

Balduin, der Weinvermehrter



Dr. Ludwig Gall um 1860

Während Brockwitz heuer seine seit 1000 Jahren verbriefte Existenz feiert, könnte man in Weinböhla mit etwas Gottvertrauen ein fast ebenso rundes (Um-)Taufjubiläum begehen. Wenn man der mit Quellenbelegen sparsamen älteren heimatkundlichen Literatur trauen darf, führt der vorher schlicht Bela, Bele oder Böle genannte Ort den Wein nämlich seit nunmehr (mindestens) 500 Jahren im Namen, um sich von seinen Namensvettern zu unterscheiden. Aktuelle Standardwerke wie das Historische Ortsverzeichnis von Sachsen, das allein im Freistaat fünf andere Dörfer namens Böhla aufführt, nennen zwar meist das Jahr 1538 als ersten Nachweis für »Weynbiele«. In seinem Beitrag für die Neue Sächsische Kirchengalerie (1902) erwähnt Ortspfarrer Georg Horn aber schon für 1513 die Bezeichnung »Weinpöle«; irgendwoher muss er das haben.

Dass unser Böhla schon seit dem Mittelalter zu den bedeutendsten Weindörfern im sächsischen Elbtal gehörte, ist bekannt, und dass die Erträge der sandigen Böden in manchen Jahren so üppig ausfielen, dass die Fässer nicht reichten und in den Kellern der Weinböhlaer Winzer kein Platz dafür war, geradezu sprichwörtlich. Über die Qualität der hier erzeugten Kreszenzen sind sich die Geschichtsschreiber aber ebenso einig. Mit Ausnahme der Weine von den steileren, steinigten Lagen um den heutigen Ratsweingberg, die den besseren Meißner Sorten zugerechnet wurden, fiel die Masse für gewöhnlich unter die leichten Landweine, sprich: zeichnete sich durch geringen Alkohol- und hohen Säuregehalt nicht besonders vorteilhaft aus, musste billig verkauft und schnell getrunken werden.

Solange die heimischen Weine die einzig erschwinglichen waren, blieb der Weinbau auch in den weniger begünstigten Lagen dennoch leidlich rentabel. Mitte des 19. Jahrhunderts, als die Rebfläche in Weinböhla mit knapp 160 ha ihre größte Ausdehnung erreichte, führte die durch neue Verkehrsmittel zunehmend preiswertere Konkurrenz ausländischer Weine aber zu ernsthaften Absatzproblemen. Schon lange vor der Reblaus lautete die Alternative: Veredelung der eigenen Tropfen, um konkurrenzfähig zu bleiben, oder Ausweichen auf andere Kulturen. Ersteres versuchte man in der nahen Löbnitz, wo die »geringeren« Weine seit 1836 in großem Umfang zu sächsischem »Champagner« verarbeitet wurden. Einen anderen Weg beschritt der Weinböhlaer Weinbergs- und Gasthofsbesitzer Balduin Pfeil. Ab 1852 wendete der gelernte Bierbrauer als offenbar erster in Sachsen die 1828 vom Trierer Verwaltungsbeamten Dr. Ludwig Gall (1791–1863) entwickelte, aber erst 1851 publizierte und nach ihrem Erfinder als »Gallisieren« bezeichnete Mostverbesserungsmethode der Nasszuckerung an.

Die dahintersteckende Idee war genial einfach: Für den Chemiker besteht Most/Wein im Wesentlichen aus Wasser, Traubenzucker/Alkohol und Säure. Während das Verhältnis

von Zucker und Säure im Most der besseren Traubensorten in Süd- und Südwestdeutschland bei ca. 40 zu 1 liegt, kam der Meißner Ausbruch der Kategorie »grüner Magenjammer« oft nicht über 15:1 hinaus. Ist man nun in der Lage, den Zucker- und Säuregehalt zu bestimmen, was damals schon möglich war, lässt sich durch Zugabe von Zucker und Wasser ein vorzüglichen Ernten vergleichbarer »Normalmost« herstellen, der nach Galls Definition aus 24 % Zucker, 0,6 % Säure und 75,4 % Wasser bestand. Der daraus gekelterte Wein ist dann nicht nur weniger herb, man erzielt aus derselben Quantität Trauben auch schnell die doppelte Menge Wein – je schlechter

der Most, desto besser der Ertrag. Dass diese Quadratur des Kreises einen Schönheitsfehler hat, stellt der Kenner freilich spätestens bei der Verkostung fest. Der gallisierte Wein ist zwar nicht sauer, hat aber auch kaum Aroma, und wenn minderwertiger Zucker zum Einsatz kommt, wirkt sich das deutlich nachteilig auf die Bekömmlichkeit aus, selbst Vergiftungen sind möglich. In der ersten Euphorie verschlossen viele vor diesen Nachteilen allerdings die Augen.

Für Balduin Pfeil, der mit Dr. Gall korrespondierte und sich auch öffentlich zu ihm und zur Anwendung seiner Methode bekannte, war Gall »der großherzige Verbreiter eines Fortschrittes, der den prekären deutschen Weinbau von den Witterungseinflüssen fast unabhängig macht.« Eine entsprechende Widmung ließ er auf ein kostbares Schreibzeug von Meißner Porzellan malen, dass er dem Erfinder zu dessen 66. Geburtstag 1857 in Dankbarkeit verehrte. Auch für die Weinböhlaer Winzer zahlte sich die Unternehmung ihres Gastwirts zunächst aus. Pfeil kaufte ihnen die Trauben für das Doppelte des üblichen Preises ab und machte mit seinem gallisierten Wein am Ende immer noch einen respektablen Schnitt. In einigen Journalen wurden Gall und er daraufhin gefeiert, als hätten sie den Stein der Weisen gefunden. Richtig prekär wurde die Sache allerdings, als immer mehr andere auf den Zug aufsprangen, oft mit weniger Fachverstand, ohne Deklaration und nur die Profitmargen im Blick. Bald konnte sich kein Kunde mehr sicher sein, ob er für sein gutes Geld hochwertigen Naturwein oder aufgehübschten und gestreckten »Kunstwein« kaufte. Dem damals ohnehin wenig berauschenden Image des Elbtalweins hat die Anwendung der anfangs so vielversprechenden Gallisiermethode, die fast zwangsläufig betrügerische Instinkte weckte, am Ende nachhaltig geschadet. Über Balduin Pfeil ist bekannt, dass er seinen Gasthof, den Vorgängerbau des Zentralgasthofs, 1876 verkaufte. Die Mostverbesserung per Nasszuckerung wurde in Deutschland erst durch das Weingesetz von 1971 gänzlich verboten. Das Zuckern zur Erhöhung des »natürlichen Alkoholgehalts« ist in festen Grenzen weiter erlaubt, die wundersame Weinvermehrung durch Verdünnung des Mostes aber nicht.

Frank Andert