «norddeutschen Geschmacks» und verführte den Winzer immer wieder zu Überalkoholisierung des Weines. Das hat sich dann nach und nach schwer gerächt, indem in immer größerem Maße die Ärzte ihren Patienten den Wein verboten, wegen übermäßig hohem Alkoholgehalt. Besonders in größeren Badeorten hat so der Weinkonsum außerordentlich abgenommen.

Bei uns ist es der sogenannte «belgische Geschmack», der, wenn man seinen Aposteln folgen würde, zu den unglaublichsten Erzeugnissen führen würde! Stellt man nicht doch von dieser Seite gelegentlich Forderungen, die es dem gewiegten Pantscher gestatten sollen, aus einem Fuder des sauersten Knotens 3 bis 4 Fuder Moselwein herzustellen. Und zwar mit über 9 Prozent oder 12 Grad Alkohol, der allerdings dann zu vier Fünftel und mehr aus den Rüben stammt. Nun, da braucht man dann in all den schönen Studentenliedern über den Wein überall bloß ein «e» in ein «ü» umzuwandeln und es läßt sich ebensogut singen:

Bei Gerstensaft und Rübenblut — — —
Bringt mir edlen Saft der Rüben . . .
Dort, wo am Berg die Rüben blüh'n . . .
usw.

Doch auch in Belgien kommt man, wenn auch sehr langsam, doch recht fühlbar, immer mehr von dieser Geschmacksverirrung zurück, und immer mehr verlangen die besseren Touristenhotels authentische Weine unserer Mosel und verschmähen die Produkte der Schmierkonkurrenz.

Die Zukunft unseres Weinbaues liegt in der Hebung der Qualität, das muß heute einem jeden einleuchten, der nur sehen will. Und gute Qualität ist die erste Vorbedingung für den Erfolg und die Wirksamkeit jeder Propaganda, wie sie in löblicher Weise die Weinwoche bezweckt, und wie sie ja auch nächstens in Belgien einsetzen soll. Propaganda für den guten Wein ist ein nützliches und verdienstvolles Werk, das nicht nur dem schwer geplagten Winzer zu einem anständigen Lohn für seine Arbeit verhelfen soll, sondern auch der gesamten Bevölkerung die gesundheitlichen und seelischen Wirkungen des Weines zukommen lassen will: hohe geistige Regsamkeit und hohes Alter findet man überall dort, wohin der gute Wein seinen Weg gefunden hat. Und wenn es in den Ordnungsregeln, ich weiß nicht mehr genau welchen Ordens, heißt:

«Was aber sollen die Brüder tun, so in Gegenden wohnen, wo kein Wein wächst?»

Antwort: «Die sollen Wasser trinken, den Herrn loben und nicht murren.»

so wird man bei den heutigen bequemen Verkehrsverhältnissen auch dort ein Einsehen haben und auch den solange benachteiligten Brüdern einen guten Tropfen zukommen lassen!

Zum Schlusse kann ich nicht umhin, als Beispiel einer neuen, originellen und wirksamen Propaganda für den Wein, zwei Auszüge zu bringen aus der Weinkarte des Restaurant du Pont an der Bahnhofsbücke in Zürich. Diese mustergültige Weinkarte bringt zu jeder Weingattung eine erklärende Einleitung in begeisternden Worten, die sicher von den jeweiligen Weinen selbst dem Autor inspiriert wurden! So z. B. beim Burgunder:

«Die Faust auf den Tisch! — — noch blüht uns das Leben! — — Prost! Bruder! — — so ein Wein! — Er brennt wie harscher Rausch der Leidenschaft, flammt wie das rote Kleid des Kardinals. So rann er einst, dunkel und schwer, unterm Halpartenstoß aus den Kufen, als unwirsche Eidgenossen vor Granson die Burgunderbeute teilten und, des Helmbrechens und Harnischspaltens müde, den Wein des Herzogs aus ihren Eisenhauben saffen.

Auf den Ruinen römischer Kastelle zogen heimliche Klosterbrüder die schönsten Weingärten Frankreichs. Sie schenken ihnen den starken Romané, der dunkel und edel im Kelche ruht, den Nuits St. Georges, dessen verzehrende Glut sich alternd in mildes Feuer verwandelt, und den König der Weine, den Chambertin, blühend im Geist, voll im Gehalt; einzig tief in der Farbe vermag ihn nur der Clos Vougeot die Krone streitig zu machen. — Und jetzt, Bruder, wirst du's verstehn, weshalb der Kriegsoberst Bisson auf dem Ritte zur Rheinarmee sein Regiment unter klingendem Spiel vor dem Schlosse Vougeot aufmarschieren ließ: Es galt nicht dem Schloßherrn, noch seinem anmutigen Kind — vor dem Rebenblut Burgunds senkten sich Degen und Fahne!» —

Und dann beim Moselwein heißt es, nach einer Beschreibung seiner Eigenart und Tugenden:

«Und nun hebe den Kelche zum Licht, Bruder, und kose den funkelnden Wein; benetze deine Lippen, und schlürfe den ersten, begeisternden Zug! — — Dann aber schließe die Augen und grüße im Geiste die Sonne! Denn du hältst in der Hand der Mosel köstlichstes Gut!»

Pierre MEDINGER.