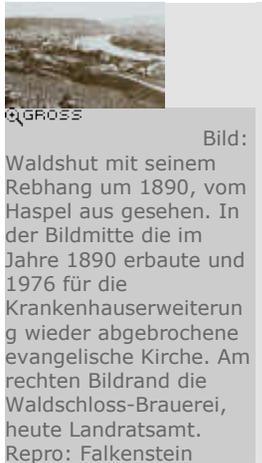


## Weinpanschern drohte die Todesstrafe

Im Mittelalter wurden unlautere Winzer hart bestraft - Oft wurde Blei oder Kalk beigemischt

### Waldshut-Tiengen



Neben vielem anderen ist auch der Weingenuss der Mode unterworfen. Einmal muss er süß, das andere Mal trocken sein. Nur gelingt es nicht immer, aus den Trauben den gewünschten Wein herzustellen. Daher hat man es seit jeher versucht, den Wein durch "Schönen" dem Zeitgeist anzupassen oder einen missratenen genießbar zu machen.

Schon in der Antike wurden Honig oder Kräuter zum besseren Geschmack beigegeben. Der im Mittelalter hergestellte Wein war oft von schlechter Qualität, weil die Lese allgemein zu früh stattfand. Man erstrebte vor allem, eine große Menge zu erzeugen. Dem sauren Wein hatte man gelegentlich auch ungelöschten Kalk zugegeben, was natürlich streng verboten war. Aber zu den gefürchtesten Weinfälschungen gehörte, wenn Blei und andere Schwermetalle in die Fässer gelegt wurden, damit es ein lieblicher Tropfen wird. Dieser Wein, so wird bemerkt, "bringt die Gesundheit in große Unordnung" und man habe damit

einen langsamen Tod eingeflößt.

Solche Maßnahmen wurden als Weinfälschung hart bestraft und den "hartnäckigen Weinverbesserer" drohte sogar die Todesstrafe. In jüngerer Zeit wird dem Wein mit zu hoher Säure auch Wasser und Zucker zugesetzt als Ersatz für die fehlende Süße. Und in jüngster Vergangenheit sind uns die Fälle mit dem Frostschutzmittel Glykol bestimmt noch bekannt.

Auch Leonhard Gams, Hirschenwirt von Dogern, hatte aus dem 18. Jahrhundert einige Rezepte zur Weinverbesserung in seinen Aufzeichnungen der Nachwelt übermittelt:

- "1. Wenn der Wein keine schöne Falb hat, so machet man von frischem Weißbuchenholz, wenn die Rinde weggeputzt ist, dünne Späne mit dem Hobel oder Ziehmesser, so viel man will, je nachdem das Faß groß oder klein ist, taut selbe in das Faß bei dem Thürle, macht selbes gut zu. Wenn dieses geschehen, so wird der Wein darin gethan und eine kurze Zeit liegen lassen.
2. Wenn der Wein trüb ist, so nimm auf ein Saum (192 Liter altes Maß) von sieben Eier das Weiß, welches muß wohl geklopft sein, auch Aschen vom Rebholz, welches wieder wohl muß gerühret sein, ehe man es in das Faß thut. Wann es in dem Faß ist, so nimm ein Rührscheit und rühre eine Stund, bis der Schaum zum Spundloch hinausfahrt.
3. Wenn der Wein nach dem Faß riecht, nimm für 15 Schilling Vanillen, verstoße solche und thu darzu 1 Loth zerriebene Muskatnuß und zwei Handvoll Rheinsand, alles in das Faß geschüttet, brav herumgerühret, zweimal 24 Stund stehen lassen, dann den Wein abgezogen.
4. So ein Wein stinket, nimm Fichten- oder Fohrenholz, das voll Harz ist, zünde es an, darnach thu es also brennend in das Faß, so nimmst es allen bösen Geruch oder Geschmack hinweg.
5. Dem Wein die Säure zu nehmen: man nimmt schönes Haselholz, schabe die Rinde davon, schneide dieses Holz zu dünnen Spänen mit dem Hobel oder Ziehmesser. Darnach thut man die Späne in einen Kessel oder Hafan und läßt sie ein wenig sieden. Wenn selbe einen kleinen Sud haben, werden sie mit der Schaumkellen ausgezogen, mit kaltem Wasser abgekühlt, darauf in ein Zeinen oder Korb gethan und abtropfen lassen. Wenn

sie abgetropft sind, werden sie in das dazu bereitete Weinfäß gethan, bis es bereits voll ist. Darnach tut man den sauren Wein daran, bis das Faß angefüllt ist und läßt ihn Tage ruhen.

6. Aus hiesigem Landwein ein außerordentlich guten Wein zu machen, den man vornehmen Leuten aufwarten darf. Man nimmt den Wein in ein Fäßle, thut ihn bei der großen Kälte in den Garten oder in anderen Ort, wo er gefriert. Wenn man vermeint, es sey alles zugefroren, sticht man denselben an. Und was nicht gefroren, thut man in ein Geschirr und macht ihm ein Zuckerfarb darein von weißem Zucker. Wenn er recht gefroren ist, so sticht man das Fäßel an in der Mitte und zieht den Geist ab, thut ihn in ein Fäßel, Flaschen oder Schlegel und wird in die Kühle in den Sand gelegt. Wenn er nur ein viertel Jahr gelegen, ist er ein vortrefflicher Wein. Man wird nicht erkennen, was er für ein Wein ist".

Franz Falkenstein