Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 103 (1977)
Heft: 17: A la carte

Artikel: Kurioses in Flaschen
Autor: Christen, Hanns U.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-610305

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: 09.01.2026

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

Hanns U. Christen

Kurioses in Flaschen

MAN kann's dem guten Noah nicht verdenken, dass er, kaum der Arche entstiegen, hinging und einen Weinberg anpflanzte. Denn wenn er etwas trinken wollte, kam ihn ganz sicher keine Lust auf Wasser an. Erstens hatte er gewiss eine leichte seelische Abneigung gegen Wasser davongetragen, als er am siebenundzwanzigsten Tage des zweiten Monats endlich seine Arche verlassen konnte – schon ein einziges Wochenende, im Kreise der lieben Familie ohne Fernsehen verbracht, pflegt ja einen Mann an den Rand des seelischen Ruins zu bringen. Und dazu erst noch das Gewimmel von Tieren in der Arche ... Zweitens war das Wasser, in dem all' sündhaft Tier und Menschenkind jämmerlich ersoffen waren, gewiss nicht ungeheuer wohlschmeckend und angenehm duftend.

Wenn man daraus aber ableiten möchte, dass der liebe Gott dem Noah, und damit der ganzen Menschheit, den Wein geschenkt habe – also da irrt man sich. Was die Menschheit wirklich geschenkt bekam, war nicht der Wein, sondern der Essig. Der entsteht ganz leicht und ohne Anstrengung, wenn man Traubensaft lange genug ungestört herumstehen lässt. Aber auch in diesem Falle hat es die Menschheit wieder einmal besser wissen wollen als der liebe Gott und hat den Werdegang des Traubensaftes zum Essig an einer wichtigen Stelle unterbrochen. Nämlich dort, wo sich aus dem Zucker im Traubenmost der Alkohol gebildet hat. Statt abzuwarten, bis der natürliche Prozess weiterging und als Endprodukt den köstlich sauren Essig ergab, ging die Menschheit hin und erklärte: «Wir sind gar nicht so fürchterlich scharf auf den Essig – uns genügt der Wein auch schon!»

Das war der erste Eingriff in einen Naturprozess, und seine Folgen blieben nicht aus. Schon dem Noah selber geschah Ungutes, indem er betrunken in seiner Hütte lag, nachdem er von dem Wein genossen hatte. Sein Sohn Ham wurde dann zum ersten Opfer des Alkoholismus. Und ganz typisch: nicht etwa, weil er selber getrunken hätte. Keine Spur. Ihm ging's schlecht, weil sein Vater voll gewesen war. Näheres darüber finden Sie im 10. Kapitel des 1. Buches Mose.

Seit den Zeiten des Stammvaters Noah ist der Wein immer ein Spielball wilder Lüste geblieben und missbraucht worden wie nichts anderes auf der Welt. Die ganze Geschichte des Weines ist eine ununterbrochene Reihe von Missetaten gegen den Wein und gegen dessen richtige Anwendung. Und parallel dazu lief eine ebenso lückenlose Reihe von Aktionen, die auf das Abstellen dieser Missetaten gerichtet waren. Sie gingen so weit, dass der Prophet Mohammed seinen Gläubigen das Trinken von Wein schlechthin verbot. Aber seine Gläubigen fanden einen Trick heraus, wie sie das Verbot umgehen konnten. Sie erfanden das Verfahren der Destillation, und das verbesserten sie so lange, bis es ihnen gelang, aus dem Wein dessen Geist herauszudestillieren – und dieser Weingeist (lateinisch: Spiritus vini) war ihnen nicht verboten. Weshalb sie sich lästerlich an Weingeist, und bald darauf auch an anderen destillierten Geistern, besaufen konnten, ohne die Gebote des Propheten zu verletzen.

Uebrigens waren gar nicht alle Gläubigen derart gläubig, dass sie den Umweg der Destillation beschritten, um sich betrinken zu können. Es gab da zum Beispiel einen türkischen Sultan, Selim II. hiess er, der dem guten Wein gerne zusprach, den damals die Winzer auf der Insel Zypern herstellten. Seine Untertanen nannten ihn wenig ehrerbietig «Selim den Besoffenen», aber nur, wenn er nicht in Hörweite war, und seine Geheimpolizei auch nicht. Zypern gehörte damals den Venezianern, und dass Selim für den Wein harte Währung bezahlen musste, passte ihm so gar nicht. Deshalb liess er seinen Feldherrn Mohammed auf die Insel los, der sie eroberte, und daraufhin konnte Selim der Besoffene seinen Wein gratis beziehen. Das war vor 400 Jahren, und noch heute leidet die Insel Zypern unter den Folgen dieser Tat. Man sieht: Alkoholismus gebärt fortzeugend Böses.

In Europa mussten sich die wahren Weinfreunde vorwiegend gegen jene Leute zur Wehr setzen, die darauf aus waren, den Wein zu «verbessern». Oder die aus wenig Wein mehr Wein machten. Schon vor bald 700 Jahren musste Zürich eine Verordnung erlassen, nach der es verboten wurde, Wein «zu vermehren» oder mit chemischen Mitteln zu behandeln; wer es dennoch tat, zahlte pro Fass fünf Pfund Busse. Das war noch eine milde Strafe. Der Markgraf Karl Friedrich von Baden ging gegen das Wässern und Panschen von Wein schon schärfer vor, als er anno 1752 ein Edikt erliess. Darin untersagte er jegliche Vermischung oder Verfälschung des Weins ohne jede Ausnahme, und wer es dennoch tat, der wurde «ohne alle Gnade mit dem Strange vom Leben zum Tode gebracht». Das betraf Missetäter, die den Wein mit Blei, Quecksilber und anderen Giften «süsser, lieblicher und bekömmlicher» machten. Wer nur mit unschädlichen Zusätzen wie Zucker, Rosinenwasser und dergleichen den Wein veränderte, der bekam eine Strafe von drei Jahren Zuchthaus aufgebrummt. Diese Verordnung hat sich leider nicht in die heutige Zeit erhalten, wie Kenner der badischen Weine wissen. Von anderen Weinen gar nicht erst zu reden ...

In der Schweiz war's übrigens auch nicht viel besser. Im Jahre 1843 erschien im Verlag J. J. Christen (kein Vorfahr von mir!) ein Büchlein über Mittel, den Wein zu «verbessern», das schon mit dem fröhlichen Satze beginnt: «Um die Weine bei der Weinlese und hauptsächlich in schlechten Jahrgängen zu verbessern, muss man ihnen Zucker oder besser noch starken Sirup zugeben.» Wobei dieser Sirup ein Gemisch aus Branntwein und Zucker war. Empfohlen wurde auch, den Wein mit Himbeeren oder toskanischer Veilchenwurzel zu parfümieren. Ein anderes Rezept für «besseren» Wein lautete: man hänge ein Säcklein mit Wacholderbeeren, Lindenblüten, Sal-

Menü aus Hongkong

bei, Rosmarin und Lavendel-Essenz hinein. «Der Wein erhält dadurch einen vortrefflichen Geschmack» steht dabei. So etwa wie Eau-de-Cologne.

Lang und heftig musste in der Schweiz gekämpft werden, bis der Wein die bei uns heute selbstverständliche Naturreinheit und Güte erreichte. Einer der bedeutendsten Vorkämpfer war Hermann Müller aus Tägerwilen im Thurgau, 1850 geboren. Sein Vater war ein berühmter Büürlibeck, und der Duft der Hefe verfolgte auch den Sohn: er wurde Spezialist für Weinbau und Weinbereitung. Zuerst in Geisenheim bei Rüdesheim am Rhein. Dort gab's vermutlich einige Leute namens Müller, und damit man ihn von denen unterscheiden konnte, nannte er sich Müller-Thurgau. Anno 1891 gründete er die Versuchsanstalt in Wädenswil, und als er am 27. Januar 1927 starb, hinterliess er zwei bedeutsame Erbschaften: den von ihm erfundenen haltbaren Süssmost und die Müller-Thurgau-Rebe, auch Riesling-Sylvaner genannt. Er war einer jener Männer, die fanden, Wein dürfe nur aus Trauben gemacht werden. Früher stand im deutschen Weingesetz: «Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintraube hergestellte Getränk.» Im neuen deutschen Weingesetz fehlt dieser Satz ...

Heute geht's dem Wein wie anderen guten Dingen und Genüssen des Lebens: sie sind in manchen Ländern zur Handelsware herabgesunken, die vermarktet wird wie Autoöl, Damenkonfektion oder Waschmittel. Man macht aus dem Naturprodukt Wein eine standardisierte Handelsware, passt den Geschmack dem Ungeschmack der primitivsten Konsumentenschicht an und schreit Zeter und Mordio, wenn jemand dagegen protestiert. «Wir können unsere Weine nur verkaufen, wenn wir sie marktgerecht fabrizieren», heisst's. Damit entschuldigt man dann alles, bis zum Süssen des Weines mit rübenzuckerhaltigem Süssmost und bis zum Schwefeln hinauf an die Schmerzgrenze. Und es gibt einen gewissen Staat, der sich rühmt, seine Weine seien «einzig unter den Weinen», und der ganz offiziell solche Praktiken mit Gesetzen deckt. Es wäre leicht festzustellen, wo der Markgraf Karl Friedrich von Baden begraben liegt: dort, wo aus der Gruft die lauten Rotationsgeräusche kommen. Dort dreht er sich hochtourig im Grabe ...

Hans Weigel

Meta-Kulinarisches

Ente gut, alles gut.

○

Fisch gewagt, ist Kalb gewonnen.

○

Man soll den Teig nicht vor dem Abend loben.

○

Aller Aalfang ist schwer.

○

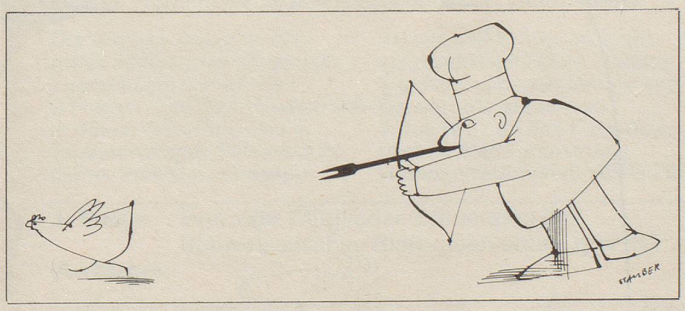
Selbst isst der Mann.

○

Der Starke isst am mächtigsten allein.

○

Filet-Köche verderben den Brei.



Kürzestgeschichte

Meine Mutter legt die gebrauchten Kaffeefilter jedesmal zum Trocknen aus, damit sie nochmals Verwendung finden. «Sie taugen nämlich dreimal zum Filtern, ohne dem Kaffee das Aroma zu nehmen.»

Meine Mutter hat bisher *zwei* Krisen erlebt.

Heinrich Wiesner