

UNGARNWEINE

VON ALEXANDER MÁRAI

Der Wein ist Männersache. Wollen wir über ihn plaudern, so soll es ganz still geschehen. Am besten bei einem Gläschen Wein.

Auf meine alten Tage möchte ich einen Weinkeller, das steht einmal fest. Nichts anderes will ich vom Leben. Nicht weit von meinem Heim soll der Weinkeller liegen, — selbst den Platz habe ich mir bereits ausersehen. Tag-täglich gehe ich zu Fuss hinaus, und meine grösste Sorge soll sein, dass meine nächste Umwelt, Weinbauer, Weingärtner und Besitzer von Obstgärten von meinem städtischen Vorleben nichts erfahren. Ist mir das Schicksal hold, so werden mich die ehrbaren Leute, wenn ich etwa siebzig bin, für ihresgleichen halten: für einen biederen, rechtschaffenen Mann, das heisst, für einen Weinbauer, für einen, der weiss, wo er sterben soll. Denn es gibt keinen schöneren Tod, als unter einem Nussbaum vor dem Weinkeller, im Herbst, unmittelbar nach der Weinlese, wenn der junge Wein bereits in den Fässern schlummert und gärt, die Nüsse von den Bäumen geschlagen sind und die Kraft der Sonne noch mild ist, wie die Liebe eines alten Mannes. Hier sitze ich dann auf einer Bank, mit dem Rücken der Kellerwand zugekehrt, wo meine Weine ruhen, die Ellbogen auf den bockfüssigen Tisch gestützt. Tief unten vor mir liegt Csepel und in der Ferne das grosse ungarische Tiefland. Nunmehr lese ich nur Bücher, die tausend Jahre alt sind und trinke fünfjährigen Schomlauer dazu. So erwarte ich den Tod.

Bis dahin denke ich zuweilen an meinen Keller: wie wird er wohl sein? Zwanzig Fässer Wein sollen in Reih und Glied in seiner gewölbten Tiefe stehen; auf das Daubenholz der Fässer schreibe ich mit Kreide Jahrgänge und Namen. Dass ich drei Fässer Riesling besitzen werde, ist einmal sicher. Ist doch der Riesling unter den Weinen dasselbe, was die Gemeinplätze in unserem Denken sind: sie verbinden den tieferen Sinn der menschlichen Dinge miteinander. Ungar, fürchte dich nicht vor Gemeinplätzen! Eine selbstbewahrende Kraft entströmt ihnen.

Einen Riesling wird's geben, der nicht sehr alt ist, so einen italienischen von drei-vier Jahren, dessen Glätte an den lateinischen Geist und den Hochstand pannonischer Rebenkultur gemahnt. Der Riesling enttäuscht den Ungarn nur selten. Weit und breit im Lande werden wohl auch schlechte Weine ausgeschenkt, doch hat der ungarische Riesling, den man den „Italienischen“ nennt, etwas heimisch-vertrautes an sich; man trinkt ihn, wie man mit Verwandten redet. Es gibt eine Art von ihm, die ich als Flaschenwein kennen lernte: der rheinische Riesling des verstorbenen Fürsten *Festetich*

aus seinem Weingarten in Diás. Man hält ihn nicht mehr feil, und wenn, dann nur in Flaschen gefüllt, als Seltenheit. Eine Zeit war dies der edelste ungarische Weisswein, dem nur der Schomlauer zu vergleichen war. Dieser rheinische Riesling des Fürsten Festetich hatte lichtgrüne Farbe und einen Duft, wie der sehr alte französische *chablis*. Er hatte eine Eigenart, die sowohl im Wein als auch bei den Menschen ungemein selten ist und immer mehr aus der Welt schwindet: er hatte einen *cachet*, war eine Persönlichkeit, die ein Siegel an sich trägt. Doch begegnet man diesem Phänomen kaum mehr, an seine Stelle treten gute Typenweine und Typenmenschen. Der Riesling war in Ungarn dasselbe, was die Franzosen im allgemeinen ohne nähere Bezeichnung der Art einfach „Weisswein“ nannten. Dieses gewisse Glas Wein, das man in den Gasthäusern ungebeten vor den Gast setzte, das wie unser tägliches Brot ist: jedem gehörig und zuverlässig. Sollte es in Ungarn auch um den Riesling schlecht bestellt sein, so will ich nicht mehr leben.

Mein Keller soll tief sein. Aus Ödenburg lasse ich mir einen Kranz gewürzter Wurst bringen, von jenem Selcher, der in einer Nebengasse der Grabenrunde den „Landjäger“ eigenhändig herstellt. Auch Schinken und Kren soll immer vorrätig sein, ein Flaschenkürbis und einige Massflaschen für Gäste. Die Massflasche ist das alte Mass, das unsere Grossväter gebrauchten; sie nimmt anderthalb Liter auf, und jeder Ungar, der das Mannesalter erreicht hatte, stellte allabendlich seine Portion Wein, eine Massflasche, neben sein Abendbrot. Vor einem Menschenalter leerte auch jeder anständige Mann die mit Sandwein oder Badacsonyer gefüllte Massflasche bis auf den Grund. Ganz anders verhielt sich die Sache in der Umgebung meiner Geburtsstadt Kaschau, wo die Herren natürlich Szomorodner tranken. Doch nicht nur die Herren, auch die Fuhrleute der Jahrmärkte im Weinschank „Zum goldenen Traum“. Den Szomorodner trank man freilich glasweise, nur die Polen tranken gerne über den Durst, als ob der Szomorodner den Durst stillen würde! Vorsichtig und klug genoss der Ungar nur den Tafelwein. Zu diesen gehörten alle Weinsorten zwischen Riesling und Silwaner, von denen man am nächsten Morgen mit nüchternem Kopfe erwacht. Géza von Szüllő erzählte mir, dass diese Benennung noch von der Tafel des jungen *Franz Josef* stammt. Er war der erste unter den österreichischen Kaisern und ungarischen Königen, der — mit weiser Menschenkenntnis — die Weisung gab, bei vertraulichen Mahlzeiten vor den Gast eine Flasche leichten Weines zu stellen, von dem er ganz nach Belieben trinken konnte, sich selbst einschenkend, denn nur die feineren, schweren Weine wurden von den Lakaien in Römern dargereicht. „Tafelweine“ nannte man somit in der Monarchie jene Weinsorten, die der Gast an der königlichen Tafel ganz nach Geschmack und Bedürfnis genoss. Als Franz Josef diese Weisung gab, kannte er wahrscheinlich die Weine nicht, umso besser aber die Menschen.

Und weil ich die betrunkenen Leute ebensowenig vertrage, wie die Zimperlichen, die immer heiklich tun und Mineralwasser zu ihrem Wein

giessen — wie lange und warum willst du so vorsichtig leben, mein betrübter Freund? — nehme ich mir einen alten schwäbischen Schenk- burschen, der mir die Herstellung des Spritzers für meine Gäste beibringen soll. Denn wohlgemerkt: Sodawasser ist kein Mineralwasser! Gewiss ist Sodawasser Zivilisation, doch bedurfte es der Findigkeit von Generationen und Jahrhunderten, bis der Ungar diese Entdeckung machte und die Her- stellung des Spritzers erlernte. Denn der Spritzer ist das Geheimnis des langen Lebens. So sonderbar es auch klingen mag, ist es dennoch wahr, dass man zu Hause keinen Spritzer herstellen kann. Vergebens kannst du dein Pensum tadellos, vergebens kaufst du die dazu gehörigen Gläser, misst zwei Dezi Wein, giesst mit bedenklicher Sorgfalt ein Dezi Sodawasser hinzu: die Formel des Spritzers kennt nur der berufsmässige Schenk- bursche. Und als der Ungar dieses wunderbar vorsichtige und weise Getränk erfand, das gerade genug Wein enthält, um die Vorstellungskraft des Trinkenden zu erregen, zugleich aber mild genug ist, um den edlen Organen keinen Schaden zuzufügen, legte er das Zeugnis einer tiefen Lebenserfahrung ab. Dagegen ist das Mineralwasser ein klägliches Ding: es beraubt den Wein seines Charakters; durch das Sodawasser aber ändert sich der Duft des Badacsonyers oder des Erlauer Weissweines in keiner Weise und die vor- sichtig-kluge Proportion des Spritzers, die auf einer Praxis von Jahrhun- derten beruht, bewahrt den Ungarn vor allerlei Übermut. Wie gesagt: ein Laie kann keinen richtigen Spritzer mischen. Viel eher lässt sich das Geheimnis anderer Mischungen abgucken, als die Herstellung eines Spritzers erlernen. Wie der brave Schenk- bursche mit der einen Hand Wein in die Dreideziflasche giesst, mit der anderen die entsprechende Menge Sodawasser hinzutut: das ist das Geheimnis, das nur der Fachmann kennt. Mancher Wirtshausgänger in Ungarn bliebe zu Hause, wenn die Kunst der Spritzerherstellung auch Laien zugänglich wäre. Dies aber ist leider un- möglich.

Daher halte ich einen alten Schenk- burschen, mit dem ich dann im Frühjahr die Fässer untersuche. Auch Erlauer „Bikavér“ wird's bei mir geben. Nicht viel, nicht in Fässern, nur in strohumflochtenen Flaschen. Alle Ehre und Achtung diesem schweren Rotwein, aber nur von ferne! Eine abgründige Leidenschaft lebt in ihm. Zwei Sorten dieses Weines sind mir bekannt: eine süssere-mildere und eine andere dickflüssige, herbe. Dies ist der echte „Bikavér“. Der Erlauer Wirt reicht mir, wenn ich manchmal nach Erlau fahre, von dieser Sorte. Fremden schenkt er nicht davon, weil er selbst in den Kellern von Erlau selten ist. Dieser herbe Rotwein frisst sich einem beängstigend tief in das Mark ein. Er durchwühlt förmlich den Urstoff der menschlichen Seele, nach drei Dezi schwirren mir bereits portu- giesische Wörter durch den Kopf und alle vergessene lateinische Verbal- präfixe fallen mir ein. Er scheint uns auch zu einer chinesischen Weisheit erziehen zu wollen. Als ob er uns zuflüsterte: „Alles ist schön, doch alles ist vergänglich! Bleibe ruhig, Mensch!“ Ganz anders verhält sich die Sache mit dem Schomlauer. Schon sein Name gibt zu Begriffsverwirrungen An-

lass. „Somlai“ nennen ihn die einen, „Somlyói“ die anderen, doch ist dies unrichtig, sein ehrlicher Name ist „Somlóí“. Wie alte, im Aussterben begriffene Geschlechter, verdient auch dieser Wein, dass man seinen Namen richtig ausspreche. Er ist der Fürst der ungarischen Weine. Ganz eng ist das Gebiet, wo er angebaut wird und auch dort nicht mehr lange: dieser Wein ist müde, allmählich stirbt die Sorte in den Weingärten ganz aus. Der Duft des Schomlauer ist dem des weissen Burgunders gleich, doch viel edler. Er hat eine Sorte, den man „Goldenes Feuer“ nennt und der in der Tat aus Gold und aus Feuer gemengt zu sein scheint. Dieser Wein redet einem zu. „Lebe!“ — spricht er. Er sagt nur dieses einzige Wort, doch mit einer überzeugenden Kraft, wie die alten lateinischen Dichtungen die grossen Lehren. Was dieser Wein wohl an Sonnenschein und Frühlingsdüften in sich aufgesogen hat! Die Säfte der Erde und ihre geheimnisvollen Kräfte, das Feuer der Sonne, die Weisheit vieler Herbste, die in Nebel gehüllt einander folgten, die geheimnisvollen Destillate aus der Zauberküche der Natur, all dies wurde zu goldiger Abgeklärtheit in diesem sonderbaren Wein, dem nur ein einziger in der Welt gleicht: der *Pouilly Fumée*, dieser nach Rauch schmeckende Burgunder. Der Geist dieser beiden Weine ist gleich: sie sind nicht Nebenbuhler, sondern Geschwister feurigen Geistes. Denn der Wein hat nicht nur Geschmack, Duft und Alkoholgehalt, sondern vor allem auch eine Seele. Als ob das Volk, das ihn anbaut und trinkt, von den Geheimnissen der eigenen Seele etwas auch in seine Weine übertragen hätte. Im Schomlauer leben die wertvollsten Eigenschaften des Ungartums: morgenländische Weisheit und abendländische Bildung. Etwas aus der Gelassenheit Asiens und der Neugierde Europas steckt in ihm. Dies gibt die beste Mischung, in Menschen sowohl als auch in Weinen.

Zur Weinlese lade ich Gäste, die keine Musik haben wollen, von Politik nichts verstehen und stillschweigend unter dem Nussbaum sitzen können. Was soll ich ihnen geben? ... Schinken mit Kren, das versteht sich von selbst, Bratkartoffel und weissen Liptauer, jenen berühmten aus Rozsnyó in Holzfässchen, ohne Paprika und Sardellen. Erfahrung und Überredungskunst eines ganzen Lebens reichen nicht hin, um meine Mitmenschen zu überzeugen, dass der Liptauer in seinem natürlichen Zustand der beste Weinbeisser ist und dass es einfach eine Sünde sei, etwas, was die Natur an sich so vollkommen gestaltet hat, wie den Liptauer, durch Zwiebel, Senf und Paprika zu entstellen. Zu dem reinen Wein gehört ein einfacher Imbiss, das wussten bereits die Chinesen, die eigentlich keine Weintrinker sind, lassen sich doch die Unglückseligen den Rebenwein aus Turkestan bringen.

Habe ich meinen Keller, so wird man in Soroksár gewiss wieder Weissbrot backen und den gekochten Speck lasse ich mir zur Weinlese aus der Batschka schicken. So werden wir an einem strahlenden Herbstnachmittag vor der eisernen Tür meines Kellers auf der langen Bank sitzen. Mit dem Taschenmesser in der Hand, denn Herren benützen bei vertraulichem Mahle kein fremdes Esszeug: vor uns die Zweidezigräser, in der Tiefe die

aus wallenden Herbstnebeln hervortretende heimatliche Landschaft. Und schweigen werden wir . . .

Hinter uns in der Tiefe des Kellers brummen die Fässer, in denen der Riesling, Schomlauer, Silwaner, Badacsonyer, der hellgelbe Messwein der Zirzer Geistlichen, der Wein der Piaristen aus dem Weinberg von Dörgicse und das milde Gewächs des ungarischen Sandbodens, der ewig-vertraute Gefährte heller Sommerabende, der freundliche Kadar ruht, eigentlich kein richtiger Wein, aber ein mildes, erquickendes Getränk. Die Weine leben und gären im Keller, dicke Wespen summen im Laub der Nussbäume umher und tief unten in der Ferne schwimmt ein Schiff auf der Donau, bringt und trägt Waren zwischen befreundeten Völkern einer befriedeten Welt auf der ewigen Landstrasse der Völker. Eben wuschen sich singende Mädchen in den Weingärten Pannoniens die weissen Füsse. Wir werden alle alt sein, ich, der Inhaber des Kellers ebenso, wie meine Gäste. Über Literatur soll nur dann gesprochen werden, wenn sie wenigstens tausend Jahre alt ist, über den Wein, wenn er wenigstens fünf Jahre zählt. Wir sinnen nicht mehr auf Rache und haben selbst jene vergessen, denen wir einmal verzeihen wollten. Wir betrachten die Landschaft, schluckweise trinken wir den Wein und vorsichtig fallen ungarische Worte, die so alt sind, wie die Landschaft um uns. Der Wein verträgt den gesprächigen Gast nicht, das ist eine alte Erfahrung. Doch auch der gesprächige Gast, dem noch alles Eitle der Welt wichtig ist, verträgt den Wein nicht. Diesem Augenblick wollen wir uns hingeben. Was ich bis dahin tue, ist nur Vorbereitung, die ich sehr gering schätze. Alle werden wir weise sein und einem uralten Opferbrauch huldigend aus dem ersten Glas Wein einen Schluck auch auf die Erde giessen. Erscheint der erste Stern, so schliessen wir die eiserne Tür des Kellers mit dem Schlüssel und machen uns auf einen kurzen Stock gestützt auf den Heimweg. Kühl sind die Nächte. Unsere Schatten verschwinden im Zauber der Oktobernacht. Ob wir lebten oder nicht, — ist es überhaupt wichtig? Wir werden weise sein, wie der Wein, den wir tranken und achselzuckend über das Urteil der Nachwelt sprechen. Denn die Tiefe aller Weisheit, die der Ungar aus dem Wein seines Bodens und der Bildung schöpft, besteht eben darin, das Leben zu lieben und sich nicht um das Urteil der Welt kümmern. Alles andere ist leerer Schall.