

31. 12. 1920 Tr

1807

1

Die junge luxemburger  
Champagner-Industrie

## Abreißkalender.

„In ein paar Jahren haben wir zehn Champagnerfabriken im Land,“ versicherte mir kürzlich ein Herr, der in Sachen des Weins umfassend Bescheid weiß.

Warum soll er nicht recht haben? Von jeher hieß es von unserm herben Landwein, er eigne sich vorzüglich zur Champagnisierung, bei geeigneter Behandlung mache er dieselben Entwicklungsstadien durch, wie sein vornehmer Vetter aus der Champagne, der auf Kreide statt auf Kalkstein wächst. Wer in Reims oder Epernay im Restaurant den Naturwein aus der Umgegend in seinem stillen Zustand trinkt, wird die Ähnlichkeit mit besseren Moselfahrgängen herausfinden. Ein Versuch mit der Champagnisierung unserer Weine war bekanntlich vor Jahren in Remich gemacht worden, das Unternehmen verlief sich indes im Sand, wahrscheinlich weil es an dem nötigen Bargeld-Zufuß fehlte, mit dem es zum Moussieren hätte gebracht werden können.

Diesmal scheint es ernst zu werden. Von dem Fortgang der Arbeiten, die die Caves St. Martin in Remich ausführen lassen, war hier schon die Rede. Und wenn Remich vorgeht, will Grevenmacher nicht zurückbleiben. Dort hat ein Landsmann, der sich erst gehörig in der ausländischen Champagner-Industrie umgesehen hat, die altbekannte „Deshermill“ als Wiege des neuen Unternehmens ausersehen. Wie das bekannte Château de Pékin, das Schloß Merciers, dessen Name mit der Demokratisierung des Königs der Weine unzertrennlich zusammenhängt, über dem Marnetal sich erhebt und weithin die Rebhügel beherrscht, so leuchtet das weiße Gemäuer der Deshermill von ferne talauf und talab, ein Wahrzeichen der Gegend, wie geschaffen zum Ursprungsort und Stapelplatz eines veredelten Tranks aus den Trauben, die in weiter Runde an den sonnbebrüteten Hängen gedeihen.

Herr Bernard-Massard aus Rümelingen, der seine reichen Erfahrungen in den Dienst des neuen Unternehmens gestellt hat, und unter seinem Namen in Trier eine bekannte Champagnerfirma besitzt, verblende seine Spuren in Reims und Epernay, wo er später leitende Stellungen innehatte, und kam dann u. a. nach Ungarn, wo er Mitbegründer eines großen

Champagnerhauses wurde. Es ist gut, daß man im Ausland, auf dessen Markt unsere Erzeugnisse gelangen müssen, so bald wie möglich erfährt, daß die junge luxemburger Champagnerindustrie auf soliden Füßen steht und daß ihre Erzeugnisse Vertrauen verdienen. Je nachdem sich die Zukunft gestaltet, bleibt dieser Absatz möglicherweise die einzige Rettungsplanke für unsere Mosel.

Mir erzählte kürzlich jemand, er und seine Freunde hätten von luxemburger Champagner Kater bekommen, während ihnen der Delbecq nichts hätte anhaben können.

Ich fragte, wieviel sie von dem einen und dem andern getrunken hatten: Sieben Flaschen Luxemburger, zwei Flaschen Delbecq. — Umgekehrt hätten sie auch vom Delbecq Kater bekommen, doppelt sogar, weil sich der Kater auf das Portemonnaie mit erstreckt hätte.

Zum Schluß ein wahres Geschichtchen, das genannter Herr Bernard-Massard während seiner ungarischen Zeit erlebt hat, wie ein Freund von ihm mir erzählte.

Er kaufte in einem Dorf in Siebenbürgen bei einem Winger einen größeren Posten Wein. Man war soweit handelseins, als sich die Frau hineinmischte. (Die Frauen mischen sich immer hinein und verschütten die schönsten Gängel. Wieviel früher 1917er liegen noch an der Mosel, für die die Lix oder Rätt 10 000 Fr. versagt hat und die jetzt der Mann vor Verdruß allein austrinken muß!) Die Frau in Ungarn sprach aber zu ihrem Mann auf einmal nicht mehr ungarisch, sondern sagte: „De werst dem de Wein doch net eso' belleg gin!“ Darauf Herr Bernard-Massard: „Oh dir meng lew Fräichen, en aß deier genog!“

Der siebenbürgischen Lix blieb der Mund offen stehen vor Verblüffung.

Vendredi 31. 12. 1920