

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 55 (1982)

Heft: 11

Artikel: Unser Interview : in vino veritas

Autor: Schuler, Jakob

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518916>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

In vino veritas

(s) Wenn wir im folgenden Interview werben für einen guten Tropfen, so besteht redaktionell ein kleines Dilemma. Einerseits drängen wir auf vermehrten Obstkonsum aus gesundheitlichen Gründen, andererseits singen wir das Lob des Weins. Doch sind natürlich die Trauben auch in vergorenem Zustand — in edler Masse genossen — ein köstlich' Ding! Schaden richtet erst übermässiger Konsum — wenn möglich noch zur falschen Zeit — an.

Herr Jakob Schuler, Sie beantworten freundlicherweise für unsere Leser einige Fragen «rund um den Wein» und die Ausstellung EXPOVINA, welche vom 4. bis 18. November traditionsgemäss auf den Schiffen in Zürich stattfindet.

Der Schweizer Wein hat in den letzten Jahrzehnten eine grosse Wandlung durchgemacht. Wie charakterisieren Sie den Landwein im Gegensatz zu früher?

Wenn Sie «Wandlung» nicht im Sinne des Wunders von Kanaa meinen, dann kann tatsächlich von einer grossen Veränderung gesprochen werden. Obwohl ich persönlich noch nicht auf Jahrzehnte zurück beurteilen kann (Jahrgang 1948, seit 13 Jahren in der Branche), so ist dies doch unverkennbar. Unsere Landweine sind ganz erheblich besser geworden: sie sind heute reintoniger, sortentypischer, fruchtiger, auch gehaltvoller, kurz: sie sind harmonischer und ansprechender als früher.

Bewitzelter Minger (Bundesrat 1929 bis 1940, Chef EMD)

Am offiziellen Bankett wird Wein gereicht. Der deutsche Botschafter riskiert beim zwischendurch Nachfüllen mit der Flasche in der Hand ein Scherzchen: «Madame, darf ich Sie beweinen?»

Minger will auch lustig sein und sagt, als die Früchteplatte kommt: «Madame, darf ich Sie befruchten?» **)

Wenn der Landwein erheblich verbessert worden ist, so darf das nicht unbedingt auf den vermehrten Einsatz von «Chemie» zurückgeführt werden, nicht wahr?

Nein, eindeutig nein. Die Chemie — wenn Sie damit Schädlingsbekämpfung und allenfalls Düngung meinen — ist natürlich auch am Weinberg wie an allen andern landwirtschaftlichen Betrieben nicht vorbeigegangen. Ihre Auswirkungen aber liegen vielmehr in den Erträgen, also in den Mengen als in der Qualität.

Die markante Qualitätsverbesserung bei den Landweinen ist auf etwas viel wichtigeres zurückzuführen: auf den Faktor Mensch. Die Ausbildung der Weinbauern und Kellermeister hat in der Schweiz ein sehr hohes Niveau erreicht und dies hat die Qualitäten gehoben. Es ist das Verdienst unserer beiden Fachschulen — Eidgenössisches Technikum für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil und Changins VD, dass unser Weinbau sich derart verbessert hat. Hier wurde enorme Arbeit geleistet.

Kann nur der Schweizer Wein diese Erfolge verbuchen, oder kommt man im Ausland auch darauf, wie eine Verbesserung des Weines möglich ist? (Deutsche Kopfwahl-Weine).

Auch in andern Weinbauländern Europas und auch in Übersee sind ähnliche Fortschritte feststellbar, allerdings mit Unterschieden. Gesamthaft gesehen ist das Fachwissen gewaltig gestiegen, und damit die

Sorgfalt bei der Arbeit in Weinberg und Keller und folglich die Qualitäten.

Was die deutschen «Kopfweh-Weine» betrifft, so ist — Sie verzeihen mir den Ausdruck — ein Pauschalurteil wie vieles andere in der Weinwelt. Es ist darauf zurückzuführen, dass wir Schweizer vom Deutschen Wein meist nur gerade die unterste Garde kennen. Daneben gibt's in Deutschland viele hervorragende, trockene Weine. Weil sich die Schweiz aber in normalen Jahren beim Weisswein fast ausschliesslich selbst versorgt und die Einfuhr von ausländischem Weisswein entfällt, ist bei uns nur ein kleines Spektrum an ausländischem Weisswein zu finden. Schade, es gibt viele französische, italienische und auch deutsche Weissweine, die es verdienen würden, vom Schweizer Weinfreund eingekellert zu werden.

Seit 100 Jahren gibt es die sog. Riesling × Sylvaner-Rebsorte, welche auch im Ausland als Müller-Thurgau-Rebe bekannt ist. Sind weitere, ebenso erfolgreiche Kreuzungen erfolgt, möglich oder denkbar?

Prof. Müller (aus dem Thurgau stammend, daher der Name Müller-Thurgau), war zweifellos der erfolgreichste Neuzüchter seiner Zeit. Mit seiner Züchtung aus den alten Rebsorten Riesling und Sylvaner hat er eine für unsere klimatischen Verhältnisse geradezu ideale Rebsorte geschaffen. Bei uns in der Schweiz wurde seither vor allem an der Verbesserung dieser Rebsorte gearbeitet, weniger an Neuzüchtungen. In Deutschland hingegen sind viele Neuzüchtungen erfolgt (Kerner, Morio-Muskat, Perle usw.), die mit mehr oder weniger Erfolg angebaut werden. Der Erfolg einer Neuzüchtung hängt in erster Linie von ihrer Eignung für die Verhältnisse einer Weinbaugegend ab. Damit findet sie beim Weinbauern Eingang. Über den langfristigen Erfolg aber entscheidet der Geschmack des Weinfreundes.

Ich glaube nicht, dass sich in der Schweiz in den nächsten Jahren eine Neuzüchtung

in dem Masse durchsetzen könnte wie die RxS. Eher wird vielleicht die Vielfalt wieder etwas zunehmen, so dass sich nicht mehr ganze Regionen einer einzigen Rebsorte verschreiben. Ansätze dazu sind heute schon erkennbar.

Im Gegensatz zu den letzten drei Jahren erwartet man heuer eine Rekordernte. Sind Preissenkungen beim Schweizer Wein denkbar, soll mit dem Auffüllen des Weinkellers zugewartet werden bis die Ernte 1982 in Flaschen abgefüllt ist?

Das Niveau der Schweizer Weinpreise ist hoch, sehr hoch. Leider. Trotzdem ist kaum mit Abschlügen zu rechnen. Ausnahmen können jene Positionen bilden, wo wegen der Mangellage übertrieben wurde. Ich glaube, dass im gesamten das Preisniveau unverändert bleiben wird, dies aber für mehrere Jahre, ähnlich wie dies vor der bekannten Verknappung war. Damals blieben nach massiven Aufschlägen die Preise dann über mehrere Jahre stabil, so dass sie nach und nach wieder in Einklang kamen mit den unterdessen angestiegenen Kosten des übrigen Bedarfs.

Nochmals Wein und Chemie: Wenn es nun nach der letzten Spritzung der Reberge mit Schädlingsbekämpfungsmitteln unerwarteter Weise nicht mehr geregnet hat, ist es dann denkbar, dass Rückstände davon in den Wein gelangen?

Das ist kaum denkbar. Wenn es solange nicht regnen würde, gäbe es kaum etwas zu ernten, somit keinen Wein und deshalb auch keine Rückstände darin. Bei verspäteter Spritzung allerdings sind theoretisch Rückstände schon denkbar.

Gerüchteweise verlautete, es ist lange her, Appenzeller Truppen hätten eine deutsche Stadt erobert und seien in ein Nonnenkloster eingedrungen. Als Anna von Österreich davon hörte, blieb sie gelassen und sagte: «Wenn es Schweizer sind, ist die Sache nicht dramatisch. Die dürften eher den Weinkeller als die Schlafsäle aufgesucht haben». **)

Ich darf an den Ausspruch von Louis Pasteur erinnern: Le vin est la plus hygiénique des boissons. Und das stimmt heute eher noch in vermehrtem Masse als zu Zeiten Pasteurs. Im übrigen ist es so, dass unsere Behörden sehr streng über die Qualität unserer Weine wachen. Jede Einfuhr von ausländischem Wein z. B. muss von einem Analysenzertifikat begleitet sein, woraus hervorgeht, ob der Wein unseren strengen Vorschriften entspricht. Auch werden die Weine von den Zollbehörden und den kantonalen Laboratorien immer wieder geprüft.

In welchem Verhältnis darf Schweizer Wein mit ausländischem gemischt werden im Kanton St. Gallen, dem Thurgau, Zürich, Schaffhausen und Wallis?

Diese Vorschriften sind Sache der Kantone und werden Jahr für Jahr neu festgesetzt, teils von den Regierungen, teils von den Parlamenten. Die Absicht des Gesetzgebers war ursprünglich, durch die Erlaubnis zur Beimischung eines besseren, kräftigeren ausländischen Weines die Qualität des einheimischen Produktes zu heben, insbesondere in schwachen Jahren. Ob immer und in allen Fällen heute noch diese Absicht Gvatter steht bei der jährlichen Festsetzung, wage ich zu bezweifeln. Es wäre wünschbar, dass die Kantone diese Vorschriften etwas restriktiver handhaben würden. Einige Kantone gehen mit dem guten Beispiel bereits voran. Immerhin bleibt nachzutragen, dass viele Produzenten von dieser Erlaubnis keinen Gebrauch machen, oder dann nur in sehr beschränktem Ausmass, soweit eben, wie's der ursprünglichen Absicht entspricht.

Darf ich von Ihnen zu Handen unserer Leser wissen, wann grundsätzlich nur weisser, wann nur roter Wein ausgeschenkt wird?

Es gibt da eine Reihe von Grundsätzen. Darf ich Sie auf die Tabelle in unserm Wiibüchli verweisen «Welcher Wein zu welchem Gericht». Wichtig scheint mir: je leichter das Gericht, desto leichter der Wein. Je kräftiger und schwerer ein Ge-

richt, desto gehaltvoller und schwerer auch der Wein.

Zum Essen — den passenden Wein

Apéritif

Ein Glas Weisswein! z. B. Räuschling, Riesling x Sylvaner, Neuenburger, La Côte

Ausnahmsweise: Tokayer der Ostschweiz, Arvine, Hermitage, Amigne. Auch Perlwein oder Champagner

Hors d'Oeuvres (Vorspeisen) / Fische

Sie verlangen feine Weissweine:

z. B. Neuenburger, Waadtländer, Bielersee, Genfer, Räuschling, Riesling x Sylvaner, Chablais, Walliser, Mosel, Rheinhessen, Rheinpfalz, Elsässer-Riesling, Elsässer-Sylvaner. Auch süssdruckartige Rotweine

Spezialitäten

Zu Austern, Muscheln, Schalentieren: Aigle, Yverne, Villeneuve, Dézaley, Spitzen-Fendants, Johannisberg, Chablais

Braten aus weissem Fleisch und Geflügel

Wird sehr schön begleitet von süffigen Rotweinen:

Ostschweizer Landweine, Neuenburger, Südtiroler, ausländische Süssdrucke

Dunkles Fleisch, Wild

Erhält einen besonderen Akzent mit kraftvollen Rotweinen:

Herrschäftler, Neuenburger, Dôle, Pinot-Noir, St. Magdalener, Burgunder, Beaujolais, Côtes-du-Rhône, Bordeaux, Veltliner, Chianti, Rioja, Navarra Don Pascual

Süss-Speisen

Diese ertragen nur natürliche Dessertweine mit Restzuckergehalt:

Flétri-Weine des Wallis (Malvoisie, Hermitage, Arvine). Spitzenweine Deutschlands. Vins doux naturels Frankreichs.

Aber auch dies ist kein Credo. Der persönliche Geschmack soll im Endeffekt entscheiden. Es kann durchaus reizvoll sein, zu einem Fischgericht auch einmal einen Rosé oder gar einen nicht zu schwe-

ren Rotwein zu trinken. Probieren Sie's mal. Aber im gesamten gesehen fährt man sicher mit den obigen Grundsätzen gut.

Welches Quantum Wein würden sie als gesamtschweizerisches Mittel nennen bezüglich des abendlichen «Schlummerglases»?

Zum Glück gibt's beim Schlummerglas weder ein gesamtschweizerisches Mittel noch einen Normalfall, also keine Norm. Eine recht beachtliche Zahl von Schweizern trinken nie oder nur bei seltenen Festanlässen (Hochzeit, Firmung, Geburtstag usw.) Wein, bei andern ist Wein bei jeder Mahlzeit vertreten und bei vielen ist er ein vertrauter Schlummertrunk. Untersuchungen über diese Konsumgewohnheiten existieren wenig.

Generell aber darf gesagt werden, dass Wein — in vernünftigen Ausmassen genossen — durchaus etwas sehr Gesundes ist. Das Übermass ist beim Wein — wie anderswo — schädlich.

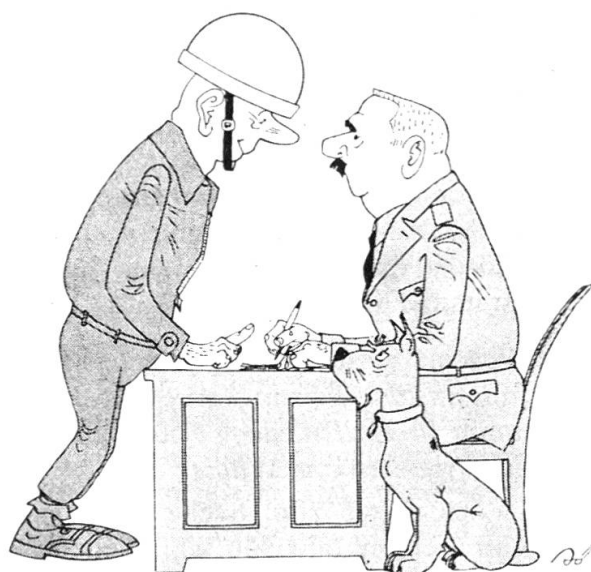
Über den Gesamtkonsum hingegen existieren Zahlen. Pro Kopf der Bevölkerung werden in der Schweiz im Jahr rund 47 Liter Wein getrunken. Dies ist etwa die Hälfte dessen, was in Italien, Spanien und Frankreich genossen wird, wo Wein in vielen Gegenden ein Nahrungsmittel ist, das immer auf den Tisch kommt. Für ein Land mit relativ bescheidener Weinproduktion sind die 47 Liter recht hoch.

Was für eine Meinung haben Sie als Weinhändler in bezug auf Alkoholkonsum und Autofahren? Dürfen Ihre Chauffeure «hie und da eins trinken»?

Erlauben Sie mir ein «Vorwort»: Wenn ich ein Glas Wein trinke, so ist dies nicht «Alkoholkonsum». Ich trinke ja nicht Alkohol, sondern ich freue mich an einem köstlichen Trank, an einem Kulturgut sogar, das nebst viel anderem aber auch etwas Alkohol enthält. Dieser Unterschied ist mir wichtig: Wein ist nicht gleich Alkohol.

Zum Autofahren: Da hat sich der Gesetzgeber darüber Gedanken gemacht und

Vorschriften erlassen, an die wir alle gebunden sind. Auch die Chauffeure einer Weinkellerei. Also dürfen auch sie nicht.



«Alkoholprob?

liverschtande Herr Wachmeischer,
wele weiweimer zersch probiere?»

aus «Bö» — So simmer! (Nebelspalter)

Nehmen wir an, Sie sind unversehens in ein fröhliches Fest «geraten». Welches Vehikel wählen Sie für den evtl. kilometerlangen Heimweg?

Solche Fälle soll's ja geben. Vor allem weil die unerwarteten Feste meist die schönsten und die fröhlichsten sind. Mein erster Grundsatz in diesen Fällen ist, dass ich mir wegen des Autos ein unerwartetes, frohes, unbeschwertes Zusammensein mit netten, fröhlichen Menschen nicht entgehen lasse. Es kann mal andere Gründe geben, aber nicht das Auto.

Denn ich meine, dass unbeschwerte, frohe Stunden etwas vom wohlthuendsten sind, was wir erleben können und dass wir sie uns deshalb nicht entgehen lassen sollten, auch wenn sie uns ganz unvermutet befallen.

Nun, welches Vehikel? Hält sich die Fröhlichkeit des Festes in den gesetzlichen Schranken, dann fahre ich selber. War die Fröhlichkeit etwas grösser, so

fährt meine Frau, deren «Fröhlichkeit» sich stets in den gesetzlichen Schranken hält.

Ist sie aber nicht dabei, dann wird's schwieriger. Dann bitte ich den Gastgeber, doch noch eine letzte Flasche zu entkorken, bei der wir dann in Ruhe darüber verhandeln, ob er mir ein Nachtquartier zur Verfügung stellen oder lieber ein Taxi kommen lassen will.

Ich schäme mich nicht, in solchen Fällen meinen Wagen stehen zu lassen und anderntags abzuholen. Solch' glückliche Stunden überfallen einem ja auch nicht jede Woche.

Wann ziehen Sie ein Glas Wein einem Most oder Bier eindeutig vor?

Also mit Most kann ich persönlich gar nichts anfangen. Ein kühles Bier hingegen hab ich ab und zu ganz gerne, vor allem im Sommer. Und Mineralwasser (nature) ist eigentlich mein Durstlöcher, vor allem nach der Saune oder nach einer Stunde Tennis. Denn für den grössten Durst ist Wein ungeeignet und auch zu schade.

Im übrigen aber ist natürlich schon Wein mein Vorzugsgetränk. Vor allem zu einem guten Essen kann ich mir eigentlich nichts anderes vorstellen.

Ein Soldat kehrt abends nach einer kleinen Pintenkehr mit einem Kameraden in die Kaserne zurück, der, milde gesagt, ein Gläschen zu viel erwischt hat. Er kümmert sich um ihn, macht ihm kalte Umschläge, hilft ihm beim Auskleiden, nimmt sich seiner Uniform an, legt ihn sorgfältig ins Bett.

Plötzlich steht ein Offizier hinter ihm. Und sagt: «Ich han Ihne zueglueet, wie Sie sich um Ihren betrunckne Kamerad kümmeret händ. Usgezeichnet händ Sie das gmacht, umsichtig und mit Erfahrig. Sind Sie früener Sanitätler gsii?» — «Nei, Herr Oberlütnant, Offiziersordonnanz!»

**)

Was raten Sie in bezug auf die sinnvolle Beschickung eines privaten Weinkellers?

Das hängt natürlich ganz wesentlich vom Geschmack jedes einzelnen ab. Wichtig aber ist, dass man zu Beginn einen Vorrat anlegt von Weinen, die bereits konsumreif sind. Damit man nicht bei unerwartetem Besuch Flaschen öffnen muss, die eigentlich noch einige Jahre schlummern sollten. Daneben beginnt man, sich von mehreren Sorten junge Weine einzukellern, die langsam ihrer schönsten Reife entgegengehen. Nicht zuviel aufs Mal, aber immer wieder. Damit nicht ein ganzer Weinkeller zur gleichen Zeit in die schönste Reifephase tritt und dann getrunken werden muss. Es ist wichtig, dass man den Keller kontinuierlich mit jungen, hoffnungsvollen Weinen ergänzt, dann hat man auch immer genügend schön ausgereifte Flaschen zur Hand.

Ich meine, dass man, wenn immer möglich, die Weine jung einkaufen und selber altern sollte. So erhält man sie zu vernünftigen Preisen, was bei gealterten Weinen meist nicht mehr der Fall ist.

Im weitem sollte man von jeder Sorte mindestens ein Dutzend Flaschen einkellern. Lieber weniger verschiedene Sorten. Wenn man sich nur Einzelflaschen einkellert, ist man kaum für eine Einladung gewappnet und wenn man dann vom ausgereiften Wein begeistert ist und nur eine oder sechs Flaschen davon hat, bereut man den seinerzeitigen Entschluss.

In der Presse war zu lesen, dass sich der Schweizer vermehrt dem ausländischen, billigeren Wein zuwende. Besteht diese Befürchtung zurecht? Ist sie alarmierend?

Keineswegs. Es ist dies eher eine Fehlinterpretation einer richtigen Statistik. In den letzten Jahren gab es weit weniger Schweizer Wein als im Durchschnitt. Deshalb durfte mehr ausländischer Wein importiert werden. Und da die ausländischen Weine — vor allem die Literweine — eben günstiger sind als die einheimischen, hat sich dieses Bild ergeben.

Im übrigen ist der Schweizer Weinfreund — soweit ich dies anhand unserer Kund-

schaft feststellen kann — sehr qualitätsbewusst, sehr kritisch, ausserordentlich bewandert in Sachen Wein und hat ein sehr gutes Urteil. Er weiss zu unterscheiden zwischen Gewöhnlichem und Aussergewöhnlichem und ist auch beim Preis bereit, diese Differenz zu bezahlen.

Dass sich der Konsument, der seinen Weinbedarf im Lebensmittelladen oder im Discount deckt, vielleicht mehr preis- als qualitätsbewusst handelt, ist denkbar.

Was halten Sie davon, mit möglichst alten Weinen aufzutrupfen. Wie lange ist ein Landwein haltbar, wann verliert er an Bouquet?

Jeder Wein beschreibt eine Lebenskurve. Sie steigt in der Jugend an, hält sich dann eine gewisse Zeit in der schönsten Reifephase, bevor sie dann wieder absinkt. Also ist keinesfalls je älter je besser eine generelle Regel.

Ein Ostschweizer Landwein z. B. hat eine sehr kurzgespannte Lebenskurve. Je nach Güte des Jahrgangs ist er am besten ein bis drei Jahre nach der Ernte. Bei einem Bordeaux aus guten Lagen und bestem Jahrgang kann dies ganz anders aussehen, sodass er vielleicht zwischen 12 und 18 Jahren auf dem Höhepunkt sein wird. Diese Lebenskurve hängt ab von Herkunft, Kelterungsart und Jahrgang. Ihr Weinhandler muss Ihnen sagen können, wann welcher Wein die schönste Reife erreicht haben wird.

Zur EXPOVINA: Welches sind die Hauptziele dieser originellen Ausstellung auf den Zürichsee-Schiffen?

Die EXPOVINA will dem Schweizer Weinfreund einen möglichst umfassenden Überblick über das Weinangebot in der Schweiz bieten. Und das gelingt ihr auch. Bereits zum 29. Male findet diese imposante Ausstellung statt. Auf elf Schiffen stellen sich rund 150 Produzenten und Händler dem Weinfreund. Sie präsentieren über 1300 verschiedene Weine zur unverbindlichen Degustation an.

Es ist das Verdienst von Herrn J. F. Sauter, der selber nicht im Weinhandel ist,

diese Ausstellung geschaffen und durch ganz klare Grundsätze über all die Jahre hinweg noch gewaltig gesteigert zu haben. Die Idee wurde zwar in verschiedenen Städten kopiert, aber nie auch annähernd nur erreicht.

Die EXPOVINA bietet dem Schweizer Weinfreund den umfassendsten Überblick über das Angebot. Wenn natürlich auch keiner der Ausstellungsbesucher die ganzen 1300 Weine probieren kann, so erhält er hier doch die Möglichkeit, ganz gezielt seine Lieblingsprovenienzen bei

Ich bin ein Schweizerknabe
Pötz Tunner und Trunpf-Ass,
Wo ich den Guten habe
Das ischt am Schtamm beim Jass,
Dort merkt nicht Wirt noch Kellnerin
Dass ich im Grund cholerisch bin,
Ich bin ein Schweizerknaabe
Pötz Tunner und Trunpf-Ass.



Ich bin ein Schweizerknabe,
Bei Ehefrau und Chind
Wo ich die Wohnung hahabe
Verfinschert sich mein Grind,
Da merkt nicht Chind noch Gattin dass
Ich luschtig bin am Schtamm beim Jass,
Ich bin ein Schweizerknaabe
Und mache einen Grind.

aus «Bö» — So simmer! (Nebelspalter)

verschiedenen Anbietern zu vergleichen, oder er kann Neues, ihm bisher Unbekanntes kennenlernen. Ein Besuch an der EXPOVINA lohnt sich für jeden Weinfreund vor allem dann, wenn er gezielt vorgeht.

Dürfen wir Sie zum Schluss bitten, dem Wein, pardon dem Kulturgut Wein ein möglichst eindrückliches Kränzchen zu winden?

Gerne. Aber gestatten Sie, dass ich mich der Worte aus berufenerem Munde bediene. J. W. von Goethe sagte das so:
Der Wein erfreut des Menschen Herz.

Und die Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden.

«Kännsch der Underschiid zwüschet eme Oberscht und eme Fischer? — Nei? Es isch au keine: Beidi lueged uf de Zapfe».

(Wobei immer noch auszumachen bleibt ob mit dem Zapfen des Oberst der Flaschenkorken oder der Sold gemeint ist).
**)

**) Aus «Hauptme, Füsilier Witzig»
Witze, gesammelt von Fritz Herdi
Nebelspalter-Verlag

Wir gratulieren:

Grosserfolg in der Fourierschule III/82

Aus der Fourierschule III/82 waren 83 Sektionsbeitritte zu verzeichnen, von 90 angehenden Fourieren, FHD- und HD-Rechnungsführer(-innen) *interessierten sich also fast alle für das Mitmachen im Schweizerischen Fourierverband.*

Das erfüllt uns mit grosser Genugtuung. Am 12. Oktober hatte die Fourierschule III/82 den Patrouillenlauf durchgeführt. Mit 3 Std. 23 Min. siegt die Patrouille 19 mit den Korporalen Menzi, Bicker und Auer. Jeder durfte einen gravierten Zinnbecher des Schweizerischen Fourierverbandes (SFV/ASF) als Anerkennung entgegennehmen.

Bei der Bewertung der Postenarbeiten (total 120 Punkte) siegte mit der schönen Punktzahl von 108 Kpl Dürst Martin.

Wir gratulieren zu den erreichten Leistungen und heissen alle Kameradinnen und Kameraden in unseren Sektionen herzlich willkommen.

Da diese Novembernummer in der Fourierschule IV/82 als Beleg-Exemplar verteilt wird, gebe ich der Hoffnung Ausdruck, dass sich auch von dieser Schule ein ebenso hoher Prozentsatz zum Mitmachen im SFV/ASF entschliessen möge!

Four Spinnler Georg
Präsident der
Zentraltechnischen Kommission

An unsere freien Abonnenten

Dürfen wir die Freien Abonnenten bitten, den Abonnementsbetrag von Fr. 23.— für das Jahr 1983 auf unser Postcheckkonto

Nr. 80 - 18908 «Der Fourier», Zürich

zu überweisen. Sollte der Betrag bis Ende Januar nicht eintreffen, müsste er per Nachnahme erhoben werden.

Ein Einzahlungsschein liegt dieser Nummer bei.

Für Ihr Interesse gegenüber unserem Fachorgan danken wir herzlich.

Redaktion und Verlag