Hans Peter Althaus. 2006. *Kleines Wörterbuch der Weinsprache*. München: C. H. Beck. 192 S.

Rudolf Steffens

Institut für Geschichtliche Landeskunde / Universität Mainz
Abteilung II: Sprach- und Volksforschung
Johann-Friedrich-von-Pfeiffer-Weg 3
D-55099 Mainz
rsteff@uni-mainz.de

Anzuzeigen ist ein Wörterbuch des Trierer Germanisten Hans Peter Althaus, das Bezeichnungen zur Charakterisierung von Wein (Geruch, Geschmack, Farbe, Alter usw.) lexikonartig (alphabetisch) auflistet und erläutert. Das Buch besteht aus einleitenden Bemerkungen (S. 7-10), einem Einführungsteil „Weinsprache früher und heute“ (S. 11-57), dem alphabetischen Lexikonteil „Der Wortschatz des Weinkenners“ (S. 61-185) und einer Auflistung „Weinwortschatz nach Sachgruppen“ (S. 175-185). Es folgen Anmerkungen (S. 186-187) und ein Literaturverzeichnis (S. 188-191).

Das Wörterbuch ist Ergebnis eines von der Deutschen Forschungsgemeinschaft geförderten Projektes. Hierbei wurden weinsprachliche Beschreibungen von rund zehntausend Weinen erfasst, die auf den Preislisten deutscher Weingüter sowie auf Getränkekarten im gastronomischen Bereich aufgefunden werden konnten. Etwas mehr als eintausend Weinwörter wurden davon in das Wörterbuch aufgenommen. Unklar bleibt dem Rezensenten, inwieweit Wörter, die Fehler und Krankheiten von Weinen benennen, in Weinpreislisten und Getränkekarten von Restaurants zu finden sind: *Apothekengeschmack* ‚unerwünschter Geruch und Geschmack nach Chemikalien‘, *Benzingeschmack* ‚widerlicher Beigeschmack nach Benzin‘, *Fuchsgeschmack* ‚eigenartiger, unangenehmer Beigeschmack‘, *Rachenputzer* ‚sehr säurereicher, geringwertiger Wein‘. Hier handelt es sich doch um Bezeichnungen, die man nicht in den oben genannten Textsorten findet. Auf S. 9 gibt Althaus den Hinweis, dass offenbar auch solche Ausdrücke verbucht wurden, „die nur [...] in früheren Zeiten gebraucht worden sind.“ Aus welchen Quellen hat er diese Ausdrücke gewonnen? Zu diesem historischen Material dürfte auch das Stichwort *gefeuert* gehören. Beim Feuern wurde der Most in den Holzfässern erhitzt. Die Gärung erfolgte unter heftigstem Brodeln des Mostes. Beim Erreichen von ca. 40°C stellte sich durch sogenanntes Versieden ein abrupter Gärstopp ein. Diese Feuerweine enthielten daher noch größere Mengen unvergorenen Zuckers und kamen im Geschmack wohl den schweren Mittelmeerweinen nahe (Matheus 1985; Steffens 2007). Der Rezensent fand im April 2007

Feuerwein auf der Weinkarte des Lokals „Posthof“ in Bacharach am Rhein (Steffens 2007: Abb. 10).

Althaus, der bereits vor über dreißig Jahren über die Terminologie der Weinansprache gearbeitet hat (Althaus 1973), kann zunächst unter Beiziehung literarischer Belegstellen aufzeigen, dass sprachliche Weinbeschreibungen und Weinkommentierungen bis Ende des 19. Jahrhunderts wenig ausgeprägt und wenig differenziert waren. So finden sich in Goethes Schilderung des Rochus-Festes in Bingen am Rhein im Sommer 1814, in der er auch Bemerkungen der Festbesucher über den getrunkenen Wein anführt, die Adjektive *köstlich*, *leicht* und *angenehm* (Goethe 1994: 360). Ludwig Tieck hat in seine Novelle „Die Gemälde“ (1823) ein Weingespräch eingearbeitet:

„Ist in unserm Vaterlande der Neckar fast nur, den Durst zu löschen, da, so erhebt sich der Würzburger schon zum Edeln, und die vielfachen hohen Sorten des Rheinweins lassen sich nicht in der Eile charakterisieren. Ihr habt sie hier vor Euch stehen gehabt und genossen. Diese trefflichen Wogen, vom leichten Laubenheimer bis zum starken Nierensteiner, gewaltigen Rüdesheimer und tiefsinnigen Hochheimer, mit allen ihren verwandten Fluten gehörig zu preisen, dazu gehört mehr als die Zunge eines Redi, der in einem toskanischen Dithyrambus doch nur mittelmäßig gefaselt hat.“ (Tieck 1965: 66)

Hier wird also der Wein aus Laubenheim (heute Stadtteil von Mainz) als *leicht*, der aus Nierstein am Rhein als *stark*, der aus Rüdesheim als *gewaltig*, und schließlich der aus Hochheim am Main als *tiefsinnig* bezeichnet. Neckarweine haben offenbar keinen guten Ruf, mit ihnen kann man allenfalls den Durst löschen, während die mainfränkischen Weine aus Würzburg als *edel* charakterisiert werden.

Sehr viel differenzierter sind die Bezeichnungen, die Josef Winckler hundert Jahre nach Ludwig Tieck, also 1923 seinem Romanhelden Baron Bomberg in den Mund legt. Der westfälische Baron will kurz vor seinem Tode die Weine seines Kellers noch einmal durchprobieren. Die Beurteilungen ruft er seinem Diener zu (Auswahl): *überalter Rotwein, zu viel Gerbsäure, kranker Wein, geschwefelt, kaum flaschenreif, himmlisches Bukett, alkoholarm, zu glaciert, brr! Glycerin, schmeckt nach sizilianischem Gips, schleimig, ölig, fadig, herrlich firm, simpler Bleichert* (Winckler 1986: 335f.). Hier werden sowohl Bezeichnungen der Alltagssprache verwendet (*krank, himmlisch*) als auch solche mit einer spezielleren Semantik, die durchaus als Weinwörter zu sehen sind: *Bukett, firm, schleimig, ölig*. Bomberg ist ein Weinkenner mit einem reichhaltigen Repertoire an Weinwörtern.

Althaus hat auch danach gefragt, ob die Lexikographen seit dem 17. Jahrhundert Weinwörter berücksichtigt haben. Kaspar Stieler hat dies getan, indem er unter dem Stichwort *Wein* Bezeichnungen wie *starker Wein, gelinder Wein, Gesunder Wein* und weitere anführt und Bedeutungsumschreibungen in lateinischer Sprache liefert (Stieler 1691: 2476ff.). Ebenso

später Joachim Heinrich Campe, der *jungen* und *alten*, *süßen*, *herben* und *sauren* Wein kennt. Dazu treten Bezeichnung für die Farbe: *roth*, *weiß*, *blank*, *rein* (Campe 1811: 645).

Pauschal kann gesagt werden: Die Weine waren offenbar früher weniger differenziert als heute und deswegen war auch das Inventar an Bezeichnungen für Geschmack, Geruch und Farbe des Weines wenig ausgeprägt. „Unterschiedliche Weinsorten ergaben sich beim Stand des Weinbaus und der Kellertechnik damals vor allem durch Herkunft, Rebsorte, Boden und Alter. Entsprechend klein war die Anzahl der Wörter, mit denen ihre Eigenschaften bezeichnet wurden.“ (S. 22) Seit dem Anfang des 19. Jahrhunderts bildet sich dann ein Kernbestand von Weinwörtern heraus. So enthält Johann Christian Gotthards Weinbau-Lehrbuch bereits einige Dutzend Fachwörter (Gotthard 1809). Um die Mitte des 19. Jahrhunderts kann dann von einer voll ausgebildeten Fachterminologie gesprochen werden, die sich in vielen Fällen von der Gemeinsprache abgekoppelt hat. Benedikt Kölges unterscheidet in seinem Buch von der Weinbereitung bereits über hundert Eigenschaften des Weines, die mit Wörtern wie *abgeklärt*, *abgelegen*, *hart*, *hefig* oder *zeitig* bezeichnet werden (Kölges 1841).

Zum Schluss des Einführungsteils „Weinsprache früher und heute“ liefert Althaus Beispiele für einige aktuelle Weinbeschreibungen, wie man sie in den Prospekten der Winzer finden kann: „Kraftvoll und rassig im Duft, sehr würzig und voller Harmonie im Geschmack. Ein ausgesprochen charaktvoller Ruländer“ (S. 52). Während hier doch Information an den Kunden vermittelt werden soll, lösen sich manche Weincharakterisierungen fast völlig vom Beschreibungsobjekt und arbeiten mit frei assoziierten Texten. So heißt es im Jahre 1973 über eine 1971er Riesling Spätlese und eine 1970er Traminer Spätlese: „Lebenskünstler ohne Bauch, heiter im Wesen, pfffig, voll Witz / Feinfleischig flitzende Forelle, nackelig schnalzend im Bach“ (S. 53).

Das Wörterbuch von Hans Peter Althaus ist initialalphabetisch aufgebaut. Die Lemmata sind fett gedruckt. Angaben zur Wortart gibt es nicht. Bei Substantiven fehlt generell das Genus. Das mag ja in den meisten Fällen nicht notwendig sein, aber wer kann wissen, welches Genus dem fachsprachlichen Lexem *Lauer* ‚Tresterwein‘ zukommt? Ähnliches gilt für *Brandeln*, *Jufteln* oder *Repsen*. Sind das gar Plurale?

Die meisten Weinwörter dürften sich auf den Geschmack und Geruch von Wein beziehen, z. B. zum Geschmack: *Abgang*, *abgebaut*, *abgerundet*, *bissig*, *bitter*, *erdig*, *fruchtig*, *harzig*, *herb*, *Holzton*, *muffig*, *nussig*, *obstig*, *rappsig*, *seifig* usw. Dabei gibt es vor allem im Bereich der Säure zahlreiche weitere Wörter, die den Säuregehalt von Weinen beschreiben: *arm*, *grasig*, *kernig*, *pikant*, *rassig*, *resch*, *ziehent* usw. Auf Harmonien oder Disharmonien des Ge-

schmacks zielen Bezeichnungen wie *abgerundet, ausgewogen, harmonisch, glatt, Finesse, Schliff/eckig, kantig, unharmonisch*. Geruch: *Blume, blumig, Bouquet/Bukett* (zwei Stichwörter), *Duft, Essigstich, faul, flüchtig, Nase, rauchig, schal, schimmelig* usw. Auf Farbe und Aussehen referieren Weinwörter wie *bauernhell, bernsteinfarben, blank, blaß, blau, blind, goldgelb, hefig, hell, hochfarbig, milchig, rubinfarbig, trüb, wässerig* usw. Auf das Alter beziehen sich *Altersfirne, firnig, lahm, müde, platt, tot* usw.

In knapp zwanzig Fällen finden sich von Althaus aufgenommene Weinwörter auch im historischen „Wörterbuch des Weinbaus“ (Steffens 2006), zum Beispiel *Bleichert, faul, feuern/gefeuert, firn, kahmig/kanicht, rahn, sauer, stark, stumm, süß/Süßwein, Treberwein, trüb, wässerig, weich, zäh*. Althaus verwendet oft pauschale Zeitangaben wie „im 18. Jh.“, „im 19. Jh.“. Eine echte historische Tiefendimension wird hierdurch aber kaum erreicht. *Bleichert* ist nach Althaus eine Bezeichnung für einen Roséwein oder einen Weißwein blassroter Farbe, „schon im 18. Jh. im Rheinischen“ (S. 71). Das Wort ist aber viel früher bezeugt. Der Kölner Ratsherr Hermann von Weinsberg notiert in seinem Tagebuch: „A. 1559 den 8. tage nov. hab ich [...] in den zappen laissen foren 3 stuck Mossler, hiltten sammen 3 foder 2 am, min 2 firdel, noch bleichert mines gewass 2 foder ungeferlich“ (Steffens 2006: 81). Im Artikel *faul* ‚unangenehm nach faulen Eiern riechend und schmeckend‘ wird zweimal auf das 19. Jahrhundert verwiesen. Das Adjektiv reicht als Weinwort mindestens in das 14. Jahrhundert zurück. Eine Kölner Verordnung über den Weinzapf aus dem 14. Jahrhundert ist abschriftlich aus dem Jahre 1407 vorhanden. Hier ist bereits vom faulen (*vuyllen*) Wein die Rede: „Ouch en sall man geynen wyn zappen, hee en sy uprecht, dat is also zo verstaen, dat man geynen vuyllen noch affgaenden wyn zappen en sall“ (Steffens 2006: 126). *Firn* als Weinwort in der Bedeutung ‚alter hochwertiger Wein‘ ist schon ein Wort des Mittelhochdeutschen. Dies wird bei Althaus nicht deutlich. Er zitiert nur die allgemeine Semantik von *virne* ‚alt‘ (S. 91). Der Erstbeleg im Wörterbuch des Rezensenten stammt aus dem Jahre 1343. In Köln wird verordnet, dass fauler oder neuer Wein nicht mit firnem Wein vermischt werden dürfe: „so wa man / vuylen wyn vyndt off nuwen wyn, de gemengt ist mit virnen wyne off mit vuylen wyne“, so soll man den Verursacher bestrafen (Steffens 2006: 129). Eine geographische Verortung des von Althaus dokumentierten Wortmaterials ist nicht möglich. Man erfährt auch nichts über Belegfrequenzen: Ist *wansig* (S. 169) ein eher seltenes oder häufiges Wort zur Charakterisierung eines schal schmeckenden Weines?

Hinzuweisen ist darauf, dass bei Steffens (2006) spätmittelalterliche und frühneuzeitliche Weinwörter zur Benennung von Weineigenschaften gebucht sind, die sich nicht in die moderne Terminologie haben tradieren können (und die somit auch bei Althaus nicht zu finden sind), z. B. *abge-*

ben, abtun, dürr, einschmäckend, einschmeckig, gar, hitzig, lauter, Lauterkeit, nass, schmeckig, schöne, überfirn. Zu erwähnen ist, dass auf manchen Internet-Seiten der Weinbranche Glossare mit der modernen Terminologie der Weinansprache aufgerufen werden können, z. B. bei www.mosellande.de, www.wein-plus.de.

Das Literaturverzeichnis ist in manchen Fällen veraltet. Gerhard Troosts „Die Technologie des Weines“ ist als 3. Auflage (Stuttgart 1961) angeführt. Zu benutzen wäre die 6. Auflage (Stuttgart 1988). Statt Hugh Johnsons „Der große Weinatlas“ (Bern 1972) sollte die neuere Publikation von Hugh Johnson und Jancis Robinson „Der Weinatlas“ (München 2002) benutzt werden. Das Verzeichnis erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, was völlig verständlich ist. Unverzeihlich ist aber das Fehlen des WKW (Kleiber 1990-1996). Dieser Wortatlas mit deutschsprachiger Weinbauterminologie bietet zwar keine Karten aus dem Bereich der Weinsensorik, jedoch findet man im Kommentarband immer wieder diastatisch und diatopisch zuweisbares Wortmaterial, zum Beispiel im Kommentar Nr. 102 zum aus Traubenrückständen hergestellten Wein (Haustrunk), der wegen seiner geringen Qualität als *Witwenmacher, Häckertod, Händeltifter, Kellerbrunzer, Stiegenscheißer* u. Ä. bezeichnet wurde.

Hans Peter Althaus, der ja auch als Lexikograph jiddischer Wörter im Deutschen hervorgetreten ist (Althaus 2005), führt informativ und kurzweilig in die Technik der sprachlichen Weinbeschreibung ein. Möge dieses Büchlein weit über den Kreis von Weinkennern und Weinliebhabern Freunde finden.

Literatur

- Althaus, Hans Peter. 1973. Vorbereitende Überlegungen zur Strukturierung einer Terminologie der Weinansprache. In: Georg Droege, Wolfgang Frühwald & Ferdinand Pauly (Hg.). *Verführung zur Geschichte. Festschrift zum 500. Jahrestag der Eröffnung einer Universität in Trier 1473-1973*. Trier: NCO, 387-410.
- Campe, Joachim Heinrich. 1811. *Wörterbuch der Deutschen Sprache*. Bd. V. Braunschweig. Nachdruck Hildesheim, New York: Georg Olms, 1970.
- Goethe, Johann Wolfgang. 1994. Sanct Rochus-Fest in Bingen. Am 16. August 1814. In: *Sämtliche Werke*. Bd. XVI. Frankfurt am Main: Deutscher Klassiker Verlag, 343-373.
- Gotthard, Johann Christian. 1809. *Der theoretisch-practische Wein- und Kellermeister oder vollständiger Unterricht in der Cultur und Behandlung des Weins. Ein Hand- und Lebrbuch für Weinbauer, Kellermeister und Weinhändler*. 2 Bde. Erfurt: Hennings.

- Kleiber, Wolfgang (Hg.). 1990-1996. *Wortatlas der kontinentalgermanischen Winzeterminologie (WKW)*. Einleitung. Karten und Kommentare. Lieferungen 1-6 (Akademie der Wissenschaften und der Literatur Mainz. Geistes- und sozialwissenschaftliche Klasse. Kommission für Deutsche Philologie). Tübingen: Max Niemeyer.
- Kölges, Benedikt. 1841. *Oenochemie, oder Lehre von der Weinbereitung und Wein-erziehung nach rationellen Grundsätzen [...]*. Berlin: Amelang.
- Matheus, Michael. 1985. Gefeuerter Wein. Zur „Weinverbesserung“ in alter Zeit. In: *Jahrbuch für den Kreis Bernkastel-Wittlich*, 361-373.
- Steffens, Rudolf. 2006. *Wörterbuch des Weinbaus. Historischer Fachwortschatz des Weinbaus, der Kellerwirtschaft und des Weinhandels. Abr, Mosel/Saar/Ru-ner, Mittelrhein, Nabe, Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Hessische Bergstraße*. Mainz: Verlag für Landeskunde und Regionalgeschichte / Akademische Verlagsunion.
- Steffens, Rudolf. 2007. Vom Feuerwein aus Bacharach. In: *Hunsrücker Heimatblätter* 47, 133-148.
- Stieler, Kaspar. 1691. *Der teutschen Sprache Stammbaum und Fortwachs oder teutscher Sprachschatz*. Bd. II. Nürnberg. Nachdruck München: Kösel, 1968.
- Tieck, Ludwig. 1965. Die Gemälde. In: *Werke in vier Bänden*. Bd. III: Novellen. München: Winkler, 7-74.
- Winckler, Josef. 1986. *Der tolle Bomberg. Ein Westfälischer Schelmenroman*. Emsdetten: Lechte.