

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 102 (1976)
Heft: 23

Illustration: [s.n.]
Autor: Scotty

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: 14.01.2026

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



Brief an Gabriele Schaal in Konstanz

Liebes Fräulein Schaal!

Sie waren so schatzig, mir nicht nur beträchtliche Gedankenarbeit und kostbare Zeit, sondern auch einen Leserbrief zu widmen. Er erschien in Nr. 19 des von uns beiden emsig gelesenen Rorschacher Blattes Nebelspalter und trug die Ueberschrift: «Vom badischen Wein – oder die Phobie des Herrn Christen.» Wer schreibt, dem wird geschrieben. So mir. Und so nun auch Ihnen.

Also Sie, liebes Fräulein Schaal, werfen mir vor, ich sei gegenüber den kulinarischen Empfindungen meiner Mitmenschen intolerant, weil ich mich dagegen wehre, dass man badische Weine nicht so gut sein lässt, wie sie sind, sondern sie mit süsem Traubensaft zusätzlich «verbessert». Gewiss, ich bin schrecklich intolerant. Wenn ich in Freiburg, der Breisgauperle und der Hauptstadt des südbadischen Weines, in ein Weinlokal komme und auf der Weinkarte 25 offene badische Weine sehe und die Serviertochter frage: «Bitte, Fräulein, welcher dieser Weine ist ungesüßt?» und sie mir – in der Breisgauperle Freiburg! – zur Antwort geben muss: «Wenn Sie ungesüßten Wein trinken wollen, dann müssen Sie halt Elsässer bestellen!» – also dann, liebes Fräulein Schaal, hängt's mir die Toleranz aus. Und wenn ich in der offiziellen Winzerstube eines Winzerdorfs am badischen Batzenberg, auf dem ausgezeichneten Weine wachsen, unter 66 badischen Weinen nur drei angeboten bekomme, die nicht mit Traubensaft künstlich süß gemacht wurden – also dann bin ich auch nicht mehr tolerant. Zumal wenn ich dann einen dieser drei Weine bestelle und erkennen muss, dass es ein nichts-sagender, müder Tropfen ist, den man trocken belassen hat, weil die Freunde des ungesüßten

trockenen Weines ja doch nur Untermenschen sind, die nicht mit der aus Preussens Gauen eingeführten Mode des süßen, verpuschten Weines gehen.

Vieelleicht wissen Sie nicht, liebes Fräulein Schaal, wie dieser von Ihnen offenbar geschätzte «liebliche» Wein fabriziert wird. Man macht ihn dadurch, dass man richtigem, durchgegorenem, sauberem Wein ein Quantum Trauben-Süssmost zusetzt, bevor man ihn auf Flaschen füllt. Also was mich angeht – ich finde, wenn ich einen Liter Wein kaufe, möchte ich einen Liter Wein bekommen, und nicht achtelhalb Dezi Wein und anderthalb Dezi Süssmost, fröhlich zusammengepanscht. Wenn's mir drum ist, Wein mit Süssmost zu vermischen, dann möchte ich das selber tun können. Es ist mir aber nicht drum.

Es gibt zurzeit auf der ganzen Welt nur zwei Völker, die Wein versauen. Das eine sind die Amerikaner, denen es nichts ausmacht, in einen Château Lafite-Rothschild oder in einen Chambertin ein Fläschlein Coca-Cola eiskalt hineinzumischen. Das andere sind die Deutschen, die 95 Prozent ihrer Weine mit Süssmost pansen. Wenn Sie mir die Zahl nicht glauben wollen: bitte, sie stammt von den Herren Dr. Lemperle und Prof. Staudt vom Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg Brg. Alle anderen Nationen trinken den Wein so, wie er wächst und gekeltert wird – ungesüßt. Wenn Sie mir also eine Phobie – eine krankhafte Abneigung – vorwerfen, bin ich in bester Gesellschaft von einigen hundert Millionen Weinfreunden und Weintrinkern in allen gesitteten Weinländern der Welt. Die haben alle dieselbe Phobie wie ich. Und in Deutschland selber gibt es auch nicht wenige Weinfreunde, die meine Phobie teilen und gern gute, ungesüßte deutsche Weine tränken. Wenn sie die nur bekommen könnten. Was sie aber nicht können, denn 95 Prozent – siehe oben.

Es ist einfach nicht wahr, dass im Badischen genügend trockene, durchgegorene, nicht mit Süssmost gepanschte Weine angeboten würden. Es ist heillos schwer, überhaupt einen einzigen trockenen Wein zu bekommen, falls man nicht mit dem allereinfachsten Fasswein vorliebnehmen



möchte. Und auch da wird gepanscht: es gibt in einer berühmten Beiz im Glottertal, nordöstlich von Freiburg, einen Wirt, der hat neben dem Fass mit trockenem Wein ein Fässlein stehen mit Süssmost, und wenn er einen Liter Fasswein in die Karaffe laufen lässt, dann lässt er zugleich auch Süssmost hineinlaufen. So pervers sind schon die Bräuche im Badischen.

Woher aber kommt das ganze Debakel der auf süß gepanschten deutschen Weine? Es kommt daher, dass man ums Verwegen den hintersten Kartoffelacker mit Reben bepflanzt, weil man damit mehr verdient. Und deshalb musste man einen neuen, grossen Markt für Weine schaffen – in Norddeutschland. Dort hatte man immer nur vom süßen Wein und vom süßen Mädel singen gehört, und deshalb konnte man diesen Weinbanausen keinen richtigen, durchgegorenen Wein verkaufen, sondern musste ihnen eben gesüßten Wein anhängen. Und die badischen Weinfreunde schor man über denselben Leisten Statt richtigen Wein bekommen sie nun eben auch Wein mit künstlicher Süsse – 95 Liter Süsstrunk auf 100 Liter, und nur 5 Liter richtigen Wein. Natürlich gibt's in Baden auch ausgezeichnete Weine mit natürlicher Restsüsse, durch langes Reifen am Rebstock erworben oder gar als Eiswein gekeltert – ein berechtigter Stolz ihrer Produzenten. Aber das sind nur minimale Mengen. Der Rest süsslicher, lieblicher Weine ist gepanscht.

Falls Ihnen, liebes Fräulein Schaal, das schmeckt – ich bin der Letzte, der Ihnen den Eingang in dieses Paradies verwehren möchte. Ich hindere auch keinen Cowboy daran, seinen

Burgunder mit Coca-Cola zu mischen. Ich habe nur eine Phobie dagegen, dass man mir lauter solches Zeugs vorsetzt. Und darin bin ich mit einigen hundert Millionen anderer Weinfreunde einig. In allen richtigen Weinländern, ausgenommen Deutschland, ist es gesetzlich verboten, Weine auf irgendeine Art zu süßen. Schon gar in der Schweiz, wie Sie in Artikel 340 Absatz 4 der Lebensmittelverordnung nachlesen können.

Es ist in der Weinbranche üblich, Verfahren zur angeblichen Verbesserung des Weines nach einem berühmten Mann zu benennen, der sie entweder erfunden oder eingeführt hat. Es gibt da den Begriff Chaptalisation, nach dem französischen Minister Chaptal, der die Erhöhung des Alkoholgehaltes mit Rübenzucker einführt – und den Begriff Galilisieren, nach dem Chemiker Gall, der die bei uns verbotene Nasszuckerung erfand. Für das künstliche Süßen des Weines habe ich auch so ein Wort geprägt. Es gab da – vielleicht erinnern Sie sich undeutlich – einst einen gewissen Adolf Hitler. Er trank keinen Wein. Aber einmal trank er doch ein Glas, wie in einer Biographie über ihn zu lesen steht – und da mischte er einen Löffel voll Zucker in den Wein, bevor er ihn trank. Seit ich das gelesen habe, heisst das in Deutschland heute übliche Verfahren, Wein mit Süssmost lieblich zu versüßen, bei mir: Hitlerisieren. Gefällt Ihnen das?

BEEFEATER
LONDON DISTILLED
DRY GIN

Vertrieb: Berger Bloch AG, 3000 Bern 5

Vertrauen Sie der Natur. Im Birkenblut gibt sie uns ein pflege-intensives Haarwasser.

