Wie aus Most Wein ward

Autor(en): **Wiesner, Heinrich / Sigg, Hans**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **107 (1981)**

Heft 41

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-612873

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

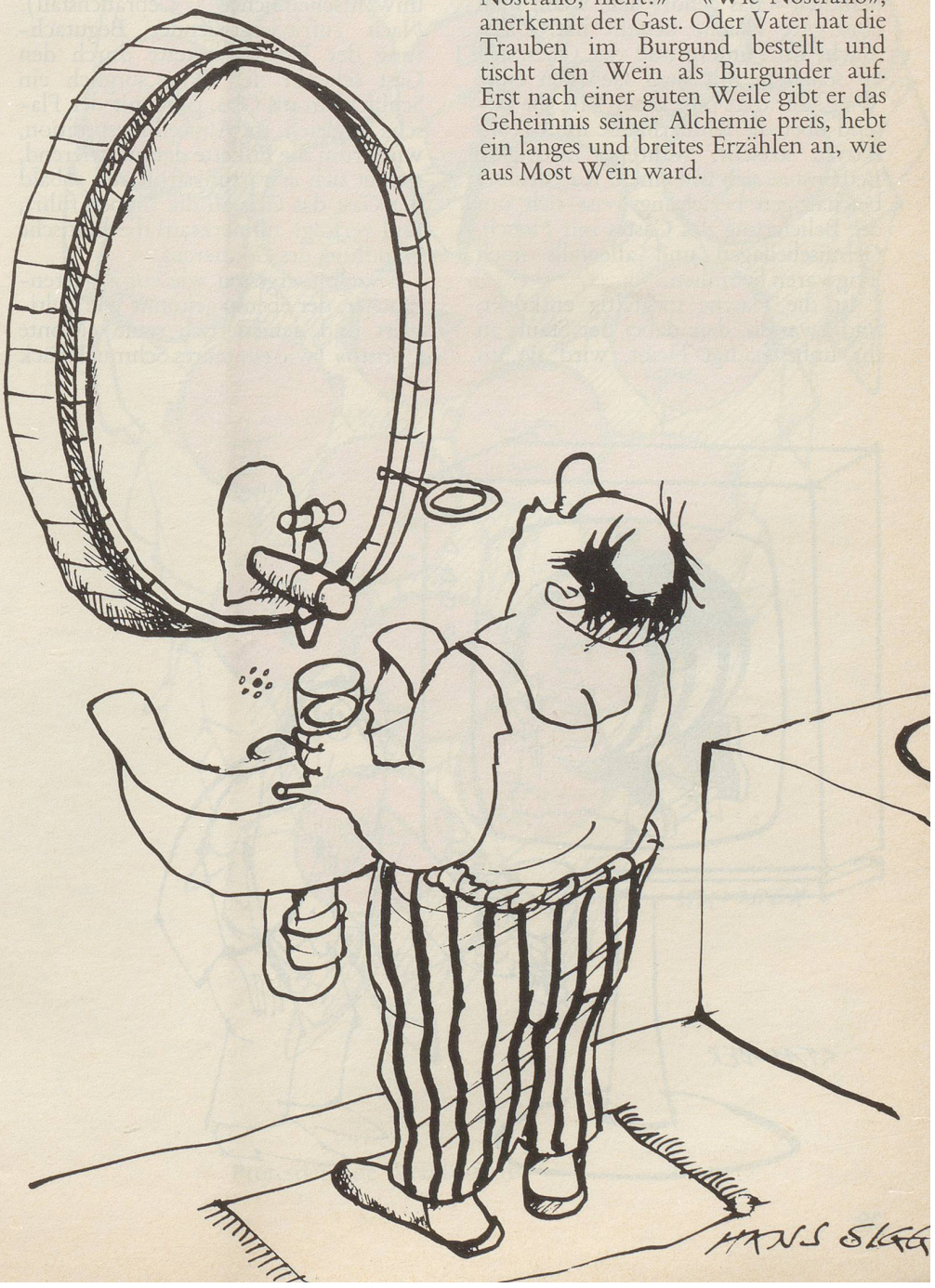
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Heinrich Wiesner

Wie aus Most Wein ward

Es geht bereits gegen den Herbst. Ich helfe Vater, das grosse Mostfass, das Vierhundertliterfass, die Kellertreppe hinaufzubefördern. Durch Schaukeln und Rucken bringen wir es auf dem Brett, das auf den Stufen liegt, in die Höhe. Wir sind zu viert, und es geht leichter, als ich es mir vorgestellt habe, wenn ich daran denke, welche Anstalten getroffen werden müssen, bis es nach der Reinigung seinen angestammten Platz hinter der Kellertür wieder einnimmt. Es ist ein Samstagnachmittag. Vater lässt mich in Badehosen durch die schmale Öffnung kriechen. «Wenn der Kopf durchkommt, kommt auch der Körper durch.» Es gelingt meinem Körper tatsächlich, sich durch die enge Fassöffnung mit Rundbogen zu zwängen. Vater giesst seifige Lauge nach. Mit der Fegbürste habe ich im lichtarmen Dunkel Fassdaube um Fassdaube sauber zu fegen. «Vergiss mir ja keine, sonst ist der Most hin!» In der gewölbten Dunkelheit komme ich mir gross vor. Unbeaufsichtigt verrichte ich die Arbeit so gewissenhaft wie nur möglich, damit der Most ja keinen Stich bekommt. Einen halben Nachmittag lang pumpen wir aus der Küche durch einen Schlauch Wasser ins Freie, damit das Fass nicht «verlechnet». Später wird es mit Schwefelschnitte geschwefelt. Hältst du die Nase in Höhe der Öffnung, sticht dich der Schwefel wie mit Nadeln in die Nase. «In einem gut geschwefelten Fass hält sich der Most bis zum nächsten Sommer», erläutert Vater. Mitten im Emden kam es dann vor, dass der Most plötzlich trüb und damit ungeniessbar wurde. Ein Zeichen, dass der Vorrat zu Ende ging. Vater beeilte sich, das 225-Liter-Fass mit gekauftem Most aufzufüllen in Voraussicht seines nie erlahmenden Dursts.

Später verfiel Vater auf die Idee, Most in Wein zu verwandeln. Sein Durst machte ihn schöpferisch. Er goss in den frischen Most mit Zucker gesüssten Holundersaft und gab Weinessenz hinzu. Hernach unterschied sich die Farbe des Mosts in nichts von derjenigen echten Weins. Er nannte ihn dann stolz seinen Nostrano. Der «Nostrano» liess ihn nicht im Stich. Er machte in jedem eingeschenkten Glas unter den Augen des Betrachters den Stern: der feine Schaum sammelte sich unter wer weiss welchen Gesetzen tatsächlich zu einem sternartigen Gebilde. Es gab keinen Gast, der Vaters Wein nicht vorgesetzt bekommen hätte. Manchmal war es Kirschwein. Einmal verführte ihn seine Experimentierlust zum Beimengen von Weichselkirschensaft. Der Wein wies dann jene hellrote Färbung auf, die man von Landweinen kennt. «Hol ein Krüglein Wein im Keller!» Er nannte den Krug stets im Diminutiv. Kommentarlos schenkt Vater ein, wartet ab, bis der Gast unter seinem forschenden Seitenblick den ersten Schluck getan hat. Will dem Gast nichts einfallen, bringt ihn Vater mit einer beiläufigen Frage aufs Thema: «Wie findest du ihn?» Dann erst will dem Gast auffallen, dass ihm Vater, für bäurische Verhältnisse unüblich, offenen Wein eingeschenkt hat, so dass er sich sogleich zu einem Lob genötigt sieht: «Gute Blume, hat Körper, cheibe guet, wo hast du ihn gekauft?» – «Gekauft», triumphiert Vater und lacht verschmitzt in sich hinein. Dann weidet er sich erst einmal eine Weile an der Überraschung seines Gegenübers, bis er sich zu einer Antwort, die er zu variieren weiss, bequemt. Es kann dann heissen: «Tessiner Trauben, kommen lassen, in der Mosterei gepresst, wie Nostrano, nicht?» – «Wie Nostrano», anerkennt der Gast. Oder Vater hat die Trauben im Burgund bestellt und tischt den Wein als Burgunder auf. Erst nach einer guten Weile gibt er das Geheimnis seiner Alchemie preis, hebt ein langes und breites Erzählen an, wie aus Most Wein ward.