

Zeitschrift: St. Galler Jahresmappe

Band: 39 (1936)

Artikel: Sankt-Emilion

Autor: Müller, Max

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-948305>

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>

Sankt-Emilion

GASTRONOMISCHE PLAUDEREI VON DR. MAX MÜLLER (PARIS)

An einem Herbsttag des vergangenen Jahres führte uns die Wanderschaft nach Sankt-Emilion. Es war zur Zeit der Weinlese; die strahlende Sonne des Midi lag über den rebenbestandenen Hügeln, und aus den Schloßweinbergen erschallte das fröhliche Lachen der Winzerinnen. Sankt-Emilion ist ein altertümliches Städtchen, das sich amphitheatralisch am rechten Ufer der Dordogne, etwas landeinwärts, aufbaut und mit seinen zerfallenen Befestigungsmauern und mittelalterlichen Kirchenbauten auf eine reiche Vergangenheit zurückblickt. Altrömische Erinnerungen an den Prokonsul und Dichter Ausonius, der hier ein Landhaus besaß, mischen sich mit der frühchristlichen Legende des frommen Einsiedlers Emilion, der in den unterirdischen Felsengrotten eine Kapelle gebaut. Die englischen Könige, die im 13. und 14. Jahrhundert die Gironde beherrschten, schenkten der Stadt ihre Privilegien, und später waren es die Könige von Frankreich und die geistreiche Gesellschaft um das Fräulein von Scudéry, die wiederholt Sankt-Emilion mit ihrem Besuch beeindruckten. Denn eine Majestät hat hier ihren Sitz, die die Jahrhunderte überdauert und der unsere Enkel noch huldigen werden: Der purpurne, aromareiche, generöse Wein, der seinen Namen trägt und den die Philosophen die Milch des Alters genannt haben.

Von der hohen Kirdterrasse, die sich über den steilen, krummen Gassen des Städtchens mit seinen braunen Flachdächern und verwitterten Türmen erhebt, blickt man weit über das Land der Edeltraube. Auf den Hügeln gedeihen die erlesenen Schloßweine: Château-Ausone, Château-Bel-Air, Château-Beau séjour, Château-Magdelaine, Clos-Fourtet, Château-Pavie ... und um die Dörfer St-Christophe, St-Laurent, St-Hippolythe, St-Etienne die erstklassigen Gewässer mit den bürgerlichen Namen, während im Tal der Dordogne die landläufigeren Sorten der Sables-St-Emilion ihren Standort haben.

Nimmt man vollends eine Karte zur Hand, so stellt man die Lage des Städtchens am Fuße eines Dreiecks fest, das die gesegnetste und berühmteste Weingegend der Welt umfaßt. Es hat zur Spitze die Landzunge des Médoc an der Mündung der Gironde, mit St-Julien, St-Estèphe, Bordeaux, zum nördlichen Schenkel Blaye und Bourg, Lussac, Libourne, Fronsac, Pomerol, Montagne, zum südllichen die Weindörfer Graves, Barsac, Sauternes. Der in der Strategie der Tafel Erfahrene würde seine Weinreise in Graves beginnen, sie über Château-Margaux fortsetzen, in St-Emilion Station machen und sie bei einem Haut-Sauternes oder Château-Yquem beenden. Médoc (medio aquae) haben die Römer das zwischen der Gironde und dem Ozean liegende Gebiet benannt; Entre deux mers bezeichnen die Franzosen die zwischen Garonne und Dordogne liegende Gegend, was viel Wasser für eine solch bacchische Stätte

ist. Zutreffender hätten sie sie nach der Sonne nennen sollen, der unvergleichlichen Bereiterin der weißen Süßweine, die ihre goldene Farbe tragen und Beere um Beere in der Überreife gelesen werden. Aber auch den Rotweinen dieser Gegend, selbst wenn sie den Gaumen mit herbem Geschmack reizen, wohnt eine Wärme inne, ist eine Glut der Farbe eigen wie sie nur intensivste Sonnenbestrahlung und Wasserspiegelung zu bereiten vermodten. Weder die Gewässer Burgunds noch des Rheingaus — um diese vornehmsten Rivalen des Bordeaux zu nennen — haben die Universalität seiner Geltung erlangt. Ist es, weil die Engländer seine frühen Beschützer gewesen und bis heute seine Liebhaber geblieben sind und er gewissermaßen den Spuren ihres Weltreiches gefolgt ist? Eduard II. dankte im Jahre 1312 den Bürgern von Sankt-Emilion für das Geschenk von fünfzig Fässern, und derselben Vorliebe huldigte fünfeinhalb Jahrhunderte später Eduard VII., der der treue Gast der Pariser Boulevardrestaurants Paillard und Lucas war, deren Keller für die „Kollektion“ der Bordeauxweine Weltberuf genossen

* * *

Treten wir in den alten Kreuzgang der Cordeliers, wo uns Sankt-Emilion zur Probe seiner köstlichen Gewässer einlädt. Man lehrt sie uns nach der Farbe, der Blume, dem Bukett, der Körperlichkeit, dem Nachgeschmack unterscheiden. Zuerst betrachtet man den Wein, wie er glüht, dann atmet man ihn ein, indem man ihn im nicht vollgefüllten Glase langsam kreisen läßt, denn jedem Edelwein wohnen ätherische Substanzen inne, die wie der Duft einer Blume sind, wenn sie auch nicht die Liköre erreichen. Nicht umsonst will die Trunksitte, daß man die „Blume“ einem Gaste widmet. Das Bukett des Weines ist der bereits auf Geruchs- und Geschmackssinn wirkende Eindruck wie man ihn beim Kosten erhält. Je körperreicher eine Marke ist, desto fühlbarer „tapeziert“ sie den Gaumen; im Nachgeschmack kommt die leichte Bitterkeit des St-Emilion zum Ausdruck, die bald an eine Mandel, bald an eine Erdbeere erinnert. Hat man den Wein getrunken und die Tonleiter der materiellen Sinneseindrücke gespürt, so spricht man über ihn! Die Marke, der Jahrgang, die Reife werden unter Kennern kommentiert und — da die Phantasie erwacht und das Blut rascher kreist — bald auch allgemeinere Gedanken und Erinnerungen im animierten Gespräch ausgetauscht! Hat man nicht gesagt, daß es die Magistraten und die Mönche gewesen sind, die es in der Kunst des Weintrinkens am weitesten gebracht!

Hier in den kühlen Felsenkellern, wo die ersten Christen sich versammelten, wo in den Religionskriegen die Hugenotten Zuflucht fanden und in den Stürmen der Revolution die Girondisten sich zu retten suchten, lagert heute der

Sankt-Emilion von Staub und Spinnweb bedeckt. Längst haben die Insassen das Kloster verlassen, und ihre dornumrankten Grabplatten mahnen uns an die Vergänglichkeit. Die mächtige Kollegialkirche, die von der Blüte Sankt-Emilions im 15. Jahrhundert zeugt, ist in Trümmer gesunken. Hier erhoben die Priester im Mittelalter vor den von weither zusammengeströmten Massen der Gläubigen den Kelch mit dem tiefroten Wein, der ihnen ein würdiges Symbol des Blutes schien, das der Erlöser für die sündige Menschheit vergossen. Und im Refektorium, durch das heute der Wind streicht, ehrten die Mönche das Andenken des Gründers Sankt-Emilion, der ihrer frommen Übung und Weltabgeschiedenheit einen so gesegneten Fleck Erde gewählt hatte. Der Sakristan, der uns die Kircenschätze der Krypta zeigt, hat etwas von der leutseligen Art bewahrt, mit der an dieser Stätte seit Jahrhunderten vom Weine, als einer edlen Gottesgabe, gesprochen wird. „Der Curé von St-Emilion, so erzählt er uns, hatte einige Sünden auf auf dem Gewissen. Als er starb und Petrus Bedenken zeigte, ihn ins Paradies einzulassen, zog er aus seiner Soultane einige Flaschen St-Emilion, was den Himmelspförtner milde stimmte. Nod besser ist es, fügte der Sakristan hinzu, sie beizeiten auf Erden zu trinken! *Bonum vinum laetificat cor humanum!*“

* * *

Der Bordeaux, hat man gesagt, fördert die Meditation, dient der Weisheit des Alters — für das er recht eigentlich bestimmt ist — während der Burgunder das Gemüt aufwallen läßt, die Beredsamkeit weckt. Aber das ist wohl nur ein Diktum, denn jeder Wein in Frankreich dient der Geselligkeit, befähigt die Phantasie, regt den Geist an, erhöht das Lebensgefühl. Wer wollte den physiologischen Einfluß durch die Generationen auf den französischen Esprit, das Temperament, den Charakter dieser Nation leugnen? Die Gastronomie, die Kunst des Essens, die ein Philosoph das „Einzig Reale“ genannt hat, geht mit den berühmten Wein gegenden parallel; sie ist an der Côte d'Or von Dijon bis Lyon, dem Reihe des Burgunders, des Mâcon und der Rhoneweine zu Hause; sie erstreckt sich von Bordeaux nach dem Périgord und hat in der Provence und im Languedoc, wo die Mittelmeerweine gedeihen, ihre dritte Pflegestätte, hier allerdings in der Ölzungbereitung. Der Wein mag der Begleiter der kulinarischen Künste sein oder umgekehrt die Speisenfolge der Vorwand zur Stufenleiter der edlen Gewächse, wie man es von Bordeaux behauptet, gleichviel: Essen und Trinken gehören zusammen; darin liegt das Geheimnis der Wohltat des Weines in diesem Lande, wo die Maßlosigkeit verpönt wird und das häßliche Schauspiel der Trunkenheit selten ist.

Nach Gallien kam die Rebe Jahrhunderte früher als nach der Schweiz und Deutschland. Bevor sie die Römer allgemein verbreiteten, hatten sie die Phokäer aus Persien und Griechenland nach Massilia (Marseille) und Narbonne gebracht. Plinius weist sie bei den Arvernern (Auvergne) und bei den Aedui (Bewohner Burgunds), Ausonius bei den Medulli (Bordeaux) nach. Die Bezeichnung der berühmten „Romanée“ an der Côte d'Or geht auf einen römischen

Kaiser zurück, und Domitian strafte die unbotmäßigen Stämme durch Ausrottung der Weinstöcke. Die Gallier, denen man große Geschicklichkeit im Wagenbau nachsagt, haben auch das hölzerne Weinfäß eingeführt, während die Römer bekanntlich Tongefäße verwendeten. Karl der Große besaß Weinberge an der Côte d'Or und verpflanzte von hier die Rebe nach dem Rhein, wo sie schon vereinzelt von römischen und spanischen Legionen gepflegt worden war. Das Moselgebiet wurde zur Römerzeit zu Gallien gezählt und teilte seine Rebenkultur. Der Frankenkaiser liebte den Wein auf seiner Tafel: *quotidie ter bibere solebat*, schreibt sein Biograph, was einer unserer Mitschüler in der Kantonschule frei übersetzte: „Karl der Große pflegte täglich einen Dreier zu trinken“, — zum großen Ergötzen Professors Joh. Dierauer, der aus Berneck stammte!

Die Kreuzzüge, die französischen Feldzüge nach Italien begünstigten die Verbreitung der edelsten Rebensorten durch Europa — man denke an die Weine von Spheras, von Chios, von Kreta — und machten aus Frankreich nicht nur das ausgedehnteste Weinland, sondern sie vereinigten in seinem Klima jene vollständige Palette aller wünschbaren Tonalitäten, in der es unerreicht geblieben ist. Die Blüte des Herzogtums Burgund und die Macht Karls des Kühnen beruhte nicht zuletzt auf jenem hügeligen Landstreifen, der sich von Dijon über Beaune nach Chalon-s.-Saône erstreckt, in dem die weltberühmten Marken des Chambertin, der Romanée, des Clos Vougeot, der Nuits, des Richebourg, des Pommard, des Montrachet gedeihen, mit denen die Äbte von Cluny und später die Herzöge von Burgund, Päpste und Könige sich gewogen machten. Flandern, das unter burgundischer Herrschaft stand, bekundet bis heute eine Vorliebe für den Burgunderwein, und auch die Schweiz ehrt das Burgunderblut.

Doch vergessen wir nicht, daß wir in Sankt-Emilion sind und es nicht ratsam ist, Burgunder und Bordelaisier gegen einander auszuspielen. Der Hospice de Beaune ist ein Tempel, der seine Andächtigen und seinen Kult besitzt; der Kreuzgang der Cordeliers, wo wir zu Gaste sind, ist ein anderes Heiligtum, während die Champagne die Benediktinerabtei von Hautvillers, zwischen Reims und Epernay, verehrt, wo im 17. Jahrhundert Dom Pérignon, der traubenkundige Kellermeister und spätere Prior, die Schaumweinbereitung erfand. Und was das Anjou anbetrifft, so hat es Joachim du Bellay, der Dichter der Pléiade bereits im 16. Jahrhundert in den Versen besungen:

Au fier vin qui nous émoustille
Au vin d'Anjou clair et vermeil
Liqueur d'or qui si bien pétille
Que l'on croit boire du soleil.
Quand à moy, tant que ma lyre
Voudra les dhansons élire
Que je lui commanderay,
Mon Anjou je chanteray.

* * *

Es bestand in Frankreich die Sitte, den guten Wein unter Bon vivants und Gens d'esprit zu trinken, denn sein Kind ist die Chanson, die befähigte Rede, die witzige Unter-

haltung. Hat das moderne Kabarett nicht hier seinen Ausgang genommen? — Cabaret ist eine einfache Trinkstätte — und führte nicht Voltaire den Reichtum Frankreichs an Chansons, die im Gegensatz zum deutschen Volkslied immer Gefühl und Ironie mischen, auf den Rebensaft zurück? Die Trinkgesellschaften, die namentlich im 17. und 18. Jahrhundert im Schwange waren, ehrten Bacchus in vorgeschriftenen Riten. Sie trugen Namen wie: «Amis de la Treille», «Ordre de la Grappe», «Les Chevaliers de St-Jean des Vignes», «Les Enfants de Bacchus». Ihre Mitglieder nannten sich bei einem Zunamen: Frater Joyeux, Dom Barrique, Caraffa und was dergleichen unsren Studentenverbindungen wohlbekannte Phantasienamen und Nedrufe mehr sind. Ein „Bibliothekar“ wurde ernannt, der den Keller mit den kostbaren Jahrgängen zu verwalten hatte.

Remplis ton verre vide,
Vide ton verre plein,
Je ne puis souffrir dans ta main
Ton verre ni vide ni plein!

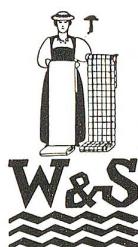
Es bildete eine Regel der alten Trinkgesellschaften, daß das schöne Geschlecht nicht daran teilnahm und nur im Liede allgegenwärtig war. „Bruder, deine Liebste heißt?“ Über das Grab hinaus setzten sich die Riten fort und wurden Libationen gespendet, ohne daß die Bundesbrüder sich einer unheiligen Handlung bewußt waren. Die heidnische Antike schien dem von der Rebe umrankten Freundschaftskultus die Weihe zu geben. Es wurde der Freude geopfert und Sokrates, Horaz, Hippokrates und Seneca als Zeugen angerufen! Haben nicht auch wir diesen Brauch in unserer Jugendzeit gekannt, wenn wir in der Rhetorika, in der Minerva, in der Zofingia das „Gaudeamus“ sangen und der fröhlich kreisende Beder uns dem Philistertum entrückte?

Einsam lehne ich heute an der Terrasse von Sankt-Emilion, während diese Gedanken und Erinnerungsbilder im Geiste vorüberziehen. Wenn die Jugend entflohen ist, die Träume verweht sind und der Mann, wie auf jenem berühmten Gemälde von Gleyre im Louvre «Le soir ou les Illusions perdues» die Fracht der herrlichen Dinge des Lebens auf fernen Seglern entgleiten sieht, dann wird es ihm verständlich, wie die Verführung des Gottes Dionysos über Dichtergemüter wie Heinrich Leuthold Macht gewinnen konnte. Wenn Ehrgeiz und Ruhm mit ihrem lockenden Ruf nicht mehr erklingen, wenn Enttäuschung der Liebe, Schwermut der Seele die Nichtigkeit des Daseins erscheinen lassen, wenn die Sorge und die Altersgebreden sich einstellen, das Blut nicht mehr rasch in den Adern kreist und die Phantasie träge wird, wenn die dumpfe Masse die Welt beherrscht und der stolze Mannesgeist sich nicht mehr frei fühlen darf, dann —

Laßt uns zedehn und krönen
Mit Laubgewind
Die Stirnen, die noch dem Schönen
Ergeben sind;
Und bei den Posaunenstößen,
Die eitel Wind,
Laßt uns lachen über Größen,
Die keine sind!

Anderen Dichtern — und es ist die Mehrzahl — hat der Rebensaft heitere Weisen eingegeben. Von Anakreon bis zu Viktor Scheffel reichen sie sich durch die Jahrtausende die Hand. Die Bibel selbst wollte, daß der Wein der Fröhlichkeit des Menschengeschlechtes diene; auch haben ihn in China, in Indien, in Arabien, in Ägypten und der mohammedanischen Welt, wo die Religion die einst blühende Rebenkultur verboten hat, andere, gefährlichere Rauschgifte und Sinnenfreuden ersetzt. Im Weine, den Homer seinen Helden als balsamischen und herzlabenden Nektar durch Hebe spenden läßt, liegt ein Stück Mannestugend und Manneskraft eingeschlossen — was auch unser Sportzeitalter gegen ihn sagen mag. Begeisterung tut uns not nicht nur für physische Rekordleistungen und diszipliniertes Massendenken, sonder für tapfere, individuelle Tat und kühnes Behaupten freien Meinungsgutes und festen Charakterwillens. Unvergessen klingt uns der Trinkspruch aus „Huttens letzten Tagen“, den uns Kantonsschülern ein hochgesinnter und klarer st. gallischer Geist, Professor Johannes Dierauer, auf den Weg gegeben:

... Den dritten bring' ich jedem auf der Welt
Der sich und seinen Bedier wacker hält!



FREUDE

bereitet Ihnen Ihre Bett-, Tisch- und Küchenwäsche, wenn Sie das seit Generationen bewährte Leinen und Halbleinen W & S im Haushalt verwenden.

Seit 1863

haben wir uns auf dieses währschafte Schweizer Fabrikat spezialisiert, das heute zu gründlich abgebauten Preisen erhältlich ist. Schenken Sie uns bitte Ihr Vertrauen.

Hans Theodor *frey*
MULTERG. 43 ST. GALLEN TEL 1480

Wäsche - Aussteuern zu Spezial - Preisen