

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 101 (1975)
Heft: 46

Illustration: [s.n.]
Autor: Stauber, Jules

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: 04.04.2026

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



Badens Winzer kochen!

Es gibt einen Berufsstand, der mir sehr ans Herz gewachsen ist, und das sind die Winzer. Sie verstehen es, aus der Gottesgabe Traube mit unermesslich viel Schweiß und Arbeit und Mühsal und Geschick eine zweite Gottesgabe zu machen: den Wein.

Ich kenne Winzer von Thrakien bis Andalusien, von Zypern bis ins Südtirol, im Burgund und im Bordelais, vom Peloponnes bis nach Lipari, auf den dalmatinischen Inseln und im Elsass, am Neusiedler See und in der Provence, bei Reims und in Marsala, im Wallis und auf Korsika, und alle, alle sind sie liebenswerte, umgängliche Menschen, mit denen man stundenlang über ihren Wein plaudern kann. Dem rechten Winzer ist sein Wein ans Herz gewachsen wie seine Tochter, und wenn er durch böse Fügung missrät, tut ihm das mindestens so weh, wie wenn sein Töchterlein aufs Glatteis gerät. Der Winzer ist, so habe ich allüberall erfahren, ein Mensch mit Kultur und ein ehrlicher Mensch. Minimste Ausnahmen bestätigen pflichtgemäss die Regel.

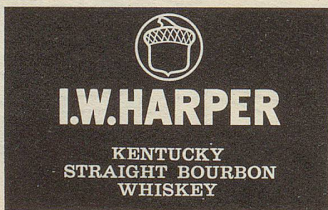
Winzer gibt es auch in Baden. Ich kenne auch dort eine schöne Zahl von ihnen, und die, die ich kenne, sind liebenswert und ehrlich, umgänglich und kultiviert. Nur der Wein der meisten ist anders geworden als früher. Und daran sind Leute schuld, die – gemäss dem Urteil des Oberbürgermeisters von Lörrach, Egon Hugenschmidt – «keine Weinkenner sind». Diese seltsamen Leute trinken den Wein nämlich gerne süss.

Damit Sie's genau wissen, sei's erzählt. Im Badischen gibt es sozusagen nur gute, blumige, manchmal sogar sehr kräftige Weine. Sie haben, wie viele unserer Schweizer Weine, eine angenehme leichte Säure, wie der richtige Weinfreund sie liebt. Seit Generationen geht man deshalb von Basel aus in die badische Nachbarschaft und trinkt dort in einer heimeligen Wirtschaft sein Viertele. Nun haben aber geschäftstüchtige Menschen entdeckt, dass es in Norddeutschland auch Leute gibt, die zwar Geld haben, aber noch keinen badischen Wein

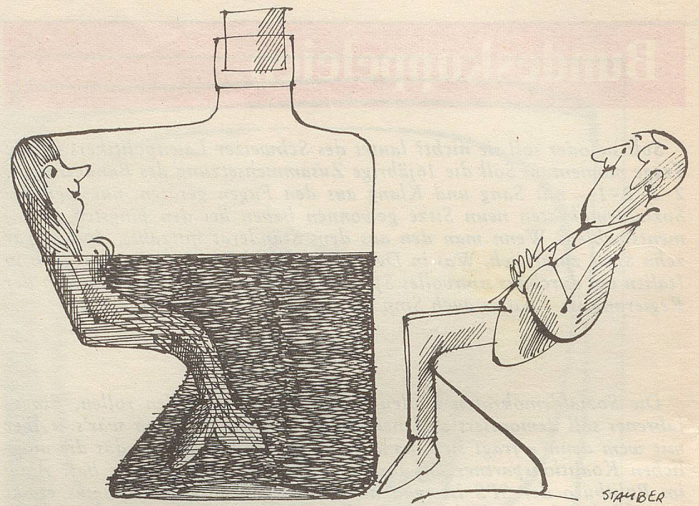
tranken. Und denen wollten sie badischen Wein verkaufen. Da die Norddeutschen an Bier, Schnaps, süsse Sprudelgetränke und Berliner Weissbier mit Himbeersirup gewöhnt waren, und da sie in deutschen Weinliedern immer so viel vom süssen Wein und den süssen Mädels gehört hatten, waren sie der Meinung: Wein ist etwas, das süss schmeckt. Damit man ihnen nun badischen Wein in Mengen verkaufen konnte, musste man den herben badischen Wein eben künstlich süss machen. Das tut man seit zwanzig Jahren, indem man dem fertigen Wein sterilisierten Traubensaft beimischt, in der Grössenordnung von zehn Prozent. Dann schmeckt er süss und kann an die Nicht-Weinkenner in Braunschweig, Gelsenkirchen, Osnabrück oder Salzgitter gewinnbringend und in Mengen verkauft werden.

Niemand, zu allerletzt ich, vergönnt den Nicht-Weinkennern das Recht, süssen Wein zu trinken, wenn sie ihn gut finden. Aber unter dem Druck der geschäftstüchtigen Menschen sind die badischen Winzer hingegangen und machen sage und schreibe 95 Prozent ihres gesamten Weines süss. Nur noch 5 Prozent ihres Weines sind voll durchgegangen und so herb, wie es sich gehört, und wie richtige Weinkenner es gern haben. Und das macht mich muff. Ich fahre beruflich oft ins Badische, und zudem fahre ich gern dorthin, weil ich dort viele liebe und interessante Freunde habe. Wenn ich aber in irgendeine Weinstube komme, muss ich glücklich sein, wenn von 25 Weinen auf der Weinkarte ein einziger nicht künstlich gesüsst ist, sondern durchgegangen und richtig. Und das ist dann jeweils der einfachste Gutedel. Ich trinke aber auch gern Riesling-Sylvaner oder Ruländer, Freisamer oder Blauburgunder. Das wird mir jedoch dadurch verwehrt, dass sie nahezu ausnahmslos künstlich gesüsst sind, mit Traubensaft – und ich mag solchen Süsswein eben nicht. Der Erfolg von der Sache ist: heute trinken im Badischen die Weinfreunde keinen badischen Wein mehr, sondern importierten, ungesüsstens Elsässer. Manchmal trinken sie auch Schweizer Weine – in der Schweiz ist so eine künstliche Weinversüssung gesetzlich verboten.

Ich bin nicht der Mann, der sich solche Misshandlung des guten badischen Weines gefallen lässt. Ich habe Hinterbeine, um drauf zu stehen. Und das tu' ich. Aus badischen Wirtschaften, in denen es keinen



Import Berger & Co. AG. 3550 Langnau



ungesüsstens badischen Wein gibt, geh' ich einfach wieder hinaus. Das bleibt natürlich ohne Wirkung. Ich möchte aber eine Wirkung sehen – und drum schreibe ich seit Jahren meine Meinung über das künstliche Süssen des badischen Weines in die Zeitung. Und endlich, endlich habe ich nun die badischen Winzer auf die Zimmerpalmen bzw. auf die Rebstecken gebracht. Endlich, endlich haben sie bemerkt, dass sie offenbar etwas falsch machen. Ich habe einen Artikel in die Zeitung geschrieben, der hiess «Bald panschen sie wieder». Und daraufhin erfolgte, was ein badischer Journalist mit dem uraltemannischen Namen Janicke so formulierte: «Die Winzer von Breisach bis Haltingen kochen vor Zorn.» Ich kann Ihnen sagen: es ist ein merkwürdiges Gefühl für mich, wenn ich nun weiss, dass ich alle die liebenswerten badischen Winzer in einen Klub kochender Männer verwandelt habe ...

Was geschah, seit ich meinen Artikel schrieb, lässt tiefe Blicke in die Volksseele der deutschen Nachbarschaft zu. Statt sich sachlich mit meinen Vorwürfen auseinanderzusetzen, schrieb man dort in die Zeitungen, ich sei unverschämmt und habe eine ganz ordinäre Schweinerei begangen, und ich sei ein Aussenseiter, der sich auf primitivste Art und Weise an einer Materie profiliert, die er überhaupt nicht kennt, und meine Behauptungen seien eine Unverschämtheit und Dummheit und eine Beleidigung, die strafrechtlich verfolgt werden müsse, und ich handle aus reiner Gehässigkeit. Der Leiter der Abteilung Mikrobiologie beim Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg/Brg., Dr. Lemperele, sprach von einer «Arroganz dieses militanten Nationalismusses, die aus ostschweizerischen Kantonen eigentlich bekannt ist» (NB. Deutsch sollte man können, nicht?). Der Geschäftsführer des badischen Weinbauverbandes, Dr. Schön, der so sehr für den künstlich gesüsstens Wein eintritt, dass er in Kreisen der Weinfreunde bereits Dr. Süss genannt wird, schrieb: es lasse sich

mit Unwissenheit und Halbwissen leichter und unbefangener polemisieren. Und ausgerechnet der Mann, der am meisten Schuld an der künstlichen Zuckering des badischen Weines trägt, schrieb frei und frank: man müsse annehmen, ich sei beim Schreiben des Artikels betrunken gewesen, und man müsse sich fragen, wen ich mehr hasse, die Deutschen oder den deutschen Wein. Bereits ist man auch zum Gegenstoss angetreten und schrieb in eine badische Zeitung die Aeusserung des Dr. Lemperele: «Die teilweise hohen Histamingehalte der trockenen Schweizer Weine geben nach Ansicht von Wissenschaftlern medizinisch zu Bedenken Anlass.» So also wird im Badischen diskutiert. Es ist höchst interessant. Man lernt daraus viel.

Ob Sie's glauben oder nicht: ich mag die badischen Winzer trotzdem. Sie sind liebenswert. Nur sind sie leider nicht so klug, wie seinerzeit die Winzer im Beaujolais waren. Der Beaujolais-Wein ist ein lieblich fruchtiger, hellroter Wein. Aus unbekanntem Gründen glaubte man aber früher in der Schweiz, Beaujolais müsse dunkelrot und schwer sein. Was taten die Winzer im Beaujolais? Sie mischten ihren hellroten, leichten Wein mit schwerem, dunklem Algerier, schufen einen «Typ Suisse» und verkauften den an uns. Sie selber aber, und alle anderen Franzosen, tranken weiter den richtigen Beaujolais. Eines Tages merkten die Schweizer Beaujolaisfreunde, dass ihr Lieblingswein dort, wo er wuchs, ganz anders war. Und glauben Sie mir: innert zweier Jahre trank man in der ganzen Schweiz den selben hellen, fruchtigen Beaujolais wie in Frankreich.

Warum also gehen die badischen Winzer auf die Palme, wenn man ihnen die Meinung über gezuckerten Wein sagt? Und warum machen sie nicht einfach zweierlei Weine: normale, herbe Weine für das eigene Land – und gesüsstes Weine für die Leute, von denen Lörrachs Oberbürgermeister sagte, sie seien halt keine Weinkenner?