Trinkt Moselwein!

Ein Beitrag zur Luxemburger Weinwoche

von **P. MEDINGER.**

Doch dem Frummen ist's zu gunnen,
Daß, wenn untergeht die Sunnen,
Er dann in sich geht, und denkt
Wo man einen guten schenkt. ——

Wein ist das Endprodukt einer durch die Natur allein bewirkten Veredlung des durch die Sonne gereiften Traubensaftes.

Als die Menschen zum ersten Male reife Trauben in Gefäßen aufbewahren wollten, mußten sie feststellen, daß der sich aus den Trauben auslösende Saft von ganz allein, nur durch die ihm innewohnenden Naturkräfte einen Verwandlungsprozeß durchmachte, der zu einem köstlichen, haltbaren Getränk führte.

Und daß dieses Getränk die wunderbare Eigenschaft hatte, den apathischen Menschen aufzurütteln und ihn fröhlich, gesprächig und freundlich zu machen.

«Ist», sagt Dœrer, «irgend etwas geeignet, die teleologische Auffassung der Naturelemente zu unterstützen, also die Auffassung von der Zweckbestimmung einer Gabe der Natur, so ist es die Tatsache, daß unter allen aus Lebensprozessen hervorgehenden Substraten der Wein am vollendetsten und zweckmäßigsten zur Entstehung und vollständigen Durchführung der lebendigen Gärung, also zu etwas Vollkommenem geschaffen ist.

Er allein, — der Wein!

Und es kann nicht wundernehmen, daß ein von der Natur so ausgezeichnet vorbereiteter Vorgang zu etwas Spezifischem und Vollendetem führen muß — zum Wein!»

Und so haben denn auch unsere ältesten Vorfahren den Wein als Gottesgabe, ja als Gotteserfindung gewertet, — die Gottheit selbst sollte in ihm wohnen. — Der Wein als religiöse Opfergabe hat sich aus diesen Tatsachen heraus bis in die Jetztzeit erhalten. Und es gibt auch noch heute nichts ihm Gleichzustellendes.

Daß der Wein, in vernünftiger Weise genossen, nicht nur gesundheitlich unschädlich, sondern in dieser Beziehung eine wahre Wohltat für die Menschheit ist, das haben zu allen Zeiten, und besonders seit Pasteur, alle Autoritäten erkannt, die sich ernsthaft mit der Frage beschäftigten. Das internationale Weinamt hat hierüber soviel probantes Material gesammelt, daß diese Frage heute als erledigt betrachtet werden kann. Es sei hier nur das erwähnt, daß durch die Milch, durch das Wasser ungezählte Epi-

demien (Cholera, Ruhr, Typhus) entstanden und verbreitet wurden, nie hat der Wein eine derartige Katastrophe verursacht!

Und es ist zweifellos als eine instinktive Abwehrmaßregel gegen das damals unbekannte Heer der feindlichen Bakterien und Parasiten zu deuten, daß von Alters her die Menschen den alkoholischen Getränken sich zuwandten. In Frankreich, Spanien, Italien und andern südlichen weinbautreibenden Ländern hat der Wein die Völker vor dem Untergang gerettet: sie wären ausgestorben, wenn sie auf ihr meist verseuchtes Wasser angewiesen gewesen wären! — In den germanischen und andern Ländern hat man im Bier ein steriles Getränk gefunden, und bei den Völkern des Orientes half man sich mit abgekochtem Kaffee oder Thee.

Und zur Ehrenrettung des vielgeschmähten Alkohols muß es auch einmal gesagt sein, was alles der Alkohol zum Wohle der Menschheit sterilisieren, desinfizieren und reinigen muß. Prof. Dewitz, früherer Direktor des Institutes für Reblausforschung in Metz und langjährges Mitglied unserer «Fauna», erzählte mir einst von seinem zweijährigen Aufenthalt in der lybischen Wüste, wo er an den Ufern eines Sodasee's bakteriologischen Studien oblag. Hier hauste er inmitten einer Negerkolonie, die aus dem Wasser des Sees Soda gewann. Als Getränk hatte man eine Art Bier, das alle Freitage in folgender Weise bereitet wurde: Um einen großen, halb mit Wasser gefüllten Kessel saßen die Negerweiber und zerkauten gründlich alle gesammelten Speisereste der letzten Woche und spieen sie dann in den Kessel. Nach dreitägiger Gärung war dann das «Bier» konsumfähig und schmeckte großartig! Und eine Epidemie ist dabei nie entstanden!

Der südafrikanische Klippschiefer oder Klippdachs trägt seine eigene Bierbrauerei im Körper mit sich herum und die Eingeborenen jener Gegend sammeln sorgsam die hefereichen Exkremente des Tieres zur Herstellung ihres Hirsebieres! Und sie finden sich wohl dabei, während sie beim Wassertrinken allmöglichen Infektionen ausgesetzt wären.

Und schon in biblischer Zeit, als nach der großen Sindflut Vater Noah eine Ahnung aufstieg von der Infektionsgefahr durch das verseuchte Gewässer und er klagte:

« . . . . . lieber Herr,
Das Wasser schmeckt mir gar nicht sehr,
Dieweil darin ersäufet sind
Viel sündhaft Vieh und Menschenkind» —
— Da griff der Herr in's Paradies
Und gab ihm einen Weinstock süß

und die Infektionsgefahr war behoben!

Alkoholkonzentrationen, wie sie im Wein und Bier vorkommen, haben sich also in uralter Erfahrung als in vielen Fällen geradezu lebenserhaltend erwiesen. Und nicht nur der Mensch genießt sie, und wenn Albrecht von Haller singt:

«Die gütige Natur verbietet ihn (den Alkohol) den Tieren,
Der Mensch allein trinkt Wein und wird dadurch zum Tier.»

so wird er drastisch widerlegt schon durch die Tau- und Essigfliegen, die jeden Tropfen Alkohol schon von weitem wittern und darauf lossteuern. Warum suchen die Mücken so gerne Wein- und Bierkeller auf, und auch manche Schnecken? — So mancher Summer und Brummer in Wiese, Feld und Wald hat Obstsaft, Zucker oder Traubensaft genascht, und wird vergnügt, wenn in seinem Saugmagen die nachgewiesenerweise stets dort vorhandenen Hefen das genossene Material zu Wein oder Bier vergoren haben! Millionen von Tierchen stellen so ihren Alkohol selbst her und sind davon nicht degeneriert!

«Buzzer of mosquitos is worked by quiet yag» stand kürzlich ein Artikel in einer amerikanischen Zeitung: «Die Moskitos brummen, wenn sie etwas schief geladen haben.»

Aber eben jene Tierchen, die sofort über jede Wein- und Bierflasche mit unbenutztem Rest herfallen, und denen dieses meist zum Verderben wird, da sie, allerdings meist nur wegen der starken Adhäsion der Flügel an der Flüssigkeitsoberfläche, nicht mehr davon loskommen können, seien den Weinfreunden eine Warnung, im Weintrinken Vernunft und Maß zu halten! Es ist dies eine Frage der Erziehung zu selbständigen Persönlichkeiten, und der Übung in der Selbstzucht.

Wenn auch die Schäden der Trunksucht so offenbar sind, daß jeder vernünftige Mensch sie ausgemerzt sehen möchte, so wäre es doch nur wünschenswert, daß auch die andern Untugenden und Laster der Heuchler, Lügner, Betrüger, Verleumder, Hochstapler u. s. w. gewissermaßen ihren besondern «Alkohol» hätten, der die betreffenden Personen ebenso öffentlich blosstellen würde, wie der Alkohol den Zuvieltrinker! Man würde dann jedenfalls heute weniger von Verbrechen und Lastern hören, die heute von Personen begangen und geübt werden, die vor der Welt mit der unschuldigsten Miene einherwandeln und sich womöglich noch mit dem Schein der Tugend umgeben. — Wir sind dem Alkohol eigentlich zu großem Dank verpflichtet, daß er uns schon durch andere vor übermäßigem Genuß warnt! (Lindner)

Der Feinschmecker wird niemals die Nahrung nur kauen und herunterwürgen, um sich damit den Magen zu füllen, oder Wein die Kehle hinunterlaufen lassen, nur um möglichst bald berauscht

zu werden. Für ihn ist jeder Bissen und jeder Schluck Gegenstand eines Studiums, einer Analyse auf der Zunge, und jede feinere Empfindung stimmt ihn dankbar und versetzt ihn in gehobene, ja begeisterte Stimmung. Dies hat Bodenstedt in folgendem Gedicht recht treffend geschildert:

Aus dem Freudenquell des Weines,
Aus dem Zaubergrund des Bechers,
Sprudelt Gift — und süße Labung,
Sprudelt Schönes und — Gemeines
Nach dem eignen Wert des Zechers
Nach des Trinkenden Begabung!

In Gemeinheit tief versunken,
Liegt der Tor, vom Rausch bemeistert,
Wenn er trinkt — wird er betrunken,
Trinken wir — sind wir begeistert.

Sprühen hohe Witzesfunken,
Reden wie mit Engelszungen,
Und von Glut sind wir durchdrungen
Und von Schönheit sind wir trunken.

Denn es gleicht der Wein dem Regen,
Der im Schmutze selbst zum Schmutz wird,
Doch auf gutem Acker Segen
Bringt und jedermann zu nutz wird!

Es wäre zu wünschen, daß alle Toren einmal von dieser Dichterweisheit Kenntnis erhielten!

Früher ging jedem Trinkgelage ein Dankgebet voraus für die Gottesgabe und die Bitte, die Gottheit möge sich unter die Trinker mischen. Heute ist die Trinksitte meist nicht mit Frömmigkeit gepaart. Aber noch vor hundert Jahren sang Mathias Claudius:

Der zwar geht auf krummen Wegen
Der sich tät dem Trunk ergeben;
Doch dem Frummen ist's zu gunnen,
Daß, wenn untergeht die Sunnen,
Er dann in sich geht und denkt
Wo man einen guten schenkt. ——

Maß halten soll man beim Weintrinken sowohl in qualitativer als in quantitativer Hinsicht. Schwere Weine sind nicht gegen den Durst, sie dienen zur Aufpeitschung ermüdeter Lebensgeister, sind Balsam für die Wunden des Lebens und des Schicksals.

Leichte Weine, wie unser Moselwein, sind vor allen andern gesund und bekömmlich, und zwar eben durch ihre Eigenarten, die

man sonst fälschlicherweise als Fehler ansieht: ihren relativ niedern Alkohol und ihre stahlige, rassige Säure. — Er ist kein Totschläger, bringt keine übeln Nachwehen und stimmt freundlich und versöhnlich. Man kann auch auf ihn die Worte Jean-Jacques Rousseau's anwenden: «Im allgemeinen ist den Weintrinkern Herzlichkeit und Offenheit eigen, sie sind durchgängig gute, aufrechte, gerechte, treue, brave und ehrliche Leute, abgesehen von ihren kleinen Fehlern —»

Und wie sagt Anatole France in seiner «Rôtisserie de la Reine Pédauque»: «Je suis certain que si St. Pierre, dans la nuit qu'il passa dans la cour du Grand Sacrificateur, avait bu un doigt *de vin clairet de la Moselle,* ou seulement d'Orléans, il n'aurait pas renié Jésus avant que le coq eut chanté pour la seconde fois. —»

Auch ein gelegentlich größeres Quantum Moselwein stiftet weiter keinen Schaden, es soll sogar bei richtigen Weintrinkern ein zuwenig schädlicher sein! So erzählt man in Trier eine köstliche Geschichte, die, wenn sie auch nicht wahr sein sollte, doch gut erfunden ist, und jedenfalls einen wahren Kern birgt: In Trier war ein neuer Bischof eingezogen und hatte die Kandare etwas fester anziehen wollen bei seinen Mönchen und Geistlichen. Statt der bisherigen 4 Liter sollten sie täglich blos 2 Liter bekommen: Nach kurzer Zeit setzte ein Massensterben ein, sodaß die Ärzte, die vor einem Rätsel standen, zur Öffnung einiger Leichen schritten. Befund: der Magen nur halb voll Wein, und in halber Höhe eine dicke Schicht Pant (Kahm, wie solche sich bei einer halbgeleerten und gestandenen Bier- oder Weinflasche bildet), weil ein so großer Luftraum noch vorhanden war! Der Bischof soll daraufhin selbst seine 4 Liter täglich getrunken haben aus Angst vor dem Kahmpilz.

Wein ist und war nie ein spirituöses oder alkoholisches Getränk. — Er stellt eine Gesamtheit dar einer ganzen Reihe flüchtiger und nicht flüchtiger Substanzen, die uns wissenschaftlich nur zum Teil bekannt sind, während wir von den wesentlichsten Bestandteilen des Weines, den Trägern der geheimnisvollen und wunderbaren Wirkungen auf unsere Sinne und Nerven, die Qualität, Klasse und Rang des Weines bestimmen, nichts wissen. Und so sind wir himmelweit von der Synthese des Weines, und alle Versuche zur Herstellung künstlicher Weine führen zu Produkten, die sofort und unverkennbar als Kunstprodukte sich verraten. —

Und so soll man auch, wenn nur irgendwie möglich, dem Wein seine Eigenschaft als reines Naturprodukt lassen, und ihn nicht durch unnötige Streckung oder Überzuckerung zu etwas ummodeln oder «verbessern», was kein Wein mehr ist! Wir liegen ja

leider in den nördlichsten Gegenden, in denen eben noch Wein gebaut werden kann. Und so kommt es, daß die Mißgunst des Klimas uns in manchen Jahren zwingt, dem Naturprodukt nachzuhelfen in dem, was ihm die Sonne verweigert hat, um es überhaupt genießbar und haltbar zu machen. Aber unser Gesetz begrenzt in weiser Vorsicht die Zuckerung mit der Zusammensetzung des betreffenden Weines in reifen Jahrgängen. Und es hat sich erwiesen, daß beim Einhalten dieser Grenze unser Wein seinen Moselcharakter und seine Bekömmlichkeit behält, während jedes darüber hinaus vom Bösen ist. In Deutschland kam der Satan in Gestalt des «norddeutschen Geschmacks» und verführte den Winzer immer wieder zu Überalkoholisierung des Weines. Das hat sich dann nach und nach schwer gerächt, indem in immer größerem Maße die Ärzte ihren Patienten den Wein verboten, wegen übermäßig hohem Alkoholgehalt. Besonders in größeren Badeorten hat so der Weinkonsum außerordentlich abgenommen.

Bei uns ist es der sogenannte «belgische Geschmack», der, wenn man seinen Aposteln folgen würde, zu den unglaublichsten Erzeugnissen führen würde! Stellt man nicht doch von dieser Seite gelegentlich Forderungen, die es dem gewiegten Panscher gestatten sollen, aus einem Fuder des sauersten Knotens drei bis vier Fuder Moselwein herzustellen. Und zwar mit über 9 % oder 12 Grad Alkohol, der allerdings dann zu vier Fünftel und mehr aus den Rüben stammt. Nun, da braucht man dann in all den schönen Studentenliedern über den Wein überall blos ein e in ein ü umzuwandeln und es läßt sich ebensogut singen:

Bei Gerstensaft und Rübenblut ———
Bringt mir edlen Saft der Rüben . . . . .
Dort wo am Berg die Rüben blüh'n . . . . .
u. s. w.

Doch auch in Belgien kommt man, wenn auch sehr langsam, doch recht fühlbar, immer mehr von dieser Geschmacksverirrung zurück, und immer mehr verlangen die besseren Touristenhotels authentische Weine unserer Mosel und verschmähen die Produkte der Schmierkonkurrenz.

Die Zukunft unseres Weinbaues liegt in der Hebung der Qualität, das muß heute einem Jeden einleuchten, der nur sehen will. Und gute Qualität ist die erste Vorbedingung für den Erfolg und die Wirksamkeit jeder Propaganda, wie sie in löblicher Weise die Weinwoche bezweckt, und wie sie ja auch nächstens in Belgien einsetzen soll. Propaganda für den guten Wein ist ein nützliches und verdienstvolles Werk, das nicht nur dem schwer geplagten Winzer zu einem anständigen Lohn für seine Arbeit verhelfen soll,

sondern auch der gesamten Bevölkerung die gesundheitlichen und seelischen Wirkungen des Weines zukommen lassen will: hohe geistige Regsamkeit und hohes Alter findet man überall dort, wohin der gute Wein seinen Weg gefunden hat. Und wenn es in den Ordensregeln, ich weiß nicht mehr genau welchen Ordens, heißt:

«Was aber sollen die Brüder tun, so in Gegenden wohnen, wo kein Wein wächst?

Antwort: Die sollen Wasser trinken, den Herrn loben und nicht murren.»

so wird man bei den heutigen bequemen Verkehrsverhältnissen auch dort ein Einsehen haben und auch den solange benachteiligten Brüdern einen guten Tropfen zukommen lassen!

Zum Schlusse kann ich nicht umhin, als Beispiel einer neuen, originellen und wirksamen Propaganda für den Wein zwei Auszüge zu bringen aus der Weinkarte des Restaurant du Pont an der Bahnhofsbrücke in Zürich. Diese mustergiltige Weinkarte bringt zu jeder Weingattung eine erklärende Einleitung in begeisternden Worten, die sicher von den jeweiligen Weinen selbst dem Autor inspiriert wurden! So z. B. beim Burgunder:

«Die Faust auf den Tisch! — — noch blüht uns das Leben! — Prost! Bruder! — — so ein Wein! — Er brennt wie harscher Rausch der Leidenschaft, flammt wie das rote Kleid des Kardinals. So rann er einst, dunkel und schwer, unterm Halpartenstoß aus den Kufen, als unwirsche Eidgenossen vor Granson die Burgunderbeute teilten und, des Helmbrechens und Harnischspaltens müde, den Wein des Herzogs aus ihren Eisenhauben soffen!»

Auf den Ruinen römischer Kartelle zogen heimliche Klosterbrüder die schönsten Weingärten Frankreichs. Sie schenkten ihnen den starken Romané, der dunkel und edel im Kelche ruht, den Nuits St. Georges, dessen verzehrende Glut sich alternd in mildes Feuer verwandelt, und den König der Weine, den Chambertin, blühend im Geist, voll im Gehalt; einzig tief in der Farbe vermag ihm nur der Clos Vougeot die Krone streitig zu machen. — Und jetzt, Bruder, wirst du's verstehn, weshalb der Kriegsoberst Bisson auf dem Ritte zur Rheinarmee sein Regiment unter klingendem Spiel vor dem Schlosse Vougeot aufmarschieren ließ: Es galt nicht dem Schloßherrn, noch seinem anmutigen Kind, — vor dem Rebenblut Burgund's senkten sich Degen und Fahne! —

— Und dann beim Moselwein heißt es, nach einer Beschreibung seiner Eigenart und Tugenden:

«Und nun hebe den Kelch zum Licht, Bruder, und kose den

funkelnden Wein; benetze deine Lippen, und schlürfe den ersten, begeisternden Zug! — —

— Dann aber schließe die Augen und grüße im Geiste die Sonne!

Denn du hältst in der Hand der Mosel köstlichstes Gut!

Luxemburger Reptilien und Amphibien, ihre geographischen Beziehungen und ihre Einwanderungsgeschichte.

Mit 1 Tabelle der Eiszeit- und Alluviumepochen und 1 Karte.

Von **Günther Hecht**, Zoologisches Museum, Berlin.

(Fortsetzung.)

Vom Vorkommen der Urodelen wissen wir nur wenig Sicheres. Nur vom kleinen Teichmolch, *Triton vulgaris*, können wir mit sehr großer Wahrscheinlichkeit annehmen, daß er überall verbreitet war, hat er doch auch noch Irland erreichen können. Bei weitem nicht so wahrscheinlich, aber doch nicht undenkbar, wäre noch das Vorkommen des Kammolches, *Triton cristatus*, wenigstens im östlichen Mitteleuropa. Ob er bis in das Luxemburger Gebiet vorgedrungen war, ist sehr fraglich. Ueber den dem westmediterranen und dem lusitanischen Kreise angehörenden Fadenmolch, *Triton palmatus*, können wir heute noch nichts sagen; es wäre möglich, daß dieser Molch schon im Interglazial im Moselgebiet gelebt hat. Ebensowenig wissen wir vom Feuersalamander, *Salamandra maculosa*.

Damit hätten wir die Reptilien- und Amphibienfauna des Luxemburger Gebietes, wie sie im Rißwürminterglazial mehr oder weniger gesichert ausgesehen haben mag, besprochen. Es sei nochmals kurz wiederholt. Folgende Arten haben mit an Gewißheit grenzender Wahrscheinlichkeit im Rißwürminterglazial bei uns, oder doch wenigstens im westlichen Mitteleuropa oder im mittleren Westeuropa gelebt: *Emys orbicularis, Vipera berus, Anguis fragilis, Lacerta vivipara, Rana temporaria, Bufo calamita, Bufo bufo, Hyla arborea, Triton vulgaris;* andere Arten gehörten mehr oder weniger wahrscheinlich unserer Fauna an: *Lacerta agilis?, Rana ridibunda, Triton palmatus*. Die restlichen Spezies sind mit hoher Wahrscheinlichkeit erst im Postglazial zu uns gekommen.

Dabei möchte ich noch einfügen, daß es wohl vorsichtiger wäre, nur die Tiere aufzuzählen, die mit großer Wahrscheinlichkeit oder Sicherheit (Knochenfunde) im westlichen Mitteleuropa zur Zeit