

Vortrag

von Herrn Prof. Dr. Hans-Jürgen Puhle

anlässlich der Festveranstaltung zum

50jährigen Jubiläum des Collegium Vini

am 28. April 2001 in der Alten Oper in Frankfurt am Main

Hans-Jürgen Puhle

Vom Weingenuss zur Weinkultur Zur Rolle des Collegium Vini in der Erlebnisgesellschaft

Zur Feier des fünfzigjährigen Jubiläums des Collegium Vini am 28. April 2001

Als das Collegium Vini vor zehn Jahren sein 40-jähriges Jubiläum beging, bemerkte der damalige Vorsitzende, das Collegium stünde nun im "reifen Mannesalter". Er hat mir damit eine Pointe vorweggenommen, denn natürlich liesse sich dies auch heute feststellen: zum einen, weil sozusagen die lebensalterliche Analogie stimmt, heute erst recht, und zum anderen, weil wir doch wissen, aus der Bibel oder von Shakespeare, dass nach dem 'reifen Mannesalter' der zunehmende Verfall kommt, allenfalls der haut goût einer Spätblüte. Wir werden mithin, solange das Collegium lebenskräftig bleibt, gut beraten sein, das 'reife Mannesalter' in unserer Wahrnehmung zu strecken und weiter zu beschwören, vielleicht zur Abwechslung auch einmal das 'blühende Frauenalter'.

Das Collegium Vini ist freilich schon lange keine Genossenschaft zum preiswerten Einkauf von Weinen mehr, als die es unter der Ägide des Geheimrats Prentzel entstanden war, sondern es ist - seit 37 Jahren schon, also dreiviertel der Zeit seines Bestehens - ein sogenannter Idealverein, oder besser: eine "Lerngemeinschaft auf Gegenseitigkeit", die vom Engagement und von den Kenntnissen ihrer Mitglieder, von deren Begeisterung und Sprachfähigkeit gelebt und sich entfaltet hat.

1. Dies lenkt den ersten Blick auf die Mitglieder: Vor 30 Jahren zählte Nikolas Benckiser im Geburtstagsartikel der F.A.Z. zum zwanzigsten "rund sechs Dutzend Männer". Heute hat das Collegium rund elf Dutzend Mitglieder, darunter über ein Dutzend, nämlich genau 13 Frauen. Vor zehn Jahren waren es nur fünf; der Zuwachs ist nicht signifikant, aber es werden langsam mehr, wenn wir auch noch weit entfernt sind von der Verwirklichung der programmatischen Erklärung des Collegiums von 1979, die die "gleichberechtigte Teilhabe der Frauen an der Pflege der Weinkultur und auch der Weinbeschreibung" vorgesehen hat. Ansonsten ist die glückliche Balance erhalten geblieben zwischen Mitgliedern, die der Produktion und Vermarktung des Weins näherstehen, und solchen, die im besten Sinne reine Dilettanten sind (das ist die Mehrheit). Es wachsen auch jüngere Mitglieder nach.

2. Zweitens ist anzumerken, dass vieles von dem, was das Collegium tut und mit der Zeit zur Perfektion entwickelt hat, auch weiterhin nötig ist: Als seine zentrale Aufgabe sieht es das Collegium Vini an, das Verständnis für Wein und Weinbau und den rechten Umgang mit dem alten Kulturgut Wein als einem bereichernden Element unserer heutigen Lebenskultur zu pflegen und zu fördern. Dies geschieht vor allem im analytischen und sinnlichen kontrastreichen Vergleich herausragender Weine, in der Reflexion der Ergebnisse im Kontext der natürlichen, räumlichen, historischen und produktspezifischen Zusammenhänge und Hintergründe und in der Weitergabe und Propagierung dieses Wissens in der Öffentlichkeit. Auch das Experimentieren und Nachdenken über den Zusammenklang von Wein und Speise gehört seit Jahren zu den besten Aufgaben und Leistungen des Collegium Vini, das auf diesem Gebiet dank Guy Bonnefoit seinesgleichen sucht.

In dieser sozusagen weinpädagogischen Aufgabe des Collegium verbindet sich die Achtung vor Natur und Tradition mit Neugier und unvoreingenommener Offenheit für Neues im Sinn

der besten Traditionen einer offenen und aufgeklärten Gesellschaft, übrigens auch der besten Traditionen der Stadt Frankfurt. Dabei liegen "Genuss" und "Kultur" sehr eng beieinander, jedenfalls wohlverstandener Genuss (um den gehts!) und Kultur. Geniessen kann ich nur etwas, was mir gefällt, was ich mag, d.h. ich muss mein Verhältnis zu diesem etwas definieren. Und wenn ich nicht nur im stillen Kämmerlein geniessen, sondern meine Mitmenschen teilhaben lassen will (weil Genuss ja noch mehr Spass macht, wenn man weiss, dass andere davon wissen), dann muss ich dieses Verhältnis auch ausdrücken, meistens durch Worte. Manchmal mögen Gesten reichen, Blicke, dumpfe Töne oder Musik, aber um den Weingenuss auszudrücken, brauchen wir Worte. Und die sollten möglichst angemessen sein, d.h. sie müssen anderen erklären können, warum wir einen bestimmten Wein besonders geniessen. Dazu müssen wir den Wein beschreiben, also den konkreten Genuss in konkreter Weise verbalisieren, und zwar so, dass andere das verstehen können, auch wenn ihr Geschmacksurteil ein anderes ist als unseres.

Das ist ein simpler Mechanismus, und doch liegt hier das Geheimnis des bewussten Weingenusses, den das Collegium durch kontinuierliche Übung, Pflege und Verbesserung der Weinbeschreibung zu entwickeln und zu fördern sucht. Dies geschieht durch den sanften Zwang zur Differenzierung und zur Ehrung der Differenzen, die Betonung von Stärken und Schwächen, die Würdigung der Ansätze und Potentiale der Jugend und der gezehrten Schwundstufen des Alters (ich rede vom Wein), auch durch kontinuierliche Wiederholung und Langzeitreihen, sozusagen ein permanentes monitoring. Gerade die Pflege älterer Weine ist ein wichtiges Anliegen des Collegium, und heute womöglich noch wichtiger als vor einigen Jahrzehnten. Die Nähe und der fliessende Übergang zur "Kultur" ergeben sich in mehrfacher Hinsicht: Zum einen ist die bewusste Genussaktion schon Kultur in jenem breiten Sinne, in dem Kultur als die Art und Weise unserer Auseinandersetzung mit der Natur und mit unserer Umwelt verstanden werden kann. 'Colere' heisst bekanntlich 'das Land bebauen'. Zum anderen sind Differenzierung, Verbalisierung, Ausdruck und Vergleich zentrale Kulturprozesse. Das ist keine Einbahnstrasse: Je sinnlicher jemand ist, je mehr er oder sie gelesen und nachempfunden hat, je mehr Phantasie jemand hat, umso mehr wird er oder sie auch einen Wein bewusst geniessen und differenziert beschreiben können. Und umgekehrt: Jede neue sinnliche Erfahrung mit einem Wein, die wir bewusst verarbeiten, vergrössert unser Wahrnehmungs-, Kritik- und Differenzierungsvermögen auch für andere Bereiche unserer Existenz, gibt uns neue Kulturerfahrungen, hilft uns, uns immer wieder neu in der Welt zu orientieren, kleinere Weine ein wenig, grössere mehr.

Wenn man jetzt noch die affektiven Bereiche der Menschennatur mit berücksichtigt, z.B. Engagement, Entschiedenheit, Vertrauen, Solidarität und Liebe, dann kommt man zu einem noch umfassenderen Verständnis von Weinkultur als Teil der Lebenskultur im Dienst menschlicher Beziehungen, das zu beschwören unser Altmeister Ulrich von Pufendorf nicht müde geworden ist und das immer noch so aktuell ist wie in den Jahrzehnten, in denen Pufendorf an der Spitze des Collegium Vini gestanden hat. Pufendorf war ja auch auf anderen Gebieten seiner Zeit im Durchschnitt 15 bis 20 Jahre voraus, z.B. in Fragen der Agrarpolitik, der Entwicklungspolitik oder des Umweltschutzes. Eines seiner Lieblingszitate war von Paracelsus: "Wer nichts weiss, liebt nichts. Wer nichts tun kann, versteht nichts. ... Aber wer versteht, der liebt, bemerkt und sieht auch. ... Je mehr Erkenntnis einem Ding innewohnt, desto grösser ist die Liebe. Wer meint, alle Früchte würden gleichzeitig mit den Erdbeeren reif, versteht nichts von den Trauben."

Pufendorf hat auch die Voraussetzungen für diese Weinkultur, in deren Dienst er das Collegium Vini sah, klar auf den Punkt gebracht. Ich zitiere aus seiner Mainzer Rede vor der Internationalen Interessengemeinschaft für moderne Kellertechnik und Betriebsführung, auf

den Tag genau heute vor zwanzig Jahren:

"1. Die weinbereitenden Menschen sollten Weine zur Verfügung stellen, die den Charakter einer Landschaft, einer Rebsorte und eines Jahrgangs möglichst unverkennbar auszudrücken vermögen;

2. Die Weintrinker müssen sich bilden, um im Wein die Sprache der Natur entziffern zu können. (...) Das Vertrauensverhältnis zwischen Weinbau und Weintrinkern ist die Grundlage der Weinkultur."

Da haben Sie's, meine Damen und Herren: die angewandte Philosophie des Collegium Vini in a nutshell, die alltäglichen Marschziele, die wir teilen und wegen derer nicht zuletzt viele von uns dabei sind. Nur könnte es sein, dass diese Maximen heute manchen als altmodisch gelten, oder auch, dass sie aufgrund neuer Entwicklungen und Herausforderungen schwerer zu realisieren sind. Dazu möchte ich in meinem dritten Punkt ein paar kurze Bemerkungen machen.

3. Ich denke, dass die zentralen Aufgaben des Collegium Vini, beizutragen zur Erziehung zum bewussten und angemessen differenziert ausgedrückten Weingenuss und zur Verbreiterung der Basis für Weinkultur durch Serien vergleichender Weinproben und durch kontinuierliche Kommunikation der Mitglieder darüber, durch das Lernen voneinander, dass diese Aufgaben nach wie vor wichtig und unverzichtbar sind. Sie sind sozusagen zeitlos, so wie es immer Lehrer geben muss, weil immer junge Menschen nachwachsen. Und es gibt, so weit ich sehe, auch keine anderen Einrichtungen, die das Collegium in seinen definierten Funktionen ersetzen könnten, wenn es denn müde wäre, was nicht der Fall ist. Die Arbeit des Collegium bekommt ja auch gelegentlich, wenn auch vielleicht nicht immer gleich sichtbar, der Qualität der Weine; denn es gibt einen wirksamen Mechanismus, den das gerade erschienene und sehr spannende Handbuch der uruguayischen Weine auf das vorangestellte Motto gebracht hat: "Wo es gute Weintrinker gibt, da gibts auch gute Weine".

Zweifellos gibt es neue Herausforderungen. Die Stichworte sind u.a.: Kommerzialisierung, Technisierung, Globalisierung, weltweite Märkte mit durch Werbekampagnen propagiertem Einheitsgeschmack, Rationalisierung, höheres Tempo von Produktion und Vermarktung, Konzentration, der weinproduzierenden Unternehmen ebenso wie der Weine, Chemie und Kunststoffe, europäische Regulierung und Weinseen mit entsprechender Versprütung, vermehrte Konkurrenz, Ausweitung der Anbauggebiete, Durchbruch zur Erzeugung von Qualitätswein in Ländern, die früher entweder nur Massenwein oder gar keinen Wein produziert haben, nicht nur in Argentinien, Chile, Südafrika und Australien, sondern z.B. auch schon Mexico und in Uruguay mit seinem inzwischen grossen Tannat. Die Wogen des Streits schlagen gelegentlich hoch, nicht nur wegen Korken aus Kunststoff, gemixter 'crus de garage' oder überflüssiger neuer Klassifizierungsversuche, sondern auch wegen der zunehmenden Tendenzen zur internationalen Vereinheitlichung und Regulierung der Standards bei der Mostkonzentration und Chaptalisierung, der Säureeliminierung, beim Einsatz von genmanipulierten Hefen, Enzymen, Kühlschlangen, Filtern, Holzextrakten oder gentechnisch veränderten Reben.

Wer ein wenig vertraut ist mit der Entwicklung des europäischen Weinbaus und der Weinvermarktung seit den grossen Reblauskrisen in den letzten Jahrzehnten des 19. Jhts., den Wellen der Durchsetzung der Erzeugung von Qualitätswein und den langen Kämpfen um die entsprechenden Anerkennungszertifikate, gegen Panscherei und Betrug, für Steuer- und Exportvorteile, der wird die gegenwärtigen Entwicklungen eher gelassen ansehen. Es gab schon immer Chemie, Technik und Neuzüchtungen, neue Produktions- und Werbeformen, Anpassung an den Kundengeschmack und an Moden, Verbesserungen, Säureentzug oder

Alkohol- und Zuckerzusätze, Probleme mit schlechtem Kork oder Mogeln mit Holzspänen. Wein ist wesentlich ein Wirtschaftsgut und unterliegt den Marktgesetzen, wo nichts geregelt ist. Noch vor 90 Jahren fanden sich neben zugesetztem Zucker und Alkohol auch in besseren spanischen Weinen z.B. folgende Zusätze: Pottasche, Gips, Teer, Gewürze, Holzspäne, Stierblut, Salicylsäure, Schwefelverbindungen, und vor allem, im Rotwein, der Farbe wegen das berühmte arsenhaltige Fuchsin von deutschen Chemiefirmen; durch Wasserentzug konzentriert wurden sie auch, und zwar wegen simpler Steuervorteile. Ohne Weinkonzentrat und andere Halbfertigprodukte hätte auch die ruhmreiche französische Kolonialarmee noch bis in die 1950er Jahre vermutlich gar nicht existieren können. Und doch hat es immer auch Winzer und Weintrinker gegeben, die den Qualitätswein durchgesetzt und weiterentwickelt haben.

Das Collegium Vini hat zu den gegenwärtigen Kontroversfragen nicht Stellung genommen, und vermutlich würde jedes Mitglied seine Position zu bestimmten Fragen etwas anders akzentuieren. Da Genuss und Kultur sich nicht kollektiv verordnen lassen, sondern individuell und im Austausch mit anderen erlernt und erworben werden müssen, herrscht oft eine begnadete produktive Anarchie, und viele Debatten leben vom temperamentvollen und kreativen Streit. Müsste man einen Beschluss fassen, würden die meisten Collegiaten wahrscheinlich dazu tendieren, neugierig, pragmatisch und empirisch an die Weine neuer Art heranzugehen, sich umfassend über sie zu informieren, sie sozusagen zu umzingeln, sie, ebenso wie die eigenen Vorurteile, von allen Seiten zu überprüfen, mehrmals vergleichend zu probieren und gegeneinander abzuwägen. Dies hat man übrigens schon vor 30 Jahren in Proben getan, bei denen am Ende die Weine mit den stärksten Nachzuckerungen und Säurereduktionen am meisten gefielen. Nur modischer Schnickschnack und Versuche zur Vereinheitlichung oder Geschmacksuniformierung hätten keine Chance. Die Vielfalt, die Varietät in ihrem jeweiligen ambiente, auf der höchsten Stufe möglicher Qualität bezogen auf Rebsorte, Lage, Jahr und Ausbaustufe ist immer noch die Richtschnur des Collegiums, und das ist gut so. Das Collegium Vini entlarvt sich damit auch als eine tief in der Wolle gefärbte europäische Einrichtung, denn Europa hat schon immer wesentlich von und aus der Vielfalt gelebt. - Das Schöne am Collegium ist natürlich, dass man Beschlüsse über solche Fragen überhaupt nicht fassen muss.

4. (und letztens:) Auch die neueren Tendenzen hin zu dem, was manche Soziologen 'Erlebnisgesellschaft' genannt haben (sozusagen als Fortsetzung der Massenkongsumgesellschaft), vergrößern eher noch die Aufgaben des Collegium Vini. Der Begriff bezieht sich einmal auf die zunehmende Fragmentierung bestimmter sozialer Milieus, die nach dem Zerfall der alten Klassen- und Statusgrenzen jetzt - so die Annahme - die stärker durch bestimmte Geselligkeits- und Erlebnispräferenzen definiert werden. Zum anderen bezieht er sich auf die Schwierigkeiten der Herstellung von Konsumgewohnheiten und den punktuellen Charakter und die Kurzfristigkeit von Loyalitäten und Interessenbindungen, die flüchtig sind und deshalb von Vereinen, die unseren Beitrag wollen, Kaufhäusern und Restaurants, die uns als Kunden oder Gäste wollen, in der Werbung so angesprochen werden, dass man nicht nur ein Produkt anbietet, sondern ein besonderes Erlebnis (das Erlebnis als Produkt) verheißt: das Käuferlebnis, das Sporterlebnis, das Musikerlebnis, das Fitnesserlebnis, die Erlebnis-Gastronomie, den Erlebnisurlaub, das Erlebnisfernsehen oder neuerdings, in einschlägigen Verbandszeitschriften, sogar die Erlebnis-Weinprobe mit so manchen unwichtigen Beigaben, die niemand braucht, wenn die Weine gut ausgesucht sind. Der zentrale Zug ist dabei der unverbindliche und punktuelle Charakter des event und die Beliebigkeit der Kombinationen, ohne Zwang zu irgendeiner Konsistenz.

Sie merken an manchen meiner Adjektive, dass ich diese Tendenzen nicht lauthals begrüße.

Deshalb bin ich auch froh, dass sich das C.V. der Erlebnisgesellschaft nicht in die Arme geworfen hat. Das Collegium braucht ja auch keine Erlebnis-Weinprobe, weil jede seiner Proben schon immer ein Erlebnis war. Nur: Wenn es denn so ist, dass das Leben und Erleben heute für mehr Menschen als früher weniger konsistent, fragmentierter, flüchtiger und punktueller geworden ist und es für viele heute schwieriger ist als früher sich zurechtzufinden oder zu sich selbst zu finden, dann gibt es ja einen erhöhten Orientierungsbedarf auf allen Feldern. Für einen Verein wie das Collegium Vini, das auf einem bestimmten Gebiet gerade das bietet: zu lernen sich zurechtzufinden, ist dies natürlich eine Herausforderung mit grossem Potential. Bezogen auf den Weingenuss kann das Collegium in den gebotenen Grenzen helfen den faustischen Wunsch zu erfüllen, dem flüchtigen Sinneseindruck durch sprachlich differenzierten Ausdruck und Kultivierung des Vergleichs und der Erinnerung längere Dauer zu geben, und damit ihres Geschmacks und ihrer Präferenzen noch nicht sicheren Menschen einen besseren Halt. Was aber nicht heisst, dass ich das Collegium Vini als Therapieeinrichtung empfehlen würde. Genuss ist ja bekanntlich eher etwas für stärkere und gelassene Naturen.

In dieser sogenannten 'Erlebnisgesellschaft' gibt es nicht mehr so viele Agenturen, die die Dinge zusammenbringen. Das Collegium Vini ist eine, und deswegen ist es für viele von uns auch ein Refugium, in dem wir uns erholen und neue Kräfte schöpfen können. Man sollte dies nicht geringschätzen. Vor allem hilft es, die Sinne zu putzen und die Phantasie zu erweitern. Beides brauchen wir dringend. Das Collegium hilft bei der Umsetzung der Aufforderung des Psalmisten, die da heisst, in Psalm 104: "Der Wein erfreue des Menschen Herz, tröste und erheitere ihn und schenke ihm doppeltes Leben." Dieses doppelte Leben können wir interpretieren als die individuelle und die soziale Seite unseres Lebens. Zu beiden trägt der Wein bei, aber auch das Collegium Vini: Es stärkt die bewusste, kritische und ausdrückliche Genussfähigkeit der Individuen und macht gleichzeitig auch dem grössten Individualisten klar, dass er oder sie wirklich lernen und sich zurechtfinden kann nur im Gespräch und im Austausch mit anderen. Das ist ja auch der tiefere Sinn eines 'collegium'.

Ich freue mich darüber, dass das Collegium Vini von 1951 schon ein halbes Jahrhundert Bestand hat und immer noch so anregend und lebenskräftig ist, und ich wünsche ihm eine glorreiche Zukunft.