

Die Verwandlung der Weinwelt

Eine Forschungsskizze zur Geschichte des Weinbaus und des Weinhandels im langen 19. Jahrhundert

Daniel Deckers

Ohne Zweifel kann man eine Geschichte des langen 19. Jahrhunderts schreiben, ohne dem Thema Wein auch nur marginal Aufmerksamkeit zu schenken. So hat es unter anderem der Konstanzer Historiker Jürgen Osterhammel in seinem Standardwerk »Die Verwandlung der Welt« gehalten.¹ Ausweislich des Registers kommt er auf fast 1500 Seiten nur drei Mal auf das Thema Wein zu sprechen: Einmal wird in lakonischem Ton festgestellt, dass der für Acker- und Weinbau genutzte Landbesitz in Algerien, Frankreichs größter Siedlungskolonie, ausgangs des 19. Jahrhunderts »relativ breit gestreut und wenig konzentriert« gewesen sei.² Ein anderes Mal fällt das Wort Weinbau in Südafrika in Verbindung mit der Abschaffung der Sklaverei,³ zum dritten und letzten geht es um die Vorliebe der südamerikanischen Oberschicht für französischen Wein.⁴

Tatsächlich ist die Globalisierung der europäischen Weinwelt, die sich hinter den drei Erwähnungen verbirgt, nicht erst ein Phänomen des 19. Jahrhunderts. Wie sich am Beispiel Südafrikas zeigen lässt, hat der Transfer der in Eurasien heimischen edlen Weinrebe in andere Regionen der Welt schon weit früher eingesetzt. Europäische Siedler hatten am Kap der Guten Hoffnung nämlich schon bald nach

1 JÜRGEN OSTERHAMMEL, *Die Verwandlung der Welt. Eine Geschichte des 19. Jahrhunderts*, München 2010. – Alle Online-Angebote in diesem Artikel wurden zuletzt am 01.04.2025 aufgerufen.

2 Ebd., S. 1099.

3 »In Südafrika verstanden diejenigen Weißen (Buren, aber auch Briten), deren Landwirtschaft, besonders im Weizen- und Weinanbau, auf der Ausbeutung von Sklaven beruht hatte, die neue Gesetzgebung als einen Angriff auf ihre Position«, ebd., S. 1196.

4 »Die kaufkräftigen Eliten jedoch pflegten mehr und mehr einen europäischen Lebensstil. Mangels einheimischer Produktion mussten die prestigeträchtigen Symbole westlichen Fortschritts aus England und Deutschland, Italien und Frankreich und zunehmend aus den USA importiert werden. Das Sortiment reichte von Maschinen über französischen Wein und englisches Bier bis zu Kutschen, Brillen, Fahrrädern und Marmor für die Prachtbauten der Reichen«, ebd., S. 347. Die Quelle dieser Behauptung ist nicht ersichtlich.

der Gründung des Stützpunktes der niederländischen Ostindienkompanie (VOC) im Jahr 1652 erste Weingärten angelegt.⁵ Deren Produkt diente bald nicht nur den Indienfahrern als flüssiger Proviant, sondern erreichte nach wenigen Jahrzehnten über London auch den europäischen Markt. Im 19. Jahrhundert war der sogenannte Capwein (bzw. das, was unter diesem Namen in den Handel kam) zwar weiterhin ein Exot, aber auf den Preislisten vieler angesehenen Weinhandlungen zu finden.

Nun kann man darüber streiten, ob diese Wechselwirkung zwischen Zentrum und Peripherie im Kontext einer Globalgeschichte des 19. Jahrhunderts einer genaueren Betrachtung wert wäre oder nicht. Aber angesichts der Geschichte der Sklaverei im südlichen Afrika wie auch der enormen wirtschaftlichen Bedeutung des Weinbaus im heutigen Südafrika ließe sich an diesem Beispiel womöglich mehr über die Dynamik der europäischen Expansion und deren Auswirkungen auf die Bevölkerung in den von Siedlern beherrschten Gebieten zeigen als mit einem bloßen Verweis auf Sklaverei.⁶

Dasselbe gilt für die Rolle, die der Weinbau im Algerien des 19. Jahrhunderts spielen sollte.⁷ Zwar hatten französische Siedler schon bald nach der Errichtung der französischen Kolonien in Nordafrika in den 1840er Jahren erste Weingärten angelegt. Doch waren deren Erträge nicht zuerst für das an Wein nicht gerade arme Mutterland bestimmt, sondern dienten der Selbstversorgung und dem lokalen Markt. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts entwickelte sich jedoch eine Dynamik, die weder in Frankreich noch in den Kolonien vorhersehbar, geschweige denn geplant war: Weil die Weinproduktion in Südfrankreich infolge des Auftretens einer neuen, bis dahin vollkommen unbekanntes und daher zunächst unerklärlichen *maladie de vigne*⁸ innerhalb weniger Jahre zusammenbrach, wurden die nordafrikanischen Kolonien ab den achtziger Jahren des 19. Jahrhunderts zum Schauplatz einer gigantischen Ausweitung der Weinproduktion. In den Worten des französischen Historikers Leo A. Loubère: »the French had found another source of cheap, alcoholic wine

5 NICK VICK u.a., South Africa, in: Kym Anderson/Vicente Pinilla (Hg.), *Wine Globalization. A New Comparative History*, Cambridge 2018, S. 384–409.

6 Vgl. dagegen die nüchterne Feststellung: »Deren [d.h. der europäischen Siedler] Farmen und Weingüter wurden allerdings von Sklaven asiatischer und ostafrikanischer Herkunft bearbeitet«, WOLFGANG REINHARD, *Die Unterwerfung der Welt. Globalgeschichte der europäischen Expansion*, München 2016, S. 734f.

7 Vgl. GIULIA MELONI/JOHAN SWINNEN, Algeria, Morocco, and Tunisia, in: Anderson/Pinilla (Hg.), *Wine Globalization* (wie Anm. 5), S. 441–465; JEAN-MICHEL CHEVET u.a., France, in: ebd., S. 55–91.

8 So die Bezeichnung in einem »Rapport adressé a M. Le Ministre de l'Agriculture et du Commerce par la Commission instituée pour l'Étude de la nouvelle Maladie de la Vigne« von 1871, der sich einer Akte des Landeshauptarchivs Brandenburg in Potsdam erhalten hat, Brandenburgisches Landeshauptarchiv (im Folgenden BLHA), 3 B I L 76.

in Algeria, conquered and settled by hordes of southern vigneron fleeing the phylloxera». ⁹

Welche Auswirkungen die Umwandlung von Acker- und Weideland in Weingärten für die Sozialstruktur der Kolonie und die Versorgung der einheimischen Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln hatte, ist in keiner der gängigen Darstellungen der Geschichte des französischen Weinbaus zu finden – obwohl der Arzt und Weinschriftsteller Jules Guyot schon im Jahr 1880 vom Weinbau als der »puissance colonisatrice la plus considérable« gesprochen hatte. ¹⁰ Man täte aber wohl gut daran, die negativen Folgen dieses neuerlichen Kolonisierungsschubes nicht zu unterschätzen – zumal die Rebfläche Algeriens am Vorabend der Unabhängigkeit im Jahr 1862 mit mehr als 370.000 Hektar um ein Vielfaches größer war als die Deutschlands, Österreichs und der Schweiz zusammen. Mehr noch: Algerien war der größte Weinexporteur der Welt, der Weinbau stand für die Hälfte der Exporterlöse und war damit einer der wichtigsten Wirtschaftszweige. ¹¹

Doch damit nicht genug. Nach wenigen Jahrzehnten schlug das Pendel zurück. Als im Midi nach der Umstellung der Weingärten auf Pfropfreben und der effektiveren Bekämpfung des ebenfalls aus Amerika eingeschleppten Falschen Mehltaus (*Plasmopara viticola*) die Weinproduktion wieder stieg, wurde der französische Markt buchstäblich mit billigem Wein überschwemmt. Befördert wurde diese Entwicklung durch betrügerische Praktiken des Weinhandels, und dies in einem Ausmaß, das alles in den Schatten stellte, was die Weinbauern je erlebt hatten. ¹² Im Languedoc kam es daraufhin im Frühjahr 1907 zu den bislang größten Demonstrationen im ländlichen Frankreich. Von dort sprang der Funke im selben Jahr auf das Médoc über. 1911 kam es zu Revolten im Bordelais und der Champagne. Ähnlich wie die Winzerproteste an der Mosel im Jahr 1926 gelten die Massenproteste bis heute als Erinnerungsort der Geschichte des Weinbaus in Frankreich. ¹³

9 LEO A. LOUBÈRE, *The Red and the White. A History of Wine in France and Italy in the Nineteenth Century*, Albany 1978, S. 274. Diese Entwicklung wurde auch dadurch befördert, dass Frankreich und Algerien seit 1884 in einer Zollunion verbunden waren.

10 Zit. nach HUBERT ISNARD, *Vigne et décolonisation en Algérie*, in: Alain Huetz de Lempis (Hg.) *Géographie historique du vignoble*, Bd. 2: *Vignobles étrangers*, Paris 1978, S. 129–132. Vgl. auch HUBERT ISNARD, *Vigne et colonisation en Algérie*, in: *Annales de Géographie* 311 (1949), S. 212–219. Die von Isnard thematisierten Landkonflikte wie auch die soziodemographischen Verwerfungen infolge der Etablierung der Weinindustrie spielen dennoch keine Rolle bei KOLLEN M. CROSS, *The Evolution of Colonial Agriculture: The Creation of the Algerian »Vignoble«*, 1870–1892, in: *Proceedings of the Meeting of the French Colonial Historical Society* 16 (1992), S. 57–72.

11 ISNARD, *Vigne et décolonisation* (wie Anm. 10), S. 130; ausführlicher MELONI/SWINNEN, *Algeria, Morocco, and Tunisia* (wie Anm. 7), S. 440.

12 LOUBÈRE, *The Red and the White* (wie Anm. 9), S. 298–309.

13 Ebd.; vgl. auch GILBERT GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris 1998, S. 356–361: »Le vin de la colère vigneronne. 1907 en Languedoc«. Die Weinimporte aus dem französischen

Nicht in dieses kolonial- bzw. expansionsgeschichtliche Raster passt anscheinend der dritte und letzte Verweis Osterhammels auf Wein, nämlich die Vorliebe urbaner Eliten in Südamerika für französischen Wein. Ohne Zweifel, so wird man unterstellen können, standen die »vins fins« aus Bordeaux und der Bourgogne wie auch der Schaumwein aus der Champagne im 19. Jahrhundert in der Neuen Welt in mindestens so hohem Ansehen wie zur selben Zeit an den Tafeln des Adels oder denen der Bildungs- und Wirtschaftsbürger in der Alten Welt. Doch müsste man in diesem Kontext nicht auch erwähnen, dass im Zuge der europäischen Auswanderung und der Entstehung einer einheimischen Bourgeoisie seit der Mitte des 19. Jahrhunderts auch der Qualitätsweinbau im Cono Sur einen immensen Aufschwung nahm, vor allem in Chile?¹⁴ Und dies, wie es den Anschein hat, ohne verheerende soziale Folgen wie in Algerien.

Osterhammels Darstellung schenkt dem Weinbau als einer der ältesten und nicht selten ertragsstärksten landwirtschaftlichen Sonderkulturen keine Beachtung.¹⁵ Dass dabei eine bis heute nachwirkende Facette des Transfers abendländischer Kulturtechniken und Konsummuster in die Neue Welt unbeachtet bleibt, scheint bislang weder sonderlich aufgefallen zu sein, geschweige denn, dass diese Leerstelle von der deutschsprachigen Geschichtswissenschaft seit dem Erscheinen der »Verwandlung der Welt« zu füllen versucht worden wäre.

Umgekehrt funktioniert dieser Ansatz nicht: Eine Geschichte des Weinbaus ohne das 19. Jahrhundert schreiben zu wollen würde eben jene Verwandlungsprozesse verfehlen, in deren Verlauf der Weinbau erst zu dem wurde, was er heute ist. So mag es für einen Historiker abstrus klingen, wenn Rebschädlingen im Jahr 1918 mit »neuzeitlicher Bekämpfung« gedroht und eine deutschsprachige Publikation über Weinbau aus dem Jahr 1927 mit »Neuzeitlicher Weinbau« überschrieben wurde.¹⁶ Hatte die europäische »Neuzeit« nicht mit der Landung Cristóbal Colóns im Jahr 1492 in einer Region begonnen, die er für »las Indias« hielt und der der Florentiner Amerigo Vespucci seinen bis heute verwendeten Namen leihen sollte? Und hatte seither

Nordafrika als eine der Ursachen der Weinkrise waren Garrier keiner Erwähnung wert. Ebenfalls ohne eine ausführliche Erwähnung des französischen Weinkolonialismus kommt ERIC GLATRE, *Histoire(s) de vin. 33 dates qui façonnèrent les vignobles française*, Paris 2020, aus.

- 14 Vgl. STEVE STEIN/ANA MARÍA MATEU, Argentina, in: Anderson/Vicente (Hg.), *Wine Globalization* (wie Anm. 5), S. 291–322; WILLIAM FOSTER/OSCAR MELO, Chile, in: ebd., S. 358–383.
- 15 Gleiches gilt übrigens für die »Geschichte der Genussmittel« von WOLFGANG SCHIVELBUSCH, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel*, Frankfurt a.M. 1990. Wein taucht im Unterschied zu Branntwein immer nur en passant in dem Kapitel »Alkoholische Getränke, Trinkrituale, Lokale« auf (S. 159–214), wohingegen dem Kaffee ein eigenes Kapitel gewidmet ist (S. 25–85), ebenso dem Tabak (S. 108–157).
- 16 KARL MÜLLER, *Rebschädlinge und ihre neuzeitliche Bekämpfung*, Karlsruhe 1918; *Neuzeitlicher Weinbau*. Aufsatzfolge mit einem Vorwort des Oberpräsidenten Dr. h. c. Fuchs., Oberlahnstein 1927.

nicht eine Vielzahl mittel- und südamerikanischer Nutzpflanzen von der Kartoffel über die Tomate oder den Mais in Europa eine neue Heimat gefunden, so dass die Neuzeit in der Ernährungsgeschichte weitaus früher begonnen haben muss als im Weinbau?

In der Tat war der atlantische Austausch auf dem Gebiet des Weinbaus zunächst ein recht einseitiger. Weil die ›conquista espiritual‹ der Neuen Welt zur Folge hatte, dass Wein und Brot (Hostien) unabdingbar wurden, mussten die christlichen Missionare Rebkulturen anlegen – mit welchen Sorten auch immer.¹⁷ Rückwirkungen auf den Weinbau in Europa hatte dies nicht. Auch scheint die amerikanische Flora in den ersten Jahrhunderten der Inbesitznahme der beiden Amerikas keine signifikanten Rückwirkungen auf den Weinbau in Europa gehabt zu haben.¹⁸

Die önologische Neuzeit begann vielmehr mit der Einschleppung von Schädlingen aus Amerika, denen die europäische Edelrebe (*Vitis vinifera subsp. vinifera*) keine Abwehrkräfte entgegensetzen konnte. Dieser Prozess begann Ende der 1840er Jahre mit der Ausbreitung des Echten Mehltaus (*Oidium tuckeri*), fand seine Fortsetzung in der (zeitlich stark versetzten) Verwüstung der Weingärten in ganz Europa durch die Reblaus und kulminierte schließlich in dem Auftreten des Falschen Mehltaus (*Plasmopara viticola*, umgangssprachlich auch als Peronospora bezeichnet).¹⁹ Die (später zu beschreibenden) Veränderungen im Weinbau, die durch die jährlich wiederkehrenden Bedrohungen der Ernten, wenn nicht der Pflanzen als solchen, induziert wurden, waren in den Augen der damit befassten Fachleute derart gravierend, dass sie nicht davor zurückschreckten, den Beginn der Neuzeit im Weinbau auf das ausgehende 19. und das beginnende 20. Jahrhundert zu datieren.

Wenn es für diese Periodisierung weiterer Belege bedürfte und diese nicht aus dem deutschen Sprachraum stammen sollten, so lohnte ein Blick nach Frankreich, dem Land mit der größten Rebfläche weltweit. Dort ist der im Deutschen geläufige Terminus ›neuzeitlich‹ nicht anzutreffen. Dafür lassen sich im Französischen drei nicht weniger geläufige Begriffe finden: Eduard Durand sprach im Jahr 1900 unverblümt von einer »viticulture nouvelle«,²⁰ Georges de Dubor stellte gleich ein ganzes

17 Die Mission-Traube, die als ›die‹ Rebsorte der spanischen Missionare gilt, ist genetisch wohl identisch mit der ursprünglich in Kastilien beheimateten Sorte Listán prieto. Das meiste, das über die Verbreitung dieser Rebsorte zu lesen ist, folgt – ähnlich wie die vielen Geschichten über die Verbreitung der Burgunderreben im Zuge der Expansion der Zisterzienser im 12. Jahrhundert – der Logik, dass es doch so gewesen sein muss, weil es sich so gut anhört. Dem Versuch historischer Verifizierung halten die meisten Ergebnisse dieser ›invention of history‹ nicht stand.

18 Vgl. TIM UNWIN, *Wine and the Vine. A Historical Geography of the Viticulture and the Wine Trade*, London/New York 1991, S. 205–232.

19 Kurz und bündig: CARL BÖRNER, *Dreißig Jahre Deutsche Rebenzüchtung*, Bremen 1943, S. 4–6.

20 EDUARD DURAND, *Manuel de viticulture pratique*, Paris 1900, S. 5.

Buch unter den Titel »Viticulture moderne«. ²¹ Der französische Agrarwissenschaftler Adrien Berget ging sogar so weit, dass er in seiner immens materialreichen Studie über die Entwicklung des Genossenschaftswesens in Europa, die im Jahr 1902 in Lille verlegt wurde, umstandslos von einer »révolution agricole contemporaine« sprach. ²²

Drei Entwicklungen, so führte Berget aus, hätten den Agrarsektor im Verlauf des 19. Jahrhunderts revolutioniert: Erstens die Entwicklung eines weltumspannenden Marktes für landwirtschaftliche Produkte jeder Art und eine stetige Beschleunigung des damit einhergehenden Preiswettbewerbs, zweitens ein genereller Rückgang der Erzeuger- wie der Konsumentenpreise zumindest für diejenigen landwirtschaftlichen Produkte, die sich über große Distanzen transportieren ließen und in dessen Folge eine Krise des europäischen Agrarsektors auftrat, und drittens die Folgen der Anwendung wissenschaftlicher Entdeckungen sowie des technischen Fortschritts in der Landwirtschaft, sei es der Mechanik und der Physik, sei es der Chemie und der Biowissenschaften. ²³

Tatsächlich haben sich, wie im Folgenden zu zeigen sein wird, viele Facetten dieser so beschriebenen Agrarrevolution auch im europäischen Weinbau abgespielt. Darüber hinaus gälte es aber, abgesehen von dem allgemeinen Trend, auch einige Spezifika dieser Sonderkultur nicht zu übersehen. Diese sind einerseits in dem erwähnten Auftreten von pflanzlichen und tierischen Schädlingen zu suchen, denen die europäische Edelrebe nichts entgegenzusetzen hatte (und hat). Die damit einhergehende Krise war insofern existenziell, als eine Zeitlang der Fortbestand des europäischen Qualitätsweinbaus als solcher in Frage stand. Andererseits dürfen über der »révolution véritable« ²⁴ (so noch einmal Eduard Durand) auch evolutionäre Tendenzen, ja erstaunliche Kontinuitäten nicht übersehen werden.

Von evolutionären Entwicklungen zu sprechen bietet sich an, weil es mit Hilfe der Wissenschaften sowie dank massiver staatlicher, zum Teil international koordinierter Interventionen gelang, den Weinbau innerhalb von gut zwei Generationen buchstäblich auf neue Füße zu stellen: Reblauswiderständige Unterlagen, auf die europäische Edelreiser gepfropft wurden, stellten sicher, dass im 20. Jahrhundert aus den klassischen Qualitätsrebsorten überall in Europa dieselben Spitzen- oder auch Alltagsweine erzeugt werden konnten wie in den »pré-phyloxérischen« Jahrzehnten. ²⁵

21 GEORGES DE DUBOR, *Viticulture moderne*, Paris 1900.

22 ADRIEN BERGET, *La coopération dans la viticulture européenne*, Lille 1902.

23 Vgl. ebd., S. 20–22.

24 DURAND, Manuel (wie Anm. 20), S. 5.

25 Vgl. für Preußen: Die Rebenzüchtung in Preußen. Von den Anfängen bis zum Jahr 1926. Bericht Nr. I des Ausschusses für Rebenzüchtung der Fachabteilung für Weinbau der Preussischen Hauptlandwirtschaftskammer, Berlin 1928; Die Rebenzüchtung in Preußen in den Jahren 1927 und 1928. Bericht II als Fortsetzung zu dem Bericht Nr. I, Berlin 1929.

Diese Möglichkeit wiederum materialisierte sich seit dem Ende des 18. Jahrhunderts in einer nahezu ungebrochenen Wertschätzung jenes Clusters von Spitzenweinen, die Johann Wolfgang von Goethe den zechenden Studenten in Auerbachs Keller in Leipzig in Gestalt eines Sommeliers namens Mephistopheles angedient hatte: Champagner (als Schaumwein), Rheinwein (Weißwein), französischer Wein (Rotwein) und Tokayer (als ›echter‹ Süßwein).²⁶ Auch 150 Jahre später wurde zumindest in Deutschland und in England kein repräsentatives Menü serviert, ohne dass als Speisenbegleiter ein Quartett aus Champagner, Weißwein vom Rhein oder der Mosel, einem oder mehreren französischen Rotweinen sowie diversen Süß- bzw. Südweinen offeriert werden müsste.

Wie sich diese Phänomenologie des Spitzenweins im Einzelnen erklären ließe, soll im Rahmen dieser Ausarbeitung nicht näher erörtert werden. Naheliegend wäre es, sich mit der Theorie von Luxusgütern und in diesem Zusammenhang mit dem schon ausgangs des 19. Jahrhundert beschriebenen Geltungskonsum (›conspicuous consumption‹) zu befassen.²⁷ Fürs erste soll es damit sein Bewenden haben, dass die Transformation des Weinbaus und damit der materiellen Grundlage dieser Lebensform skizziert wird. Dieser Versuch wiederum setzt als erstes, aber damit gewissermaßen als begriffliche Klammer eine Verständigung darüber voraus, was überhaupt unter ›Wein‹ zu verstehen ist. Sodann sollen in einem zweiten Teil und darin in mehreren Durchgängen die wichtigsten evolutionären Tendenzen im Weinbau des ›langen‹ 19. Jahrhunderts beschrieben werden. In deren Licht soll abschließend die vorhin erwähnte Rede vom revolutionären Charakter dieser Transformationen bzw. der Verwendung der Adjektive ›neuzeitlich‹ und ›modern‹ nochmals auf ihre Plausibilität hin überprüft werden.

1. Der Wein und seine Natur

Was also ist Wein überhaupt? Wem diese Frage zu banal ist, der vergleiche nur zwei Legaldefinitionen von Wein, die ausgangs des 19. Jahrhunderts innerhalb von nur zehn Jahren Rechtskraft erlangten. *Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Safte der Weintraube hergestellte Getränk*, hieß es in Paragraph 1 des Weingesetzes, das der Deutsche Reichstag am 21. Mai 1901 verabschiedete und das mit der Verkündung im Reichsgesetzblatt am 29. Mai 1901 in Kraft trat.²⁸ Tatsächlich war das erste deutsche

26 JOHANN WOLFGANG VON GOETHE, Faust. Ein Fragment, Leipzig 1790, S. 52–56.

27 THORSTEIN VEBLEN, The Theory of the Leisure Class. An Economic Study in the Evolution of Institutions (1899), New York 1999, deutsche Ausgabe: Theorie der feinen Leute. Eine ökonomische Untersuchung der Institutionen, Köln/Berlin 1958.

28 Reichsgesetzblatt (im Folgenden RGBl.) 1901, S. 175.

Weingesetz, das nach zähen Vorarbeiten 1892²⁹ und damit 13 Jahre nach dem ersten Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879³⁰ als Spezialgesetz verabschiedet worden war, am Ende noch ohne eine solche Legaldefinition ausgekommen – was die Frage aufwirft, warum es die längst geläufige Formulierung *Unter ›Wein‹ ist hierbei nur das aus den Trauben des Weinstocks durch alkoholische Gärung gewonnene Erzeugnis verstanden*, die in den Verhandlungen des Reichstages über das erste Weingesetz eine prominente Rolle gespielt hatte,³¹ nicht in das Gesetz geschafft hatte. Sollte sie es etwa nicht?

Für diesen Verdacht sprechen könnte der Umstand, dass der Mangel an einer Legaldefinition es auch in den folgenden Jahren ermöglichte, zahlreiche Getränke unter dem Namen Wein auf den Markt zu bringen, die mit Wein, der aus frischen Trauben bereitet worden war, vor allem dem weltweit gefeierten Naturwein, wenig bis nichts zu tun hatten. Weinfabrikanten (nicht nur in Deutschland) nutzten jede Möglichkeit, durch den Verschnitt von minderwertigen Weinen, die mit Wasser gestreckt worden waren, mit sogenanntem Nachwein aus Tretern oder Weinhefe, mit Rosinenwein sowie mit diversen Chemikalien sogenannte ›analysenfeste‹ Weine herzustellen. Deren einziger Sinn bestand darin, als Wein verkauft werden zu können, unterschritten sie doch nicht bestimmte Schwellenwerte hinsichtlich der Säure und der Extrakte, die bei ›natürlichen‹ Weinen als notwendig angenommen wurden.³² Dieser Praxis wurde durch die erste Legaldefinition von Wein im Jahr 1901 zumindest juristisch der Boden entzogen. Doch auch die neuerliche Gesetzesnovelle war noch nicht so ausgereift, dass sie neuen ›Missverständnissen‹ nicht hätte Vorschub leisten können: Die ›nicht gewerbsmäßige‹ Herstellung des sogenannten Kunstweins etwa blieb erlaubt.

1909 und damit nur acht Jahre später wurde die Legaldefinition von Wein abermals verändert. Nun hieß es (und heißt es bis heute): *Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen [!] Weintraube hergestellte Getränk*.³³ Damit war auch der Weg versperrt, zur Herstellung von Wein auch getrocknete Beeren zu verwenden, also Rosinen. Dabei hatten deren Vorteile auf der Hand gelegen: Deren Verfügbarkeit unterlag eben nicht den Launen der Witterung und setzte nicht den kostspieligen und alles andere als menschen- und umweltschonenden Pflanzenschutz voraus. Rosinen ließen sich nämlich in großen Mengen zu Schiff oder auf Schienen

29 RGBL. 1892, S. 597. Ein erster Entwurf war schon 1888 Gegenstand von Verhandlungen im Reichstag gewesen, vgl. Verhandlungen des Reichstags, Bd. 103, Berlin 1888, S. 124–131.

30 RGBL. 1879, S. 145.

31 Verhandlungen des Reichstags, Bd. 126/1, Berlin 1890/92, S. 4165–4221.

32 DR. KRUG, Die Durchführung der Weinkontrolle ist der Pfalz, in: Die Pfalz am Rhein und ihre Weine, hg. v. Weinfachverbände der Pfalz, Bad Dürkheim 1927, S. 113–119.

33 RGBL. 1909, S. 393.

aus Südeuropa in den Norden des Kontinentes bringen und konnten dort zur Weinherstellung verwendet werden. Doch Weingesetzgebung war mehr denn je auch Sozialpolitik: Wenn es schon nicht im Interesse der Exportnation Deutschland liegen konnte, die eigenen Weinproduzenten durch hohe Außenzölle gegenüber französischem und spanischem Wein zu schützen, so konnte man wenigstens die Praktiken verbieten, die dem von immer höheren Kosten geplagten ›reellen‹ Weinbau am meisten zusetzten.³⁴ Ähnliche Debatten gab es übrigens auch in Frankreich³⁵ und sollten sich in der krisengeschüttelten Zwischenkriegszeit noch verschärfen.³⁶

Was sich über andere, ebenso einfalls- wie offenkundig erfolgreiche Methoden der Weinherstellung und auch der Weinvermarktung im Laufe des 19. Jahrhunderts alles sagen ließe, kann aus Platzgründen in diesem Rahmen nicht einmal auch nur ansatzweise ausgeführt werden.³⁷ Wichtig für die Zwecke der Verständigung über Wein ist – quod erat demonstrandum –, dass es sich bei dem, was Wein ist und unter diesem Namen in Verkehr gebracht werden darf, nicht um eine naturwissenschaftliche Tatsache handelt. Vielmehr ist das, was als Wein gelten soll, seit jeher Gegenstand gesellschaftlicher Verständigungs- und Aushandlungsprozesse. Mithin stellt jede Legaldefinition von Wein das Ergebnis solcher Dynamiken dar. Diese wiederum unterliegen nicht allein der Logik technischen Fortschritts, sondern auch gesellschaftlichen Machtverhältnissen. Sollte das zu abstrakt klingen, dann dazu nur so viel: Eine Legaldefinition dient in erster Linie der Abgrenzung – und das gleich mehrfach. Zum einen geht es um die Markierung des Unterschiedes zwischen Wein

-
- 34 Vgl. DR. WALTER, *Der Weinbau in der deutschen Zoll- und Handelspolitik* (Berichte über Landwirtschaft, Neue Folge, Neuntes Sonderheft), Berlin 1928, S. 216–247.
- 35 Die Debatte über die Zulässigkeit von getrockneten Trauben zur Weinbereitung beschäftigte nicht allein den deutschen Gesetzgeber. Auch in Frankreich versuchte man zunächst, die Herstellung von Rosinenwein staatlich zu reglementieren. Vgl. *Verhandlungen des Reichstags*, Bd. 126/1, Berlin 1890/92, S. 4165–4221, 4195f.
- 36 Vgl. KURT RITTER, *Weinproduktion und Weinhandel der Welt vor und nach dem Kriege* (Berichte über Landwirtschaft, Neue Folge, Neuntes Sonderheft), Berlin 1928, S. 1–215.
- 37 Vgl. JAMES SIMPSON, *Creating Wine. The Emergence of a World Industry*, Princeton 2011, S. 92–105. Aus der reichhaltigen Literatur über Weinfabrikation vgl. nur JOSEPH HARTLEY, *The Wholesale and Retail Wine and Spirit Merchants Companion and Complete Instructor to the Trade*, London 1839, darin u.a. Anleitungen für die ›imitation‹ von Port, Claret (Bordeaux) und Champagner. Für den deutschen Sprachraum maßgebend war FRIEDRICH JAKOB DOCHNAHL, *Die künstliche Weinbereitung und die naturgemäße Verbesserung des Obst- und Traubenweines nach den neuesten, einfachsten und zuverlässigsten Methoden*. Mit Tabellen. Faßlich dargestellt für Jedermann, Frankfurt a.M. 1877. ANDRÉ JULLIEN, *Der erfahrene Weinkelnermeister*, Quedlinburg 1885, enthielt in diesem Zusammenhang ein eigenes Kapitel unter der Überschrift ›Die Verwendung anderer Obstarten zur Weinerzeugung, die sogenannten Gewürzweine und die eigentlichen Kunstweine‹ (S. 240–246). Es folgte der Abschnitt ›Verfälschung der Weine und die Ermittlung der Zusätze dazu‹ (S. 253–262). Im Anhang fanden sich ›Gesetze und Verordnungen über den Kunstwein und die Weinverbesserungen‹ in Österreich, Deutschland, der Schweiz, Ungarn und Frankreich (S. 309–322).

und ›weinhaltigen‹ und ›weinähnlichen‹ Getränken, zum anderen um die Eigenschaften eines Getränkes, das zwar aus dem Saft der (frischen) Weintraube hergestellt ist, dem aber im Zuge oder nach der Gärung andere Substanzen oder Flüssigkeiten zugesetzt wurden, etwa reiner Alkohol, Wasser oder Zucker in flüssiger oder fester Form.

Verfahren wie diese boten sich zu unterschiedlichen Zeiten aus mitunter unterschiedlichen Gründen an: Weindestillat sollte Wein durch die Inaktivierung bestimmter natürlicher Inhaltsstoffe so konservieren, dass er auch einen Transport über längere Distanzen und in großer Hitze unbeschadet überstand oder aber Wein geschmacklich verbessern – so entstand aus dem eher ungenießbaren Rotwein aus dem Dourotal das, was die Welt seit dem 18. Jahrhundert als Portwein kennt.³⁸ Wasser kam dann ins Spiel, wenn es darum ging, die einen Most oder Wein ungenießbar machende Konzentration der weineigenen, natürlichen Säuren durch Verdünnung herabzusetzen. Heute versucht man dies mit kohlensaurem Kalk zu erreichen, was immerhin den Vorteil hat, dass die Gesamtmenge der Flüssigkeit nicht vermehrt wird. Die Zugabe von Zucker in fester Form während der Gärung ist seit Jahrhunderten ein probates Mittel, um den Alkoholgehalt des fertigen Weins zu erhöhen.

Ein Garant für bessere Weine war dieses nach dem französischen Chemiker und napoleonischen Innenminister Jean-Antoine Chaptal benannte Verfahren indes nie. Zwar befand sich im Wein am Ende mehr Alkohol und damit jene Substanz, die als Geschmacksträger fungiert.³⁹ Doch die Konzentration aller anderen Inhaltsstoffe von den Säuren bis zu dem, was man als Extrakte bezeichnete, blieb im Zuge der Chaptalisierung unverändert. Und wenn im 19. Jahrhundert mangels des teuren Rohrzuckers und des erst in den letzten Dekaden gut verfügbaren Kristallzuckers (aus Zuckerrüben) Zucker aus Kartoffelstärke verwendet wurde, waren Beeinträchtigungen des Geschmacks bis hin zu manifesten Weinfehlern nicht auszuschließen.

Weiterer Regelungsbedarf bestand auch schon im 19. Jahrhundert dahingehend, dass die Methoden reguliert werden mussten, die eingesetzt wurden, um den Most bzw. den Wein so zu ›behandeln‹, dass er die vom Menschen gewünschten Eigenschaften behielt bzw. nicht verlor. Dies bezog sich auf alle Arten der Kellerbehandlung, etwa die auf den aus dem französischen Jura stammenden Chemiker Louis Pasteur zurückgehende Erhitzung des Mostes oder auch der Weine,⁴⁰ aber auch die maschinelle Filtrierung des Weines vor der Füllung, konnten diese Verfahren doch

38 Vgl. SIMPSON, *Creating Wine* (wie Anm. 37), S. 154–170.

39 Vgl. die biographische Skizze bei GLATRE, *Histoire(s) de vin* (wie Anm. 13), S. 183–190; zum ›Chaptalisierungsverfahren‹ vgl. ANTOINE ALEXIS CADET DE VAUX, *L'art de faire le vin d'après la doctrine de Chaptal*. Publiée et distribuée par ordre du Gouvernement, Paris An IX (1800).

40 Erstmals einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt wurde das Erhitzungsverfahren in der zweiten Auflage von LOUIS PASTEUR, *Études sur le vin: ses maladies, causes qui le provoque*, Paris 1876; vgl. GLATRE, *Histoire(s) de vin* (wie Anm. 13), S. 219–229.

zumindest theoretisch die Eigenschaften des Weines beeinflussen. Dasselbe galt für natürliche oder chemische Hilfsstoffe, die im Weinberg oder im Keller eingesetzt wurden, allen voran den Schwefel, mit dem schon immer Fässer keimfrei gemacht und süße Weine so behandelt wurden, dass sie nicht auf der Flasche wieder zu gären begannen.⁴¹

Nimmt man aber nur die fortschreitenden gesetzlichen Verfeinerungen darüber zum Maßstab, wie man den Wein am besten nicht behandeln sollte, dann war mit dem Verbot von Barium- und Magnesiumverbindungen, metallischem Blei oder Bleiverbindungen, Salicylsäure, Kermesbeeren, unkristallisiertem Stärkezucker oder auch Teerfarbstoffen durch das erste deutsche Weingesetz von 1891⁴² nur die sprichwörtliche Spitze des Eisbergs getroffen – zumal im Zuge des technischen Fortschritts jede Zeit neue Fragen aufwirft und die ›richtigen‹ Antworten mitunter lange auf sich warten lassen.

Was aber bedeuten diese Bemerkungen nicht allein mit Blick auf die juristische Normierung dessen, was Wein sein darf, sondern auch im Blick auf das alltagsweltliche Verständnis von Wein? Gleich wie oft der in Frankreich heutzutage in engen Grenzen erlaubte Begriff ›vin naturel‹, das englische ›natural wine‹ oder die im deutschen Weinrecht seit 1971 verbotene Bezeichnung ›Naturwein‹ verwendet wurde und wird, so liegt ein fundamentales Missverständnis vor: Wein ist kein Naturprodukt. Um es etwas polemisch auf die Spitze zu treiben: Die ›Natur‹ des Weines besteht darin, zu Essig zu werden – und das, weil der Most von Natur aus ein Bakterium enthält, das unter Zufuhr von Sauerstoff den Alkohol zu Essigsäure oxidiert.

Dass aus Wein schnell Essig wird, wusste man aus Erfahrung seit der Antike. Und seitdem wusste man auch, dass Schwefel dieses Bakterium zersetzt und Alkohol von einer bestimmten Konzentration an die Tätigkeit von natürlichen Weinhaefen inhibiert. Zugleich aber wusste man wiederum aus Erfahrung, dass Schwefel in hoher Konzentration gesundheitsschädlich sein kann und mit zu viel Alkohol versetzter Wein seine geschmacklichen Eigenschaften verliert. Anders gesagt: Ohne das regulierende Eingreifen des Menschen von der Selektionierung der europäischen Edlen Weinrebe aus einer Vielzahl natürlich vorkommender Wildreben über die Weinbergsarbeit bis hin zur Kellerbehandlung entsteht kein Wein. Daher die Notwendigkeit, sich über viele einzelne Prozesse zu verständigen, die mit der Züchtung von Reben einsetzen und mit den Bedingungen für die Inverkehrbringung von Wein noch lange kein Ende finden. Denn daran schließen sich außer gesundheitspolitischen Erwägungen sowie Fragen nach dem Schutz der Käufer vor gefälschten oder falsch deklarierten Produkten viele weitere Überlegungen an, bei denen auch

41 Einen kurzen Überblick über die verschiedenen Kellertechniken bot EDMUND MACH, *Die Gärung und die Technologie des Weines*, Wien 1884, in dem Kapitel »Künstliche Verbesserung und Vermehrung des Weins« (S. 273–290).

42 Vgl. zu den einzelnen Substanzen JULLIEN, *Weinkellermeister* (wie Anm. 37), S. 253–262.

die alles überragenden Interessen staatlicher Akteure ins Spiel kommen, nämlich die an Steuern und Abgaben, ist doch Wein seit der Antike eine Handelsware, die zu besteuern oder mit Abgaben zu belegen hohe Einkünfte verspricht.

Noch einmal konkret gefragt: Ist das, was man heute im Deutschen umgangssprachlich als Portwein bezeichnet, Wein? Oder eher etwas aus der Gruppe dessen, was man im Englischen ›spirits‹ nennt, das wegen seines hohen, nicht natürlichen Alkoholgehaltes größere Gesundheitsgefahren birgt und damit anderen Regulierungen bis hin zu höherer Besteuerung unterliegt? Wie ist die Praxis zu bewerten, den Pressrückstand beim Keltern, also Kämme und Häute, nochmals mit Wasser und womöglich auch mit Zucker zu vermischen, eventuell nochmals zu erhitzen und dieses Getränk als ›Haustrunk‹ zu verwenden? Die Form der Verarbeitung des Tresters war schon in der Antike und damit viele Jahrhunderte vor der Einführung von Brennapparaturen gebräuchlich, mit deren Hilfe aus Trester ›grappa‹ oder ›marc‹ entsteht: Bis dahin und für häusliche Zwecke bis vor wenigen Jahrzehnten musste man sich mit ›Tresterwein‹ begnügen. Der aber galt auch in der Alltagswelt niemals als ›vinum‹. Im Lateinischen war dafür der Begriff ›lora‹ reserviert. Das Französische kennt dafür das Wort ›piquette‹. Im Deutschen hält sich in manchen Regionen anstelle von ›Haustrunk‹ bis heute der Name ›Lauerwein‹.

Und – um die Grenze des Denkmöglichen noch weiter zu ziehen: Was ist der Sache nach wirklich gegen ›Kunstwein‹ zu sagen, wenn er geschmacklich dieselben oder ähnliche Eigenschaften aufweist wie das Originalprodukt? War man nicht auch froh, sich durch die Herstellung von Kunstdünger mit seinen standardisierten Bestandteilen vom Import von ›echtem‹ Dünger aus Vogelkot, dem vorwiegend aus Peru und Chile eingeführten Guano, unabhängig zu machen? War nicht die synthetische Herstellung von Gummi ebenso ein Segen, weil er unabhängig von dem Latex machte, den Kautschukzapfer unter unmenschlichen Arbeitsbedingungen den tropischen Wäldern abrangen? Und war es wirklich von vorneherein ausgemacht, welcher ›Wein‹ die besseren Eigenschaften besitzt, der Natur- oder der Kunstwein? Hat ›Kunstwein‹, bei dem alkoholische Gärung nicht im Spiel war und damit auch keine Hefen oder auch Bakterien, sondern der etwa aus Weinsäure, Alkohol, Fruchtsäften und Aromen ›fabriziert‹ wurde, nicht womöglich ähnliche oder sogar bessere geschmackliche Eigenschaften als manch' ein ›Naturwein‹, aber ist anders als seine ›natürlichen‹ Geschwister nicht von Verderbnis bedroht?⁴³

Man könnte die Zahl der Gedankenspielerereien über die Frage »Was ist Wein?« noch weiter vergrößern, ohne Gefahr zu laufen, dass sich der Stoff wiederholen würde. Weil aber die bisher angeführten Beispiele pars pro toto hinreichend klargemacht haben sollten, wie fluide und kontingent im eigentlichen und auch im übertragenen Sinn das alltagsweltliche Verständnis von Wein im Verlauf des gesamten 19. Jahrhunderts war, soll es mit den eher cursorischen Betrachtungen an dieser

43 So bei DOCHNAHL, Die künstliche Weinbereitung (wie Anm. 37).

Stelle ein Ende haben. Was sich anschließt, ist ein Versuch, die verschiedenen Dimensionen dessen auf den Begriff zu bringen, was sich den Zeitgenossen als mal evolutionärer, mal revolutionärer Übergang von einem traditionellen zum neuzeitlichen Weinbau darstellte.

Im Ergebnis soll dieser Kategorisierungsversuch die These erhellen, dass wir es im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert mit einem Phänomen zu tun haben, dass der Bielefelder Historiker Reinhard Koselleck als »Sattelzeit« beschrieben hat.⁴⁴ Koselleck bezog diesen Begriff indes auf eine andere Epoche, nämlich die von der Französischen Revolution bis zu den revolutionären Umtrieben im Vormärz. Im Weinbau setzt das, was sich ex post als Sattelzeit erweisen sollte, mit einer Verzögerung von mehreren Jahrzehnten ein. Konkret: Mit dem Auftreten des Echten Mehltaus und der damit auf Gedeih und Verderb einhergehenden Notwendigkeit, während der Vegetationsperiode lückenlos Pflanzenschutz zu betreiben, fiel die Weinproduktion aus ihrem alten Erfahrungsraum heraus und wurde Teil eines Erwartungshorizontes, in dem das, was als Wein gelten sollte, dank neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse und technischer Fortschritte umfassend neu konfiguriert werden musste.

Das Auftreten der Reblaus wiederum trübte den Erwartungshorizont über mehrere Jahrzehnte massiv ein. Denn um das Jahr 1870 konnte niemand die Gewissheit haben, dass der Schädling, der die Rebe als solche zerstört, nicht den Weinbau als ganzen zum Erliegen bringt. Dass die Hoffnung auf eine Überwindung der Existenzkrise am Ende in Erfüllung ging, lässt sich ohne ein Zusammenwirken staatlicher Interventionen, naturwissenschaftlicher Forschungen und Innovationen vor allem der chemischen Industrie nicht erklären. Nur äußerlich ist daher die Welt der feinen wie der gewöhnlichen Weine am Ende des langen 19. Jahrhunderts fast identisch mit der an dessen Beginn. Um so wichtiger ist es für das Verständnis der Verwandlung der Weinwelt, die Transformationsprozesse zu kategorisieren und wenigstens cursorisch zu skizzieren.

44 OTTO BRUNNER/WERNER CONZE/REINHARD KOSELLECK (Hg.), *Geschichtliche Grundbegriffe. Historisches Lexikon zur politisch-sozialen Sprache in Deutschland*, Bd. 1, Stuttgart 1972, S. XIII-XXVII, hier S. XV. Zu einer Diskussion dieses Konzeptes vgl. auch JOACHIM EIBACH, *Die Sattelzeit. Epoche des Übergangs und Gründungsgeschichte der Moderne*, in: Robert Charlier/Sven Trakulhun/Brunhilde Wehinger (Hg.), *Europa und die frühe Welt. Studien zur Frühen Neuzeit – in memoriam Günter Lottes*, Hannover 2019, S. 133–148.

2. Feine Weine, feine Leute – zentrale Entwicklungen im Weinbau des ›langen‹ 19. Jahrhundert

Die Globalisierung der Weinwelt

Sollte sich das Bonmot, wonach Quellenkenntnis vor Neuentdeckungen schützt, auch auf dem Feld der Globalisierung bewahrheiten, so ließe sich dies wohl an kaum einem Wirtschaftsgut so gut zeigen wie am Wein. Denn so sehr es eine Binsen ist, dass Wein schon in der Antike aus dem Mittelmeerraum über große Distanzen transportiert wurde, weil die klimatischen Verhältnisse innerhalb des damaligen ›orbis‹ zu verschieden waren, um überall die Produktion von Wein zu erlauben, und so sehr es eine Gewissheit ist, dass kaum ein Produkt im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit so sehr den Fernhandel dominierte wie Wein,⁴⁵ so sehr sollte man das 19. Jahrhundert als dasjenige ansehen, in dem die Globalisierung der Weinwelt eine neue Qualität annahm.

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts war der Konsum der feinen Weine der Welt von Champagner über Rheinwein und französischen Rotwein bis zu den Süd- und Süßweinen schon aufgrund ihrer transportbedingt geringen Verfügbarkeit und der dadurch bedingten hohen Preise einer kleinen, überaus wohlhabenden Adelschicht vorbehalten. In den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts führte die Etablierung einer weitgehend stabilen politischen Ordnung und die damit einhergehende Friedenswirtschaft innerhalb Europas mit Ausnahme Spaniens zu einer Erhöhung der Verfügbarkeit feiner Weine wie auch zu einer Ausweitung des Angebots. Dies dürfte sich auch in sinkenden Preisen niedergeschlagen haben, was sich allerdings der Kenntnis des Verfassers entzieht, da ihm keine einschlägigen Studien bekannt sind.

Nimmt man jedoch die Zollpolitik hinzu, so fügt sich der Weinhandel perfekt in das Bild eines von der Idee des Freihandels geprägten Epoche, abzulesen innerhalb Deutschlands etwa an der von Jahr zu Jahr stetig steigenden Zahl der Weine, die der (ausschließlich deutsche Creszenzen) führende Ratskeller zu Bremen seinen Gästen zu bieten hatte.⁴⁶ Dabei kamen den »Freunden des Weins«, denen Wilhelm Hauff mit seinen phantastischen »Phantasien im Bremer Ratskeller« (1827) mehr als nur

45 Vgl. HANS HARTMEYER, Der Weinhandel im Gebiet der Hanse im Mittelalter, Jena 1905; ROLF SPRANDEL, Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands (VSWG Beihefte 149), Stuttgart 1998.

46 Vgl. RAINER POSTEL, Das »Heiligtum« im Ratskeller. Die Hansestädte und der Wein, in: Ferdinand Oppl (Hg.), Stadt und Wein, Linz 1996, S. 147–163; HANNS MEYER, Im guten Ratskeller zu Bremen. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte, Bremen 1959; DANIEL DECKERS, Im Allerheiligsten der deutschen Weinkultur. Der Bremer Ratskeller, in: Fine 4/2014, S. 88–92. Die Studien von J. G. KOHL, Der Raths-Weinkeller zu Bremen, Bremen 1866, und von HERMANN ENTHOLT, Der Ratskeller zu Bremen. Eine Studie, Bremen 1929, sind nach wie vor von beträchtlichem historischem Wert.

ein »Herbstgeschenk« gemacht hat, seine jahrhundertealten Verbindungen in die Produktionsgebiete im Westen des Alten Reiches zugute, etwa dahingehend, dass Agenten im Auftrag des Ratskellermeisters oder auch diese persönlich schon immer Rheinwein, Neckarwein und auch Moselwein eingekauft und diesen zumeist über den Wasserweg nach Bremen hatten transportieren lassen. Ebenfalls per Schiff gelangten die Weine nach Hamburg und Lübeck, die in Bordeaux ansässige Kaufleute aus den »villes hanséatiques« in Südfrankreich erstanden hatten.⁴⁷ Sie wurden zwecks Vertriebs in Nordeuropa über den Atlantik und den Ärmelkanal die Weser und die Elbe hoch in die Zentren des Weinhandels und von dort weiterverteilt, von Hamburg nach Lübeck und von dort in den gesamten Ostseeraum bzw. die Oder hinauf bis in das schlesische Handelszentrum Breslau.⁴⁸ Dort trafen die von Norden kommenden Transporte auf solche mit Ungarnwein, vor allem aus dem Raum Tokay sowie aus Westungarn.⁴⁹ Kleinere Mengen feinsten Weine, darunter Tokayer und Champagner, wurden aber noch auf dem Landweg transportiert, waren sie doch so begehrt, dass Frachtkosten offenkundig keine Rolle spielten.

In Bremen, Hamburg und Lübeck schossen Weinhandlungen daher nicht erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wie Pilze aus dem Boden. Indes begann auch deren goldene Zeit erst mit dem Ausbau des europäischen Eisenbahnnetzes.⁵⁰ Dieses ermöglichte es, den Weinhandel nicht mehr allein auf dem Wasserweg und per Straßentransport abzuwickeln, sondern immer größere Mengen per Eisenbahn in die Nähe von immer mehr Bestimmungsorten jenseits der verkehrsgünstig gelegenen Metropolen zu bringen. Diese Möglichkeiten machten sich nicht allein private Investoren in Frankreich zunutze, die in Eisenbahntrassen investierten, um die einfachen Weine aus dem Midi in immer größeren Mengen nach Paris transportieren zu können.⁵¹ In Deutschland profitieren vor allem die Weinimporteure in den Hansestädten und die Weinhandlungen im Rheinland von den neuen Möglichkeiten, konnten Sie ihre Produkte doch viel günstiger auf dem wachsenden nationalen Markt vertreiben. Spätestens um die Mitte des 19. Jahrhunderts führten Firmen wie

47 Vgl. ALFRED LEROUX, *La Colonie germanique de Bordeaux. Étude historique, juridique, statistique, économique d'après les sources allemandes et françaises*, 2 Bde., Bordeaux 1918. Vgl. für das ausgehende 18. Jahrhundert DANIEL DECKERS, *Leute aus dem Norden. Die Deutschen und der Wein des Bordelais*, in: *Fine* 1/2020, S. 124–127.

48 Vgl. ELISABETH SPIES-HANKAMER (Hg.), *Lübecker Weinhandel. Kultur- und wirtschaftsgeschichtliche Studien*, Lübeck 1985.

49 Vgl. HARALD PRICKLER, *Zur Geschichte des burgenländisch-westungarischen Weinhandels in die Oberländer Böhmen, Mähren, Schlesien und Polen*, in: *Zeitung für Ostforschung* 14 (1965), S. 294–320, 495–529, 731–754.

50 Vgl. SIMPSON, *Creating Wine* (wie Anm. 37), S. 3–29.

51 ERIC GLATRE, *Histoire(s) de vin*, Bd. 2: *Des lieux, des hommes et des femmes*, Paris 2023, S. 331–342.

Georg Christian Lorenz Meyer in Hamburg,⁵² Adolf Segnitz in Bremen (gegründet 1859)⁵³ und Carl Tesdorpf in Lübeck (gegründet 1678)⁵⁴, die nun als Groß- wie Einzelhändler fungierten, ein Sortiment an Weinen sowohl in Gebinden wie auch in Flaschen, das dem heutiger Weinhandlungen von Rang in nichts nachsteht, wenn es sie nicht noch übertrifft.

Ausschließlich auf dem Seeweg erreichten die Weine London, die Weinhandelsmetropole des 19. (und 20. Jahrhunderts) schlechthin. Die Entwicklung des Eisenbahnnetzes auf dem Kontinent tat der Bedeutung der Hauptstadt des Empires wie auch anderer Hafenstädte auf der britischen Insel keinen Abbruch. War London schon im Mittelalter eine Drehscheibe von Weinen aus allen Ecken der bekannten Welt, so fanden im Zuge der Etablierung des Commonwealth und der Ausdehnung des Weinbaus in den Siedlerkolonien wie der am Kap der Guten Hoffnung und Australien immer mehr Weine ihren Weg nach England und von dort auf den Kontinent, aber auch nach Nord- und Südamerika. Für Weinhandlungen wie Berry Brothers, die ausgangs des 17. Jahrhunderts entstanden waren, war das 19. Jahrhundert ähnlich wie für die Weinhandlungen in den anderen europäischen Metropolen ein goldenes Zeitalter.

Zum Spiegel dieses ›Siglo de Oro‹ wurden von der Jahrhundertmitte an die Weltausstellungen, die in kurzer Folge von den Metropolen der um materielle wie kulturelle Weltgeltung ringenden europäischen Großmächte ausgerichtet wurden. Den Anfang machte im Jahr 1851 London, 1855 folgte Paris, 1862 war London wieder am Zug, 1867 wieder Paris, 1873 ging es nach Wien, es folgten 1878 Paris, 1893 Chicago, 1900 Paris, 1904 St. Louis, 1910 Brüssel, 1911 Turin und 1913 Gent. Auf vielen dieser Großereignisse bildeten die von Staaten aus aller Welt beschickten Weinausstellungen samt der Verkostung der wichtigsten Weine durch eine internationale Jury einen der Höhepunkte. Erforscht ist diese Dimension der Globalisierung im 19. Jahrhundert gleichwohl bislang nicht – und dies, obwohl sowohl die Listen der jeweiligen Aussteller als auch die Berichte der Jurys zumeist leicht zugänglich sind.⁵⁵ Daher liegen hinsichtlich der Bedeutung der Weltausstellungen auch für den Weinbau und Weinhandel bislang nur anekdotische Evidenzen vor: So stand nicht nur die offizielle Klassifikation der Grand Crus aus dem Bordelais des Jahres 1855 im Zusam-

-
- 52 Der Firmennachlass im Hamburgischen Staatsarchiv, 661 1/15, ist leider sehr lückenhaft. Von den vielen Weinhandlungen in Bremen und in Berlin hat sich mit Ausnahme der Akten des Bremer Ratskellers bislang jedoch nichts finden lassen, was selbst dieser Überlieferung gleichkäme.
- 53 KARL LÖBE, Die vom Löwenhof. Geschichte des Bremer Weinimporthauses A. Segnitz & Co., Bremen 1984.
- 54 DANIEL DECKERS, Händler seit 1678. Die Geschichte des Lübecker Weinhauses Carl Tesdorpf, in: *Fine* 2/2021, S. 74–78.
- 55 Vgl. nur MICHEL CHEVALIER (Hg.), *Rapports du jury international*, Bd. 11 (Groupe VII. – Classes 67–73), Paris 1868, S. 337–380 (M. Teissonnière).

menhang mit der ersten Weltausstellung auf französischem Boden,⁵⁶ sondern auch die Erarbeitung der ersten Lagenklassifikationskarte der Welt für ein geschlossenes Anbaugebiet, nämlich den Rheingau, im Zusammenhang mit der Ausrichtung der Weltausstellung in Paris im Jahr 1867.⁵⁷ Henry Vizetelly, einer der Juroren der Weltausstellung des Jahres 1873 in Wien, hielt seine Reiseindrücke und Verkostungsnotizen in einem Buch fest, das zu den wichtigsten Werken der Weinliteratur überhaupt zu zählen ist: »The Wines of the World« ist noch heute unerschöpfliche Quelle für den Weinbau, aber auch für den Weinhandel und den Weinkonsum im 19. Jahrhundert.⁵⁸

Den Weinhandlungen wiederum erwuchs ausgangs des 19. Jahrhunderts eine nicht ganz unerhebliche Konkurrenz durch die Ausdehnung der geschäftlichen Aktivitäten der Grandhotels. In Berlin etwa hatten sich das Adlon, aber auch der Kaiserhof mit eigenen Weinhandlungen ein neues Geschäftsfeld erschlossen, auf dem sich neben etablierten Weinhandlungen zahlreiche neue Unternehmen tummelten, etwa die von Breslauer Juden gegründete Weinhandlung Kempinski, die ihrerseits zur Keimzelle eines gastronomischen Imperiums wurde, dem erst die Nationalsozialisten ein Ende bereiteten.⁵⁹ Diese Entwicklung der Grandhotels indes steht in einem engen Zusammenhang mit einem zweiten Charakteristikum der Verwandlung der Weinwelt, nämlich der Entwicklung der Kulinarik und der Etablierung von Restaurants, Kasinos und Hotels als neuen Formen der Vergesellschaftung der Gastrosofie.

Die Kulinarisierung der Weinwelt

Versucht man sich vorzustellen, wozu die immensen Weinfässer der Frühen Neuzeit, etwa die in der Abtei Eberbach oder im Heidelberger Schloss, oder auch die ausgedehnten Weinkeller unter Rathshäusern oder unter den Residenzen des Hochadels

56 Vgl. PHILIPPE ROUDIÉ, *Crus classés et châteaux viticoles en Bordelais: deux nouvelles notions qualitatives aux XIVe siècle*, in: Gilbert Garrier (Hg.), *Les vin des historiens*, Suze-la-Rousse 1990, S. 189–198; DEWEY MARKHAM JR., *A History of the Bordeaux Classification*, New York 1998.

57 FRIEDRICH WILHELM DÜNKEBERG, *Der Nassauische Weinbau. Eine Skizze der klimatischen, Boden- und Cultur-Verhältnisse des Rheingau's, nebst der allgemeinen amtlichen Statistik der Wein-Erträge aus den Jahren 1834, 1846 und 1857–1866. Mit einer Weinbaukarte des nassauischen Rheingau's, Wiesbaden 1867. Zur Entstehungsgeschichte dieses Werkes vgl. DANIEL DECKERS, Von hoher kulturgeschichtlicher Bedeutung. Die älteste Lagenklassifikationskarte der Welt im Rheingau entdeckt*, in: *Fine* 1/2011, S. 46–48.

58 HENRY VIZETELLY, *The Wines of the World, Characterized and Classed*, London 1875. Der Bericht des deutschen Jurymitglieds Julius Nessler ist ungleich knapper gehalten.

59 Vgl. ELFI PRACHT, *M. Kempinski & Co.*, Berlin 1994.

dienten, so sollte man in diesen Anlagen nicht Ausdruck des Bestrebens nach der Erzeugung feiner Weine sehen. Im Gegenteil: Die Riesenfässer dienten der Prachtentfaltung ebenso wie der Demonstration von Macht, wurden sie doch mit den Weinen aufgefüllt, die als Zehnte der Kirche geschuldet wurden oder als Naturalabgaben der jeweiligen Landesherren. Dieser wiederum entlohnte seine Untergebenen oft zu einem nicht geringen Teil mit Wein, was wiederum mit dem Bedürfnis nach Wein als einem Grundnahrungsmittel vor dem Aufkommen des Hopfenbieres korrelierte.⁶⁰ Nicht unüblich war es auch, dass Universitäten über eigene Weinberge, mindestens aber über Einkünfte in Form von Wein verfügten – und Professoren zum Teil in Wein entlohnt wurden.⁶¹ Feine Weine waren eher im Zusammenhang mit Konventionen wie der Begrüßung von Gästen mit Wein (»Willkomm«) oder der Ausrichtung von repräsentativen Veranstaltungen bei Hofe, etwa Turnieren, gefragt.

Auf der Seite der Städte entsprach diesen Funktionen des Weins oft ein Weinkeller unter der Herrschaft des Rates. Dieser füllte sich weniger durch Abgaben als durch Ankäufe, die ihrerseits gewinnbringend zum Ausschank kamen und die Einnahmen des Fiskus durch die Besteuerung des Weinzapfs vortrefflich ergänzten – bis dahin, dass die Besteuerung der Umsätze aus den verschiedenen Weintransaktionen, vor allem dem Weinschank, einen erheblichen Teil der städtischen Einnahmen ausmachte.⁶²

Besondere Ratsweine wiederum dienten denselben repräsentativen und konsumtiven Zwecken wie die Weine bei Hofe. Bei den auf Unabhängigkeit bedachten norddeutschen Hansestädten kam oft noch eine politische Dimension hinzu: Wein geschenke wie auch die Ausstattung von Gesandten mit edlen Weinen dienten im 19. Jahrhundert noch lange als »diplomatisches Schmiermittel« – exemplarisch zu beobachten an der Sendung einer großen Menge Rheinweins an den Bremer Bürgermeister Johan Smidt im Jahr 1814. Der hatte auf dem Wiener Kongress die Aufgabe, zusammen mit anderen Vertretern der »Mindermächtigen« die Selbständigkeit der Hansestädte Bremen, Hamburg und Lübeck zu sichern. Der Wein verfehlte offen-

60 Vgl. FRANZ IRSIGLER, Weinstädte an der Mosel im Mittelalter, in: Oppl (Hg.), Stadt (wie Anm. 46), S. 165–179; zum Bier allg. FRANZ MEUSSDORFFER/MARTIN ZARNKOW, Das Bier. Eine Geschichte von Hopfen und Malz, München 2014.

61 Vgl. NIKOLAUS GRASS, Weineinnahmen zur Ausstattung alter Universitäten. Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte der Hohen Schulen, in: ders., Alm und Wein. Aufsätze aus Rechts- und Wirtschaftsgeschichte, Hildesheim 1990, S. 365–382; DERS., Der Wein im akademischen Brauchtum, in: ebd., S. 422–435.

62 Vgl. OTTO VOLK, Weinbau und Weinabsatz im späten Mittelalter. Forschungsstand und Forschungsprobleme, in: Alois Gerlich (Hg.), Weinbau, Weinhandel und Weinkultur. Sechstes Alzeyer Kolloquium, Stuttgart 1993, S. 49–164; KLAUS MILITZER, Handel und Vertrieb rheinischer und elsässischer Wein über Köln im Spätmittelalter, in: ebd., S. 165–186.

kundig seine Wirkung nicht, andernfalls gäbe es heute die ›Stadtstaaten‹ Hamburg und Bremen womöglich nicht.⁶³

Da wie dort kaum zu überschätzen ist in diesem Zusammenhang die Bedeutung feiner Weine als festem Bestandteil von Menüs, die in welchem Kreis und zu welchem Zweck auch immer abgehalten wurden. Während aber die Welt etwa von Hofmenüs und die entsprechende Literatur längst die ihr gebührende Aufmerksamkeit erfahren haben, liegt die Welt der korrespondierenden Weine weitgehend im Dunklen. Dabei ist es nicht so, dass die maßgeblichen Kochbücher aus dem ersten Drittel des 19. Jahrhunderts dem Thema Wein keine Aufmerksamkeit geschenkt hätten – im Gegenteil. Bei Zenker⁶⁴ wie bei Jungius⁶⁵ finden sich schon ebenso präzise Anweisungen hinsichtlich der Korrespondenz von Weinen und Speisen wie zwei Generationen später bei Ernst von Malortie.⁶⁶

In allen Fällen knüpften die Ausführungen über Wein und die entsprechenden Zuordnungen im Wesentlichen an die schon bei Goethe um 1780 beschriebenen Weinstile an und sollten sich im Lauf des 19. Jahrhunderts nur noch einmal signifikant verändern: Um die Wende zum 20. Jahrhundert tauchten in Deutschland, aber auch in England neben Rheinweinen vermehrt Moselweine als Speisenbegleiter auf. Dies hatte zum einen mit der besseren Verfügbarkeit von Weinen aus dem äußersten Westen der Rheinprovinz infolge des Baus der ›Kanonenbahn‹ entlang der kaum schiffbaren Mosel zu tun, zum anderen mit dem kometenhaften Aufstieg des Moselweins zu dem Modewein der späten Kaiserzeit schlechthin.⁶⁷

Jenseits der kulinarischen Literatur fassbar ist die Dimension der Verwandlung der Weinwelt im Laufe des 19. Jahrhunderts indes nur in Überlieferungsschichten, die sich einem schnellen Zugriff entziehen: Indirekt lassen Archivalien aus dem Reich der Hofhaltung oder der Hauswirtschaft von Adelligen Rückschlüsse auf die Einkaufspolitik wie den Weinverbrauch zu, allen voran die Akten des Obersthofmarschallamtes am Berliner Hof der Hohenzollern, des Obersthofmeisters am Münchner Hof der Wittelsbacher und am Kaiserhof in Wien, aber auch der auf

63 DECKERS, Im Allerheiligsten (wie Anm. 46).

64 GEORG FRIEDRICH ZENKER, Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkels etc., über das Kredenzen des Natchitschs, der Weine, und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu servieren sind, Wien 1927, S. 75–81.

65 LUDWIG FERDINAND JUNGIUS, Vollständige und umfassende theoretisch-praktische Anweisung der gesammten Kochkunst, 3 Bde., Berlin 1838–1839, hier Bd. 3, S. 297–305.

66 ERNST VON MALORTIE, Das Menu. Dritte, bedeutend erweiterte Auflage, Erster Theil, Hannover 1888, S. 35–40.

67 MAXIMILIAN RIPPER, Moselweinbau und Moselwein. Reise-Bericht über den Jubelcongrëß des deutschen Weinbauvereines zu Trier a. d. Mosel vom 17.–21. September 1898, Klosterneuburg 1898.

mehrere Orte verteilte Nachlass von Hermann Fürst zu Pückler-Muskau, einem der größten ›Freunde der Gastronomie‹ seiner Zeit.⁶⁸

Unmittelbar zu beobachten ist die Korrespondenz von Weinen und Speisen hingegen in Unikaten wie Tafelbüchern etwa des Fürsten Pückler, vor allem aber in den einfachen, mitunter noch handgeschriebenen Speisezetteln, dann aber in den gedruckten Menükarten, die den Gästen bei einem Gabelfrühstück oder einem ›à la russe‹ servierten abendlichen Diner vorab Auskunft über die zu erwartenden Speisen und auch über die korrespondierenden Weine gaben. Als eigene Literaturgattung haben diese Einblattdrucke bislang noch nicht die gebührende wissenschaftliche Aufmerksamkeit gefunden – und dies weder in einer Geschichte der Kulinarik als solcher noch in der Adelforschung, der Geschichte des Bürgertums oder auch in der Konsumgeschichte.

Um mit letzterer zu beginnen: Zieht man Sammlungen von Menükarten heran, die um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert entstanden sind, so fällt auf, dass die Welt der feinen Weine längst nicht mehr ein Arkanum des Hochadels und auch nicht mehr nur – wie noch um die Jahrhundertmitte – des aufstrebenden Geld- wie des Bildungsbürgertums war. Champagner, Tokayer oder rheinischer Ausleseweine haben ihren Platz auch bei Hochzeiten oder anderen Feierlichkeiten der aufstrebenden Mittelschichten. Diese treffen sich – wie in den Werken Theodor Fontanes nachgerade idealtypisch gespiegelt – in mehr oder weniger noblen Hotels und anderen Restaurationsbetrieben, etwa der seit den Tagen von E.T.A. Hoffmann und Hermann Fürst Pückler bekannten Weinstube Lutter & Wegner, dem Weinhaus J. P. Trarbach Nachf.⁶⁹ oder in der Zwischenkriegszeit dem Haus Vaterland des Kempinski-Imperiums.⁷⁰ Diese wiederum mussten über einen ausgedehnten Vorrat an feinen wie an gewöhnlichen Tischweinen verfügen, was manche Einrichtungen wie das oben erwähnte Hotel Adlon, aber auch das Bristol und den Kaiserhof dazu veranlasste, selbst Weine einzukaufen und damit zu handeln – und damit den etablierten Weinhandlungen Konkurrenz zu machen.

68 *Semilasso ist uns als ein zu großer Freund der Gastronomie bekannt*, so hieß es in dem typisch selbstironischen Ton seines dreibändigen, anonym veröffentlichten Reiseberichts, *um nicht vorauszusetzen, daß er sich in Würzburg sehr genau von den dortigen berühmten Weinen unterrichtet habe*, HERMANN VON PÜCKLER-MUSKAU, *Semilassos vorletzter Weltgang. Traum und Wachen*. Aus den Papieren des Verstorbenen, München 1913, Erster Teil: In Europa, S. 174. Vgl. DANIEL DECKERS, *Glücksritter, Schürzenjäger, Landschaftsgärtner und Weinfreund*. Die Aufzeichnungen des Fürsten von Pückler-Muskau, Teil 1: Im London der 1820er Jahre, in: *Fine* 1/2015, S. 138–141, und DERS., *Erdbändiger, Gutschmecker, Lebemann und Weltbummler*. Die Aufzeichnungen des Fürsten von Pückler-Muskau, Teil 2: Die Tafelbücher, in: *Fine* 2/2015, S. 120–124.

69 EUGEN ZABEL, *Ein Berliner Weinhaus. Zum siebenzigjährigen Bestehen der Firma J. P. Trarbach Nachf.*, Berlin 1917.

70 Vgl. PRACT, *Kempinski* (wie Anm. 59).

Erforscht sind alle diese Zusammenhänge im deutschen Sprachraum bislang nicht – weder in den klassischen Überblickswerken über das 19. Jahrhundert noch in Studien über die europäischen Kurstädte und Modebäder jener Epoche⁷¹ oder in so illustrativen Studien wie jener von Habbo Knoch über »Grandhotels«. ⁷² Dabei stehen diese Orte, angefangen mit dem von Knoch nur en passant erwähnten Baur au Lac in Zürich,⁷³ exemplarisch nicht nur für die von Veblen beschriebene ›conspicuous consumption‹, sondern auch für deren teilweise Verlagerung aus dem nach wie vor dominanten privaten in den öffentlichen Raum. Dank der beschriebenen Veränderungen aber sind die Konsumgewohnheiten der Eliten des 19. Jahrhunderts vergleichsweise gut dokumentiert – in eben jenen Menükarten, die nicht immer, aber recht oft, die Korrespondenz von Weinen und Speisen dokumentieren, bis hin zu jenen (leider nur selten erhaltenen) ›Tageszetteln‹, auf denen bis zum Untergang des Kaiserreiches in Gestalt von Strichen auf einer vorgedruckten Liste dokumentiert wird, welche Weine zu welchem Anlass ausgegeben wurden – zuletzt noch im Großen Hauptquartier in Spa, in dem Kaiser Wilhelm II. wohl täglich eine Flasche Assmannshäuser Höllenberg des Jahrgangs 1905 trank.⁷⁴ Dass es sich bei diesem Wein mutmaßlich um ein Geschenk des katholischen Fürstbischofs Georg Kardinal von Kopp aus Breslau handelte,⁷⁵ macht die ganze Sache noch bizarrer als ohnehin.

Lässt sich an diesem Beispiel zeigen, dass Weine ihre Geschichte haben, so muss für die Verwandlung der Weinwelt während des 19. Jahrhunderts als ein weiteres Charakteristikum auch die Umkehrung dieses Gedankens notiert werden: Die Historisierung der Weinwelt bzw. des Wissens über Wein.

-
- 71 VOLKMAR EIDLOTH (Hg.), Europäische Kurstädte und Modebäder des 19. Jahrhunderts, Stuttgart 2010.
- 72 HABBO KNOCH, Luxusräume und Gesellschaftswandel in New York, London und Berlin um 1900, Göttingen 2016.
- 73 In dem Teil des Nachlasses von Hermann Fürst Pückler, der im Brandenburgischen Landeshauptarchiv in Potsdam erhalten ist, findet sich eine von J. Baur quittierte Originalrechnung über einen Aufenthalt Pücklers im Jahr 1846, bei dem er u. a. eine halbe Flasche Champagner, eine Flasche Bouzi (Champagner) und eine halbe (Flasche?) Rüdesheimer verzehrte, BLHA, Rep. 37, Branitz 763.
- 74 Vgl. Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz (im Folgenden GStA PK), BPA Rep 113–1128: Tageszettel der Hof-Kellerei vom 14.08.1918 (Großes Hauptquartier in Spa – Königliche Abendtafel aus Anlass des Besuchs des österreichischen Kaisers Karl I.).
- 75 Ausweislich der Akten des Oberhofmarschallamtes hat der neben dem Erzbischof von Köln ranghöchste katholische Geistliche dem Summepiscopus der protestantischen Kirche Kaiser Wilhelm II. mehrfach Assmannshäuser aus dessen (eigener) Königlich-preußischen Domäne zum Geschenk gemacht, angefangen im Jahr 1903. Der Ton der umgehenden telegraphischen Danksagung Eulenburgs lässt darauf schließen, dass sich der Kaiser der doppelt codierten Herkunft dieser Weine bewusst war; vgl. GStA PK, BPH Rep 113–2230, S. 125 und 126.

Die Historisierung der Weinwelt

Welche Faszination Wein in allen seinen Facetten auf die Menschen im 18. Jahrhundert ausübte, lässt sich mit einer schlichten Beobachtung illustrieren: In dem monumentalen Buchprojekt, das zwischen 1731 und 1754 in annähernd siebzig Bänden Gestalt annahm und als das »Grosse vollständige Universallexicon Aller Wissenschaften und Künste«⁷⁶ alle Enzyklopädien in den Schatten stellte, die bis dahin erschienen waren, nahm das Lemma »Wein« einschließlich der Komposita so viel Raum ein wie kein anderer der rund 248.000 in alphabetischer Folge geordneten Lexikoneinträge. Allein blieb der »Zedler« mit seinem Interesse für Wein nicht. Ob in »Johann Hübners Zeitungs- und Conversations-Lexikon«, der nach ihrem Verlag »Brockhaus« genannten »Allgemeinen deutsche Real-Encyclopädie für die gebildeten Stände« oder im »Meyer«, dem »Neuen Konversations-Lexikon« – in keinem der auf enzyklopädische Vollständigkeit angelegten Nachschlagewerke durften schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts umfangreiche Einträge über Wein in allen seinen Spielarten nicht fehlen.

Umso naheliegender ist die Idee, erstens in einer Synopse der jeweils um dieselbe Zeit verfassten Einträge den Stand des Wissens über Wein zu bestimmen und zweitens in einer weiteren Synopse der jeweiligen Einträge innerhalb der verschiedenen Auflagen eines Werkes die Evolution des jeweiligen Wissens sichtbar zu machen. Bislang aber, so jedenfalls der Kenntnisstand des Verfassers, haben die im deutschen Sprachraum verlegten Lexika eine Publikation über die Geschichte des Weinbaus nicht inspiriert. Die gerade beschriebene Thematik ist damit noch vollkommen unerforscht. Dasselbe gilt auch für das französische Projekt der Aufklärung schlechthin, die »Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers« von Jean de Rond d'Alembert und Denis Diderot. Der Eintrag über Wein fiel hier mit knapp 20 Seiten allerdings nicht so umfangreich aus wie im Zedlerschen Universallexikon.

Könnten einschlägige Lexika wie die eben genannten, aber auch die »Encyclopedia Britannica« (um nur die Werke in den drei meistgesprochenen europäischen Sprachen zu nennen), als serielle Quelle für die Verwandlung der Weinwelt im 19. Jahrhundert dienen, so böten sich aber auch mehrere Bücher an, die in der fraglichen Epoche über mehrere Jahrzehnte in immer neuen Auflagen fortgeschrieben wurden. Dies gilt vor allem für André Julliens »Topographie de tous les vignobles connus, suivie d'une classification générale des vins«. Das Werk erschien erstmals 1816 und wurde weit über den Tod Julliens im Jahr 1832 hinaus in immer wieder neuen Bearbeitungen auf französisch wie auch in deutschen Übersetzungen publi-

76 URL: <https://www.zedler-lexikon.de>.

ziert.⁷⁷ Das wichtige Werk »The History of Ancient and Modern Wines« von Alexander Henderson erschien hingegen in nur einer Auflage,⁷⁸ wurde aber ins Deutsche übersetzt. Das Konkurrenzprodukt »A History and Description of Modern Wines« von Cyrus Redding erlebte dagegen zwei Auflagen, war aber nicht in anderen Sprachen zugänglich.⁷⁹ Dasselbe galt für das Buch »Wine and wine countries. A record and manual für wine merchants and wine consumers« von Charles Tovey.⁸⁰ Und wer des Deutschen mächtig war, konnte sich in das für den Wein im deutschen Sprachraum des späten 18. Jahrhunderts unersetzbare Werk von Balthasar Sprenger unter dem Titel »Vollständige Abhandlung des gesamten Weinbaues und anderer daraus entstehender Producte«⁸¹ oder die für Österreich-Ungarn maßgeblichen Monographien von Franz Schams vertiefen.⁸²

Ein besonderes Schicksal erfuhr indes die erste Monographie, die den schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts legendären Weinen des Médoc gewidmet war. Verfasst wurde die erstmals 1824 aufgelegte Schrift »Traité sur les vins de Médoc« von einem (nach eigenen Angaben) aus Stargard (Westpommern) stammenden Weinfachmann namens Wilhelm (William) Franck. Das Buch, das schon ein Jahr später ins Deutsche übersetzt wurde,⁸³ erlebte in den folgenden Jahrzehnten weit über den Tod Francks hinaus zahlreiche Neuauflagen. Anders als von französischer Seite noch jüngst behauptet, enthält die zweite, 1845 publizierte Auflage von Francks »Traité« nicht nur die älteste gedruckte fünfstufige Klassifikation der großen Weine des Bordelais, sondern auch die erste Beschreibung der Weine *par ordre de mérite dans chaque commune*.⁸⁴

Die siebte, von gut 210 auf mehr als 400 Seiten angewachsene Auflage, die 1871 und damit im Jahr des Deutsch-Französischen Krieges erschien, sollte bezeichnenderweise die letzte sein. Die Meinungsführerschaft übernahm nun endgültig der

77 Die erste deutsche Übersetzung erschien 1836 in Quedlinburg, die letzte im Jahr 1885. Zu der französischen Erstausgabe vgl. GLATRE, Histoire(s) de vin, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 269–275.

78 London 1824.

79 London 1833 und 1851.

80 London 1862 und 1877.

81 Frankfurt a.M. 1766.

82 FRANZ SCHAMS, Weinbau des Oesterreichischen Kaiser-Staates in seinem ganzen Umfange, 3 Bde., Pesth 1835. Dieses Werk stand nach eigener Aussage Pate bei der Idee des Wieslocher Apothekers Johann Philipp Bronner, eine (am Ende siebenbändige) »Beschreibung des Weinbaus in Süddeutschland« vorzulegen. Vgl. TANJA LIDY GEB. MÖHRING, In vino sanitas. Apotheker des 19. Jahrhunderts als Wegbereiter der modernen Önologie, Diss. Marburg a. d. Lahn 2014, S. 123, URL: <https://archiv.ub.uni-marburg.de/diss/z2014/0367/pdf/dtl.pdf>.

83 WILHELM FRANCK, Die Médoc- und die anderen rothen und weissen Weine des Departements der Gironde, Hamburg 1825.

84 In der zweiten französischen Auflage (Bordeaux 1828) hatte Franck noch eine vierstufige Klassifikation referiert (ebd., S. 149–150).

Verleger Édouard Féret, dem ein in englischer Sprache verfasstes Buch über »Bordeaux: its Wines and Claret County« des Engländers Charles Cocks aufgefallen war. Vier Jahre nach dem englischen Original war eine französische Ausgabe unter dem Titel »Bordeaux, ses environs et ses vins. Classés par ordre de mérite« erschienen, der Éric Glatre unberechtigt den Rang des ersten systematisch aufgebauten Werkes über die Weine des Bordelais zuspricht.⁸⁵ Nach Cocks' Tod im Jahr 1854 lautete das Gütesiegel *entièrement refondue par Édouard Féret*. Mittlerweile liegt die »Cocks« oder »Cocks-Féret« genannte englische Ausgabe in siebzehnter Auflage vor (2004), im Jahr 2007 erschien die französische Ausgabe in achtzehnter Auflage.⁸⁶

Für die Weine eines deutschen Anbaugebietes oder gar für die deutschen Spitzenweine liegen vergleichbare Werke weder aus dem 19. noch aus dem 20. Jahrhundert vor. Auch die im Kontext der Pariser Weltausstellung von 1867 erwähnte Schrift »Der Nassauische Weinbau«⁸⁷ aus der Feder des langjährigen Sekretärs des Vereins Nassauischer Land- und Forstwirte Friedrich Wilhelm Dünkelberg fand kein derartiges Interesse, dass eine zweite Auflage gedruckt worden wäre. Dabei hätte es einen anderen Grund für eine Neuauflage geben können, nämlich das Interesse an weiteren Exemplaren der »Weinbaukarte für den nassauischen Rheingau«, die dem kleinformatischen Buch beigelegt war.

Die Vermessung der Weinwelt

Was Dünkelberg veranlasst haben könnte, in einer farbigen Karte die Spitzenlagen des Rheingaus zu visualisieren und diese Karte mitsamt dem Buch in den Dienst des damaligen Weintourismus zu stellen, hat sich aus den vorhandenen Quellen nicht rekonstruieren lassen. Möglich, wenn nicht gar sehr wahrscheinlich ist es, dass er sich von dem »Plan statistique des Vignobles produisant les Grands Vins du Bourgogne« hat inspirieren lassen, den das Comité de l'Agriculture für das Arrondissement

85 Bordeaux 1850. Ohne auf den Aufbau und den Inhalt des ausschließlich dem Weinbau gewidmeten Werkes von Franck einzugehen kam GLATRE, *Histoire(s) de vin*, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 217–342, aus unerfindlichen Gründen zu dem Ergebnis, die französische Übersetzung des Touristenführers von Cocks enthalte die erste nach Ortschaften gegliederte Rangordnung der jeweiligen Weine überhaupt (»ce qui n'avait jamais été fait jusqu'alors«, ebd. S. 321). Zwar ist nicht immer klar, nach welchen Kriterien Franck seit 1824 die Weingüter der jeweiligen Ortschaften gereiht hatte, aber die Listen und auch die Charakterisierungen der einzelnen Weine ähneln teilweise auf das frappierendste der »innovation«, die Cocks für sich reklamierte, nämlich »former des listes des toutes le vins classés, rouges ou blanc, par ordre de mérite (1), et non par ordre alphabétique, système adopté par nos prédécesseurs«, Cocks, *Bordeaux*, S. II.

86 Vgl. GLATRE, *Histoire(s) de vin*, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 317–330.

87 DÜNKELBERG, *Der Nassauische Weinbau* (wie Anm. 57).

Beaune im Jahr 1864 im Maßstab 1:20.000 publiziert hatte (und die ihrerseits mutmaßlich eine Reaktion auf die Bordeaux-Klassifikation des Jahres 1855 war).⁸⁸

Insoweit zum ersten Mal in einer gedruckten Karte eine Differenzierung von ›climats‹ ersten, zweiten und dritten Ranges mittels unterschiedlicher Einfärbung visualisiert wurde, kann diese Karte als älteste Lagenklassifikationskarte der Welt gelten. Indes wurden die ›climats‹ des benachbarten Arrondissements nicht klassifiziert, gebührt also der Rang der ältesten Lagenklassifikationskarte für ein geschlossenes Weinbaugebiet wohl der »Weinbaukarte für den nassauischen Rheingau« aus dem Jahr 1867, die den gesamten Rheingau von Hochheim am Main bis nach Assmannshausen darstellt.⁸⁹

Die Karte unterteilt die Weinbergslagen des Rheingaus nach dem Vorbild des Plans für das Arrondissement Beaune in mehrere Klassen, die farblich voneinander unterschieden werden, um die besseren und besten Weinbergslagen sofort ins Auge springen zu lassen. Bei der Klassifizierung der Weinberge legte Dünkelberg die seit den 1820er Jahren amtlich dokumentierten Ergebnisse der Weinversteigerungen aller Rheingauer Güter zugrunde. Zu sehen bekamen die Besucher der Pariser Weltausstellung des Jahres 1867 die Karte entgegen der ursprünglichen Absicht des Verfassers nicht mehr. Das Ereignis war zu Ende, ehe die Karte im Maßstab von 1:100.000 und das begleitende Buch »Der Nassauische Weinbau« Ende 1867 für den Druck fertiggestellt werden konnten.⁹⁰

Während die Beaune-Karte in Frankreich keine Nachahmung fand, wurde die Dünkelberg-Karte links des Rheins zum Auslöser eines Kartenprojektes, das in der Weinwelt bis heute einmalig ist: die Lagenklassifikation der Rebflächen der gesamten preußischen Rheinprovinz. Freilich brauchte es für dessen Vollendung fast fünfzig Jahre. Den Anfang machte 1869 die »Saar-Mosel-Weinbaukarte für den Regierungsbezirk Trier«. Der Impulsgeber, der sich von Dünkelberg angeregt fühlte, war indes mitnichten Moselaner, nicht einmal Rheinländer, geschweige denn Katholik. Doch Johann Otto Ferdinand Beck, 1818 in Schwedt an der Oder geboren, hatte – wie ein gleichaltriger Trierer namens Karl Marx – einen Blick für die Not der preußischen Untertanen in Eifel und Hunsrück.⁹¹ Im äußersten Westen des Reiches gelegen, kämpfte das Trierer Land mit Cholera, wirtschaftlicher Perspektivlosigkeit und Auswanderung. Am 30. November 1869 war es soweit: *Die Karte ist mit größter Sachkenntnis und Genauigkeit von Herrn Steuerrath Klotten im Maaßstabe 1:50.000 angefertigt worden [...] und veranschaulicht in drei Farbtönen die Resultate der Grundsteuerregelung. Alle bekanntere Lagen [sic!] sind namentlich bezeichnet und verschiedene Höhenanga-*

88 Nachdruck Louis Latour, Beaune, o.J.

89 DÜNKELBERG, Der Nassauische Weinbau (wie Anm. 57).

90 Vgl. DECKERS, Lagenklassifikationskarte (wie Anm. 57).

91 Vgl. DANIEL DECKERS, Maßstäbe gesetzt. Die erste Saar-Mosel-Weinkarte wird 150 Jahre alt, in: *Fine* 4/2018, S. 126–130.

ben gemacht, hieß es in einer Mitteilung der Königlichen Regierung zu Trier.⁹² Beck, seines Zeichens der *Königliche Regierungs- und Departementsrath für die Landeskultur und Statistik*, beließ es nicht bei einer Karte. In einer »Beschreibung des Weinbaus an Mosel und Saar« kamen außer Beck selbst mehrere Fachleute zu Wort.⁹³ Während das Buch nicht wieder aufgelegt wurde, erlebte die in zunächst fünfhundert Exemplaren gedruckte Karte seit 1890 mehrere Aktualisierungen.

Knapp zwanzig Jahre nach der »Weinbaukarte für den Nassauischen Rheingau« erschien abermals eine Karte des Weinbaugebiets zwischen Hochheim und Rüdesheim. Mehr noch: In einem Begleitbuch unter dem Titel »Karte und Statistik des Weinbaues im Rheingau« wurden die einzelnen Weinbauorte ausführlich beschrieben.⁹⁴ Der Mann, der sich dieser Mühe unterzog, war ein gebürtiger Rheingauer. Es handelte sich um niemand geringeren als um Heinrich Wilhelm Dahlen, den Generalsekretär des Deutschen Weinbauvereins. Bei der Unterscheidung nach Wertklassen legte Dahlen indes nicht mehr wie Dünkelberg die durchschnittlichen Versteigerungserlöse zugrunde, sondern wie Beck 1869 den Reinertrag. Auch hinsichtlich des Maßstabs orientierte sich Dahlen nicht an Dünkelberg, sondern wählte den »preussischen« Maßstab 1: 50.000. Von der Existenz der Dünkelberg-Karte aus dem Jahr 1867 erfuhr man bei Dahlen allerdings nichts.

War die Initiative zur Anfertigung für die Saar-Mosel-Weinbaukarte von der Königlichen Regierung in Trier ausgegangen, so erkannte im Fall einer Weinbaukarte für den Unterlauf der Mosel der Trierer Verleger und Buchhändler Jakob Lintz die Gunst der Stunde: 1895 wandte sich er sich an den Regierungspräsidenten in Koblenz und regte an, im Interesse aller weinbautreibenden Kreise eine Karte erstellen zu lassen, wie sie seit dreißig Jahren für Mittelmosel, Ruwer und Saar existierte. Der Regierungspräsident zögerte nicht, das Projekt zu unterstützen, war Moselwein doch als Modewein in aller Munde. Erhalten haben sich in den Beständen des Landeshauptarchivs Koblenz neben der Korrespondenz zwischen Trier und Koblenz auch die Unterlagen über die Erhebung der Grundsteuer sowie die händisch gezeichneten Vorlagen aus den Katasterämtern des Regierungsbezirks Koblenz. 1898 wurde die »Mosel-Weinbaukarte für den Regierungsbezirk Koblenz« der Öffentlichkeit übergeben.⁹⁵

Im Jahr 1900 war es auch im südlichsten Weinbaugebiet Rheinpreußens so weit: Nach den beiden Mosel-Weinbau-Karten erschien in Bad Kreuznach eine »Nahe-Weinbau-Karte für den Regierungsbezirk Koblenz«.⁹⁶ Nach Wertklassen unter-

92 OTTO BECK, Beschreibung des Regierungsbezirks Trier, Bd. 2.2, Trier 1871, S. 456f.

93 Trier 1869.

94 Wiesbaden 1885.

95 Die einschlägige Akte hat sich im Landeshauptarchiv Koblenz (im Folgenden LHAko), Best. 441, Nr. 25506, erhalten.

96 LHAko, Best. 441, Nr. 25504.

schieden und in der Darstellung entsprechend farblich abgestuft präsentierten sich aber nur die nördlich der Nahe und damit in Preußen gelegenen Weinberge. Die Rebflächen auf dem Gebiet des Großherzogtums Rheinhessen wie in der (bayerischen) Nordpfalz wurden nur der Fläche nach dargestellt, einige mit Lagenamen hervorgehoben. 1901 erlebte die Karte unter dem Titel »Weinbau-Karte des Nahegebietes« eine zweite Auflage.⁹⁷

Dass für das Gebiet der Mosel gleich zwei Lagenkarten erstellt worden waren, für das ebenfalls zum Regierungsbezirk Koblenz gehörende Tal des Mittelrheins aber nichts dergleichen vorhanden war, ließ Winzer und Weinhändler nicht ruhen. Ende 1898 trugen sie an den Regierungspräsidenten in Koblenz die Bitte heran, auch das Mittelrheintal mit einer Weinbaukarte zu würdigen. Nach mehr als zweijähriger Vorbereitung erschien im Jahr 1902 die »Rhein-Weinbau-Karte für die Strecke Bingerbrück/Rüdesheim-Koblenz« einschließlich des Lahntals.⁹⁸ Um auch die Weinberge des oberen Rheingaus einschließlich der Stadt Rüdesheim zeigen zu können, musste das dreistufige Farbschema um eine vierte Farbe ergänzt werden: Der steuerbare Reinertrag der Weinberge im Rheingau war so hoch, dass sie in karminrot hervorstechen.

Den Abschluss des Lagenkartenprojektes für die preußische Rheinprovinz bildete die 1904 erschienene »Rhein-Weinbau-Karte für die Strecke Koblenz-Bonn einschließlich des Ahrthales«. ⁹⁹ Wie alle anderen Karten der jüngeren Serie wurde sie in Verantwortung der Königlichen Regierung zu Koblenz »mit Benutzung amtlichen Materials« angefertigt. Vieles davon, allen voran die Zeichnungen aus den Katasterämtern, hat sich im Landeshauptarchiv Koblenz erhalten. Die Karte zeigt den Umfang der Rebflächen am unteren Mittelrhein sowie an der Ahr – und das fast genau einhundert Jahre nach der ersten Landesaufnahme der linksrheinischen Gebiete unter Leitung des französischen Ingenieur-Geographen Jean Joseph Tranchot.¹⁰⁰ Wo einst nur Chausseen waren, verliefen nun auch Eisenbahntrassen, wo sich einst englische Touristen von der Rheinromantik gefangen nehmen ließen, pulsierte nun das Leben.

Ob Friedrich Wilhelm Dünkelberg all diese Karten noch in Augenschein genommen hat, entzieht sich unserer Kenntnis. Überlebt hat er sie immerhin alle, wenngleich nicht in seiner nassauischen Heimat. 1870 wechselte er aus dem seit 1866 preußischen Wiesbaden, wo er als Professor am dortigen Landwirtschaftlichen Institut gewirkt hatte, an die Königliche Landwirtschaftliche Akademie Poppelsdorf bei Bonn. An der einzigen höheren landwirtschaftlichen Ausbildungsstätte

97 LHAko, Best. 441, Nr. 25503.

98 LHAko, Best. 441, Nr. 25499.

99 LHAko, Best. 441, Nr. 25502.

100 Vgl. DANIEL DECKERS, »Diese unnützen Karten«. Warum sich Napoleon über Jean Joseph Tranchot ärgerte und noch dazu gründlich irrte, in: *Fine* 4/2016, S. 128–132.

der Rheinprovinz war sein Fachgebiet nicht der Weinbau. Wie im Titel der kurzlebigen, von ihm zwischen 1867 und 1871 herausgegebenen Zeitschrift »Der Cultur-Ingenieur« angezeigt, verstand sich Dünkelberg als Fachmann für alle Fragen der Anwendung *polytechnischer Kenntnisse* auf die Landwirtschaft. Mit dem wissenschaftlichen Zugang zu Themen der Landwirtschaft, der ihm die Anerkennung als »Begründer der wissenschaftlichen Kulturtechnik« eingetragen hat,¹⁰¹ verkörperte Dünkelberg einen Habitus, der schon am Beginn des 19. Jahrhunderts auch in der Welt des Weinbaus nicht fremd war, in dessen weiterem Verlauf aber nachgerade zu einer Existenzfrage des Weinbaus werden sollte.

Die Verwissenschaftlichung der Weinwelt

Fragt man nach dem Beginn der wissenschaftlichen Beschäftigung mit Wein, so muss zunächst geklärt werden, was im Laufe der Jahrhunderte als ›Wissenschaft‹ verstanden wurde und welche Art des Wissens über Wein es überhaupt hat geben können. Um mit letzterem zu beginnen: Obwohl Wein immer schon ein Produkt war, das der Natur mit Hilfe der menschlichen ›industria‹ (lateinisch: Arbeit) bzw. der ›techné‹ (griechisch: Kunst, Technik) abgerungen werden musste, waren die chemischen Vorgänge, die sich bei der Umwandlung des nicht berauschenden Saftes der Trauben zu einem berauschenden Getränk namens Wein abspielten, als solche bis in die neuere Zeit nicht zu entschlüsseln. Dasselbe galt für die mikrobiologischen Vorgänge, die sich nach dem Abschluss der Weinwerdung abspielten und bei denen man zur Haltbarmachung des Weines auf ›natürliche‹ Verfahren wie die Klärung des Mostes durch Zugabe von Hausenblase, den Zusatz von Schwefel oder Kräutern oder die ›Feuerung‹ der Fässer (zur Unterbrechung der Gärung) setzte.¹⁰² Mit der Entwicklung der anorganischen Chemie aber setzte im 19. Jahrhundert ein Prozess der Verwissenschaftlichung ein, dessen Bedeutung für die Weinbereitung nicht hoch genug angesetzt werden kann.

Wie befruchtend diese Entwicklung für die noch in den Kinderschuhen steckende Önologie war, lässt sich pars pro toto an der Schrift »Der rheinische Weinbau« des Heidelberger Universitätsgärtners Johann Metzger von 1827 zeigen.¹⁰³ Metzger beschränkte sich nicht auf die penible Beschreibung einer nie dagewesenen Fülle von Variablen, vor allem des Bodens, der Rebsorten und der Art der Reberziehung,

101 Vgl. ARMIN RIESER, Friedrich Wilhelm Dünkelberg. Der Begründer der wissenschaftlichen Kulturtechnik, in: Heijo Klein (Hg.), Bonn – Universität in der Stadt (Veröffentlichungen des Stadtarchivs Bonn 48), Bonn 1990, S. 127–138.

102 Einen knappen Überblick über die mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Praktiken der Weinbehandlung bietet ERNST SCHUBERT, Essen und Trinken im Mittelalter, Darmstadt 2006, S. 203–205.

103 JOHANN METZGER, Der rheinische Weinbau. Mit 17 Steintafeln und einer Untersuchungstabelle, Heidelberg 1827.

um sich der Verschiedenheit der Weine zu nähern. Im Anhang legte er zudem eine Tabelle vor, in der er 24 Wingerte auf ihre geologischen Eigenheiten und die darin vorgenommenen Arbeiten beschrieb sowie die darin gewachsenen Weine des Jahrgangs 1822 auf ihre sensorischen Eigenschaften hin analysierte.¹⁰⁴

In dem im Jahr 1824 erschienen dreibändigen Buch »Der rheinländische Weinbau« von Jakob Hörter sind solche Forschungen nicht dokumentiert,¹⁰⁵ weshalb es nicht verfehlt sein dürfte, in Metzger einen Protagonisten der Weinanalytik zu sehen. Auf diesem Gebiet tummelte sich wenig später auch Justus Liebig, wie einer Fußnote in Dünkelbergs »Nassauischem Weinbau« zu entnehmen ist,¹⁰⁶ und natürlich Louis Pasteur sowie sein Zeitgenosse Julius Nessler, ein Pharmazeut, der als Gründer der Agrikulturchemischen Versuchsstation in Karlsruhe Weingeschichte schrieb¹⁰⁷ und der wie Henry Vizetelly Mitglied der Jury war, die bei der Weltausstellung des Jahres 1873 in Wien die aus allen Himmelsrichtungen eingesandten Weine verkostete.¹⁰⁸ Nesslers Buch »Bereitung, Pflege und Untersuchung des Weines«¹⁰⁹ wurde im deutschen Sprachraum ebenso zu einem önologischen Grundlagenwerk wie das »Handbuch des Weinbaus und der Kellerwirtschaft« von August Wilhelm Freiherr von Babo und seines Schwiegersohns Edmund Mach, eines Chemikers.¹¹⁰ Auch Machs »Die Gärung und die Technologie des Weines«¹¹¹ ist zu den Standardwerken zu zählen, wobei es interessant wäre, die Unterschiede der jeweiligen Auffassungen und ihrer Entwicklungen über die Zeit zu eruieren. Diese Fragestellung übersteigt indes die Fähigkeit eines Historikers und müsste wohl von Chemikern bearbeitet werden, was bislang nicht geschehen ist.

Analog gilt diese Feststellung für die Entwicklung der Biologie als einer exakten Wissenschaft, führte sie doch nicht nur dazu, auf dem Weg der Pflanzenkunde die Eigenschaften verschiedener Rebsorten, aber auch die Wirkung von pflanzlichen und tierischen Schädlingen auf die Rebe zu erforschen und damit ebenfalls einen Beitrag zur Verwandlung der Weinwelt hin zu dem zu leisten, was eingangs des 20. Jahrhunderts als »neuzeitlicher Weinbau« beschrieben wurde. Grundsätzlicher noch: Die im 18. Jahrhundert einsetzenden Bemühungen um eine Klassifikation von Fauna und Flora führten schon in den zwanziger Jahren des 19. Jahrhun-

104 Ebd.

105 JOHANN HÖRTER, *Der rheinländische Weinbau nach theoretisch-praktischen Grundsätzen für denkende Ökonomen*, 4 Bde., Trier/Koblenz 1822–1827.

106 DÜNKELBERG, *Der Nassauische Weinbau* (wie Anm. 57), S. 20.

107 Zur Bedeutung von Apothekern wie Nessler für die Weinanalytik und Johann Philipp Bronner (Wiesloch) als Verfasser von Überblickswerken über den Weinbau in Deutschland vgl. LIDY, *In vino sanitas* (wie Anm. 82).

108 VIZETELLY, *The Wines of the World* (wie Anm. 58).

109 Stuttgart 1889.

110 Berlin 1881.

111 MACH, *Gärung* (wie Anm. 41).

derts zu ersten Systematisierungsversuchen wie auch bald darauf entsprechenden bildlichen Darstellungen der verschiedenen Rebsorten.¹¹² Im Zusammenwirken von Wissenschaftlern aus allen Teilen Europas entstand in der zweiten Jahrhunderthälfte eine eigene Wissenschaft von der Rebe, die (nach dem Begleiter des griechischen Weingottes Dionysos benannte) Ampelographie. Diese wiederum bezweckte nichts anderes als die wissenschaftliche Beschreibung der Rebsorten anhand der äußeren Merkmale ihrer Teile wie auch der verschiedenen Eigenschaften, etwa der Wüchsigkeit in Abhängigkeit von ihrem Standort.

Eine Geschichte der Rebenkunde, die mit der Gründung einer Internationalen Ampelographischen Kommission im Jahr 1873 ihr entscheidendes Stadium erreichte,¹¹³ ist bislang ebensowenig geschrieben worden wie die Geschichte der Weinchemie oder gar der Verwissenschaftlichung der Weinwelt als ganzer. Daher sollen auch in diesem Abschnitt nur einige Hinweise auf wichtige wissenschaftliche Werke der Literatur wie auf die praktische Relevanz wissenschaftlicher Erkenntnisse bzw. auf die Stimulierung wissenschaftlicher Forschung und ihre Rückwirkungen auf die Weinwelt gegeben werden, etwa durch die Implementierung des Wissenstransfers durch die Gründung von Lehr- und Forschungseinrichtungen.

Um mit letzterem zu beginnen: Es ist kein Zufall, dass zu Beginn des letzten Drittels des 19. Jahrhunderts innerhalb einer Zeitspanne von nur etwa einem Jahr-

112 Vgl. LORENZ CHRYSANTH (EDLER) VON VEST, Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steyermark cultivirten Weinreben, Graz 1826; CARL CHRISTOPH FRIEDRICH VON GOK, Die Weinrebe mit ihren Arten und Abarten oder Beiträge zur Kenntniss der Eigenschaften und zur Classification der cultivirten Wein-Reben-Arten, Stuttgart 1829; LAMBERT FREIHERR VON BABO/JOHANN METZGER, Die Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten, Mannheim 1836; FRANZ XAVER TRUMMER, Der praktische Weinbau von Süd-Deutschland und dem Herzogthume Steiermark, beschrieben und auf österreichische Maße und Münze eingerichtet. Mit 30 lithogr. Tafeln, Wien 1845; VINCENZ KREUZER/CONRAD KREUZER, Sammlung ampelographischer Abbildungen (1830er–1840er Jahre), Maribor 2024; COMTE ODART, Ampélographie ou Traité des cépages les plus estimés dans tous le vignobles de quelque renom, Paris 1845; dazu jetzt: GLATRE, Histoire(s) de vin, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 231–241 (Le comte Alexandre-Pierre Odart. Les Débuts de l'ampélographie); CHRISTIAN SINGLE, Abbildungen der Rebsorten Württembergs, Stuttgart 1860; HERMANN GOETHE/RUDOLF GOETHE, Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Österreichs werthvollsten Traubensorten, Wien 1873; PIERRE VIALA/VICTOR VERMOREL, Ampélographie: Traité général de viticulture, 7 Bde., Paris 1901–1910; vgl. dazu GLATRE, Histoire(s) de vin, Bd. 2, (wie Anm. 51), S. 369–392. Eine wichtige Rolle spielte seit ihrer ersten Tagung in Heidelberg im Jahr 1838 auch die Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten. Um den Wirrwarr hinsichtlich der Bezeichnungen von Rebsorten zu verringern, gab es eine eigene »Weinmusterungssektion«. Vgl. rückblickend HEINRICH KLINGER, Die weinbaulichen Organisationen der Pfalz, in: Die Pfalz (wie Anm. 32), S. 120–128.

113 HERMANN GOETHE, Handbuch der Ampelographie. Beschreibung und Klassifikation der bis jetzt kultivierten Rebenarten und Trauben-Varietäten mit Angabe ihrer Synonyme, Kulturverhältnisse und Verwendungsart, Berlin 1887.

zehnt an mehreren Orten in Europa Einrichtungen entstanden, die bei allen Unterschieden in der Ausstattung als Forschungsanstalten für Weinbau bezeichnet werden können. In den Räumlichkeiten des Augustiner-Chorherrenstifts Klosterneuburg bei Wien wurde 1860 eine erste Weinbauschule eingerichtet, 1868 kam es im württembergischen Weinsberg zur Gründung der ältesten Lehr- und Versuchsanstalt für Weinbau in Deutschland, 1872 bzw. 1874 wurden Wein- und Obstbaulehranstalten in Marburg an der Drau (für das Herzogtum Steiermark) und in San Michele an der Etsch für Deutsch- und Italienisch-Tirol gegründet. Ebenfalls 1872 entstand in Montpellier die *École nationale supérieure agronomique*, die Vorläufereinrichtung des heutigen Institut des hautes études de la vigne et du vin. Ein Jahr später wurde auf Drängen Heinrich Eduard von Lades in Geisenheim (Rheingau) per Dekret die Königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau gegründet – die Keimzelle der heutigen Hochschule Geisenheim University. 1876 wiederum entstand in Conegliano (Provinz Treviso) die älteste Weinforschungseinrichtung in Italien. Nicht zu vergessen ist darüber hinaus eine unübersehbare Zahl an landwirtschaftlichen Schulen in allen weinbautreibenden Ländern Europas.

So unterschiedlich im Detail die Gründungsgeschichten dieser Einrichtungen sind, so manifestiert sich in dieser Dynamik nicht nur die Einsicht in die Chancen jener neuen Wissenschaft vom Wein namens Önologie für die Verbesserung des Weinbaus. Ohne dass diese Aspekte jemals in transnationaler Perspektive untersucht worden wären, muss doch angenommen werden, dass die Akademisierung der Weinwelt auch eine Reaktion auf die Bedrohung durch das Auftreten von Schädlingen darstellte, die nicht nur völlig unbekannt waren, sondern sich bald auch als Existenzfrage für den europäischen Weinbau herausstellen sollten.

Weit gefehlt nämlich, dass der Weinbau in Europa erst und nur durch die Einschleppung der Reblaus gefährdet wurde. Zwar kam diesem Insekt insofern eine neue Qualität zu, als es die Rebe als solche zerstörte. Aber vor und nach der Reblaus traten neue Schädlinge auf, die in jedem Jahr das Zeug hatten, die Pflanzen während der Vegetationsphase so zu schädigen, dass die Ernteaussichten teilweise oder ganz zunichtegemacht wurden.

Um nochmals kurz in den Abschnitt über Globalisierung der Weinwelt zurückzublenden: Die europäische Expansion des 15. Jahrhunderts hatte ein Ergebnis gezeitigt, dass wir bis heute die Entdeckung Amerikas zu nennen gewohnt sind. Diese führte schon im 16. Jahrhundert zu einem Transfer von Nutzpflanzen und Tieren, aber auch von Krankheitserregern, denen die Menschen auf der einen oder der anderen Seite des Atlantiks schutzlos ausgeliefert waren – am bekanntesten davon ist wohl der Erreger der Syphilis. Umgekehrt war das Pferd in den beiden Hälften Amerikas nicht heimisch. Das geläufige Karl-May-Bild des Indianers, der zu Pferde reitend Büffel erlegt, ist daher eine Folge (wenn man so will) kultureller Aneignung.

Schädlinge amerikanischen Ursprungs, die sich im europäischen Weinbau bemerkbar machten, traten erst im 19. Jahrhundert auf – warum auch immer. Waren

in den drei Jahrhunderten zuvor keine von Pilzen befallenen Pflanzen aus Amerika über den Atlantik transportiert worden, die in der europäischen Flora nicht vorkamen? Kaum zu glauben. Waren deren Erreger während der wochen- wenn nicht monatelangen Seereise vielleicht abgestorben? Vielleicht. Hatte die Verkürzung der Reisezeit durch den Einsatz von Dampfschiffen die Überlebenswahrscheinlichkeit der Erreger gesteigert? Gut möglich. Und konnte in der Mitte des 19. Jahrhunderts auch die Reblaus an bewurzelten Reben die Reise über den Atlantik überleben? So könnte es gewesen sein. Sicher ist: 1848 wurde erstmals eine neue ›Traubenkrankheit‹ (*maladie de vigne*) beobachtet. Blätter, Beeren und Holz wurden von Fäden eines bislang unbekanntes Pilzes überzogen, die Photosynthese wurde gestört, unreife Beeren platzen auf. Abhilfe war schnell zur Hand: Fein zerstäubter Schwefel, bei Feuchtigkeit schweflige Säure, machten dem Pilz bei richtiger und rechtzeitiger Behandlung der Pflanzenteile den Garaus.¹¹⁴

Ende der sechziger Jahre dann wurde in Südfrankreich, aber bald auch in anderen Regionen beobachtet, dass Rebstöcke ohne einen sichtbaren Grund nach und nach abstarben, zumeist kreisförmig. Bald wurde die metaphorische Rede von dem ›Rebenwürger‹ von der erschreckenden Gewissheit ersetzt, dass die Wurzeln der *vitis vinifera* dem unterirdisch lebenden Insekt nichts entgegenzusetzen hatten und dieses durch noch so ausgeklügelte Bekämpfungsmaßnahmen nicht so vernichtet werden konnte, dass es sich nicht mehr weiterverbreitete. Abhilfe war jedoch auch hier bald in Sicht, zumindest theoretisch: In Nordamerika, der Heimat der Reblaus, wuchsen Reben, deren Wurzeln das Insekt anscheinend nichts anhaben konnte. Warum also nicht europäische Edelreiser auf sogenannte amerikanische Unterlagen pflanzen und mit diesem seit der Antike bekannten Verfahren die europäische Weinkultur vor dem Untergang bewahren? Doch dies war, wie sich bald herausstellte, leichter gesagt als getan. Denn es dauerte nicht lange, ehe sich herausstellte, dass die Adaptionsprozesse scheiterten, will sagen, dass viele Unterlagen in den europäischen Böden versagten, und dass auch die Assimilationsprozesse zwischen Unterlage und Edelreis weitaus komplexer waren als angenommen.

Doch das war nicht die einzige Kalamität, die sich seit den 1880er Jahren den Wissenschaftlern und Praktikern auf dem Feld der Önologie stellte. Mit amerikanischen Reben, die man auf ihre Eignung als Unterlage hin prüfen wollte, hatte man die Erreger einer zweiten Pilzkrankheit importiert, die wie *Oidium tuckeri* das Zeug hatte, in der europäischen Pflanzenwelt Verheerungen anzurichten: die *Plasmopara viticola*. Dieser Pilz wurde erstmals 1878 in Frankreich nachgewiesen und breitete sich in Europa rasend schnell aus. Flüssige Abhilfe war bald gefunden: Doch ebenso wie Schwefel zur Bekämpfung des Echten Mehltaus musste die kupferhaltige ›Bouillie bordelaise‹, die nach einem Rezept des Bordelaiser Botanikprofessors Alexis Millardet angesetzt wurde, nicht nur einmal ausgebracht werden, sondern des Öfteren.

114 MACH, Gärung (wie Anm. 41), S. 118f.

Doch wann genau gespritzt werden musste, um eine Infektion zu verhindern, wussten die Winzer jahrzehntelang nicht.¹¹⁵

Die Tücke dieses Schädlings beschränkte sich jedoch nicht darauf, dass er die Beeren befiel und den Ertrag reduzierte, wenn nicht die Lese ganz überflüssig machte. Gelangten befallene Trauben in den Most, bestand die Gefahr, dass der Wein ungenießbar wurde. Und dies nicht allein im Labor: Im Bordelais bedeutete das Auftreten der *Peronospora* das Ende eines Vierteljahrhunderts der »prosperité impériale«.¹¹⁶ Was folgte, hat Philippe Roudié in seiner Geschichte des Weinbaus im Bordelais kurz und knapp mit »L'ère de maladies: Phylloxéra, Mildiou« überschrieben.¹¹⁷ Konkret: In den 1880er Jahren waren im Bordelais die Weine mehrerer Jahrgänge hintereinander mehr oder weniger ungenießbar. Wenn sie nicht schon im Fass umgeschlagen waren, erwiesen sie sich nach dem Öffnen selbst der teuersten Flaschen als verdorben, was der Reputation gerade der Grands Crus nicht zuträglich war.¹¹⁸

Aus Deutschland sind Katastrophen wie die, dass Baron Rothschild die Käufer seines bereits auf Flaschen gezogenen Château Lafite entschädigen musste, nicht überliefert. Doch dürfte der Leiter der Versuchsanstalt im badischen Augustenberg, Karl Müller, mit einer Einschätzung nur allzu recht gehabt haben, die er 1918 zu Papier brachte: *Keine Krankheit hat dem Weinbau so außerordentliche Schädigungen zugefügt, wie die Peronospora- oder Blattfallkrankheit [...]. Seit sie unsere Weinberge alljährlich befällt, ist die Rebfläche erheblich zurückgegangen, während sich die Bauungskosten infolge der kostspieligen Bekämpfung der Krankheit [...] wesentlich erhöht haben.*¹¹⁹

Nachgewiesen worden war der Falsche Mehltau in Deutschland schon bald nach seiner Einschleppung nach Frankreich, nämlich durch Hermann Müller im Jahr 1882. Der aus dem schweizerischen Kanton Thurgau stammende Wissenschaftler beschäftigte sich aber nicht allein mit der Erforschung von Pflanzenkrankheiten oder der Mikrobiologie der Gärung. Einige Jahre nach seiner Berufung nach Geisenheim im Jahr 1867 hatte er erste Versuche unternommen, durch Kreuzung von Edelreben neue Ertragsrebsorten zu züchten.

Man könnte vermuten, dass – ähnlich wie bei der Entwicklung der Reinzuchthefen das Verständnis der alkoholischen Gärung – im Fall der Rebenzüchtung die Entdeckung der Vererbungsregeln durch den in Brunn lebenden Augustiner Gregor Mendel im Hintergrund standen. Doch sind diese Zusammenhänge nicht gesichert.

115 PHILIPPE ROUDIÉ, *Vignobles et vignerons du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux ²1994, S. 187–193.

116 Ebd., S. 110–152.

117 Ebd., S. 153–198.

118 Vgl. NICOLAS FAITH, *The Winemasters of Bordeaux. The Inside Story of the World's Greatest Wines*, London 1999, S. 93–103.

119 MÜLLER, *Rebschädlinge* (wie Anm. 16), S. 16.

Bis auf Weiteres sollte man vermuten, dass sich die Kreuzungszüchtung unabhängig von der Verbreitung der Mendel'schen Regeln ihre Wege suchte: Auslöser waren nicht neue wissenschaftliche Erkenntnisse, sondern die Fragen, die das Auftreten neuer Krankheiten der Rebe aufwarfen.

Nunmehr entstanden durch menschliche Einwirkungen Pflanzen, die unter natürlichen Bedingungen mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht entstanden wären, da Reben eine zwittrige Blüte haben und sich selbst befruchten. Am Beginn dieser Entwicklung stand 1882 eine in Geisenheim gekreuzte Weißweinrebe, die später nach ihrem Züchter als Müller-Thurgau benannt wurde.¹²⁰ Genau vierzig Jahre später kreuzte Friedrich Zweigelt in Klosterneuburg die heute nach ihm benannte Rotweinrebe aus St. Laurent x Blaufränkisch.¹²¹ Heute dreht sich die Rebenzüchtung weniger um neue Rebsorten als um die, welche möglichst pilzwiderständig sind.

Vollends vor die Existenzfrage gestellt wurde der Weinbau indes um die Jahrhundertwende: Der in Europa heimische Einbindige Traubenwickler, ein Dämmerfalter, der im Verlauf der Vegetationsperiode der Rebe als Heu- und als Sauerwurm, also in zwei Generationen auftritt,¹²² machte den Weinbau im Zusammenspiel mit den anderen Schädlingen und mit den klassischen Witterungsrisiken wie Spät- und Frühfrösten sowie Hagel zu einem Vabanque-Spiel. Was Önologen, Botaniker und Chemiker im Zusammenspiel mit chemischen Fabriken unternahmen, um Pflanzenschutzmittel zu entwickeln, soll im Kontext dieses Beitrags ebensowenig weiter ausgeführt werden wie andere Bemühungen, um die Risiken der Weinbereitung als solche zu verringern, etwa die Herstellung von Reinzuchthefen.

Dieses Forschungsfeld setzte wiederum voraus, den Prozess zu beherrschen, in dessen Verlauf Most zu Wein wurde, mithin jene chemischen Reaktionen, die man später unter dem Begriff alkoholische Gärung zusammenfasste. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts waren diese Vorgänge genauso wenig verstanden wie nahezu alle anderen mikrobiologischen Prozesse auch, etwa die allmähliche Verwandlung des Weins in Essig.¹²³ Es waren Naturwissenschaftler wie der Franzose Louis Pasteur oder der Österreicher Leonhard Roesler, zusammen mit anderen Zeitgenossen wie

120 Lange war nicht klar, welche Rebsorten Vater und Mutter waren. Heute weiß man, dass es sich bei Müller-Thurgau um eine Kreuzung aus Riesling x Madeleine Royal handelt, wobei letztere wiederum eine Kreuzung aus Pinot noir x Trollinger ist. Vgl. DANIEL DECKERS, Eine neue Rebsorte. Aufstieg, Fall und Zukunft des Müller-Thurgau, in: *Fine* 2/2013, S. 76–81.

121 DANIEL DECKERS, Friedrich Zweigelt. Rebenzüchter, Wissenschaftler, Nationalsozialist, Wien 2022.

122 »Da der Schaden der Heu- und Sauerwürmer ein ganz ungeheurer ist und vielfach die Ertragsfähigkeit des gesamten Weinbaus in Frage stellt, hat man schon lange unzählige Mittel gegen ihn versucht und zur Anwendung gebracht«, AUGUST DERN, *Weinbau und Weinbehandlung*, Berlin 1914, S. 81f.

123 Vgl. MACH, *Gärung* (wie Anm. 41), S. 39–83.

dem Schweizer Hermann Müller, dem aus dem Badischen stammenden Freiherr von Babo, seinem in Bergamo geborenen Schwiegersohn Edmund Mach oder den aus Naumburg an der Saale stammenden Brüdern Rudolf und Hermann Goethe, die zu den Pionieren des neuzeitlichen Weinbaus wurden – wie auch die Schriften Pasteurs, Babos, Machs und der beiden Goethes zu den Grundlagenwerken der Wissenschaft vom Wein zu zählen sind. Weinzeitschriften wiederum wie die Klosterneuburger »Weinlaube«, die von dem zum Protestantismus konvertierten Mainzer Juden Eduard Goldschmidt begründete »Deutsche Wein-Zeitung«,¹²⁴ die »Annalen der Önologie«, die zwischen 1870 und 1881 von Adolph Blankenhorn und Leonhard Roesler herausgegeben wurden, wie auch die von dem französischen Gelehrten Pierre Viala seit 1880 redigierte »Revue de viticulture« dienten der Erörterung önologischer Fragen wie der Verbreitung neuen Wissens.

Die Finanzierung dieser und vieler weiterer Zeitschriften erfolgte indes nicht allein durch Abonnements. Ebenso auffällig wie instruktiv sind die stetig an Umfang zunehmenden Anzeigenteile. Dieses Phänomen wiederum steht in einem engen Zusammenhang mit einer weiteren Facette der Verwandlung der Weinwelt im 19. Jahrhundert, nämlich der Technisierung.

Nicht zu unterschätzen ist in diesem Zusammenhang die Industrialisierung. Liefße man sich auf das Gedankenexperiment ein, was wohl geschehen wäre, wenn der Echte und der Falsche Mehltau im Europa des 16. oder 17. Jahrhunderts aufgetreten wären, so müsste man wohl zu dem Schluss kommen, dass die europäische Weinkultur gänzlich verschwunden wäre – und dies ganz ohne die Reblaus. Im 19. Jahrhundert hingegen war es möglich, dank der Erkenntnisse der Botanik sowie der Chemie mehr oder weniger wirksam Pflanzenschutz zu betreiben.

Spätestens an diesem Punkt wird die Weinbaugeschichte als Wissenschaftsgeschichte auch zur Technikgeschichte, und dies nicht nur, was die Produktion von Pflanzenschutzmitteln oder auch Kunstdünger in großtechnischem Maßstab angeht. Aus dieser Perspektive unterschied sich der Weinbau ausgangs des 19. Jahrhunderts wohl kaum von allen anderen Zweigen der Landwirtschaft, von dem nahe verwandten Obstbau bis hin zu dem Anbau von Hack- und Körnerfrüchten. Allerdings erforderte die Ausbringung der Pflanzenschutzmittel in den Weinbergen die Entwicklung von dafür geeigneten Geräten, etwa Rückenspritzen oder ausgeklügelte Systeme, bei denen ein Pferd ein Faß mit Spritzbrühe durch die Rebzeilen zog und mehrere Arbeiter mittels langer, über den Rebzeilen aufgespannter Schläuche die Flüssigkeit auf Blätter und Trauben versprühten.

Nimmt man die Anzeigen in den Weinbauzeitschriften des ausgehenden 19. Jahrhunderts zum Maßstab, dann machte das von Pasteur für die Desaktivierung von Hefen und Bakterien vorgeschlagene Erhitzungsverfahren des Weins eine

124 Vgl. CARL ZUCKMAYER, Horen der Freundschaft. Als wär's ein Stück vor mir, Frankfurt a.M. 1997, S. 190–195.

steile Karriere: Jedenfalls findet sich kaum eine Ausgabe, in der nicht Apparate beworben wurden, mit denen man Jungweine oder auch den schon in Flaschen abgefüllten Wein einer Kurzzeiterhitzung unterziehen konnte.¹²⁵ Ebenso häufig waren wohlwollende Beschreibungen dieses Verfahrens, verringerte es doch das Risiko, dass Weine auf der Flasche ›umschlagen‹ könnten – wenngleich die Skepsis niemals gänzlich verschwand. Vor allem in Bezug auf den deutschen Wein hieß es schon früh, wie hier 1869: *Die Methode mag vielleicht vortrefflich sein, um die einfacher zusammengesetzten französischen Weine besser haltbar zu machen, als es durch das seitherige, in den südlicheren Ländern angewandte Verfahren möglich war; dagegen könnte bei den edleren deutschen Weinen die Erhitzungsmethode gänzlich unbrauchbar sein.*¹²⁶ Dem Verfasser dieser Zeilen ist jedoch nicht bekannt, dass dieses Verfahren und die Geschichte seiner Anwendung im Kontext einer Technikgeschichte des Weinbaus (oder auch der Herstellung von Obstsaften sowie der Haltbarmachung von Milch) jemals ausführlich behandelt worden wäre. So muss auch offenbleiben, inwieweit das Geschmacksbild vor allem der feinen Weine durch die Pasteurisierung beeinträchtigt wurde. Weinbeschreibungen, in denen die von Pasteur selbst formulierte Warnung vor einem »Kochgeschmack« des Weins bestätigt worden wäre,¹²⁷ sind dem Verfasser bislang nicht untergekommen.

Eine Eigentümlichkeit des Weinbaus sind Apparate, die aussehen wie überdimensionierte Kanülen. Mittels einer langen, in den Boden gerammten Spritze wurde in großen Mengen Schwefelkohlenstoff in Reblausherde injiziert, entweder, um durch dieses sogenannte Kulturalverfahren die Standzeit der befallenen Reben zu verlängern, oder aber, um die betroffenen Parzellen nach einigen Jahren neu bepflanzen zu können. Großflächig ließ sich dieses Verfahren wegen des immensen Aufwandes nicht anwenden: Pro Hektar mussten 300 Kilogramm (!) schwefelkohlenwasserstoffhaltiger Brühe durch tausende Löcher in den Boden injiziert werden.¹²⁸ In Regionen wie in Südfrankreich, aber auch in Teilen Niederösterreichs und Westungarns, wo die Reblaus sich sehr schnell hatte ausbreiten können, galt die ›sulfurage‹ daher nicht immer als das Mittel der Wahl.¹²⁹ In Österreich-Ungarn wurden Weinberge stattdessen größtenteils umgehend gerodet und mit Pfropfreben neu bestockt. In Südfrankreich und zu beiden Seiten der Gironde bot es sich an, Rebflächen über den Winter unter Wasser zu setzen.¹³⁰ Das Pfropfverfahren hingegen wurde erst 1888 durch die Commission supérieure d'études et de la

125 Einen nüchternen Überblick bietet MACH, Gärung (wie Anm. 41), S. 264–269.

126 Zeitschrift des Landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreußen 37 (1869), S. 324–330.

127 Über die Verbesserung der Weine durch Erhitzen, in: Deutsche Wein-Zeitung 1873, S. 51f.

128 Vgl. J. VERCIER, *Viticulture en images*, Paris o.J., S. 42f.

129 ROUDIÉ, *Vignobles et vigneronns du Bordelais* (wie Anm. 115), S. 158–162.

130 So schon JULES-ÉMILE PLANCHON/J. LICHTENSTEIN, *Le Phylloxera (de 1854-1873). Résumé pratique et scientifique*, Montpellier 1873, S. 27f.; zusammenfassend ROUDIÉ, *Vignobles et vigneronns du Bordelais* (wie Anm. 115), S. 163–167.

vigilance pour la destruction de phylloxéra als Königsweg zur Lösung der Reblauskrise anerkannt.¹³¹ In Deutschland hingegen setzten die Staaten über Führung des Reiches sehr früh auf eine intensive Überwachung der Weingärten wie auch der Handelsgärtnerereien und Rebschulen, gingen von diesen doch die größten Gefahren aus.

So logisch und so konsequent dieses Vorgehen aus der Perspektive des Weinbaus erscheint, so würde seine Relevanz erheblich unterschätzt, erzählte man die Geschichte der Reblausgesetzgebung in Deutschland nur als Abfolge von Rechts- und Verwaltungsakten, von denen es rückblickend hieß, Deutschland habe alles richtig gemacht.¹³² Schon dieses Urteil – wenn es denn ohne Einschränkungen zutreffen sollte – lässt sich nur aus einer vergleichenden Perspektive fällen, wie sie eben bestenfalls angedeutet wurde. Und auch dieser Ländervergleich bliebe unvollständig, würde man die Maßnahmen gegen die Reblaus nicht auch in den Kontext der Entwicklung von Staatlichkeit und der damit einhergehenden Sozialkontrolle stellen. Als erkenntnisleitende Perspektive bietet sich daher die Verrechtlichung der Weinwelt an.

Die Verrechtlichung der Weinwelt

Wenngleich die Reblauskatastrophe im 19. Jahrhundert den Anlass schlechthin bietet, über die Verrechtlichung der Weinwelt zu sinnieren, so sollte doch von Beginn an klar sein, dass es sich bei der Einschleppung dieses Schädlinges einerseits um ein revolutionäres Ereignis handelte. Andererseits muss die rechtliche Bewältigung der dadurch hervorgerufenen Krise in evolutionärer Perspektive betrachtet werden. Denn das, was heute als ›Weinrecht‹ gilt, ist weit älter als alle Bemühungen im 19. Jahrhundert, die Arbeit im Weinberg, die Arbeit im Keller und auch den Handel wie den Konsum mit Wein Regeln zu unterwerfen. Diesen Weg seit der Antike bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts und dann in dieser Epoche selbst in groben Zügen nachzuzeichnen, verbietet sich indes im Kontext dieses Essays – und dies nicht allein aus Platzgründen.¹³³ Denn so dramatisch die Umwälzungen im Weinbau aufgrund der

131 GLATRE, *Histoire(s) de vin*, Bd. 2 (wie Anm. 51), S. 351.

132 BÖRNER, *Deutsche Rebenzüchtung* (wie Anm. 19), S. 9, wusste zu berichten, dass die verschiedenen staatlichen Maßnahmen in Deutschland dazu geführt hätten, dass man »den durchschnittlichen Jahresverlust des Weinbaues durch die Reblaus bis zum Beginn unseres Jahrhunderts auf etwa 0,5 v. H. der Weinbaufläche halten« konnte. In Verbindung mit einem Lob der Weinbaupolitik unter den Nationalsozialisten hieß es summarisch: »Das Gesetz [...] hat ungeachtet vieler Angriffe den deutschen Weinbau vor der Katastrophe bewahrt, welche die meisten anderen reblausverseuchten Weinbauländer Europas durchmachen mussten, ehe sie zum Pfropfrebenanbau übergehen konnten«, ebd., S. 17.

133 Vgl. nur KARL-HEINZ KOCH, *Wechselwirkungen zwischen Weinbaugeschichte, Weinrecht und Weinkultur*, in: Gerlich (Hg.), *Weinbau* (wie Anm. 62), S. 223–244.

Einschleppung der Reblaus waren, so wenig haben sich die Rechtswissenschaft wie auch die Geschichts- und die Gesellschaftswissenschaften bislang mit diesem Phänomen beschäftigt. Im deutschen Sprachraum kann man die Zahl der einschlägigen Studien bislang an den Fingern einer Hand abzählen, in den angrenzenden Ländern ist es nach dem Kenntnisstand des Verfassers nicht anders. Daher soll im Anschluss an die Auflistung der wichtigsten Gesetzgebungsakte lediglich an zwei Beispielen illustriert werden, wie eine integrierte rechts- und sozialgeschichtliche Perspektive aussehen könnte.

Die Geschichte der Evolution staatlicher Interventionen infolge des Auftretens der Reblaus wäre für das Deutsche Reich vergleichsweise schnell geschrieben, wenn sich jemand dieser Mühe unterziehen würde: 1873 wurde per kaiserlicher Verordnung die Einfuhr *von Reben zum Verpflanzen* über sämtliche Zollgrenzen des Reiches verboten. 1879 wurde dieses Verbot auf alle Reben und alle Pflanzenteile ausgedehnt. Außerdem wurde die Einfuhr von Trauben nur dann gestattet, wenn diese nicht in Rebenblätter verpackt waren. 1875 schon war der Reichskanzler per Gesetz ermächtigt worden, (1) *Ermittlungen innerhalb des Weinbaugebietes der einzelnen Bundesstaaten über das Auftreten der Reblaus (Phylloxera vastatrix) anzustellen* und (2) *Untersuchungen über Mittel zur Vertilgung des Insekts anzuordnen*. Konkret bedeutete dies: *Die von dem Reichskanzler mit den Ermittlungen und Untersuchungen betrauten Organe sind befugt, auch ohne Einwilligung des Verfügungsberechtigten den Zugang zu jedem mit Weinreben bepflanzten Grundstücke in Anspruch zu nehmen, die Entwurzelung einer dem Zwecke entsprechenden Anzahl von Rebstöcken zu bewirken und die entwurzelten Rebstöcke, sofern sie mit der Reblaus behaftet sind, an Ort und Stelle zu vernichten*. Der materielle Schaden für den betroffenen Grundbesitzer sollte so ausgeglichen werden: *Die durch die Ausführung dieses Gesetzes erwachsenden Kosten einschließlich der nöthigenfalls im Rechtswege festzustellenden Ersatzleistung für etwa zugefügte Schäden werden aus Reichsmitteln ersetzt*. 1878 wurden von zahlreichen weinbautreibenden Staaten, darunter das Deutsche Reich, alle erdenklichen Vorschriften auf dem Weg einer *Internationalen Konvention, Maßnahmen gegen die Reblaus betreffend* völkerrechtlich bindend erlassen. Im selben Jahr wurde der gesetzliche Rahmen zur Bekämpfung der Reblaus in Deutschland nochmals präzisiert.¹³⁴

Welche Folgen die Anwendung des neuen Rechts hatte, müsste in einer Vielzahl regionaler Studien erforscht werden, trat die Reblaus doch nicht nur in Europa,

134 Vgl. zur Gesetzgebung und den Verwaltungsvorschriften im Detail die Serie der vom Kaiserlichen Gesundheitsamt herausgegebenen Denkschriften zur Bekämpfung der Reblauskrankheit. In den über die ZDB erschlossenen Bibliothekskatalogen ist allerdings kein Band nachgewiesen, der älter ist als 6 (1883). In Frankreich widmete sich der Koordination der Reblausbekämpfung ähnlich wie im Deutschen Reich ein staatlich mandatiertes Gremium. Die von 1881 an arbeitende Commission supérieure d'études et de la vigilance pour la destruction de phylloxéra war dem Ministère de l'agriculture et commerce zugeordnet, vgl. oben bei Anm. 131.

sondern auch innerhalb des Deutschen Reiches zeitlich stark versetzt auf. Oberstes sozial- und wirtschaftspolitisches Ziel der staatlichen Reblausbekämpfung in Deutschland war es von Beginn an, die Ausbreitung der Reblaus vor allem in den Qualitätsweinbaugebieten im Westen des Reiches zu verhindern – was dank der Bildung von Weinbaubezirken in ganz Deutschland und umfassenden Kontrollen zumindest bis zum Ersten Weltkrieg auch gelang.¹³⁵

Nicht mehr bekämpft wurde die Reblaus jedoch dort, wo sie bereits überhandgenommen hatte: In Lothringen endete die Reblausbekämpfung 1903/04.¹³⁶ Schon vor der Jahrhundertwende zum ›Seuchengebiet‹ erklärt worden war das Mitteldeutsche Weinbaugebiet an Saale und Unstrut. Dort war dem Weinbau, der sich ohnehin an der Rentabilitätsgrenze bewegte, durch das Auftreten der Reblaus vollends die Existenzgrundlage entzogen worden. Doch schon 1899 wurde in Naumburg an der Saale eine Staatliche Weinbauverwaltung ins Leben gerufen, die die Aufgabe bekam, das weinbauliche Wissen zu erhalten und erste Versuche im Freiland mit Reben anzustellen, die auf amerikanische Unterlagen gepfropft worden waren. Nach der kriegsbedingten Zerstörung der Reblausbeobachtungsstation, die 1907 im lothringischen Ulmenweiler (bei Metz) eingerichtet worden war,¹³⁷ setzte deren Leiter, Oberregierungsrat Carl Börner, die Erforschung der Biologie der Reblaus in Naumburg an der Saale fort.¹³⁸

In der Summe erlaubte es dieses koordinierte Vorgehen, die Umstellung der Flächen auf Pfropfbreben in Deutschland erst dann in Angriff zu nehmen, als man sicher sein konnte, dass man über ein hinreichend breites Unterlagsrebsortiment verfügte, um nicht dasselbe Risiko einzugehen wie viele andere Länder bei der frühen Umstellung: Vielerorts hatte sich die erste Generation der Unterlagen (in Österreich-Ungarn und Frankreich etwa hatte man zumeist auf *Riparia portalis*/Gloire de Montpellier veredelt) als für europäische Böden ungeeignet erwiesen.¹³⁹ Eine zweite Umstellung oft noch innerhalb derselben Generation war die unausweichliche Folge. In Deutschland konnte man sich mit dem Aufbau staatlicher Rebschulen Zeit lassen und ging erst in dem Moment großflächig an den Umbau der Weinberge, als alle Beteiligten sich auf der sicheren Seite wähnen konnten. Damit aber reden wir nicht

135 Eine Liste der Weinbaubezirke hat sich erhalten in der Akte BLHA, 3 B I L 76. Es wäre lohnend zu untersuchen, ob der preußische Staat mit dieser Praxis an ältere Vorbilder anknüpfte, etwa die Bekämpfung der verschiedenen Wellen der Cholera, die Preußen seit 1830 heimgesucht hatten.

136 Vgl. Dreiunddreißigste Denkschrift, betreffend die Bekämpfung der Reblauskrankheit 1910 und 1911, Berlin 1911, S. 102–114.

137 BÖRNER, Deutsche Rebenzüchtung (wie Anm. 19), S. 10f.

138 Vgl. den vierseitigen Bericht Börners über den Neuanfang in Naumburg vom 26. Februar 1922 in der Akte Landeshauptarchiv Sachsen-Anhalt, C 20 I, Ib Nr. 2341.

139 BÖRNER, Deutsche Rebenzüchtung (wie Anm. 19), S. 5–8.

mehr vom langen 19. Jahrhundert, sondern von der Zeit weit jenseits der zwanziger Jahre des 20. Jahrhunderts.¹⁴⁰

Nicht weniger komplex als diese Zusammenhänge ist das Bild, das sich bei dem Versuch zeigt, auch nur die Umrisse des Weinrechts zu skizzieren, das sich (in Deutschland) im letzten Drittel des 19. Jahrhundert als eigenes Rechtsgebiet herausgebildet hat. Die Notwendigkeiten, die hinter dieser Entwicklung standen, sind eingangs dieses Essays in ihren Grundzügen bereits benannt worden, so dass es an dieser Stelle bei einer kurzen Erinnerung bleiben soll. Hatte das ab 1871 geltende Reichsstrafgesetzbuch in § 367 Nr. 7 das Verbot statuiert, verfälschte oder verdorbene Getränke feilzubieten,¹⁴¹ unterfiel der Wein ab dem 14. Mai 1879 dem *Gesetz betreff den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen*.¹⁴² Darin war keine Legaldefinition von Wein enthalten, was insofern immer problematischer wurde, als die Kreativität des Weinhandels bei der Fabrikation von allerlei Getränken dank der Technisierung und der Verwissenschaftlichung der Weinwelt keine Grenzen mehr kannte. Dennoch dauerte es dreizehn Jahre, bis nach langwierigen Debatten im Reichstag, bei dem die Interessen des Handels und vor allem der Naturweinproduzenten hart aufeinandertrafen, das erste *Gesetz betreff den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken* beschlossen wurde.¹⁴³ Schon neun Jahre später passierte aus Gründen, die eingangs erläutert wurden, eine Novelle den Reichstag.¹⁴⁴ Ein drittes Gesetz trat gerade einmal acht Jahre später in Kraft, nämlich am 7. April 1909. Damit war der gesetzliche Regulierungsbedarf einstweilen gestillt und es sollte bis 1930 dauern, ehe inmitten der Wirren der Weltwirtschaftskrise ein viertes Gesetz beschlossen wurde.¹⁴⁵

Den Inhalt dieser Gesetze auszubreiten, die zusammen mit den Bestimmungen über die Maßnahmen gegen die Reblaus auf eine enorme Verrechtlichung des Weinbaus und eine ebenso enorme staatliche Kontrolle der Weinbereitung und der Kellerwirtschaft hinausliefen, ist im Rahmen dieser Skizze nicht sinnvoll, zumal es auch auf diesem Feld keine Studien gibt, die einen sozial- und wirtschaftsgeschichtlich informierten Blick auf die Materie werfen. Nur eine Bemerkung sei noch erlaubt: Auch die Entwicklung des Weinrechts im Lauf des langen 19. Jahrhunderts war an eine Vielzahl von Erfahrungen und auch rechtlichen Normierungen bis hin zu Praktiken der ›polizeylichen‹ Durchsetzung von (oft städtischen) Vorschriften und Regeln geknüpft.

140 Ebd., S. 17–52.

141 RGBl. 1871, S. 127.

142 RGBl. 1879, S. 145.

143 RGBl. 1892, S. 597.

144 RGBl. 1901, S. 175.

145 RGBl. 1930, S. 393.

Schon die Bedeutung des Weinzapfs und des Weinhandels für die Steuerkraft der Städte erzwang vom Mittelalter an eine rigorose obrigkeitliche Kontrolle des Weinmarktes.¹⁴⁶ Dass außer fiskalischen auch gesundheitspolizeiliche Aspekte dabei eine nicht geringe Rolle spielten, ist zu vermuten, wird in der einschlägigen Literatur aber längst nicht so intensiv erörtert, wie all die Fragen, die sich anhand von Urkunden, Steuerrechnungen und anderen Archivalien beantworten lassen. Mit dem Ende des Alten Reiches endet indes vielerorts die Überlieferung, anhand derer sich Besitzverhältnisse, die Zehntpflicht (zunächst nur in den von Frankreich besetzten und später annektierten Gebieten links des Rheins) sowie Zins- und andere Abgabepflichten rekonstruieren ließen. In diese Umbruchzeit fällt ein Geschehen, an dem man exemplarisch beobachten kann, wie der Fortschritt der Wissenschaft zu einer besseren Qualität der Weine führte und bisherige Praktiken der Weinbehandlung im Namen des Gesundheitsschutzes verboten wurden.

So taucht in den ersten weingesetzlichen Bestimmungen über die Zulässigkeit von Zusätzen während der Weinbereitung bzw. der Behandlung der fertigen Weine ein Element jener Substanzklasse kaum noch auf, das jahrhundertlang mit dem Thema Wein aufs engste verbunden war: Blei. Vereinfacht gesagt war es seit der Antike üblich, Most oder Wein mit diversen natürlich vorkommenden Bleiverbindungen wie Bleioxid, Bleicarbonat und vor allem Bleiacetat (Bleizucker) zu versetzen.¹⁴⁷ Diese Zusätze dienten nicht nur als Säurepuffer und damit zum Süßen, sondern auch zur optischen Aufhübschung des Weines (Bleiglantz). Bleizusätze standen allerdings seit der Frühen Neuzeit im Verdacht, bei regelmäßiger Aufnahme und/oder in hoher Dosis toxisch zu sein. Ab 1707 erst war es aber möglich, mit Hilfe der ›Württembergischen Weinprobe‹ Blei- und Eisenverbindungen in hoher Konzentration nachzuweisen.

Der Durchbruch kam einige Jahrzehnte später: 1788 veröffentlichte Samuel Hahnemann in der in Leipzig verlegten Zeitschrift »Chemische Annalen für die Freunde der Naturlehre, Arzneygelahrtheit, Haushaltungskunst und Manufacturen« einen Aufsatz »Über die Weinprobe auf Eisen und Blei«. Die Propaganda verfehlte ihre Wirkung nicht, denn das Produkt hielt, was es versprach. Bald war das Reagenz, der *Hahnemannsche Liquor* aus angesäuertem, mit Schwefelleberluft gesättigtem Wasser, in vielen Apotheken erhältlich.¹⁴⁸ Schon 1791 wurde der Test aller

146 Vgl. VOLK, Weinbau (wie Anm. 62).

147 BORIS FUGE, Weinbehandlung und Weinverfälschung in Mittelalter und früher Neuzeit: Technik, Verbreitung und regionale Rechtspraxis, in: Dietrich Ebeling/Volker Henn (Hg.), Landesgeschichte als interdisziplinäre Wissenschaft. Festgabe für Franz Irsigler zum 60. Geburtstag, Trier 2001, S. 479–522.

148 Vgl. Beethoven, Hahnemann und das Gift im Wein. Sonderausstellung in Zusammenhang mit dem Institut für Klinische Pharmakologie der Universität Leipzig, Leipzig 2001, S. 40.

Weine auf die allgegenwärtige *tödliche Weinversetzung mit Blei* in Berlin durch die *Königl. Preuß. Polizei-Direktion hiesiger Residenzen* zur Pflicht erklärt.¹⁴⁹

Wie viele Weinhändler wie oft dieser Pflicht nachkamen, ist nicht zu ermitteln – wie ohnehin der Zusatz von Blei nur eine von rückblickend unfassbar vielen Methoden war, Wein ungeachtet hoher Gesundheitsrisiken auf welche Weise auch immer zu »konservieren«. ¹⁵⁰ Ganz wirkungslos dürfte die Nachweismöglichkeit nicht gewesen sein, jedenfalls nicht in Beethovens Wien. Dort hielt der Arzt Zacharias Wertheim im Jahr 1810 in seinem »Versuch einer medizinischen Topographie von Wien« fest, dass 1803 die Hahnemann'sche Weinprobe durch die Obrigkeit angeordnet worden sei. *Demohngeachtet wird aber diese, und jede andere in dieser Rücksicht bisher erlassene Verordnung nur zu oft umgangen.*¹⁵¹ Einige Absätze später stellte Wertheim aber fest: *Von Weinen, die durch Bley versüßt worden sind, hat man hier schon lange nichts mehr gehört, vermuthlich, weil dieses Verbrechen zu strenge geahndet wird.*¹⁵²

Damit erübrigen sich zwar nicht alle Spekulationen darüber, ob eine Bleivergiftung aufgrund exzessiven Weingenusses mitursächlich für den Tod eines gewissen Ludwig van Beethoven gewesen sein könnte. Aber wäre die »Liquorprobe« einige Jahre früher erhältlich gewesen, so hätte Beethoven vielleicht nicht schon in jüngeren Jahren Symptome bis hin zur beginnenden Taubheit entwickelt, die mit einer Bleivergiftung in Verbindung gebracht werden können.¹⁵³ Die Bearbeiter von Julliens »Weinkellermeister« konnten immerhin im Jahr 1885 von dem gezielten Einsatz von Bleiverbindungen im Wein in der Vergangenheitsform sprechen.¹⁵⁴

3. En fin

Will man die Verwandlung der Weinwelt im langen 19. Jahrhundert mit den Worten eines Zeitgenossen beschreiben, so drängen sich die folgenden Sätze, die Édouard Durand im Jahr 1900 in seinem »Manuel de la viticulture pratique« formuliert hatte, nachgerade auf: *Nous sommes déjà loin du temps où il suffisait au vigneron de tailler sa vigne, de l'attacher aux échales, de couper les extrémités de pampres devenus trop longs, de donner au sol trois ou quatre façons culturale pour recueillir de belles et bonnes récoltes sans*

149 Ebd., S. 41.

150 Vgl. die Beschreibungen bei ZACHARIAS WERTHEIM, Versuch einer medizinischen Topographie von Wien, Wien 1810, S. 150–156.

151 Ebd., S. 153.

152 Ebd., S. 154.

153 Vgl. DANIEL DECKERS, »Lasst den Schaum zum Himmel spritzen, dieses Glas dem guten Geist«. Über Ludwig van Beethovens Freundschaft zu Gerhard Wegeler und seine Affinität zu Wein, in: *Fine* 4/2020, S. 100–103.

154 JULLIEN, Weinkellermeister (wie Anm. 37), S. 260.

*autre souci que ceux qui pouvaient lui donner les accidents météoriques.*¹⁵⁵ Nüchtrner, aber gerade in dieser Nüchternheit eindringlicher kann man die Folgen dessen, was die Einschleppung der Reblaus für die Millionen Menschen, die in Europa von und mit dem Weinbau lebten, wohl kaum beschreiben. *Le phylloxéra est venu troubler cette sérénité: il a nécessité de importation des vignes américaines pour le greffage des vignes indigènes; il a obligé le propriétaire à replanter les vignobles détruits, et la culture, si simple primitivement, s'est compliquée de questions de résistance au phylloxéra, d'adaptation au sol, d'affinité pour les greffons, de greffage, de taille à appliquer aux vignes Nouvelles etc.*¹⁵⁶

Doch so sehr die »véritable revolution« es zwingend erforderlich macht, im Weinbau von einer Zeit vor und nach dem Auftreten der Reblaus bzw. von *Oidium* und *Plasmopara viticola* zu sprechen, so würde man deren für den Weinbau spezifischen Charakter verkennen, würde man die vielen evolutionären Dynamiken übersehen, die vorhin beschrieben wurden. Und es ist eben jene Revolution, die es möglich machte, dass man am Ende des langen 19. Jahrhunderts nicht noch, sondern wieder jene Weine genießen konnte, die schon am Beginn des Saeculums Weltgeltung besaßen. Als am 14. August 1918 der österreichische Kaiser Karl I. den deutschen Kaiser Wilhelm II. in dessen Großem Hauptquartier in Spa besuchte, um ihn (am Ende vergebens) davon zu überzeugen, dass es Zeit sei, auf Friedensverhandlungen zu dringen, wurden zu der Königlichen Abendtafel, zu der die Herrscher samt ihrer Entourage zusammenkamen, Champagner (Heidsieck), Rhein- und Moselwein (1911 Schloss Vollrads, 1904er Hattenheimer und 1911er Piesporter), Franzenwein (Médoc) und echter Süßer (kein Tokayer, aber Portwein und Sherry) gereicht.¹⁵⁷

155 DURAND, Manuel (wie Anm. 20), S. 5.

156 Ebd.

157 Tageszettel der Hof-Kellerei vom 14.08.1918 (Großes Hauptquartier in Spa – Königliche Abendtafel aus Anlass des Besuchs des österreichischen Kaisers Karl I.), GStA PK, BPH Rep 113–1128.

