2992 27.09.192580

Abreißkalender.

Die Aragit im Schichal unserer Moselwinzer lätt sich allgemach auf die Formel bringen: Erstens kauft ihnen niemand Wein ab; zweitens haben Ze keinen Wein.

Down das scheint nunmehr festzustehen, daß fie fic biefes Jahr bas Lefen waren tonnen. Das Schauergebilde von Traubenbehang, das man um diese Zeit in ben Mebbergen vorfindet, schlieft die Borftellung eines irgendwie trinfbaren Weines pollftanbig aus. Mit dem Vertröften auf bessere Jahre ist ben armen Leuten auch nicht geholsen. Sie find nicht so gestellt, daß sie vier Missishre nachelnander aushalten können. Und als Mikjohre müllen allmählich alle Jahre gewertet werden, Die einen ungeniehbaren Archer liefern, ob auch olle verfügbaren Faffer bavon voll werben. Seine "Beredlung" muh einer Weiterverarbeitung burch ben Sandel überlaffen merben. und es werden Källe genannt, wo lich einzelne an Diefem Geschäft bereichert haben. Für ben Winger aber stellt dies Produkt schon lange nicht mehr die marligangige Ware bar, Die ihren Mann ernährt, wie Getreide, Kartoffeln und andere Bodenertrage.

Es ist darum eine Binsenwahrheit, daß von der derzeitigen Meinbausläche ein großer, wenn nicht der größte Teil die Arbeit und das Geld des Winzers alme entlurechende Gegenleistung verschlingt.

Die logische Schuhfolgerung wäre, daß dieser Teil, wo es möglich ist, dem gewöhnlichen kiderdau gurüdsgeben würde, dem er früher gehörte, die die Aufenahmesähigleit des deutschen Weinmarktes den Reddou auch in minderwertigen Lagen reutadel machte.

Man iann aber auch die Frage stellen, ob es über dem eigentlich sandwirtschaftlichen Betrieb sür diesen Teil des unrentadel gewordenen Weingeländes nicht eine Behauungsort gabe, die mehr adwürse, und die ganz speziell dem Klima und der Vodengestoltung des Usersandes unserer Mosel entspräcke.

Die Antwort auf diese Frage liegt in aller Mund: Obsibau. Das Molelobst genicht im cangen Land einen solchen Ruf, daß es sede Konkurienz ausbielte.

Mom Obstbau zur Bereitung eines augenehmen, bekömmlichen Trantes ist aber nur ein Schritt. Dies könnte ein Trant sein, der sich überall viel leichter und allgemeiner einbürgern würde, als der Durchschnittsgrächen. Es ist leider Tatsache, daß an der Mosel selbst der Meintonsum der Konsurrenz des Wieres sast allgemein hat weichen milsen, das weniger derauscht und Zunge und Gaumen mit seinem Prickeln irischer berührt, als der Säuerling der meisten Weinsyahre.

Tun wir nun, vorläusig in der Phantaste und in dem dringenden Wunsch, der Mosel wieder auf die Beine zu helsen, einen Schritt welter und stellen wir uns vor, es gelänge, aus Wolchapselwein einen 4 7. - Weinjaler 1925: Migsjaler - Moselapfel wein statt Wein!

schäumenden, halb süßen, halb herben Trank zu bereiten, wie er zum Beispiel in der Normandie verschenit wird: So ändert sich mit einem Schlag das Bild. Wo heute die Rebe zwecklos die Hänge hinauf steht, stände Upfelbaum an Apselbaum. Der Boben lieferte außerbem einen Zuschuß an Futter. Die Bitriols und Schweselsprite könnte Gottseidant ungebraucht in einer Cde verstauben und verroften, die unsäglich mühsame Arbeit des Wingers ginge auf ein Minimum gurud, Die Rebichablinge gehörten ins Fabelteich, die Gefahr des Erfrierens und ber Migernte mare bei rationeller Pflege ber Baume ungleich geringer, ber mouffierende Mofelvies murbe getrunten, mo heutzutage ber Grächen taum noch bem Riamen nach befannt ift, die Leute fonnten bavon nach Bergensluft trinfen und einen luftigen Schwips nade hause tragen, ohne sich sinnlos zu befneipen, furzum, die Reihe der Lorteile wäre unabsehbar.

Will nicht ein junger Moselaner den Bersuch machen, ich ein paar Jahre in die Normandie verdingen, von dort die jungen Bäume und womöglich eine dito Franzischringen und, die die Bäume tragen, mit gesausten, eventuell aus der Normandie oder sonstwoher bezogeenen Apfeln einen Anfang machen?

Dimanche 27.9.1925