

1
 J. Vorschlag zur Produktion von
 moussierendem Apfelwein an
 der Mosel.

Abreißkalender.

Als am vergangenen Mittwoch in der Kammer von den Berufsvertretungen gesprochen wurde, kam die Rede auch auf den Weinbau. Und jemand rief, dem Winzer sei durch eine Berufskammer nicht zu helfen.

Allerdings.

Aber wodurch ist dem Winzer zu helfen?

Die Antwort darauf ist höchst einfach. Man soll den Winzer in die Lage bringen, ein Produkt zu erzeugen, das er in genügenden Mengen zu lohnenden Preisen absetzen kann. Ein Produkt, das in solcher Güte und Eigenart eben nur er erzeugen kann.

Eine Zeitlang war dies Petitum erfüllt. Das war in den Jahren, wo ihm der deutsche Weinmarkt seinen Grächen von der Kelter weg ablaufte.

Heute ist ihm der deutsche Markt verschlossen, es besteht keine Aussicht auf seine Wiedereröffnung in absehbarer Zeit, gegen die französischen Weine ist der Kampf für unsern Säuerling aussichtslos. Will also der luxemburger Winzer sein Heil darin suchen, daß er ein Getränk erzeugt, von dessen Vertrieb er leben kann, so muß er die Konkurrenz mit dem Bier aufnehmen.

Wer aber an der Mosel und Sauer entlang Bescheid weiß, wird Ihnen sagen, daß selbst dort, in der ~~ersten Primat des luxemburger Rebenlats~~, unendlich viel mehr Bier als Wein getrunken wird. Dies beweist, daß unser Grächen sogar bei denen, die ihn bauen, gegen das Bier nicht aufkommt.

Warum? Weil das Bier mundgerecht, spritzig und leicht alkoholisiert ist, während der Grächen unter Umständen direkt aggressiv herb und ein Toischläger sein kann.

Wo ist das Getränk, das alle Tugenden des Bieres und keinen der Fehler des Grächens hat — wohlverstanden in Hinsicht auf den Massenkonsum?

Landsleute, die sich dauernd oder vorübergehend in der Normandie aufgehalten haben, reden mit leuchtenden Augen von den Vorzügen des cidre moussieux, von dem sie in den «Cloches de Corneville» singen: Vive le cidre de Normandie — Rien ne fait sauter comm' çal!

Ich denke für die Mosel an folgende Möglichkeiten:
 Die minderwertigen, sogenannten „lewen“ Weinberge werden ausgestockt und die ganze Winzerei wird streng auf den Qualitätsbau beschränkt. Es wird unser Grächen wieder zu einem reinen Getränk statt zu einem Handelsobjekt, das leider nicht rein ist.

Zweitens: Die Mosel verlegt sich auf die Produktion von moussierendem Apfelwein, nach dem Vorbild der Normandie. Wenn in unserm Ländchen eine Gegend Aussicht hat, ein Obst von ausnehmender Qualität zu bauen, so ist es unwidersprochen die Mosel. Es bestände also wenig Gefahr, daß ihr Monopol entrisen würde, so wenig sie heute den Wettbewerb im Weinbau durch eine andere Gegend des Landes zu fürchten hat.

Es fragt sich nur, ob die klimatischen Bedingungen vorhanden sind, die die neue Kultur ermöglichen rentabel machen. Die Normandie liegt nicht am Welt, eine Studienreise dorthin wäre höchst empfehlenswert. Der Winzer würde bei dem Anbau der Apfelbäume die mühsame Arbeit des Spritzens, Schwefelns, Hauens und Schneidens und alle sonstige Fron sparen und könnte unter Bäumen Futter für eine ausgedehntere Viehzucht gewinnen.

Der moussierende Apfelwein würde sich neben dem Bier viel leichter einbürgern, als der Grächen. Geschmack und Bekömmlichkeit wären die Hauptvorzüge, und er wäre doch auch stark genug dem Becher die bekannten Annehmlichkeiten eines unschuldigen Rauschs zu verschaffen, der von jeder der große Sorgenbrecher war.

Ist es ein Traum, so war er des Träumers. Ist die Verwirklichung möglich, gut, so rühmt

Vendredi 2.2.1923