18. 10. 1929 Fr

4074

4:
7: Damals und heute an der Mosel: Kellereigenossenschaft und Genossenschaftskelter.

Ubrechkalender

Jetzt ist es endlich an dem, daß einem die Finger von dem süßen Saft der Rheinfränsch, Folcher, Silvaner, Ruländer und Riesling kleben. Die Marry sagt dir ins Gesicht, du verstehst nichts vom Traubenschneiden, wenn du doch glaubtest, du hättest die besten und schönsten ausgesucht, und sie bemächtigt sich deines Korbes und füllt ihn im Handumdrehen mit dem Edelsten vom Edeln und unterlegt jede Traube kokett mit einem Weinblatt, das sie hoch oben am Stock abgeknipst hat, wo Kupferbrühe und Schwefel nicht hingekommen sind.

Der Herbst hat ein anderes Gesicht, als früher, als die noch jung waren, die sie in den letzten Jahren zu Grabe trugen.

Heute haben sie daheim eine junge Kellereigenossenschaft und einen funkelnagelneuen Genossenschaftskelter mit allen technischen Schikanen, der zweite seines Zeichens im Land. Sie haben knapp vor Torschluß die letzte — nein, die vorletzte Hand daran gelegt. Da stehen zwei riesige hydraulische Pressen, die sich anheischig machen, die ganze Traubenzufuhr schneller zu erledigen, als die Mühlen sie ihnen liefern. Einige Tage geht's, dann spielt das Technische die Streiche, die es immer spielt, wenn es neu ist und wenn es darauf ankommt, daß alles glatt läuft. Aber die Kobolde der Technik haben nicht mit der Zähigkeit der Menschen gerechnet, die auf den täglichen Kampf mit allen Unholden der Meteorologie und des Geschäftes eingestellt sind. Sie opfern einfach ihre Nacht und am frühen Morgen ist es, als ob Heinzelmännchen das Dutzend harrender Traubenwagen erledigt hätten. Im flackernden Schein des leider noch nicht elektrischen Lichtes stehen viele, die im Betrieb keine Funktion haben, und sehen zu, schweigend oder redend, während die andern gegen den Feind, der allem Neuen zuleibe rückt, auf der Bresche stehen.

Es muß gehen, und es wird gehen. Und es geht. Dem hartnäckigen, verbissenen Arbeitsmut der Winzer ist eine neue Aufgabe gestellt, sie werden sie lösen, langsam, in stetiger Aneignung des Wissens um eine neue Technik, überzeugt, daß sich nur durch das Neue das Alte retten läßt. Und das Alte, das ist das Erdreich, aus dem sie wachsen, der Boden, auf dem sie leben.

Es war einmal anders. Damals, als das Alte noch das ganz Alte war.

Ich sehe, wie der Wagen die Straße her langsam herumpoltert. Er hält vor der Kellerluke, die „Kundel" wird aufgelegt, die vom Rand der Bütte durch die Kellerluke über der „Tretmulde" mündet, der „Trietmol", von der die jüngsten Winzer nur noch den Namen kennen.

Es war ein rechteckiger Behälter aus Mauerwerk, mit Ziegelmehl ausbetoniert — weil es Beton noch nicht gab —, wie ein Kasten von sagen wir mal zwei Meter breit, ebenso tief und vier Meter lang.

Da hinein rannen die Trauben aus der Bütte durch die Kundel. Sie waren vom Hottenträger, wenn er sie über die Schulter in die Bütte entleert hatte, mit einem Stößer zerquetscht worden, so gut es ging, aber für die Kelter waren sie noch viel zu unversehrt.

Darum wurden sie „getrippelt". Der Winzer und die Winzerin zogen abends Schuhe und Strümpfe aus und stiegen barfuß in die Tretmulde. Es war nicht immer ein Fest, so stundenlang in dem kalten Matsch herumzustampfen; aber manchmal schien es doch ein Fest zu sein, nach dem Gekrisch der jungen Winzerinnen zu schließen, die dann behaupteten, der Mätt habe sie nicht gekitzelt, gar nicht, sie haben nur mit der nackten Fußsohle auf einen aufrechten Traubenstiel getreten, und da mußt du laut schreien, du willst oder nicht. Einerlei, das Resultat war dasselbe. Und der Wein überm Gären schafft sich alles vom Leib, man sieht's am Spund. Auf ein wenig mehr oder weniger kommt's nicht an. Wenn sich nur die Chemie nicht hineinmischt.

Es ist ein gewaltiger Fortschritt zwischen damals und heute. Und wenn sich einmal die Mosel mit einem immer mehr verbreiteten Genossenschaftswesen den alten Schlendrian wird abreagiert haben, dann wird es ihr um ihre Zukunft nicht mehr bang zu sein brauchen.

Vendredi 18. 10. 1929