

Der Würfelbecher

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **54 (1979)**

Heft 10

PDF erstellt am: **16.08.2024**

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.

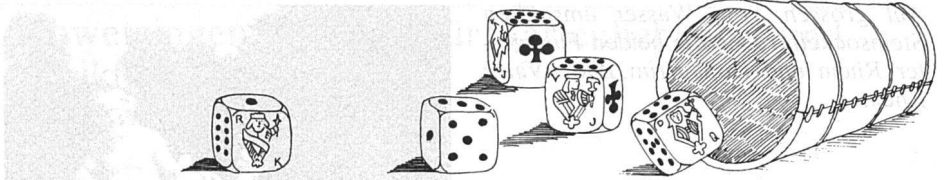
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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.

Der Würfelbecher



Reben leben...

Nie, scheint mir, sind die schweizerischen Märkte so abwechslungsreich und bunt wie in den Herbstmonaten. Es ist wohl das Schlussbouquet an Gemüsen, Früchten, Salaten und Blumen, bevor der graue Winter alles übertüncht! Und wenn - wie dieses Jahr - eine ganz besonders reiche Palette von erstklassigen Tafeltrauben angeboten wird, träumt vielleicht mancher Mittel- und Nordeuropäer noch ein letztes Mal von Sonne und Meer, bevor er mit bereitgestellten Skis den ersten Schnee erwartet.

Der Weg, den die Traube von der Fruchtschale bis in unsere Mägen nimmt, ist uns allen hinreichend bekannt. Wir Schweizer konsumieren jährlich rund 7 kg Tafeltrauben pro Person. Dazu kommt ein Verbrauch an Traubensaft von 1,5 l pro Kopf der Bevölkerung. Dass auch der Traubensaft ein breites Spektrum an Geschmackseigenschaften aufweist, dass man wie beim Wein herbe, süsse, trockene, spritzige und schwere Sorten unterscheidet, scheint noch manchem Schweizer unbekannt zu sein: Der jährliche Weinkonsum eines Schweizer beläuft sich auf 42 l, d. h. also ein gesamtschweizerischer Weinverbrauch von 2,3 bis 2,5 Millionen Hektoliter!

(Ur-)geschichtliches

Schon lange vor unserer Zeitrechnung bestand die Rebe, die wohl zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt gehört. Die früheste Verbreitung der Rebe wird sich kaum je feststellen lassen, ist aber eng verknüpft mit der Erdentwicklung. Nordeuropa, geformt und gestaltet durch die Eiszeiten, liegt heute jenseits der nördlichen Weinbaugrenze. Die Klimawechsel in diesen Gebieten waren zu radikal und bewirkten das vollständige Verschwinden sämtlicher Rebsorten, die sich jedoch rund um das Mittelmeer bis hinein nach Mittelasien erhalten konnten.

Man vermutet, dass die Heimat der Kulturrebe in den Gebieten des Kaukasus, Kleinasien, Oberturkmeniens und Irans zu suchen sei. Nach Tempelbildern und Darstellungen in Grabkammern reicht die Weinkultur der Ägypter bis etwa ins 3. Jahrtausend v. Chr. zurück. Die ältesten Gesetze über Weinbau und -ausschank werden uns von König Hammurabi aus Babylon um 1700 v. Chr. überliefert. Sie bestimmen unter ande-

rem, dass Wein nach festgesetzten Preisen zu verkaufen sei und dass «Weinhändler» bei Todesstrafe den Aufenthalt lärmender Personen in ihren Lokalen nicht dulden durften.



Der Sonnengott überreicht dem König Hammurabi die Gesetze.

Ob Griechenland die Weinkultur auf dem Landweg von Kleinasien übernommen hat oder ob sie auf dem Seeweg von Ägypten her eingeführt wurde, ist nicht klar. Zur Zeit Homers, also im 8. Jahrhundert v. Chr., wurde jedenfalls bereits



Attische Schale des Exekias die Meerfahrt des Dionysos darstellend. (Um 530 v. Chr.)

Dionysos, ein Sohn des Zeus, als Weingott verehrt. Unzählige Darstellungen erzählen von dieser Götterkult: Festgelage, ausschweifende Trinkgelage und Horden rasender Weinnarren! Allerdings tranken und trinken die Griechen ihren Wein normalerweise in sehr vernünftiger Masse. Wie im Altertum, so mischt man ihn auch heute noch mit Wasser: Das neugriechische Wort für Wein, nämlich «krasi», bedeutet ursprünglich «Mischung», während das altgriechische Wort «oinos», d. h. «unverdünnter Wein» heute nicht mehr üblich ist.

Durch die griechische Kolonisation gelangte der Weinbau nach Italien und Spanien. In Italien kam es schliesslich auch zu einem riesigen Aufschwung der Rebkultur. Wein wurde zum wichtigsten Exportartikel im Austausch gegen andere Produkte, namentlich Weizen.

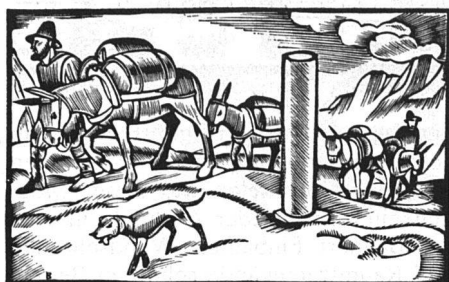
Mit den römischen Legionären Cäsars kam die Rebe sodann in die eroberten Gebiete nördlich der Alpen bis hinein nach Deutschland. Die Namen unserer ältesten Weinsorten, nämlich Amigne, Arvine und Rèze, lassen auf römische Abstammung schliessen. Zudem sind viele deutsche Bezeichnungen aus Weinbau und Keller lateinischen Ursprungs:

Winzer	lat. <i>Vinitor</i>
Küfer	lat. <i>Cuparius</i>
Most	lat. <i>Mustum</i>

Als eifriger Förderer der Landwirtschaft verhalf Karl der Grosse auch dem Rebbau zu einer bedeutenden Ausdehnung. Mit seinen Gesetzen sorgte er nicht nur für einen erweiterten Anbau, sondern auch für den Weinabsatz.

Während des Mittelalters, mit zunehmender Popularität des christlichen Glaubens, gewann der Weinbau erneut an Bedeutung. Kirchen und Klöster förderten ihn in besonderem Masse und verhalfen ihm zu einer sprunghaften Verbreitung und zu einer Hochblüte. Wenn der Wein damals auch noch ziemlich sauer und unharmonisch war, so spielte dies keine Rolle: Man trank ihn ohnehin meist warm, gewürzt und stark gesüsst. Mit der Reformation und der damit verbundenen Aufhebung der Klöster erlebte die Weinkultur jedoch erneut einen schweren Tiefschlag. Und dazu gesellte sich noch der Dreissigjährige Krieg mit seinen enormen Verwüstungen.

Vom 17. Jahrhundert an brachte der Handel immer mehr fremde Weine in unsere Gebiete. Der «Saum» (150–160 l), als Bezeichnung der für ein Pferd möglichen Traglast bei Passübergängen, deutet heute noch auf diesen frühen Gütertausch hin.



Im Mittelalter sind es Saumtiere, die den Wein über die Pässe befördern.

Durch die gegen Ende des 19. Jahrhunderts aus Amerika eingeschleppten Krankheitserreger und Schädlinge (Mehltau, Reblaus usw.) wurde in allen weinbautreibenden Ländern Europas ein starker Rückgang der Rebe verursacht. Die Mechanisierung der Landwirtschaft im 20. Jahrhundert ermöglichte allerdings auch hier wichtige Verbesserungen und rationellere Produktionsmethoden.

Obschon nach wie vor Tausende von Hektolitern Wein aus dem Süden auf den schweizerischen Markt gelangen, ist Rebbau heute auch vom wirtschaftlichen Standpunkt aus attraktiv geworden. Im vergangenen Jahr betrug die Rebfläche der gesamten Schweiz 13 468,4 ha und die Ernte belief sich auf rund 778 093 Hektoliter. Und mit diesen beiden stattlichen Zahlen rutscht die Rebbaugeschichte hinein in unsere Gegenwart, wo sie sich vielleicht neue Abenteuer ausdenken wird. *Moritz*

Kinder über diese «Aufwärmungsüber-raschung» freuen werden!

Julip erinnert im Geschmack an einen eher herben, frischen Weisswein und passt deshalb besonders gut zu Lammgerichten und Kalbfleisch:

- 3 Minzenzweige
- ½ l weisser Traubensaft
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 Esslöffel Grapefruitsaft
- 1 Tasse kleingeschnittene Ananas
- 1 Prise Salz
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- Eiswürfel

Die Minze in einem Gefäss zerstoßen, die übrigen Zutaten darübergeben, umrühren und kühlen. Durch ein Sieb geben und über das Eis in hohe Gläser füllen (4 Gläser). Niemand wird bei diesem Getränk den Alkohol vermissen!



Der Bankräuber

Raffinement, Mixer und Traubensaft

Dass der *Glühwein* nicht unbedingt ein alkoholisches Getränk sein muss, dass er mit Traubensaft ebenso gut schmeckt, scheint noch nicht genügend bekannt zu sein. Versuchen Sie es doch einmal auf diese Weise:

- 1 l roter Traubensaft
- 1 Zimtstengel
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zitrone (Saft und dünne Schale)
- Zucker oder etwas Honig nach Belieben

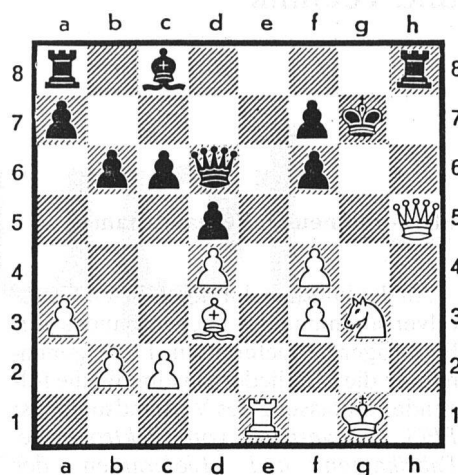
Das Ganze wird zusammen aufgekocht und bei mässiger Hitze etwa 20–30 Minuten weitergekocht. Heiss servieren. Sie werden sehen, dass sich nicht nur

Baulärm kann schwerhörig machen

Amerikanische Gesundheitsbehörden haben durch Untersuchungen festgestellt, dass Arbeiter, die häufig oder gar dauernd mit Pressluftschlämmern, Bohrmaschinen und anderen lärmigen Bauapparaten zu tun haben, bleibende Gehörschäden davon tragen. Neben Schwerhörigkeit würden diese Arbeiter aber noch andere Schäden erleiden. Es ist erwiesen, dass dauernde Lärmeinwirkungen die Menschen nervös und missmutig, reizbar und deprimiert machen. Die körperliche Geschicklichkeit nimmt ab, der Denkprozess verlangsamt sich, was unter anderem auch zu einer verringerten Arbeitsleistung führt.

Für Schachfans

I. Bajus



Kontrollstellung:

Weiss: Kg1 Dh5 Te1 Ld3 Sg3 Ba3
b2 c2 d4 f3 f4 = 11 Steine

Schwarz: Kg7 Dd6 Ta8 Th8 Lc8
Ba7 b6 c6 d5 f7 f6 = 11 Steine

Weiss am Zuge. Aber was in aller Welt soll er tun? Den drohenden Damenverlust kann er zwar mit: 1. Sf5 + L x S 2. D x L verhindern, aber nach 2. ... Th4 sieht es ziemlich düster für ihn aus. Seine Dame ist blockiert, und bis er sie befreit, kann Schwarz seinen Angriff in aller Ruhe aufbauen.

Aber ist es denn wirklich so schlimm, wie es aussieht? Oder kann sich Weiss doch noch retten oder gar in Vorteil kommen?

Also, versuchen Sie Ihr Glück mit Weiss. Viel Spass.

Lösung:

