

## DER WIENER, DER WIRT UND DER WEIN.

Ein Beitrag von Josef Fröhlich aus dem Jahr 1978.  
Das große österreichische Weinlexikon.

„Beim Reden kommen die Leut zusammen“.

Herr Österreicher lebt mit seinem Wein in einer durchaus harmonischen Partnerschaft. Gälte es, das österreichische „Nationalgetränk“ zu küren, der Wein trüge wohl die Siegespalme davon, und selbst das so beliebte „Schalerl Kaffee“ hätte das Nachsehen. Es ist gerade der Wiener, der dem edlen Traubensaft besonders zugetan ist. Kein anderer hat dem Wein in Wort und Ton so viele unvergängliche Denkmäler gesetzt. Denkmäler in Form von Liedern, in denen er sein besonderes Nahverhältnis, ja seine Liebe zum Wein auszudrücken vermag.

I bin a stiller Zecher, das ORIGINAL von Herrmann Leopoldi, 1961  
<https://www.youtube.com/watch?v=6VoU-u3hrs4>

Nirgendwo anders, nicht in Italien, nicht in Frankreich, höchstens noch am Rhein wird der Wein so oft besungen wie hierzulande.

Es ist - wie gesagt - eine harmonische Partnerschaft. Und traditioneller Vermittler zwischen diesen beiden Partnern ist der Gastwirt. Er bringt sie zusammen, er macht sie miteinander vertraut.

„Herr Wirt, noch ein Viertel!“ Der Wirt eilt und bringt das Glaserl Wein. Da gibt's kein langes Herumreden und Fragen: „Was soll's denn sein?“, „Welchen Wein wünschen Sie?“, „Welche Sorte?“.

Der gute Wirt kennt seine Gäste. Viele von ihnen sind Stammgäste. Und er weiß auch, welchen Wein sie trinken wollen. Und das wiederum weiß der Gast zu schätzen. Man kann auch so sagen: Der Wirt, der bei seinen Gästen Erfolg hat, hat auch einen guten Wein. Denn eines geht ohne das andere nicht, und gerade der Wiener kann beim Wein sehr anspruchsvoll sein, selbst wenn es dem ausländischen Betrachter nicht immer ganz so erscheinen mag.

Der Wiener liebt nicht einfach „den Wein“ schlechthin. Nein, wie in so vielen anderen Lebenslagen, in denen der Wiener seine Sympathie und Unterstützung gerade dem Schwächeren schenkt, hält er es auch beim Wein: Schwere, süße Weine sind nicht sein Metier. Der Wiener schenkt seine Sympathie dem einfacheren Wein, jenem Wein, der von Sonnen, Klima und Boden nicht gerade bevorzugt oder gar verwöhnt wurde. Aber während Besucher aus Deutschland etwa einen „Brünnerstraßler“ wahrscheinlich - vorsichtig zurückhaltend - als „leicht säuerlich“ bezeichnen würden, hat der Wiener diesem Wein das Adelsprädikat „resch“ verliehen.

Der leichte, säuerliche Wein ist es, der ihm schmeckt. Und das weiß auch der Wirt.

Zwar hat die Gastronomie im Zeitalter der immer stärkeren Motorisierung ihre angestammte Rolle als fast ausschließlicher Weinlieferant längst verloren, und immer mehr Großstädter fahren am Wochenende in die nahem Weinbaugebiete und kaufen dort direkt beim Hauer ein, aber das Achterl, das Viertel - das wird nicht zu Hause genossen, das trinkt man im Beisel, im Gasthaus, beim Wirt um die Ecke.

Das soll natürlich nicht heißen, dass die Gastronomie nicht auch mit Weinen aller Qualitätserscheinungen aufwarten kann. Vom kleinsten Gasthaus bis zum eleganten Restaurant ist es wohl der Stolz jedes Gastronomen, zu jeder Speise auch den dazu passenden Wein servieren zu können.

Am nächsten aber stehen sich der Wiener und sein Wein im „Beisel“. Was dem Norddeutschen sein Zwar „Kneipe“, dem Engländer sein „Pub“, das ist dem Wiener sein Beisel. Damit sind jene kleinen Gasthäuser - meist in der Vorstadt - gemeint, in denen der Wirt noch selbst hinter dem Schanktisch steht, seine Frau das Regiment in der Küche führt, und das persönliche Service für den Gast ganz groß geschrieben wird.

Zudem erscheint dem Wiener der Beiselwirt als Garant für bestens gepflegten Wein.

Dazu kommt etwas, das in keinem Reiseführer vermerkt ist, sicher aber zu den ausgesprochenen Attraktionen der Wienerstadt zählen könnte: Noch viel mehr Wirte als man glauben möchte, habe heute, mitten in der Großstadt, Weinkeller von oft unvermuteten Ausmaßen, in denen sie „ihren“ Wein hegen und pflegen.

Zwar ist es nicht mehr so wie einst, als die meisten von ihnen auch noch ihre eigenen Weingärten besaßen. Die Arbeit im Beisel, im Gasthaus, im Restaurant verlangt vom Wirt und seiner Familie viel zu viel Einsatz, als dass daneben noch die Arbeit im Weingarten, an den Reben geleistet werden könnte. Wohl bietet auch heute noch ein zwar mancher Wirt „Weine aus eigenen Rieden“ an - oft ist es aber nur noch ein zwar aufwendiges, aber doch liebgewordenes Hobby. In solchen Fällen wird das sonst so anonyme Wort „Hausmarke“ zum echten Qualitätsbegriff.

Es ist meist der Wein, der die Atmosphäre des freundlichen Vertrauens zwischen Wirt und Gast gedeihen lässt. Man trinkt den Wein aus dem zünftigen „Glaserl mit'm Henkel“ (nicht aus der nüchternen Flasche serviert), man kann beim Wein miteinander reden, diskutieren, philosophieren. Und zudem: ein Wirt, mit dem man reden kann, der sich persönlich um das Wohl seiner Gäste kümmert und sich oft auch ihre Sorgen anhört, der kann auch als Geschäftsmann wohl kaum versagen.

Man spricht nicht nur miteinander beim Wein, man spricht auch über den Wein.

Und da gibt es immer wieder Besserwisser, die meinen, man sollte den Wein doch nicht zu sehr verherrlichen. „Es gibt doch auch gesündere Getränke.“ Aber da kann der Wiener und Weinliebhaber ziemlich mürrisch reagieren. Er hat sich nämlich längst über den Weingenuss seine eigene Philosophie zurechtgelegt: er hält den Wein, in vernünftigem Maße genossen, nicht für ein „alkoholisches Genussmittel“, sondern für Medizin.

Dass das tägliche Glaserl Wein sehr wohl viele Wohlstandskrankheiten, vor allem aber den gefürchteten Stress, lindern kann, steht außer Zweifel. Am einfachsten über die gesundheitliche Wirkung des Weines hat sich wohl ein alter Wirt aus Ottakring ausgedrückt: „Schau'n S', ich kenn' viele alte Leut', die schon den Achtziger auf'm Buckel hab'n. I hab's g'fragt, warum's glaub'n, dass in ihrem Alter noch so g'sund san. Die eine Hälfte hat g'sagt: Weil ich mein Leben Alkohol und Nikotin nicht ang'schaut hab', Und wissen S', was die andere Hälfte g'sagt hat? „Weil ich täglich mein Achtel Rotwein ,trunken und meine Virginier (Zigarre) g'raucht hab'!.

Er könnte noch viel erzählen von seinen Gästen, der alte Ottakringer Wirt. Und beim Wein redet es sich eben leichter. Da außerdem ein altes Sprichwort in Wien nach sagt: „Beim Reden kommen die Leute zusammen“, ist wohl auch das gute Verhältnis des Wieners zu seinem Wirt und zu seinem Wein nicht mehr schwer zu erklären.

Dürfen wir zuletzt noch einen Beweis für dieses so gut aufeinander abgestimmte Trio, den Wiener, den Wirt und den Wein führen? Es gibt viele Wiener Wirte, die mieten - wenn die Zeit dazu gekommen ist - einen Autobus und laden ihre treuesten Gäste zu einer Fahrt in die Weinbauggebiete ein. Dort wird dann so mancher Tropfen verkostet und gemeinsam entschieden, welchen Wein der Wirt mit nach Hause in seinen Keller nimmt.

So ist der Wirt sicher, dass er den Wein führt, den seine Gäste mögen; und diese werden nie an der Qualität des Weines etwas auszusetzen haben: sie haben ihn ja selbst eingekauft.

Wo gibt's das sonst noch als in Wien?

Zum Wohl, Euer Hermann-Josef Düppenbecker

<http://hermann.marketing>