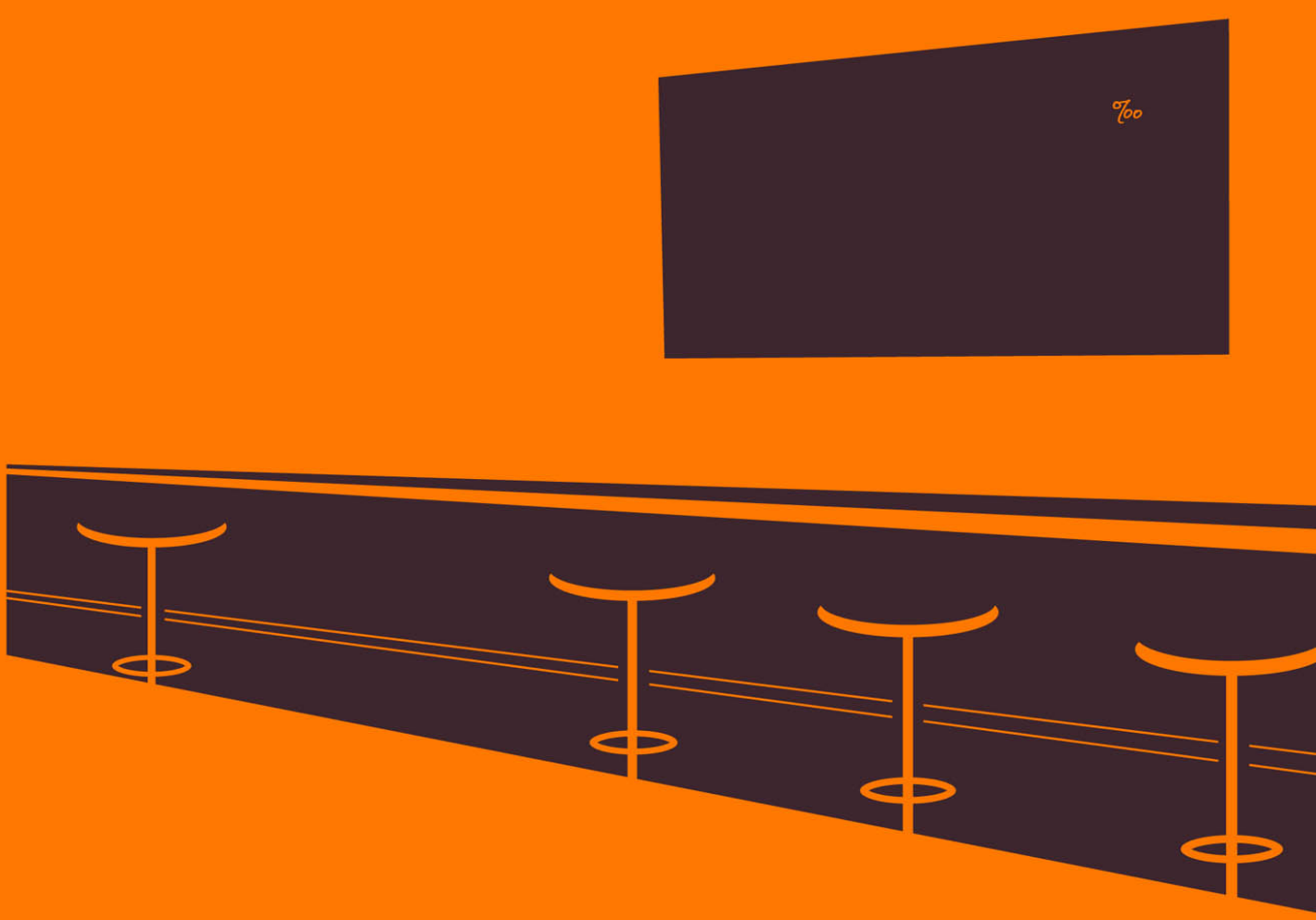


A stylized illustration of a school hallway. In the upper right, a blackboard is mounted on a yellow wall, featuring a small '700' logo. Below it, a long blackboard runs along the wall. In front of this blackboard, four yellow stools are arranged in a row. The floor is yellow, and the overall scene is depicted in a minimalist, graphic style.

700

**KERSTIN EHMER  
BEATE HINDERMANN**

# **DIE SCHULE DER TRUNKENHEIT**

Welche Spirituose kurvte im Glas von Willy Brandt und was trug diese zur Entspannung zwischen Ost und West bei? Warum gefährdete ein katholischer Geheimbund die Brandy-Produktion?

Was brachte Ernest Hemingway zum US-Geheimdienst und Bacardi vor Gericht? Jede Machtverschiebung, jeder Krieg, jede technische Neuerung prägte auch Aussehen und Geschmack der Brände. Neue Absatzmärkte wurden geschaffen, alte brachen ein, exotische Zutaten wurden entdeckt, Weinberge und Industrien gingen in Flammen auf und entstanden neu, Alkoholsteuern machten manchen Krieg erst möglich, finanzierten aber auch Schulen und Eisenbahnen.

»Die Schule der Trunkenheit« folgt den verschlungenen Pfaden der Spirituosen durch die Wirren der letzten Jahrhunderte. Heimat und Wiege der »Schule der Trunkenheit« ist die mehrfach ausgezeichnete Victoria Bar (u. a. auf der Independent-Liste der 50 besten Bars der Welt). 2001 eröffnete sie in der Potsdamer Straße und bietet seither einen Hort für Trinkkultur und -sitte.

*Kerstin Ehmer*, geboren in Hamm, studierte Theater- und Filmwissenschaften, Amerikanistik und Philosophie in Berlin und absolvierte eine Ausbildung zur Fotografin. 2017 erschien mit »Der weiße Affe« ihr erster Kriminalroman. Es

folgten die Bände »Die schwarze Fee« (2019) und »Der blonde Hund« (2022).

*Beate Hindermann*, in Köln geboren, studierte Journalistik und Geschichte in Berlin. 2001 eröffnete sie gemeinsam mit Stefan Weber und Kerstin Ehmer die Victoria Bar. Sie publiziert im Mixology Barmagazin und fungiert als Jurorin diverser Bar- und Keeper-Competitions.

**Kerstin Ehmer und Beate Hindermann**

# **DIE SCHULE DER TRUNKENHEIT**

**Illustriert von Angela Dwyer**

VERBRECHER VERLAG

# VORLESUNGSVERZEICHNIS

VORWORT

ANTRITTSVORLESUNG

VON PEPE DANQUART

1. SEMESTER

Aus Wein gebrannt

2. SEMESTER

Der Wodka

3. SEMESTER

Der Whisky

4. SEMESTER

Der Rum

5. SEMESTER

Der Gin

6. SEMESTER

Der Tequila

7. SEMESTER  
Der Champagner

ABSCHLUSSVORLESUNG  
VON PETER RICHTER

COCKTAILREZEPTE  
ABC des angewandten Alkohols

LITERATUR

# VORWORT





### *Warum wir trinken und warum dieses Buch*

Auf die Frage, ob er an Gott glaube, antwortete Frank Sinatra einst: »Ich bin für alles zu haben, was einen durch die Nacht bringt, sei es ein Gebet, Tranquilizer oder eine Flasche Jack Daniel's.«

Sehen wir die Nacht als Hort des Düsteren, Sitz alles Unsichtbaren und Ungewissen, die Zeit, in der wir Zweifeln, Ängsten und Vorbehalten ohne Ablenkung ausgesetzt sind, wird schnell klar, warum sich Alkohol trotz aller mit ihm verbundenen Gefahren noch immer nicht aus unserer Kultur verabschiedet hat. Mit Einbruch der Dämmerung wird der Lockruf der Drinks lauter. Seit Jahrhunderten tobt der Kampf zwischen Tun und Lassen, zwischen Katharsis und Kater. Es steht unentschieden. Euphorie und Rausch fordern ihren Preis. Kopfschmerz am Morgen danach, eine schwellende Leber oder eine veritable Suchterkrankung drohen, und doch sind wir nicht in der Lage, die Finger vom Alkohol zu lassen.

Er lässt unsere Zweifel verstummen und entkoppelt uns vom unbarmherzigen Verrinnen der Zeit. Im freudig ekstatischen Rauscherlebnis spielen weder Uhren noch

Sorgen eine Rolle. Als euphorische Versionen unseres Selbst landen wir bedingungslos im Hier und Jetzt. Vergangenheit und Zukunft werden ausgeblendet, frei schweifen die Gedanken.

Das antike Griechenland kannte das Symposion, eine ritualisierte Form des Gelages, bei dem sich exzessiver Weingenuss mit geistreicher Reflexion festgelegter Themen verband. Bei Herodot heißt es, die alten Perser hätten wichtige Angelegenheiten gewöhnlich im Rausch besprochen, um sie dann am nächsten Tag noch einmal nüchtern zu beurteilen. Umgekehrt würden Entscheidungen, die nüchtern zustande gekommen waren, noch einmal in trunkenem Zustand beraten. Diese zunächst einmal ziemlich vernünftig klingende Nutzung des Alkohols geriet in den folgenden Jahrtausenden immer wieder in Vergessenheit.

Orte eines kultivierten Trinkens sind nah am Abgrund des Exzesses gebaut. Einen Ausweg aus dem Dilemma weist uns eine ehrwürdige gastronomische Einrichtung, welche die Amerikaner zur Weltausstellung von 1889 erstmalig nach Europa brachten. Zu Füßen des neu errichteten Eiffelturms präsentierten sie mit der American Bar sowohl einen bis dahin nicht gekannten Umgang mit gemixten Alkoholika als auch ein gastronomisches Konzept, das die festen Tischordnungen der Restaurants hinter sich ließ und die freie Wahl wechselnder Gesprächspartner ermöglichte. Erwartete man bisher von den Damen, dass sie nach beendetem Dinner unter sich blieben, während sich die Herrenrunde zur gepflegten Zigarre in die Bibliothek zurückzog, stand mit der American Bar ein Ort der Kommunikation zwischen den Geschlechtern offen. Es sollte nicht das letzte Mal gewesen sein, dass der Alkohol als Treibstoff des gesellschaftlichen Fortschritts diene.

Obwohl nicht verschwiegen werden sollte, dass er nicht selten auch seine Bremsflüssigkeit war.

Der Tresen, englisch: the bar, eigentlich nichts anderes als der Arbeitsplatz des Wirtes, wurde in diesem neuen Konzept des Schankraums einerseits zur Grenze, die den Gast von Barpersonal und Spirituosen trennte; andererseits wurde aber gerade diese Trennlinie zum inszenierten Mittelpunkt und namensgebenden Markenzeichen der gastronomischen Novität. Der nunmehr in den Fokus gerückte Barkeeper avancierte zum Zeremonienmeister. Er wurde bei Bedarf zum Beichtvater, Trostspender, Freund und Komplizen, aber auch zur Autorität, die manchem Gast beschied, dass er für diesen Abend genug getrunken hatte und dabei war, die Würde, die eine Bar auch ihren Gästen abverlangt, im letzten Glas zu ertränken.

Vor zehn Jahren begannen wir, das sind der Barchef der Victoria Bar, Stefan Weber, seine Teilhaberin Kerstin Ehmer, der Barkeeper Goncalo de Sousa Monteiro, mittlerweile mit dem Buck and Breck selbständig geworden, und die Seele des Betriebs, die Barfrau Beate Hindermann, der Geschichte des Alkohols nachzuspüren. Bei genauerer Betrachtung der Entwicklung unserer gebräuchlichsten Barspirituosen, erweitert noch durch die fünfhundert Jahre dauernde wechselvolle Geschichte des Champagners, staunten wir über die enge Verzahnung von politischen und wirtschaftlichen Prozessen mit der Ausprägung der einzelnen Spirituosen. Jede Machtverschiebung, jeder Krieg, jede technische Neuerung prägte auch Aussehen und Geschmack der Brände, bis hin zu ihrem heutigen Zustand. Neue Absatzmärkte wurden geschaffen, alte brachen ein, exotische Zutaten wurden in entlegenen Weltgegenden entdeckt, Weinberge und Industrien gingen in Flammen auf und entstanden neu, Alkoholsteuern machten manchen Krieg erst möglich,

finanzierten aber auch Schulen und Eisenbahnen. Politiker und Generäle, Literaten, Schauspieler und Musiker fanden in ihm Inspiration und Untergang. Alkohol und Zivilisation entwickelten sich parallel zueinander, unterstützten und blockierten sich.

Die Ergebnisse unserer Recherchen flossen in die »Die Schule der Trunkenheit«. An einem nebligen und kalten Novembersonntag des Jahres 2003 hielten wir in der Victoria Bar, flankiert von einem fünf Cocktails umfassenden Menü, die erste Vorlesung dieser mittlerweile legendären Veranstaltungsreihe, die seitdem in regelmäßigen Wintersemestern wissbegierige Trinker und Barflys in die Geheimnisse der Spirituosen einweiht. Da über dem flüssigen Part der Vorlesung am nächsten Morgen manches in Vergessenheit geraten war, gab es schon lange das Bedürfnis nach einem Werk, das dieses gesammelte Wissen für den Hausgebrauch bündelt. So setzten wir uns hin, überarbeiteten und erweiterten das Vortragsmaterial zu dem nun vorliegenden Band.

Dringend empfehlen wir zur Lektüre einen jeweils adäquaten Drink. Einen, höchstens zwei. Dann Schluss, schlafen und morgen weitermachen mit dem nächsten Kapitel.

Cheers. Prost. Skål. Salud. Na sdorowje und à votre santé!

*Kerstin Ehmer und Beate Hindermann*

# ANTRITTSVORLESUNG

Von Pepe Danquart

*»Auch ein besoffenes Wort ist ein gegebenes«*

Ich hatte noch das Rauschen der Karibik im Ohr, als ich vor einigen Jahren am Tresen der Victoria Bar bei Beate einen »Erinnerungsdrink« bestellte. Sie brachte mir einen *Ranglum*, die Kreation ihres Kollegen Goncalo. Dieser Short Drink, serviert in einem Tumbler auf Eis, ist im Grunde ein klassischer Sour, variiert auf der Basis eines Dark Jamaican Rum, gesüßt mit einem tropischen Likör aus Barbados (Falernum), abgeschmeckt mit der Säure von Limetten und einer kleinen Ahnung von Ray & Nephew Overproof Rum. Schon beim ersten Schluck hatte ich einen Flash: Ich war zurück auf Jamaica! Dieser Drink war Jamaica! Er war ein ungestümer Angriff auf mein sensorisches Erinnerungsvermögen, und schon beim zweiten Glas ging das leise Auf und Ab der karibischen See in einen Rausch aller Sinne über. Ich dankte seufzend Bacchus und Dionysos und genoss das enthemmte Surfen in den Bildern der Erinnerung.

Die Bar ist heute zu einem mythischen, spirituellen Raum geworden, an dem Rausch erzeugende Substanzen traditionsgemäß eine wichtige Rolle spielen. Schon die Germanen sahen in ihrem Met ein Geschenk der Götter.

Noch im 16. Jahrhundert war der »riuschen«, der Rausch im Mittelhochdeutschen, Bestandteil von Zeremonien und Ritualen.

Auch Halluzinogene gibt es nicht erst seit Timothy Leary oder Aldous Huxley, die in den sechziger Jahren damit herumexperimentierten. Schon vor Tausenden von Jahren wusste man von der Verwendung des halluzinogenen Fliegenpilzes. Man trank den Urin von Schamanen, die zuvor Fliegenpilze gegessen hatten. Im Europa der Antike und im Mittelalter galt exzessiver Rausch als völlig normal, geächtet wurde dieser im 16. Jahrhundert und galt ab dem 19. Jahrhundert als krankhaft. Aber getrunken wurde trotzdem immer. Am liebsten in Gemeinschaft. Während der Prohibition führte die gegenseitige Unterstützung bei der Beschaffung des illegalen Alkohols zu wahren Hinterzimmer-Orgien. Die Hippies ließen ihre Joints kreisen. Auch »Flatrate-Trinker« trinken nicht alleine, und in den House- und Techno-Tempeln tanzt man sich auf Ecstasy und Amphetaminen in Trance. Eine Art ritualisierter gemeinschaftlicher Enthemmung, die ich zuvor nur aus den Filmen von Jean Rouch kannte, dem Meister des ethnographischen Films. In seinem *Les Maitres Fou* von 1954 beobachtet er den Kultritus der Hauka, einer damals weitverbreiteten Sekte in Westafrika, deren Teilnehmer in Trance von Geistern besessen werden.

Der Ort meines Rausches war kultiviert. Auch Martin Kippenberger hätte hier gesessen, getrunken und Kunst produziert, hätte es ihn zu seiner Berliner Zeit schon gegeben. Ein Ort, an dem die Zeremonienmeister aus ihren Grundsubstanzen wahre Wundergetränke zaubern und sie Menschen offerieren, die sich auf dieses Ritual des Mixens eingeschworen haben. Sie nennen das Ergebnis Cocktail, den Schwanz des Hahnes.

Eine der vielen Geschichten, die sich um die Herkunft dieses Namens ranken, erklärt ihn aus der Zeit der Hahnenkämpfe in Nordamerika. Nach beendetem Kampf hatte der Besitzer des Siegerhahnes das Recht, dem getöteten Hahn die bunten Schwanzfedern auszureißen. Beim anschließenden Umtrunk wurde diese Trophäe mit einem Drink - »on the Cock's tail« - begossen. Mir persönlich gefällt eine andere Variante dieser Legende jedoch besser: In einer Bar in den USA stand ein großer, hohler Hahn aus Keramik. Der Barkeeper schüttete alle übrig gebliebenen Getränke in den Hahn. Das hochprozentige Gemisch, das daraus entstand, wurde aus dem Schwanz des Hahns gezapft und zum Sonderpreis angeboten. Dies sprach sich schnell herum, und immer mehr Leute bestellten das Mixgetränk aus dem »Cock tail«, dem Hahnenschwanz.

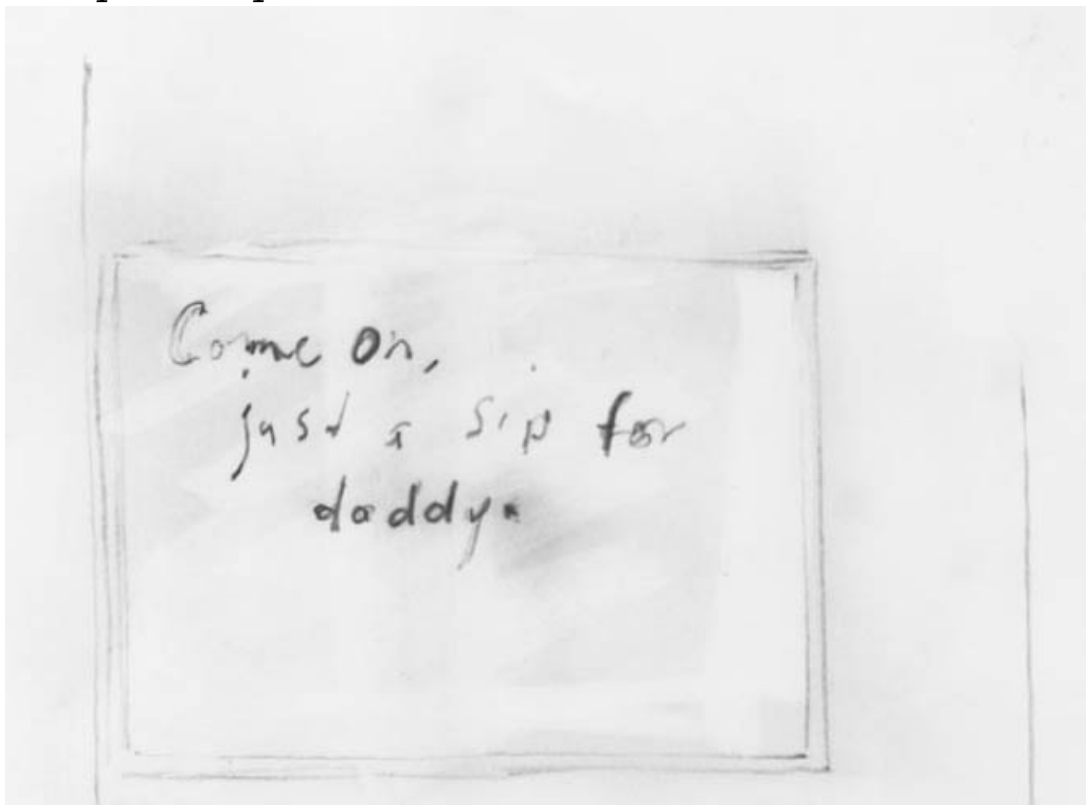
Aber zurück in die Jetztzeit, in die Bar, in der ich immer noch berauscht am Tresen saß. Meine Zeremonienmeisterin, Barmaid Beate, kannte ich aus vielen Gesprächen an dieser langen Theke. Ich wusste, dass sie und ihre Kollegen wochen-, ja monatelang in der nahegelegenen Staatsbibliothek nach den Ursprüngen ihrer Kreationen forschten, die etymologischen Hintergründe der Namen ihrer Drinks erkundeten, nach Kuba oder Venezuela fuhren, um dort in der örtlichen Barszene Neues zu entdecken, Historisches auszugraben oder Rezepturen ihrer Cocktailkreationen mit den Freunden und Kollegen auszutauschen - gemeinsame Räusche inbegriffen. Natürlich.

Jahrelang bequatschte ich als beständig lästige »barfly« die Belegschaft - vornehmlich Beate -, dieses Wissen in ein Buch zu packen und allen zugänglich zu machen. Dass ich als Hugenotte im Exil (meine Vorfahren mussten schon kurz nach der Bartholomäusnacht am 24. August 1572

Frankreich verlassen) eine besondere Beziehung zu Cognac habe, erfuhr ich erst aus diesem Buch. Als nämlich Heinrich II., der die Katholiken unterstützte, die Privilegien der Stadt Cognac während der Religionskriege strich, waren es die hugenottischen Bankiers, die die calvinistischen Traditionen der großen Familien und Händler im Cognac wie Hennessy, Martell oder Delamain unterstützten und damit die Erfolgsgeschichte des Weinbrands ermöglichten, die wir heute als Armagnac oder Cognac in guten Momenten in unseren Gläsern wiederfinden.

An jenem »karibischen« Abend versprach ich, sollte das Buch, über das wir schon Jahre redeten, je entstehen, würde ich das Vorwort schreiben. Beate und ihre Kollegen haben dies nicht vergessen und mich beim besoffenen Wort genommen. Voilà, hier ist es.

*Euer Pepe Danquart*





## AUS WEIN GEBRANNT

### *Willy Brandt und die hohe Kunst diplomatischen Trinkens*

12. Oktober 1965. Früher Abend. Ein schwarzer Mercedes näherte sich dem Checkpoint Charlie. Im Fond der regierende Bürgermeister West-Berlins, Willy Brandt, und seine Frau Rut. Das Fahrzeug passierte ungehindert den Kontrollpunkt und glitt durch die dunklen Straßenzüge jenseits der Mauer.

Seit Jahren hatten sie den Ostteil der Stadt nicht mehr betreten. Schweigend ließen sie die Stadtlandschaft an sich vorüberziehen. Die Luft roch nach Braunkohlenbrand, kaum Straßenbeleuchtung. In den rußgeschwärzten Fassaden noch immer die Einschusslöcher der letzten Schlachten um die Reichshauptstadt. Unter den Linden lag, surreal und als einziger hell erleuchtet, der riesige Bau der Russischen Botschaft wie ein gestrandeter Ozeandampfer. Der erste Besuch beim Erzfeind.

Die Alliierten waren informiert und in Bereitschaft, ebenso die Bundesregierung. Seit fünf Jahren war West-Berlin hinter der Mauer verschwunden. Und in ihrem

Schatten schien der Krieg noch immer nicht beendet zu sein. Aber der russische Botschafter Pjotr Abrassimow hatte die Brandts zu einem Besuch geladen, und Brandt hatte zugesagt. Er erhoffte sich Erleichterungen für seinen Teil der getrennten Stadt, der unter der Isolation ächzte.

Mit den Trinksitten der Russen hatte er schon früher Bekanntschaft gemacht und sich noch zu Hause mit einer Dose Ölsardinen gestärkt. Im großzügigen, mit roten Seidentapeten ausgestatteten Speisezimmer bog sich die Tafel unter Kaviar, Eiern, Hack, Forellen und Kalbsrouladen. Der charmante, herzliche Cellist Mstislaw Rostropowitsch, der spontan hinzu gebeten worden war, tat das Seinige, um die angespannte Atmosphäre aufzulockern. Als man auf Brandts Bitte nach dem Essen von Wodka auf Cognac umschwenkte, duzten sich Botschafter und Bürgermeister. Die Damen wurden zu einer Filmvorführung über russische Bräuche und Landschaften ausgelagert. Zwischen den Herren begann über die Cognacschwenker hinweg der Dialog. Die Politik der vorsichtigen Annäherung hatte begonnen.

24 Jahre und viele leere Flaschen später fiel die Mauer. Mit der Person Willy Brandts hatte die Zeit den trinkfesten Protagonisten gefunden, den es brauchte, um bei den ehemaligen Kriegsgegnern aus dem Osten Europas Vertrauen in das neue, demokratische Deutschland aufzubauen. Mancher Vorbehalt, manche böse Erinnerung wurde von ihm buchstäblich unter den Tisch gespült. Er mochte den Alkohol, am liebsten aus Wein gebrannt, was ihm den Spitznamen Weinbrand-Willy bescherte. »Er trinkt!«, konstatierte Henry Kissinger Jahre später, als er ihm als Kanzler der Bundesrepublik begegnete. Er liebte auch die Frauen. Aber gerade seine offenkundigen Schwächen, Verletzbarkeiten und Widersprüche verliehen ihm große Glaubwürdigkeit und machten ihn zu einem der

beliebtesten Politiker der folgenden Jahrzehnte. Nach seinem Rücktritt 1974 in einem Interview zu seinen weiteren Plänen befragt, antwortete er, dass er jetzt endlich in Ruhe seinen Weinbrand trinken könne. Um das auch anderen zu ermöglichen, bedankte er sich zu Weihnachten bei Lieferanten und Handwerkern frei nach dem Motto »wenn einem so viel Gutes widerfährt ...« mit einer Flasche aus Rüdesheim, wie uns ein ehemaliger Fernsehtechniker aus Zehlendorf glaubhaft berichtete.

## *Weinbrand und Wirtschaftswunder*

Im Wirtschaftswunderland war eine Flasche Weinbrand auf dem Nierentisch ein Symbol des Wohlstands. Mit Hilfe des neuen Mediums Fernsehen gelangten die Slogans aus den Werbeagenturen in die Wohnzimmer der Bundesrepublik. Jacobi schmeckte plötzlich »mit 18 und mit 80«, bei Chantré »kam« 1953 zum ersten Mal »der Chef«, »darauf trank man einen Dujardin«, und in Asbach Uralt war »der Geist des Weines«. Getränke mussten, wie die Menüs, in erster Linie gehaltvoll sein. Eierlikör und *Eggnogs* erlebten eine Renaissance. Geradezu skandalös, nach all den Entbehrungen jetzt ein ganzes Ei in nur einem Getränk zu verschwenden. 1957 kam der *Rüdesheimer Kaffee* auf, eine Spezialität mit Asbach Uralt und starkem Kaffee. Durch die Zugabe von Zucker, reichlich mit Vanillezucker gesüßter Sahne und Schokoladenraspeln ebenfalls kein kalorienarmes Vergnügen. Auch auf die gesundheitsfördernde Seite des Weinbrands besann man sich wieder: Das wärmste Jäckchen war wieder das

»Konjäckchen«, und bei aufziehender Erkältung war ein warmer Weinbrand mit Aspirin ein probates Hausmittel.

Unter der Naziherrschaft war er 1943 aus den Regalen verschwunden. Die Luftangriffe der Alliierten trafen im Rhein-Main-Gebiet auch die Weinbrand-Destillieren. Die Brennerei Hugo Asbachs in Rüdesheim wurde von amerikanischen Bombern zerstört. Was die Prohibition in Amerika mit harten Gesetzen nicht erwirken konnte, war jetzt in Deutschland unfreiwillig Wirklichkeit geworden: Nach Krieg und Nazi-Terror war Deutschland das trockenste Land Europas. Die Deutschen sahen sich plötzlich als ein Volk von Abstinenzlern wider Willen.

In diesen Notzeiten kam in der rheinischen Tiefebene ein Getränk auf, das nur dem Namen nach verwandt zu sein scheint mit unserem Weinbrand: der Knolli-Brandy. Aus Zuckerrüben brannten die Bauern einen fürchterlichen, aber wirksamen Fusel, der, wie sich die Zeitzeugin Maria Halkin erinnerte, blind machte. Männer fanden aufgrund von Sehstörungen nicht mehr nach Hause, und auch ihre Frauen erkannten sie in diesem Zustand oft nicht wieder.

Eine Besserung der Verhältnisse trat erst mit der Währungsreform, der Einführung der D-Mark und den Wirtschaftshilfen des Marshallplans ein. Die Spirituosen-Industrie begann sich zu reorganisieren. Manchen Brennereien war es gelungen, Vorräte, Maschinen und Geräte durch heimliche Auslagerung über den Krieg zu retten. Anfang der fünfziger Jahre startete man wieder mit der Weinbrandproduktion. Auch im Osten Deutschlands trank man nicht mehr nur Wodka. 1951 wurde in Wilthen der VEB Weinbrand gegründet.

## *Wo der Geist des Weines in die Flasche kam*

Die deutsche Tradition der Weinbrennerei begann Anfang des 19. Jahrhunderts in Uerdingen am Rhein. Hier gründete Heinrich Melcher mit seinen Söhnen den ersten Destillationsbetrieb. Seine Weine bezog er aus Frankreich, und zusammen mit seinem französischen Lieferanten baute er einen weiteren Betrieb auf: Dujardin, das erste deutsche Cognac-Haus. Andere Unternehmer taten es ihm gleich. Ab 1880 entstanden die Privatbrennerei Jacobi Frankfurt, Asbach in Rüdesheim, Mariacron in Oppenheim und Scharlach in Bingen. Eine jähe Zäsur für den Boom der Gründerjahre und die bis dahin gute Zusammenarbeit mit den Winzern jenseits des Rheins brachte der erste Weltkrieg. Der Import französischer Waren wurde erschwert, schließlich ganz verboten. Die Rationierung aller Rohstoffe und Nahrungsmittel machte auch vor den Weinbrennereien nicht halt. Ab Frühjahr 1917 war die Abgabe von Hochprozentigem nur noch für medizinische Zwecke gestattet.





Nach Kriegsende wurden im Vertrag von Versailles am 28. Juni 1919 die Bedingungen für den Frieden festgelegt. In den Artikeln 274 und 275 des »Champagnerparagraphen« beschäftigte man sich mit dem unlauteren Wettbewerb. Deutschland wurde verpflichtet, französische Markenbezeichnungen zu respektieren, und in Deutschland hergestelltes Destillat aus Wein durfte fortan nicht mehr unter dem Namen Cognac in den Handel gelangen.

Eine Maßnahme, mit der sich französische Winzer gegen deutsche Plagiate wehrten. Andererseits bedeutete die Bezeichnung »deutscher Weinbrand« nicht automatisch, dass in ihm nur Destillate aus deutschen Weinen enthalten waren. Hugo Asbach hatte schon 1908 seinen Asbach Uralt als Warenzeichen eintragen lassen und als »echten alten Weinbrand, Cognac aus edelsten erlesenen Weinen« bezeichnet. Noch heute werden dafür Grundweine aus der Charente, der Heimat des Cognac, verwendet. Sein italienisches Gegenstück, der Vecchia Romagna, wiederum erhält seinen Charakter mit Zutaten aus der Gascogne, dem Anbaugebiet des Armagnac. Das Wort Weinbrand wurde im Anschluss an die Versailler Verträge nun zur offiziellen Bezeichnung und im deutschen Weingesetz festgeschrieben. Er muss mindestens sechs Monate, alter Weinbrand hingegen ein Jahr gelagert werden. Die verwendeten Weine dürfen aus allen EG-Staaten stammen.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts waren auch in Deutschland American Bars entstanden. Hinter den Theken wurden die klassischen Brandy-Drinks wie *Side-Car*, *Brandy Alexander* und Champagner-Cocktails auch mit Weinbrand gemixt. 1924 präsentierte der umtriebige Hugo Asbach eine weitere Weltneuheit, die Weinbrand-Praline, ein Produkt speziell für die Damenwelt. Immer noch galt es für Damen der besseren Gesellschaft als unschicklich, in

der Öffentlichkeit harten Alkohol zu trinken. In den American Bars waren selten Frauen anzutreffen. Aber beim Tanztee am Nachmittag konnte ihnen niemand zu ihrem Kännchen Mokka ein paar Weinbrandpralinen verwehren. Im Zuge der Fresswelle des Wirtschaftswunders wurde aus der Weinbrandpraline die Weinbrandbohne, in der man nun den Schnaps versteckte. Eine merkwürdige Verquickung von Essen und Trinken.

Verglichen mit den unendlichen Lagerzeiten französischen Cognacs befand sich der deutsche Weinbrand überwiegend im Kleinkindstadium seiner Entwicklung. Zumindest hinter den Tresen der Cocktailbars und in den Schwenkern der Connaisseure wurde er allmählich von den Importspirituosen Cognac und Brandy verdrängt. In den achtziger Jahren versuchte man sein mittlerweile angestaubtes, fast schon deutschtümelndes Image mit der Kampagne »Zu Gast in aller Welt« aufzupolieren. Sie sollte die Internationalität der Marke betonen, die in immerhin 59 Länder exportiert wurde, und beheimatete den guten alten Asbach in den führenden Hotels der Welt: vom Peninsula in Hong Kong über das Raffles Hotel in Singapur, das Copacabana Palace in Rio, das Waldorf Astoria in New York bis zum Hotel de Paris in Monte Carlo.

Weinbrand ist eine der meistverkauften Spirituosen in Deutschland. Die Marke Asbach kennen hier fast 90 Prozent der Bevölkerung, Weinbrand-Cola kann eine Volksdroge genannt werden. Der Berliner tituliert dieses einfache Mischgetränk als *Futschi*, im Wedding kommt er als *Abc* (Asbach Cola) klassisch im Rialtobecher, ein *blonder Futschi* wird mit Fanta serviert, und in Hessen nennt man es *Hütchen*, gereicht ohne Eis im kleinen Cognacschwenker.

Die Hersteller der Traditionsmarke Asbach bemühen sich mittels Auflage von höheren Qualitätsstufen wie dem achtjährigen Asbach Privatbrand und dem noch älteren Selection 21, das gesunkene Ansehen bei den Kennern wieder zu heben. Mit der vorsichtigen Modernisierung von Flasche und Logo wurde eine behutsame Verjüngung des Produkts eingeleitet. Schließlich blickt man in Rüdesheim auf eine mehr als hundertjährige Tradition zurück, und wir sollten nicht vergessen, was der deutsche Weinbrand tatsächlich sein kann: ein ebenbürtiges Mitglied der vornehmen Familie der Weindestillate.

## *Cognac und Armagnac: Raritäten in Eiche*

Zu den Weindestillaten zählen neben dem deutschen Weinbrand der spanische Brandy, die französischen Produkte Cognac und Armagnac sowie der südamerikanische Pisco. Alle werden aus Weißweinen destilliert, und damit endet bereits ihre Verwandtschaft.

Die Stars dieser edlen Sippschaft sind zweifellos die französischen Traditionsbrände. Hundert Euro und mehr lassen sich Connaisseurs einen guten Armagnac oder Cognac kosten. Grund genug, sich der Entstehung dieser Raritäten anzunähern. Wie so oft hat ein scheinbar zusammenhangloses Ereignis in der Geschichte Jahre später entscheidende Folgen für die Ausprägung eines Produktes oder der Wirtschaftsstruktur eines ganzen Landstrichs:

1494 stoppte ein besorgter Kutscher seine nassgeschwitzten Pferde auf der Burg von Cognac, einem kleinen Städtchen am Ufer der Charente. Aus dem Inneren

seiner Kutsche drang Stöhnen. Luise von Savoyen war mit ihrem Mann auf der Durchreise, als sie frühzeitig die Wehen überkamen. Eine pragmatische Bäuerin betätigte sich als Hebamme, und die Geburt verlief mit Unterstützung vieler Helfer ohne Komplikationen. Ein Knabe erblickte in ungewohnter Umgebung das Licht der Welt. 23 Jahre später bestieg er als Francois I. den französischen Thron und machte seiner Geburtsstätte ein großzügiges Geschenk. Er erließ den tatkräftigen und geschickten Einwohnern alle Steuern und Abgaben auf ihre Produkte, was diesen wiederum Vorteile am Markt bescherte. Francois I. war ein typischer Renaissanceherrscher mit ausgeprägter Neigung zu den schönen Künsten. Er besaß Werke von Michelangelo, Tizian und Raffael und holte Leonardo da Vinci nach Frankreich. Zunächst unterstützte er die Anhänger der Reformation, änderte aber später seine Meinung. Sein Nachfolger Heinrich II. strich die Privilegien der Stadt Cognac und unterstützte in den Religionskriegen zwischen Katholiken und den calvinistisch geprägten Hugenotten die katholische Seite. Zu Beginn dieser Kriege wurde hier eine Schlacht von den Hugenotten zu ihren Gunsten entschieden, deren Ursache eine nach Meinung der Bevölkerung zu Unrecht erhobene Salzsteuer war. In Folge dieses vorläufigen Sieges entwickelte sich das Gebiet der heutigen Charente zum protestantischen Kernland Frankreichs. Viele der großen Familien des Cognac wie Hennessy, Martell oder Delamain entstammen einer calvinistischen Tradition. Sie waren erfolgreiche Produzenten und Händler, die zwar im Zuge der Verfolgungen ihr Vermögen verloren hatten, nicht aber ihre Kontakte. Viele Bankiers dieser Zeit waren Hugenotten, die ihre Glaubensbrüder unterstützten und so einen Fortbestand der Cognacproduktion ermöglichten. Als Mitte

des 17. Jahrhunderts auch der Dreißigjährige Krieg sein Ende fand, konnte sich die Branche langsam entwickeln. Bereits die Römer hatten hier in dem regenreichen, aber milden Mikroklima der Regionen Charente und Charente maritime den Weinbau etabliert, und die Handelsflotten der eifrigen Holländer waren die Abnehmer der flussabwärts verschifften Fässer.

## *Aqua vitae*

Eine gewisse Unklarheit herrscht über den Ursprung der Destillation. Bier und Wein waren schon 4000 Jahre vor Christus in den ersten Stadtstaaten zwischen Euphrat und Tigris bekannt. Aber wer holte aus diesen Zutaten mehr heraus? Die alten Ägypter destillierten Früchte, Gewürze, Kräuter und Blumen. Nicht Alkohol, sondern Pasten, Cremes und Salben entstanden hier. Die Chinesen agierten um 1000 vor Christus schon zielgerichteter. Bronzegefäße lassen den Schluss zu, dass in ihnen einfache Formen von Branntwein hergestellt worden sein könnten. Außerdem froren sie ihre Weine ein, entfernten das Eis und behielten den Alkohol. Auch eine Methode. Die alten Griechen berauschten sich in öffentlichen Symposien am Wein und ahnten bereits, dass hier ein Steigerungspotenzial vorhanden war. Ein Problem, mit dem sich nachweislich Aristoteles beschäftigte. Rund 1000 Jahre später waren die arabischen Hochkulturen schon weiter. Sie destillierten gekonnt, aber zwischen ihnen und dem Branntwein stand das Alkoholverbot des Islam. Davon frei beschäftigte sich die christliche Wissenschaft in ihren vornehmsten Bildungsinstituten mit der Herstellung von Gold und der

erfolgreicher verlaufenden Produktion hochprozentiger Weindestillate. 1167 war es dann soweit. Im Auditorium der Universität von Salernum demonstrierte Magister Salernus, wie man es macht. Aqua vitae nannte er optimistisch seinen Branntwein. Bildung war zu dieser Zeit Sache der Kirche, und mit der Ausbreitung der Klöster über den europäischen Raum sickerte das Wissen um die hohe Kunst der Destillation langsam aber sicher in unseren Kulturkreis. 1490 mahnte ein Nürnberger Arzt: »Angesichts dessen, dass sich jetzt jedermann angewöhnt hat, Aqua vitae zu trinken, ist es nötig, daran zu erinnern, welche Menge man sich genehmigen darf, wenn man sich als Mensch mit Anstand und Sitte zu betragen wünscht.« Die Definition ebendieser Menge sollte Europa und dem Rest der Welt während der folgenden Jahrhunderte bis in die Gegenwart hinein schwer zu schaffen machen.

## *Sprit und Tulpen*

Aber erst die Holländer des 17. Jahrhunderts destillierten in wirklich großem Stil. Die nördlichen Provinzen der Niederlande hatten sich unter Prinz Willem von Oranien gegen das mächtige Spanien und die Gräuel der Inquisition zusammengeschlossen. 80 Jahre Krieg gegen einen zunächst überlegenen Gegner folgten. Dann siegte die neu entstandene Republik. Aber sie war klein. So klein, dass ihre Fläche nicht ausreichte, um die Bevölkerung zu ernähren. Heringe und Makrelen wurden wichtiger Bestandteil des holländischen Speiseplans. Durch Eindeichen rang man der Nordsee weitere Anbauflächen ab. Diese revolutionäre Gesellschaft hatte sich der

religiösen Toleranz wie dem kaufmännischen und handwerklichen Fleiß verschrieben. Trotz des langen Krieges gegen Spanien schafften es die Holländer, sich bis 1650 mit 10 000 Schiffen die größte Handelsflotte der damaligen Welt aufzubauen. Diese nutzten sie auch für Schmuggel jeglicher Art, und die Wildheit ihrer Korsaren wurde Legende auf den Ozeanen. Die Holländer liebten seltene Blumen, gutes Essen und geistige Getränke. Ihre Maler schufen Gemälde, auf denen schöne oder exotische Lebensmittel, Wein, Fleisch, Früchte oder Blüten nur um ihrer selbst willen abgebildet waren, auch das ein Novum in der Kunstgeschichte.

In ganz Europa kauften sie Weine ein, damals ein leicht verderbliches Gut. Mancher Fassinhalt wurde auf seinem langen unruhigen Transport zu Essig. Um das zu verhindern, erfanden sie die Sterilisation der Holzfässer durch das Abbrennen von Schwefel, und sie ermunterten die Winzer, durch Destillation aus einem Teil ihrer Weine hochprozentige Konzentrate herzustellen. So verringerte man das Volumen auf ein Sechstel bis ein Achtel der ursprünglichen Menge. Später konnte wieder mit Wasser gestreckt werden. Sie waren die ersten, die in großem Maßstab Wein destillieren ließen. In waldreichen Gegenden wie der Gascogne, wo man ursprünglich kaum Reben anbaute, aber Holz für die Fässer vorhanden war, in der Charente, aber auch im Feindesland Spanien beeinflussten sie den Anbau von Sorten, die für die Herstellung von Cogniac Brandy besonders geeignet waren.

Dabei stellte sich heraus, dass die eher schwach alkoholischen Weine der Region um Cognac eine bessere Grundlage für das spätere Endprodukt boten als die qualitativ hochwertigeren Weine anderer Gebiete.