

Zeitschrift:	Schweizer Spiegel
Herausgeber:	Guggenbühl und Huber
Band:	21 (1945-1946)
Heft:	5
 Artikel:	Die meisten behandeln ihn falsch : nämlich den Wein
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1069449

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>



**Die meisten
behandeln ihn
falsch —
nämlich den Wein**

Von einem Fachmann

Der Wein ist einerseits ein — Gedicht, und als solches nur würdig des Dichters, des Philosophen und des Erleuchteten, ein Gedicht, nicht zu beschreiben, nicht zu verstehen, sondern nur zu bessingen und zu erkennen:

*Bringe mir den Stein der Weisen,
Bringe mir den Becher Dschemschids,
Mir den Spiegel Alexanders
Und das Siegel Salomonis,
Bringe mir, mit einem Worte,
Bringe mir, o Schenke, Wein!*

(HAFIS.)

Dies ist der eine Aspekt: Der Wein als *Gedicht*.

Der Wein ist aber anderseits eine chemisch bestimmbar, somit recht pro-

saische Flüssigkeit, nämlich ein « aus Traubensaft und andern Obstsaften durch alkoholische Gärung hergestelltes Getränk » (Brockhaus). Und in seiner Eigenchaft als Flüssigkeit bedarf er einer bestimmten Behandlung, unterliegt er bestimmten Regeln und Vorschriften. Von diesen Regeln, vom Wein als *Flüssigkeit*, will ich hier sprechen.

* * *

Es galt bei den alten Juden ein Gesetz, wonach jeder, der einen neuen Weinberg gepflanzt hatte, im Kriegsfall von der Heerespflicht befreit war. Das war ein kluges Gesetz. Es beweist, daß dieses Volk den Weinbau und den Wein verstand und sehr hoch hielte.

Das gleiche läßt sich leider nicht von uns heutigen Schweizern sagen. Viele Männer und fast alle Frauen in unserem Lande verstehen vom Wein nichts, das



heißt: Sie verstehen ihn falsch — und behandeln ihn falsch. Sie halten ihn für tot,



wo er doch so ganz und gar lebendig ist, so überaus empfindlich und pflegebedürftig. In der Tat, diese Erkenntnis ist die grundlegende, ist der eigentliche Schlüssel zum Verständnis des Weines:

DER WEIN LEBT,

auch wenn er längst in Flaschen abgezogen und auf Kellerhurden gelagert ist. Er entwickelt sich ständig, und er ist abhängig von seiner Umwelt.

Je wärmer die Kellertemperatur ist, um so intensiver lebt der Wein, um so lebhafter entwickeln sich die Bakterien. Bei den Weißweinen und den leichten Sorten ist das gefährlich, weil Geruch, Geschmack und Farbe unter dieser Bakterientätigkeit leiden. Wir müssen diese Weine kühl lagern, auf den untern Hurden. Der Rotwein wie überhaupt der schwere, alkoholsatte Wein ist für Wärme weniger empfindlich. Man lagert ihn vorteilhaft in den wärmeren, in den oberen Zonen.

Große Temperaturschwankungen töten den Wein. Ein Keller, dessen Temperatur im Winter 8 Grad beträgt, sollte auch in der wärmsten Jahreszeit nicht wärmer sein als 16 Grad. Die Kellerwärme kann ja sehr leicht reguliert werden, im Winter durch gutes Abdichten, im Sommer durch Öffnen der Fenster während der kühlen Nächte.

Der Wein wird liegend aufbewahrt — in diesem Punkte kommen keinerlei Konzessionen in Frage! Der Grund ist denkbar einfach: Wenn der Zapfen wirklich dicht abschließen soll (und das soll er!), dann muß er feucht sein, er muß also von innen her ständig umspült werden.

Die Etikette muß oben sein. Auch dieses eherne Gesetz ist begründet: Der Satz, das «Depot», das vor allem bei den schweren Rotweinen immer vorhanden ist, soll sich an der gut kontrollierbaren Seite absetzen.

Ein Letztes: Leute mit Sauberkeitsfanatismus (ich rede hier aus schmerzlicher, persönlicher Erfahrung) müssen vom Weinkeller unter allen Umständen ferngehalten werden, wenn nötig mit Ge-

walt. Ich werde nie vergessen, wie ich vor vielen Jahren von einer längeren Weinreise zurückkam und zu Hause die entsetzliche Entdeckung machen mußte, daß unsere Haushälterin in ihrem Übereifer bei der Generalreinigung auch den Weinkeller nicht verschont, sondern jede einzelne Flasche (darunter manche alte französische Rotweine) fein säuberlich abgestaubt und blank geputzt hatte! Noch heute verfolgt mich diese schreckliche Erinnerung als Angsttraum.

Ich weiß nicht, ob Sie schon einmal in Frankreich gewesen sind, und wenn Sie es gewesen sind, ob Sie bei einer südfranzösischen Familie zu Gaste waren und dabei den Hausherrn beobachten konnten, wie er die Weinflasche zur Hand nahm, wie er einschenkte, wie er am Weine roch, wie er ihn trank . . . Wenn Sie das erlebt haben, dann wissen Sie, was ein Weinkenner ist!

Die letzten Finessen in der Behandlung des Weines sind der Hausfrau selbstverständlich, und mit Recht, gleichgültig. Sie sind auch gar nicht erlernbar. Aber es gibt hier

EINIGE ELEMENTARREGELN, deren Einhaltung denkbar einfach ist, deren Mißachtung aber den Wein umbringen kann.

1. Das Alter: Da sich der Wein in ständiger lebendiger Entwicklung befindet, ist es selbstverständlich, daß er irgend einmal seinen Höhepunkt erreicht. « Irgend einmal »: das ist bei leichten Weinen etwa ein Jahr, bei schwereren Sorten zwei bis drei Jahre nach ihrer Geburt.

(Als an der Landesausstellung einige Flaschen Dézaley, Jahrgang 1911, geöffnet wurden, gelang es mir durch einen glücklichen Zufall, einen kleinen Schluck der kostbaren Flüssigkeit zu erhaschen. Der Wein war wirklich gut! Doch das sind Ausnahmen. Im allgemeinen sind diese uralten Prunkstücke, die heute noch den Stolz und das Tabu manches Weinkellers bilden, enttäuschend bitter und geschmacklos!)



*schützen
Mund und Hals!*

GERROBA AKTIENGESELLSCHAFT
G. ROTH BASEL

Konzentr. Ochsenkraft
allzeit bereit
im Küchenschaft



MORGA

Knusper-
Flöckli

Für kleine
und „große“ Kinder ganz herrlich
zum Frühstück



... zu 50 und 100 Stück
sind Maggi's Bouillonwürfel wieder erhältlich.

MAGGI'S BOUILLONWÜRTEL

Gute Bouillon — gute Küche

2. Die Temperatur: Der Weißwein wird kühlt getrunken. Der Rotwein muß meistens ein wenig temperiert werden. Dies geschieht nun freilich nicht, indem man (wie ich das kürzlich in einem Wirtshaus gesehen habe) die Flasche in einen Kübel mit heißem Wasser wirft. Vielmehr soll der Wein durch die Zimmertemperatur allmählich erwärmt werden.

Es gilt hier etwa das folgende kleine Schema:

Schaumweine	6 Grad
Leichte Weißweine	8 Grad
Schwere Weißweine	10 Grad
Rote Landweine	12 Grad
Schwere Rotweine	14 Grad und mehr

3. Das Entkorken: Das Öffnen der Flasche führt sehr leicht zu Familienszenen — ganz und gar nicht zum Vorteil des hin- und hergeschüttelten Weines.

Zum Glück ist das Zapfenzieherproblem durch eine geradezu ideale Erfindung gelöst worden, die freilich auch heute noch längst nicht allen Hausfrauen bekannt ist. Ich meine den sogenannten *Hebelkorkzieher*. Wenn es etwas gibt, das Sie heute noch anschaffen müssen, dann ist es dieses Wundergerät! — Wenn die Flasche mit einer Stanniolkapsel abgeschlossen ist, dann wird zuerst diese sorgfältig abgeschnitten, und zwar (diese Erkenntnis ist die Frucht tausendfältiger Experimente!) genau $\frac{1}{2}$ cm unter der Flaschenöffnung. Es kommt der große Augenblick: Die Spirale des Zapfenziehers wird genau in der Mitte des Zapfens aufgesetzt, die erste Windung mit einem starken Druck hineingetrieben und dann ohne jeglichen Druck weitergedreht, bis die oberste Windung gerade noch sichtbar ist. Der Hebel wird angesetzt — ein sanfter Ruck — — das Werk ist vollbracht. Wenn die Flasche einmal geöffnet ist, dann soll der Wein grundsätzlich sofort getrunken werden, da die Luft ihm Schaden zufügen kann.

4. Das Einschenken: Als Erstes (nach dem Reinigen des Flaschenausgusses): einen kleinen Schluck ins eigene Glas, einen

Schluck, den man sofort austrinkt. Dies ist nicht etwa ein kurioser Überrest aus den Zeiten der Borgias (wo die Fürsten sich gegenseitig Gift in den Wein schütteten), sondern eine kleine Höflichkeitsform: Erst wenn man selbst festgestellt hat, ob der Wein punkto Geschmack und Temperatur in Ordnung ist und nicht etwa Zapfen-gout hat, wird den Gästen eingeschenkt.

Und zwar wird der Wein *nieder* eingeschenkt, « Stern » hin oder her! Denn der « Stern » ist nur eine Folge der entwickelten Kohlensäure, und diese hat mit der Qualität des Weines nicht das geringste zu tun — wohl aber kann sie, besonders bei den konservativ gesinnten Rotweinen, nachteilig auf Geschmack und Duft einwirken. Ein schwerer, alter Dôle zum Beispiel muß direkt über den Glasrand gegossen werden. Dabei wird das Glas in der linken Hand gehalten. Die rechte umspannt die Flasche, und zwar dort, wo die Etikette aufgeklebt ist, damit der Satz, der sich bei der Lagerung an der untern Flaschenwandung angesetzt hat, zurückbleibt: Der Wein soll im Glas ganz klar sein.

f. Das Weinglas: Es gibt überall und in jedem Lebensbereich Extremisten. Es gibt Leute, die sagen: « Jedem Arbeiter sein Auto! » Und so gibt es andere, die sagen: « Jedem Wein sein Glas! » Das ist natürlich Unsinn.

Was Sie wirklich brauchen, sind zwei Gläser: Nämlich ein kleines, zartes, fußloses Weißweinglas und ein etwas größeres, festliches Fußglas für den roten Wein. (Wenn Sie bereits im Besitz von zwei Gläsern sind, dann benutzen Sie grundsätzlich das kleinere für den weißen, das größere für den roten Wein.) Weingläser sollten immer farblos sein.

D A S T R I N K E N S E L B S T

ist für den Kenner eine Art religiösen Aktes. Es ließen sich Bücher darüber schreiben, und trotzdem, ja gerade deshalb, ist es sehr schwer, etwas darüber zu sagen.

Der wirkliche Kenner trinkt den Wein zuerst und vor allem mit der Nase.

Wie Sie aus dem Tonicum Elchina

heute den größten Nutzen ziehen können, zeigt Ihnen die nachstehende Tabelle über die günstigste Verabreichungsart:

Bei allgemeiner Schwäche, besonders nach erschöpfender Krankheit: 3 mal täglich ein Likörglas voll

bei Appetitlosigkeit: 3 mal täglich ein Likörglas voll, je eine Stunde vor der Mahlzeit

bei Magen- und Darmbeschwerden: 3 mal täglich ein Likörglas voll, je eine Stunde nach der Mahlzeit

bei Nervenschwäche: 3 mal täglich ein Likörglas voll in $\frac{1}{2}$ Glas Wasser nach der Mahlzeit.

In Sonderfällen fragen Sie am besten Ihren Arzt.

ELCHINA nach Dr. med. Scarpatetti und Dr. A. Hausmann

Fr. 3.89 u. 6.50 inkl. Umsatzst.
Erhältlich in allen Apotheken.



UOLG-
Apfeltee



das natürliche
und gesunde
Volksgetränk für
Jung und Alt

Er genießt den Duft. Gleichzeitig lässt er seinen Blick auf dem kostbaren Getränk ruhen. Er genießt seine Farbe und seine Klarheit. Er umfaßt mit der rechten Hand prüfend das gefüllte Glas, um die Temperierung zu erkennen.

Und dann trinkt er. Er trinkt in kleinen Schlücken, und er trinkt langsam.

Ich kann mir kaum etwas Schöneres vorstellen, als einen Kenner beim Trinken des Weines zu beobachten! Andrerseits ist es mir nicht möglich, ein Glas Wein

In den meisten Fällen wird wohl die Frage:

« WELCHER WEIN WANN ? »

keine großen Probleme aufwerfen, ganz einfach deshalb nicht, weil die Anzahl der im Keller gelagerten Sorten sehr klein ist. Für diejenigen Frauen aber, die eine gewisse Freude an Differenzierungen besitzen, habe ich hier eine Tabelle zusammengestellt — im Sinne einer Anregung:

Speise	Wein	Zum Beispiel
Suppe	zur Suppe wird kein Wein getrunken	
Hors d'œuvre	weiße Landweine	Basler, Zürcher
Leichte Vorspeisen		{ Ostschweizer: Herrschäftler,
Eiergerichte	leichte Rotweine	{ St. Galler Rheintaler
Fische	würzige Weißweine	{ Waadtländer: Dézaley, Aigle,
Geflügel	schwere Weißweine	{ Yvorne. Walliser: Fendant
Spargeln	aromatische Rotweine	
Kalte Wurstplatten	kräftige Rotweine	Tessiner: Nostrano
Braten, Wild	sanfte Weißweine	Walliser: Dôle
Süßspeisen	schwere, süße Sorten	Ermitage, Johannisberger
Als Aperitif	Schaumweine	Walliser: Malvoisier, Muskateller
Zum Dessert		Flétri (hergestellt aus Malvoisier)

mit wirklichem Genuss zu trinken, wenn ich sehen muß, daß die andern, die mit mir trinken, nichts davon verstehen.

Ein Freund von mir war einst von einer als gastfreundlich bekannten Familie eingeladen. Als ich mich am nächsten Tag erkundigte, wie es ihm gefallen habe, sah er mich lange an. « Nie mehr », sagte er schließlich, « werde ich diese Leute besuchen. Es sind Verbrecher! » Damit ließ er mich stehen. Erst ein paar Tage später fand ich heraus, was ihn bei seinem Besuch derart empört hatte: Die Familie hatte ihm am Nachmittag zur Patisserie einen « Clos du Vougeot » (einen schweren französischen Rotwein) serviert.

Sie werden die Reaktion meines Freunden übertrieben finden. Ich verstehe das. Aber es gibt eben gewisse Gesetze — und es gab das schon immer — die kein Mensch ungestraft verletzen darf!

Die Grundregel heißt: Zu Fischen Weißwein, zu Braten Rotwein. Und was die Reihenfolge betrifft: Zuerst den leichten, dann den schweren, zuerst den sauren, dann den süßen, zuerst den weißen, dann den roten Wein. Für Weine, die Sie allein, außerhalb des Essens, servieren, kommen natürlich nur Charakterweine in Betracht.

Der Wein ist eine Persönlichkeit. « Sage mir, mit wem du gehst (was du trinkst), und ich sage dir, wer du bist. »

Die Auswahl der Weine für den eigenen Vorrat ist deshalb keine Nebensache.

Zum Glück wird

DIE QUAL DER WAHL,

die sich beim Einkauf ergibt, durch den selbstverständlichen Grundsatz etwas gemildert: « Jeder Weinkeller soll ein gewisses Lokalkolorit haben! » Ein Wein ist kein Zufallsprodukt. Er entspricht in

seinem Charakter dem Charakter der Landschaft, der er entstammt. Die Sorten seiner engen Heimat sind deshalb für jeden besonders reizvoll.

Im Privathaushalt und zum Essen werden bei uns am meisten die roten Tischweine getrunken.

Was ist das, ein «Tischwein»? Der Tischwein ist (im Gegensatz zum Markenwein) ein anonymer, verschnittener Wein. Sehr oft verbirgt sich dahinter ganz einfach ein billiger Importwein, etwa spanischer Herkunft, der bereits im Ursprungsland «gepantscht» wurde. Oder er ist aus zwei Schweizer Weinen hergestellt, von denen der eine vielleicht an einer kleinen Krankheit leidet: Ein Weinhändler besitzt einen großen Posten Fendant, der ein wenig lind geworden ist. Da er ihn so nicht auf den Markt bringen kann, gibt er einen billigen, weißen Genfer dazu und verkauft ihn als «weißen Tischwein», um auf diese Weise wenigstens die Selbstkosten herauszuschlagen.

Gewöhnlich enthält auch der einfachste Weinkeller zwei Tischweine, einen roten und einen weißen. Das ist besonders dann vorteilhaft, wenn man gerne (wie das etwa die Waadtländer tun) während der Wochentage zum Essen ein Glas Wein trinkt und nicht viel dafür auslegen will. Wenn man sich aber den Wein nur für Festtage und für besondere Anlässe leistet (wie es in der deutschen Schweiz üblich ist), dann ist es, auch beim kleinsten Budget, viel richtiger, und letzten Endes auch vorteilhafter, sich je einen roten und einen weißen Qualitätswein anzuschaffen.

Zum Beispiel: Als weißen einen Walliser («Fendant») oder Waadtländer («La Côte» oder «Lavaux») und als roten einen Herrschäftler («Maienfelder») oder Rheintaler («Bernecker»). Oder: Als weißen einen Zürichseewein («Räuschling») und als roten einen Dôle («Château Mont d'Or»).

In der Schweiz wird doppelt so viel Rotwein wie Weißwein getrunken, trotzdem — so paradox es ist — viel mehr



Vom Guten das Beste:

Ernsfs Spezialhaferflöckli

in Paketen zu 250 und 500 Gramm

Ein herrliches Produkt der altbekannten Hafermühle
Robert Ernst AG., Kradolf



ASTRA.. währschaft und gut

Unter ASTRA verstand die Hausfrau stets etwas Währschaftes, etwas Gutes. Und diesem Ruf wird es sich auch fernerhin würdig zeigen.

194

Bei **Grippe** und ihren Erscheinungen wie Kopfweh, Fieber, Mattigkeit nimm:

Contra-Schmerz

12 Tabl. Fr. 1.80
100 Tabl. Fr. 10.50

In allen Apotheken!

Weißwein produziert wird. Wenn Sie sich also eine dritte Marke halten wollen, dann wird dies am besten ein Roter sein. In Frage kommt vielleicht ein Bordeaux, ein Burgunder, oder gar ein « Châteauneuf-du-Pape », alles sympathische französische Weine.

Wenn Sie daneben gern vier, fünf Flaschen wirklicher Spitzenweine halten, dann bitte ich Sie, einen raschen Blick in meinen eigenen Keller zu werfen. Sie finden hier einen « Dézaley de la ville », einen Walliser « Glacier », daneben einen « Goldwandler » von den Lägern und einen älteren Moselwein.

Als Quintessenz : Wenige, aber gute Sorten! Und lieber von zwei Weinen je ein halbes Dutzend Flaschen als von einem halben Dutzend Weinen je zwei Flaschen. Vor allem aber: Keine Einseitigkeit! Also einen weißen *und* einen roten, einen leichten *und* einen schweren, einen milden *und* einen kräftigen.

Im übrigen aber entscheidet Ihr Geschmack, Ihr Urteil, Ihre Erfahrung — in dieser wie in allen Fragen.

Vor vielen Jahren, ich war damals noch ein junger Mann und wohnte bei

meinen Eltern, in einem Städtchen der Ostschweiz, erlebte ich ein triumphales Abenteuer. Es war an einer Fastnacht. Im «Bären» gastierte eine ungarische Damenkapelle, die große Attraktion für alle jungen Männer meines Alters. Im Mittelpunkt unseres Interesses stand eine dunkle, romantisch-schöne Ungarin mit einer herrlichen Stimme. In der ersten Zwischenpause ging ich auf das Fräulein zu und lud sie an meinen Tisch ein. Doch die schwarze Schöne war nicht zu gewinnen, empört wies sie mich weg — da kam mir ein rettender Einfall: « Ich lade Sie zu einem Glas Tokaier ein, Signorina », sagte ich, « Sie dürfen mir die Ehre nicht versagen! » Und sie kam! Ich aber war der Held des Abends, und mit Genuß kostete ich die neidisch-bewundernden Blicke meiner Kameraden... und die Schönheit der Eroberten.

Der Wein schafft Beziehungen unter den Menschen. Er weist uns auf verborgene Gemeinsamkeiten. *Er versöhnt.*

Und darin liegt, glaube ich, seine grundlegende Bedeutung für die Gastlichkeit, für die Freundschaft. Und deshalb verdient er unsere Liebe.

Sparen
bringt Wohlstand

Um nicht Gefahr zu laufen,
Ihre Ersparnisse angreifen
zu müssen, versichern Sie
sich bei der

NEUENBURGER

Lebensversicherungen, Unfall-, Haftpflicht, Einbruch-,
Diebstahl-, Feuer-, Transportversicherungen usw.

Direktion: rue du Bassin 16, Neuchâtel, Telephon 5 2203