

3014

27. 10. 1925 Du

F.

Statt Traubenwein moussierender
Obstwein.

M. A. K. 2992 : 27. 09. 1925

Abreißkalender.

In der letzten Nummer der „Luxemburger Weinzeitung“ verleiht der getreue Eckhardt unserer Mosel, Herr J. D., seiner Besorgnis wegen einer hier entwickelten Anregung Ausdruck. Er schreibt:

„Gegen den Vorschlag, statt Traubenwein moussierenden Obstwein zu produzieren, bestehen verschiedene ernste Bedenken. Apfelbäume liefern erst nach einer längeren Reihe von Jahren nennenswerte Erträge. Wovon sollten wir in der Zwischenzeit leben? Würden wir in Jahren mit reichlichen Ernten Absatz der Erzeugnisse zu lohnenden Preisen finden? Würden wir unserm Wein nicht neben dem Bier eine weitere Konkurrenz schaffen?“

Herr J. D. und ich begegnen uns in der wohlgemeinten Absicht, den geplagten Winzern voran zu helfen. Aber wir haben uns — jedenfalls hat er mich nicht ganz verstanden, woran wohl ich selber die Schuld trage. Gemeint war es so:

Im deutschen Zollverein hatte sich unser Weinbau von der Qualität weg nach der Quantität orientiert. Unzählige Hektare waren in Weinbergen angelegt, die von Gott und der Sonne verlassen, nie einen trinkbaren Wein lieferten, sondern jahraus jahrein den Wildling, auf den die deutschen Kellerchemiker ihre schönsten Etikettensaucen pflanzten.

Cessante causa cessat effectus. Es fragt sich, ob nach unserer wirtschaftlichen Umschaltung nach Belgien diesem herben Wildling anderweitig ein lohnender

Abatz gefunden werden kann — lohnend im Hinblick auf den wachsenden Auswand an Kosten und Arbeitskraft.

Bis jetzt scheint dies aussichtslos. Wenn man nun diese Rebhänge, auf denen die Trauben selten ganz und leidlich erst gegen Allerheiligen reifen, der Kultur eines früher reisenden Apfels widmete, aus dem sich ein moussierender Apfelwein ähnlich dem berühmten der Normandie gewinnen ließe, so wäre allerlei erreicht. Es wäre Geld und Arbeit gespart, der Boden trüge außer dem Obst auch noch Futter, bei sachgemäßer Pflege wären die Missernten auf die seltenen Fälle von tödlichem Frost zu beschränken, bei dem Ruf, den das Moselobst genießt, wäre dies Erzeugnis konkurrenzlos, und endlich wäre der neue Trank ein idealer Ersatz für Grähen und Bier.

J. D. fragt, ob wir unserm Wein nicht neben dem Bier eine weitere Konkurrenz schaffen? Unserm Wein nicht, wenn es Qualitätswein ist. Und nur den sollen wir zu bauen suchen. Der andre ist im Konsum so weit zurückgegangen, daß ein bißchen Konkurrenz mehr oder weniger nicht in Betracht kommt. Wohl aber könnte der moussierende Apfelwein dem Bier Konkurrenz machen. Und außerdem, eine Konkurrenz, die sich der Winzer selber macht, ist keine.

Aber diese Seite der Frage seien die Älten noch nicht geschlossen, da wäre noch ein Ton mit Herrn Professor Edmund J. Klein zu reden. Dieser meint nämlich in einem von Herrn J. D. zitierten Ferienbrief aus der Normandie, seine sämtlichen Landsleute würden für eine Pulle Cidre mousseux sogar unsern Qualitätsmoselwein schmecken lassen. Es kommt darauf an, Herr Professor, was man dabei bezweckt. Aber davon später.

„Wovon sollten wir in der Zwischenzeit leben?“ fragt Herr J. D. — Wovon hat unsre Mosel seit 1921 gelebt?

Es ist erfreulich, daß Herr J. D. die Frage für wert gehalten hat, darüber nachzudenken. Man braucht die Hoffnung nicht aufzugeben, daß irgendwo einmal einer den Anfang macht, sich vorläufig und bis seine Bäume tragen ein paar Waggons geeignete Apfel aus der Normandie oder sonst woher verschreibt und es mit ein paar Tausend Flaschen versucht. Auf einmal hörst du: Da und da, bei dem Wirte Wundermild, da gibt es einen Appelschampes, trinkt sich wie Zitz, wirkt lustig und mutwillig davon, wie 'n junges Fohlen, kostet nicht mehr, als Bier, ist lauter Natur!

Dann treffen wir uns eines schönen Herbstnachmittags bei einer Pulle Cidre mousseux, Herr D., und bereden den Fall näher, aber nachher trinken wir doch noch eine Flasche Einundzwanziger „Qualitätswein“.

Mardi 27. 10. 1925