

Unser Interview

Einiges

über unsern Moselwein

Ein Interview, aus dem fast nichts geworden wäre

Mein Sohn, ich rate dir gut, zieh' nicht an die Mosel, wenn du auf ein Interview ausgehst! Besonders nicht an einem Tage, wenn man dort von den besten Fudern 1933er versteigert!

Unser Interviewer hat nämlich diese Erfahrung gemacht.

Und dabei glaubte er besonders listig zu sein, als er den Tag der Weinversteigerung in Ehenen für sein Interview ausuchte. Er dachte: zu solch einem Interview gehört die Atmosphäre, die Stimmung. Willst du, dachte er, frei nach einem bekannten Sprüchlein, den Winzer recht verstehen, mußt du in Winzers Lande gehn. Ahnungslos setzte er diese theoretischen Ueberlegungen in die Praxis um, fuhr nach Ehenen und siehe, er fand dort wirklich, was er suchte: Atmosphäre, Stimmung.

Er fand leider für ein so ernstes Unternehmen wie ein Interview allzuviel Atmosphäre und Stimmung. Soviel, daß darüber sein Interview beinahe ins Wasser — sozusagen! — ins Wasser gefallen wäre. Soviel, daß er fast dem 1933er, den zu segnen er ausgezogen war — und er verdient es tatsächlich! — fluchen müßte. Aber das geht nun wieder nicht. Man muß, ob man will oder nicht, einer Himmelsgabe wie dem Weinchen, das im Jahre 1933 an unserer Mosel wuchs, schon seine Huldigung zu Füßen legen.

Zwar ist ja die Weinprobe auf einer Weinversteigerung eine andächtige Sache, eine Sache eher des kritischen Kostens und Wägens von Fingerhut-Dosen als des hingebungsvollen Genusses, zu dem auch mal der kräftige Schluck gehört. Es gilt, sich die Zunge jungfräulich zu halten.

Und doch sah man schon, als diese Versteigerung vorbei war, draußen auf der Dorfstraße Gesichter, in denen die Lust am Leben aufblühte und jene Zielstrebigkeit, die zu den Stätten der kräftigen Schlucke treibt.

Was Wunder, daß unser Interviewer, auf den Spuren seines oder seiner Opfer, unversehens eine Kellertreppe hinunterstieg, nichtsahnend, welche Gefahren hier auf ihn lauerten. Denn in solch einem Winzerkeller gibt es immer noch ein Fu-



der, von dem man noch nicht genug gekostet hat und von dem man unbedingt noch ein Glas trinken muß, aber ein richtiges Glas, keinen Fingerhut. Was Wunder, daß mittlerweile das Opfer des Interviewers schon wieder auf und davon war und daß der Tag merklich zur Neige, die Stimmung dagegen einem gewissen Höhepunkt entgegen ging, als es endlich gelang, das Opfer in Grevenmacher in seinem Lager zu fassen und zur Strecke zu bringen.

Aber das muß man schon zugeben: er ist wirklich ganz vorzüglich, der 1933er! Und da der Interviewer nun einmal ausgezogen war, die Qualität dieses Weines unter die Lupe zu nehmen, so war ja sowieso seine Mission schon teilweise erfüllt. Wenigstens, was seine persönliche Ueberzeugung angeht.

Für unsere Leser aber hat das dann in Grevenmacher doch noch einer theoretisch bestätigt, der in diesen Dingen ein Mann der Erfahrung und der Liebe zur Sache ist, wir meinen Herrn Paul Faber, den guten Kollegen von der Obermosel-Zeitung, der zugleich Präsident der Grevenmacherer Winzergenossenschaft und Präsident des Verbandes der Winzergenossen-



Man kommentiert das Resultat

schaften (in dem die Cooperativen Greiveldingen, Stadtbredimus und Grevenmacher vereinigt sind), ist, eine anerkannte Persönlichkeit in Dingen des Weinbaues also.

Wir stellten also Herrn Paul Faber die Frage, die wir nun einmal stellen mußten, trotzdem sie für uns seit einiger Zeit gar nicht mehr fraglich, sondern praktisch gelöst war.

Wir: Na, was sagen Sie zu diesem 1933er?

F.: Ja, als Quantität ist der Jahrgang 33 eine bescheidene Ernte, aber als Qualität übertrifft er den 1929er. Man kann sagen, daß es der beste Wein ist seit 1921. Ja, die durchschnittliche Qualität ist sogar besser, weil inzwischen die neuen Rebensorten an unserer Mosel angepflanzt wurden.

Wir: So? Das spielt also eine wesentliche Rolle für unsern Weinbau.

F.: Ganz bestimmt. Der frühere Bestand unserer Weinberge war Riesling und Kleinberg. Es wurden dann verschiedene neue Sorten eingeführt, Auxerrois, die Kreuzung Riesling×Silvaner, die Müller-Thurgau-Rebe, die sehr viel versprechen. Das ist vor allem der Tätigkeit der Weinbaustation unter der Direktion von Herrn Nik. Kieffer zu verdanken.

Wir: Und worin bestehen die Vorzüge der neuen Rebarten?

F.: Es muß zuerst gesagt werden, daß diese Trauben als Quantität weniger liefern, daß sie aber einen qualitativ bessern Wein geben.

Wir: Wieso?

F.: Weil diese Trauben weniger Säure und mehr Aroma haben.

Wir: Ja, hatte man denn früher nicht das Bedürfnis nach einem solchen Qualitätswein?

F.: Früher wurde unser Wein von den Deutschen gekauft, eben weil er viel Säure hatte. Man mischte ihn mit Weinsorten, die weniger Säure hatten und stellte so einen verbilligten Wein her. Der Moselwein diente hauptsächlich zum verschneiden von Untermosel- und Pfälzer Wein.

Wir: Und an diese Ausfuhr ist nicht mehr zu denken?

F.: Ich brauche Ihnen wohl nur eine Zahl zu nennen: der deutsche Zoll beträgt pro Fuder 530 Mark!

Wir: Allerdings, keine Kleinigkeit! Und jetzt, was fängt man mit dem Moselwein