

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 112 (1986)
Heft: 20

Rubrik: Limmatspritzer

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>

In vino weriwas?

Man liest's mit Vergnügen: «Bisher kein Giftwein im Kanton Zürich». Auf lässt uns schnaufen! Ungefähr um die gleiche Zeit inserierte die Weinhandlung des berühmten Zürcher «Baur au Lac»-Hotels: «Was ist das Leben, da kein Wein ist.»

Von Fritz Herdi

Und als einer fand, man solle nicht so ein «Ghei» machen wegen des Weins, parierte einer flott mit Goethe: «Nach dem Gelde ist wohl der Wein am ehesten wert, dass man seiner gedenke.» Goethe: der Mann für alles, wenn's ans Zitieren geht!

Ganz abgesehen davon ist doch festzuhalten, dass Wein bei den alten Zürchern eine grössere Rolle spielte als heutzutage. Wein war alles mögliche, von Medizin bis Tafelgetränk. Begüterte Städter hatten ihren eigenen Rebberg ausserhalb der Mauern. Weinreben wuchsen an den abenteuerlichsten Lagen. Und was man mit dem Wein tat, war oft nicht minder abenteuerlich. In der Zürcher Landschaft zum Beispiel überwog der Weisswein. Wenn's an Rotem mangelte, wurde der (meist saure) Weisse mit Hilfe von Kirschen- oder Holderextrakt schlüssig umgefärbiert. Dass man mit Leim und Schwefel aufschönte, mit Asche entsäuerete, wer hätte es nicht schon irgendwann einmal erfahren!

Bendliker & Cie.

Tatsächlich, Zürichs Weine waren zeitweise berüchtigt wegen ihrer Säure. Im zürcherischen Furttal ging nicht von ungefähr der Vers um: «Am Oobig i dr Trotte heissts allersiits: *Ver-suech!* / Der Meischter trinkt, rümpft d Nase: *Das isch en saure Fluech.*»

Am Zürichsee soll's seinerzeit der Bendliker in der Gegend von Kilchberg auf besonders viel Säure gebracht haben. Kilchberg liegt halt am linken Seeufer, an der sogenannten «Pfnüselküste», im Gegensatz zur rechtsufrigen, sonnigeren «Goldküste». Item, einer schrieb ins Gästebuch eines Wirtshauses: «Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der bleibt ein Narr sein Leben lang.» Darunter notierte einer säuerlich als Antwort: «Wenn Du den Bendlikonner kennstest, / und mein

Weib Dein Eigen nenntest, / und ihre Stimme hörest klingen, / Freund, Du würdest andre Lieder singen!»

Foppeleien wegen sauren Weines waren an der Tagesordnung. Von einer Sorte hiess es, sie verliere an Säure, wenn man etwas Zitronensaft dazugebe. Blanker Hohn! Da und dort sprach man von «Weinen mit eingebautem Kopfwechsel». Von einer Rebgemeinde wurde berichtet, dort wuchsen zwei Weinsorten. Die eine fresse Löcher in die Magenwand, die andere ziehe sie wieder zusammen.

Von gewissen Traubenbeeren erzählte man, sie seien gerade gut zum Schiessen auf Spatzen. Wegen einer steinharten Traubenbeere auf dem Geleise soll am Zürichsee auch ein Eisenbahnhang entgleist sein. Um 1340 schimpfte der Chronist Johannes von Winterthur, der einheimische Billigtropfen greife selbst Fasshähnen aus Eisen an. Und so weiter.

Dünn und milder

Es gab verschiedene Mittel, den Wein zu entsäuerern. In einer Sammlung von Schwänken und Anekdoten aus dem 16. und 17. Jahrhundert steht nachzulesen: Der Abt von Einsiedeln teilte seinem Amtmann in Zürich, der des Klosters Haus- und Landbesitz in Zürich verwaltete, mit, die Zürcher Knechte im Dienste des Amtmanns hätten sich über den ihnen zum Essen aufgestellten sauren Wein beklagt. Woher er denn diesen sauren Tropfen habe?

Der Amtmann darauf ungeniert: «Wir geben den Knechten ausschliesslich von den Weinen, die an des Abtes Rebhängen wachsen.» Der Abt überlegte kurz, meinte dann: «Also gut, wenn dem so ist, mischt doch den Wein mit Wasser, das nimmt ihm die Säure!» Wochen später wurden die Knechte gefragt, wie der Wein jetzt schmecke. Worauf sie sich beim Abt für seinen Zuspruch bedankten und wissen liessen, der Wein sei jetzt bedeutend besser.

Mit Silberglätte

In Bern erkrankten vor Zeiten etliche Leute an Bauchschmerzen. Nachforschungen führten auf die Spur eines Zürchers, der Jahrzehntelang als Küfer in Bern

gearbeitet hatte, jetzt aber seinen Lebensabend im Zürcher Spittel verbrachte. Man fragte ihn aus, und er gestand: Ja, er habe jeweils Wein gesüsst. Das habe er aber von seinen Vorgesetzten in Bern gelernt; dort sei das Vorgehen bei sauren Jahrgängen gang und gäbe. Für anderthalb Hektoliter Wein habe er 15 Liter Silberglätte und eine Guttare Essig verwendet, dann noch süsse Milch und Zucker beigegeben. Der auf diese Weise gesüßte Wein halte sich drei Jahre. Nachher werde er tief-schwarz.

Man war in Zürich ordentlich konsterniert, liess den Spitalinsassen aber ungeschoren. Immerhin wurden die Zürcher Küfer gewarnt: Da und dort werde mit giftigen Substanzen Wein verfälscht. Sie sollten danach trachten, dies zu verhindern.

Erstunken

David Bürklis *Zürcher Kalender* meldete 1854, im vornehmsten Café Zürichs habe ein Herr drei Kollegen aus der englischen *Times* vorgelesen: «Der Zürcherwein ist wegen seiner Säure weltberühmt. Letztes Jahr aber war die Qualität, besonders des am See gewonnenen Weins, so erbärmlich, dass der Wein rein nicht zu trinken ist. Um ihn doch nicht umsonst gelesen und gekeltert zu haben, umgeben die Zürcher ihre mit Steinplatten belegten Dreschtennen mit 2 Zoll hoher Lehmeinrahmung. Wenn sie nun ihre Pferde neu beschlagen wollen, so giessen sie das Bassin 1 - 1½ Zoll hoch mit dem neuen Wein auf, führen das Pferd darauf, und in weniger als 2 Minuten fallen alle vier Eisen von selbst ab, indem die scharfe Flüssigkeit die Hufe erweicht und die Nägel locker macht.» Freilich: Der Mann hat seinen Kollegen etwas «vorgelesen», das er selbst erfunden und durchaus nicht in der englischen *Times* gelesen hatte. Immerhin: Wo Rauch, da Feuer.

Gott-bhüet-is

Bestimmte Weinjahrgänge erhielten in Zürich früher spezielle Namen. Auffallend süsse Jahrgänge, auch das gab's, wurden Witwenwein genannt, so die Zürcher Ernte von 1921. Es hiess, er werde so gern und häufig getrun-

ken, dass Männer mit schwachem Herzen befürchten müssten, vom vielen Wein einen Schlaganfall einzuheimsen.

Anno 1336 nannten die Zürcher ihren Weinjahrgang Königswein. Und zwar wegen seiner schönen Qualität, die durchaus an diejenige der importierten beliebten Elsässer Tropfen heranreichte. Um 1400 übernahm übrigens die schlaue Stadt Zürich das Ausschankmonopol für die begehrten Importweine. Zentrale Verkaufsstelle: das «Haus zum Elsässer». 1529 war der Zürcher Wein so sauer, dass er Kupferrohre durchfrass und statt Wasser zum Pflastermachen verwendet wurde. Er hiess im Volk denn auch schlicht «Gott-bhüet-is».

Kunsttropfen

Detail am Rande: Der Wein war in Zürich fester Bestandteil der ärztlichen Therapie, der Staatskeller hatte für die Versorgung der Patienten der kantonalen Spitäler mit Wein zu sorgen. Besonders gute Jahrgänge, so 1865, galten als «Patientenweine».

Aber das hinderte nicht, dass es bei uns auch Kunstweine gab, die, wenn als solche deklariert, erlaubt waren. Bevor am 1. Januar 1913 das Kunstweinverbot erlassen wurde, hatte es allein am Zürichsee sechs Kunstweinfabriken gegeben. Daher am 4. März 1911 Dr. W. Baragiolas Hohngedicht: «Es lebe das Wasser, das Glycerin, / die Weinsteinsäure, das Anilin! / Es lebe der Zimt, der Spiritus, / der Rübensamen, die Muskatnuss. / Es lebe der Bleizucker, aber rein, / mit einem Wort: Es lebe der Wein!»

GSTAAD
★★★

GRAND HOTEL ALPINA

1100 m. ü. M.

Zwei Fliegen auf einen Schlag:

Gstaad my love

Alpina my love

Das gepflegte Haus in bevorzugter, ruhiger Lage.

Leitung: E. u. M. Burri, Besitzerfamilie
Telefon 030/4 57 25 Telex 922270