

Bank und Geschichte

Historische Rundschau

Historische Gesellschaft
der Deutschen Bank e.V.



Nr. 39

Dezember 2018

Bankiers und ihre Weine

Streifzüge durch das 19. und frühe 20. Jahrhundert

Die Weinwelt des 19. Jahrhunderts

Ein um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert entstandenes Bild des Malers William Pape (1859-1920) zeigt ein Festbankett im Hause Ludwig Leichners (1836-1912), eines Opersängers und Fabrikanten, der als Erfinder der blei-freien Schminke in die Geschichte eingegangen ist. Pape wollte die Stimmung einer Berliner Abendgesellschaft einfangen – einer Gesellschaft, die während des Essens dem Wein zusprach.

Fest im Hause Leichner, Gemälde
von William Pape, 1899-1900



Dazu ist der Tisch an jedem Platz mit gleich mehreren Gläsern in jeweils verschiedenen Formen eingedeckt. Unschwer zu erkennen sind Champagnerflöten sowie mehrere Gläser für Weiß- und Rotwein. Man trinkt anscheinend wild durcheinander. Gleichwohl ist die Anordnung der Gläser nicht dem Zufall überlassen. Sie folgt einer bestimmten Choreografie. Wie diese aussieht, ist dem Bild nicht zu entnehmen. Man muss andere Artefakte, andere Quellen hinzuziehen, um zu ergründen, welche Bedeutung den Weinen während des Festbanketts zukam.

Adolph von Menzel, Ball-Souper, 1878



Der Gebrauch verschiedener Gläser für verschiedene Weine war keineswegs auf den privaten Raum beschränkt. Gut 22 Jahre bevor das Bild von William Pape entstand, hatte der Berliner Maler Adolph Menzel (1815-1905) nach den vielen Friedrich-Bildern eines seiner schönsten, faszinierendsten, farbenfrohesten, flirrendsten Bilder gemalt, das „Ball-Souper“. Menzel fing eine Szene ein, wie sie sich in dem nun wieder entstehenden Hohenzollernschloss in Berlin Mitte abgespielt haben wird. Ball-Souper zeigt die Veranstaltung zu fortgeschrittener Stunde, etwa gegen 23 Uhr. Man pflegt sich für den weiteren Verlauf der Nacht zu stärken: Gewichtige Persönlichkeiten, neben Zivilisten etwa hohe Marineoffiziere in Balluniform, stehen beieinander – die einen pflegen Konversation, ein anderer schlingt das Essen in sich hinein. In den Händen halten die Ballgäste Weißweinpokale oder Champagnerflöten. Doch was tun, wenn die Teller und Gläser geleert sind? Einfach auf den nächsten leeren Stuhl... Menzel war trotz oder gerade wegen seines kleinen Wuchses ein äußerst präziser Beobachter. Szenische Ereignisse hat er in nachgerade photographischer Präzision der Nachwelt überliefert.

Bälle in Verbindung mit dem Konsum feiner Weine waren keine Besonderheit des Wilhelminismus, oder wie es Menzels Freund Theodor Fontane der Figur des Grafen Barby in seinem Alterswerk „Der Stechlin“ in den Mund gelegt hat: „Seit wir Kaiser und Reich sind“. Wein war seit Jahrhunderten fester Bestand-

teil der europäischen Hofkultur, den Adel eingeschlossen. Es war nicht zuletzt eine Aufgabe der jeweiligen Hoffaktoren, den Weinankauf zu finanzieren und die oft aufwendigen Transporte zu organisieren.

Greifbar wird diese Rolle schon in der frühen Neuzeit, etwa bei dem Bankier Wallensteins, Hans de Witte (1583-1630). Musste dieser für die Hof- und Lager-tafel des Generalissimus Wein aus Böhmen, Österreich und Italien, aus der Schweiz und aus Frankreich herbeischaffen, so hatte sich die Weinwelt aus-gangs des 18. Jahrhunderts konsolidiert. Die Weine, die bei festlichen Anlässen serviert wurden, ließen sich auf vier Grundtypen reduzieren. Kein geringerer als Johann Wolfgang von Goethe hat schon in seinem Ur-Faust diesen Vier-klang beschrieben – und ihn zugleich politisch konnotiert.



In Auerbachs Keller um 1840

In Auerbachs Keller in Leipzig hat sich ein kleiner Haufen rauf- und sauflostiger Studenten versammelt, denen Mephistopheles bald Gesellschaft leisten sollte. Frosch trifft als erster seine Wahl: „Gut, wenn ich wählen soll, so will ich Rheinwein haben. Das Vaterland verleiht die allerbesten Gaben.“ Die Aufladung des Rheinweins mit Patriotismus, die das ganze 19. Jahrhundert durchzieht und ihn im Kaiserreich zu einem Symbol kultureller Gleichwertigkeit wenn nicht Superiorität gegenüber Frankreich als dem „Vaterland des Weins“ (Pückler) werden lässt, ist hier in einem sehr frühen Stadium zu beobachten.

Die zweite Säule dieser Weinkultur nach weißem Stillwein ist weißer Schaumwein – Champagner. In Auerbachs Keller wird er von Brander mit den Worten favorisiert: „Ich will Champagner Wein. Und recht moussierend soll er sein! Man kann nicht stets das Fremde meiden, das Gute liegt uns oft so fern. Ein echter deutscher Mann mag keinen Franzosen leiden, doch ihre Weine trinkt er gern.“ Goethe spart auch hier nicht mit Hintergründigem. Zu einer Zeit, in der bald in Frankreich die Revolution ausbricht, lässt er der Ambivalenz der Deutschen gegenüber allem Französischen freien Lauf – Champagner und der in „ihre Weine“ eingeschlossene französische Rotwein sind kulturelle Hervorbringungen, denen Deutschland nichts entgegensetzen hat.

Viertens und letztens wird nach Süßwein verlangt: „Ich muss gestehen, den Sauren mag ich nicht. Gib mir ein Glas vom echten Süßen,“ bekennt Siebel. Wo-rauf Mephistopheles prompt reagiert: „Es soll Euch sogleich Tokajer fließen.“

Goethe entwirft mit wenigen, wenngleich an genialischer Hintergründigkeit nicht zu überbietenden Strichen ein Parallelogramm der Weinkultur des ausgehenden 18. Jahrhunderts: Rheinwein, Champagner und Rotwein aus Frank-reich, dazu Süßweine, für die exemplarisch der aus Ungarn stammende Tokajer steht. Dank seiner variablen Geometrie, die sich bei der Zusammenstellung der Weine für die ausgeklügelte Speisenfolge des service a la Russe bewähren sollte, legt dieser Vierklang sich wie ein Rahmen um das lange 19. Jahrhundert.

Ausschnitt aus „Faust. Ein Fragment“ von 1790

Brander.

Man kann nicht stets das Fremde meiden,
Das Gute liegt uns oft so fern.
Ein echter Deutscher Mann mag keinen Franzosen
leiden,
Doch ihre Weine trinkt er gern.

Mehr noch: Selbst die Urkatastrophe des 20. Jahrhunderts, der Erste Welt-krieg, konnte dieser symbolischen Ordnung im Kern nichts anhaben. Zwar ging auch in Deutschland die höfische Weinkultur als einer der Träger dieser Ord-nung in den Novembertagen des Jahres 1918 unter. Doch die bildungs- und wirtschaftsbürgerliche Weinkultur, die schon bei Goethe aufschien, hatte sich derweil der höfisch-adeligen vollständig angenähert. So überdauerte die Wein-

kultur als Teil der symbolischen Ordnung den Umbruch der gesellschaftlichen und politischen Verhältnisse – auch und gerade in Gestalt der Weinkultur in Kreisen der Bankiers.

Bankiers im Bordelais



Korkbrand und andere Firmenzeichen von Mouton Rothschild, 1904

Man zählt das Jahr 1920. In London erscheint ein Buch über „Clarets und Sauternes“ – die englische Bezeichnung für französische Rotweine sowie die weißen Süßweine aus dem Bordelais. Darin erläutert ist selbstverständlich die Klassifikationen der roten Médoc-Weine von 1855. Es gibt nur vier Premier Grand Crus: Lafite, Margaux, Latour und Haut-Brion. An der Spitze der zweiten Gewächse steht Mouton Rothschild, es folgt die Auflistung der dritten, vierten und fünften Grand Crus classés, den Schluss bilden einige Crus Bourgeois. Mouton Rothschild?



James de Rothschild, um 1850

Was den (französischen) Rothschilds, die auf den noch in Frankfurt am Main geborenen James Mayer Rothschild zurückgehen, der Wein bedeuten sollte, hatte sich schon im Kauf von Château Brane Mouton im Jahr 1853 durch Nathaniel de Rothschild gezeigt. James' Neffe und Schwiegersohn ließ es sich nicht nehmen, die Integration der Neuankömmlinge in den französischen Adel durch die Umbenennung des Weingutes in Mouton Rothschild zu dokumentieren. Seit 1868 besaßen die Rothschilds indes nicht nur eines, sondern zwei der namhaftesten Weingüter der Welt: Wenige Monate vor seinem Tod hatte James Château Lafite ersteigert. Die Rothschilds waren in der Spitze der französischen Gesellschaft angekommen.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts waren die Rothschilds nicht mehr die einzigen Repräsentanten des Geldadels, die sich mit Weingütern von Weltrang schmückten. Mittlerweile hatte eine zweite Bankiersdynastie in einen Grand



Korkbrand und andere Firmenzeichen von Château Desmirail, 1904

Cru classé investiert: Ausweislich von „Clarets and Sauternes“ zählt Grand Vin Château Desmirail, ein Troisième Grand Cru Classé, zum Besitz des deutschen Bankiers Robert von Mendelssohn. Doch Vorsicht mit diesen und vielen anderen Quellen: Die Zeit war längst über die Besitzverhältnisse hinweggegangen. Robert von Mendelssohn war zum Zeitpunkt der Drucklegung des Buches seit drei Jahren tot – seine Nachfahren sollten den väterlichen Besitz beziehungsweise das, was von ihm übriggeblieben war, nicht wiedersehen.

Unter der Überschrift „Les Allemands et nos Crus de Médoc“ erschien in der französischen Zeitung L’Est Eclair im September 1914 ein Bericht, in dem es hieß, dass sich die französische Landbevölkerung aufgemacht und den Wein, der eigentlich den Franzosen gehöre, aber von reichen deutschen Bankiers gekauft worden sei, ohne sich jemals dort sehen zu lassen, im Triumphzug aus den Kellern herausgetragen und unter der örtlichen Bevölkerung verteilt habe. Geplündert wurde damals aber nicht nur das Château Desmirail, sondern auch Château Chasse-Spleen (Moulis), das der bremischen Weinhandlung Segnitz gehörte, sowie Château Smith Haut Lafitte (Graves), das seit 1906 im Besitz der ebenfalls in Bremen ansässigen Weinhandlung Reidemeister & Ulrichs war.

Von Wallenstein bis zum Ersten Weltkrieg: Kurze Sequenzen wie diese sollen wenigstens eine Ahnung davon vermitteln, dass sich in der Geschichte des Weinbaus und Weinhandels ungemein viele Facetten der politischen sowie der Wirtschafts- und Sozialgeschichte spiegeln. Umgekehrt kann man durch den Wein die Geschichte des 19. Jahrhunderts wie durch ein Schlüsselloch betrachten. Bankiers geraten dabei immer wieder ins Bild.

Adaptionen höfischer Weinkultur

Die Weinaffinität der weitverzweigten Familie Mendelssohn setzt ein mit Joseph (1770-1848), dem ältesten Sohn des Berliner Aufklärers Moses Mendelssohn. 1815 übernahm Joseph zusammen mit anderen Bankiers die Aufgabe, den Transfer der finanziellen Entschädigungen zu organisieren, die Frankreich nach dem Ende der napoleonischen Herrschaft an Preußen zu zahlen hatte. Aus diesem Grund reiste er häufig nach Paris. Auf einer seiner Rückreisen erstand Joseph Mendelssohn 1818 einen in Horchheim bei Koblenz gelegenen Gutshof samt ausgedehnten Ländereien. Durch Zukauf kamen weitere Flächen hinzu, darunter auch Rebflächen. Insgesamt sollen auf diese Weise 70.000 Weinstöcke zusammengekommen sein – was einer Fläche von mindestens sieben Hektar entsprach. Damit wären die Mendelssohns die Besitzer des größten Weinguts weit und breit gewesen – wovon sich in der (dürftigen) zeitgenössischen Literatur aber keine (mir bekannten) Spuren erhalten haben.

Mitglieder und Freunde der Familie Joseph Mendelssohns sollten in den folgenden Jahrzehnten immer wieder den Frühherbst am Rhein verbringen. Berühmte Gäste gingen ein und aus: Alexander von Humboldt etwa, oder die Gebrüder Boisserée. Josephs Neffe Felix Mendelssohn Bartholdy vollendete am 5. August 1837 in Horchheim sein zweites Klavierkonzert.

Heute ist dieses Idyll längst Vergangenheit. In der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Mendelssohnsche Anwesen von der rechtsrheinischen Eisenbahn-

Joseph Mendelssohn



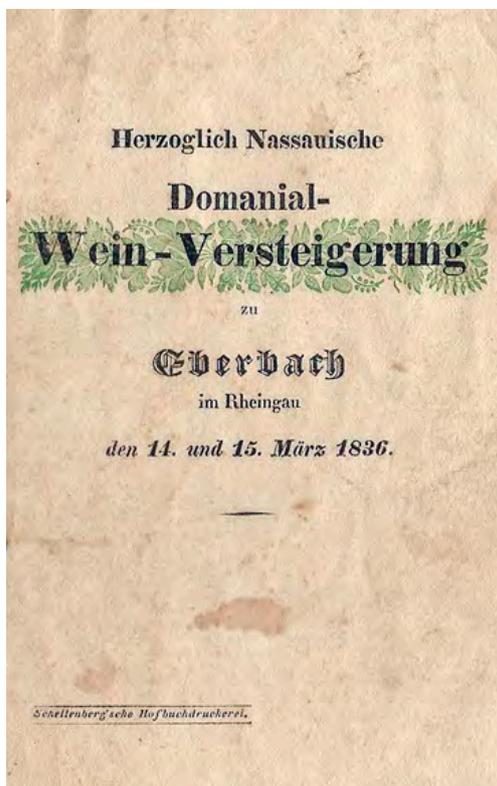
trasse zerschnitten – eine Ironie der Geschichte, beruhte der Wohlstand der Mendelssohns doch vor allem auf der Platzierung von Anleihen zur Finanzierung von Eisenbahnen. Heute überquert eine vierspurige Bundesstraße das Areal, auf dem einst die Mendelssohns am Rhein weilten. Auch an den Wein selbst hat sich keine Erinnerung erhalten. Am rechten Ufer des Flusses standen damals ungleich mehr Reben als heute. Wenn der Weinbau sich nur an wenigen Stellen erhalten hat, dann nicht nur deswegen, weil viele Flächen längst der landwirtschaftlichen Nutzung entzogen und bebaut sind. Um die Weine war es selten schade. Mehr als einen einfachen Landwein dürften die Mendelssohns in den flachen, für Qualitätsweinbau ungeeigneten Lagen kaum erzeugt haben.

Als Rheinwein, von dem in Auerbachs Keller die Rede war, wäre der Horchheimer nur aufgrund seiner Herkunft durchgegangen. Seit dem Mittelalter galten alle Weine, die über den Rhein transportiert wurden als Rheinweine – und das auch noch im 19. Jahrhundert, wenngleich in der anglophonen Welt unter der auf den Stapelplatz Hochheim am Main zurückgehenden Bezeichnung „Hock“.

Freilich gab es schon im 18. Jahrhundert Weine, die sich von gewöhnlichen Rheinweinen abhoben: Rheingauer wie Rudesheimer, Steinberger oder Marcobrunner. Als weiße Pendanten zu den Grand Crus Classés aus dem Bordelais gelangten sie im 19. Jahrhundert zu Weltruhm. Wer in diesen Lagen Eigentum besaß – das waren nicht nur geistliche und weltliche Herren, sondern schon früh auch gewöhnliche Bürger – der besaß ein enormes weinkulturelles Kapital und konnte darauf hoffen, in guten Jahren aus diesem Kapital erheblichen Gewinn zu erzielen.

Um das Maximum aus der Reputation sowohl des Produzenten wie bestimmter Weinbergslagen herauszuholen, wurden prestigeträchtige Weine wenn möglich nicht bald nach Abschluss der Gärung verkauft, sondern in „Cabinet“-Kellern gelagert und als gereifte Weine versteigert. Ihren Ruhm verdanken die Rheingauer Weine nämlich auch der Eigenschaft, dass sie im Unterschied zu den meisten anderen Weiß- aber auch Rotweinen alt werden konnten, ohne ungenießbar zu werden. Der älteste Wein etwa, der 1836 von der Herzoglich Nassauischen Domäne zur Versteigerung angestellt wurde, war noch von den Zisterziensern erzeugt worden. Er stammte aus dem Jahr 1706, als Kloster Eberbach noch eine Abtei war. Der berühmte 1811er, der bei Goethe immer wieder vorkommt und als Kometenwein in die Geschichte einging, stand 1836 ebenfalls auf der Versteigerungsliste – für damalige Verhältnisse fast ein Jungwein.

Kein Wunder, dass wir in jener Zeit, die in die europäische Geschichte als die der Restauration und des Vormärz eingegangen ist, am Rhein nicht nur auf die Spuren der Mendelssohns, sondern auch der Rothschilds stoßen. Mayer Amschel Rothschild (1744-1812), der wie Goethe aus Frankfurt am Main stammende Begründer des Hauses, hatte als Hoffaktor des Landgrafen von Hessen-Kassel mit Finanzgeschäften ein Vermögen gemacht, darunter auch die Besicherung diverser Weinlieferungen. Nachdem Schloss Johannisberg im Rheingau nach 1815 an den österreichischen Außenminister Fürst Metternich gefallen war, standen die österreichischen Rothschilds bereit. 1822 schlossen sie mit dem Architekten der politischen und territorialen



Weinversteigerungsliste der Herzoglich-Nassauischen Domäne im Kloster Eberbach, 1836

Neuordnung Europas, dem gebürtigen Moselaner Klemens Wenzel Lothar von Metternich (1773-1859), einen Exklusivvertrag über die Vermarktung der Weine des Schlosses Johannisberg in England. Warum?

Gemessen an der Menge an Weinen, die England gegen Ende des 18. Jahrhunderts aus Frankreich, Spanien, von den Kanarischen Inseln, aus Portugal, aus Madeira und vom Kap der Guten Hoffnung importierte, fristete Rheinwein ein Nischendasein. Allerdings war der Status der Rheinweine dem der besten französischen Weine ebenbürtig: Klasse statt Masse. Wie edles Porzellan, kostbare Stoffe und exotische Objekte für allerlei Wunderkammern zählten sie zu den Statussymbolen jener Zeit schlechthin.

Damit gehörten diese Weine wie wenige andere einer symbolischen Sphäre an, die transnational kodiert war. Die „Sprache“ dieser Weine zu sprechen und auf diese Weise symbolisches Kapital anzuhäufen war für jedermann möglich, der über die finanziellen Ressourcen verfügte, sich diese Güter anzueignen. Wie dieses Spiel funktionierte und welche Rolle Banken und Bankiers dabei spielten, lässt sich (wie so vieles andere auch) im Leben des Hermann Fürst Pückler (1785-1871) erkennen. 1839, auf der Rückkehr von einer mehrjährigen Reise durch den Orient, bestellte Pückler von Konstantinopel aus 100 Flaschen „gut verkorkten“ Champagner zur Lieferung an die preußische Botschaft in Wien. Gleichzeitig orderte er an dieselbe Adresse 100 Flaschen Bordeaux. Die Zahlung der Lieferungen, so geht aus einem der beiden handschriftlich erhaltenen Schreiben hervor, wurde über das Pariser Bankhaus de Rothschild abgewickelt.



Hermann Fürst Pückler, um 1840

Was aber wollte Pückler mit 200 Flaschen Wein in Wien? Auf Frauen Eindruck machen? Das würde zu ihm passen. Mit Sicherheit aber wollte er sich wieder als „großer Freund der Gastronomie“ zu erkennen geben. Ausgangs des 18. und anfangs des 19. Jahrhunderts hatte sich an den europäischen Höfen eine Revolution der besonderen Art vollzogen. Bis dahin war es üblich, die Speisen und Weine à la Française zu servieren, d. h. man stellte alles, was zum Verzehr bestimmt war, kunstvoll dekoriert auf die Tische. Das Ergebnis war eine Augenweide, aber unter kulinarischen Gesichtspunkten eine Enttäuschung. Die Gerichte waren wunderbar anzuschauen, aber allesamt erkaltet, die Weine funkelten in Karaffen und Gläsern, korrespondierten aber nicht mit den Speisen.

Befördert vor allem durch den Wiener Kongress, bei dem viele europäische Häupter zusammentrafen und nicht nur machtpolitisch, sondern auch symbolpolitisch miteinander rivalisierten, setzte sich der service à la Russe durch. Dabei wurden die einzelnen Gerichte nacheinander aufgetragen und – im Idealfall – zu jedem Gang die dazu passenden Weine. Weil man nun aber nicht mehr alle Speisen gleichzeitig sah, sondern bestenfalls die genau festgelegte Gangfolge im Kopf hatte, wurden die einzelnen Speisen und die jeweiligen Weine den Gästen schriftlich mitgeteilt: die Menükarte war geboren und wurde im Laufe des 19. Jahrhunderts zu einer eigenen Gattung – heute in der Regel zu finden in den Einblattsammlungen diverser Bibliotheken und Museen.

Liegen sie – wie etwa in der Staatsbibliothek zu Berlin – als serielle Quelle vor, so kann man das 19. Jahrhundert auch im Spiegel der Menükarten erzählen. Ein typisches Diner etwa wie das des Prinzen Karl von Bayern am 9. Februar

1858, sah einen Ablauf von sieben bis acht Gängen vor, wobei jeder einzelne Gang noch mal in mehrere Gerichte unterteilt war. Waren die Menüzettel an den Höfen der Wittelsbacher zunächst von Hand ausgefüllt worden, liegen sie später – zumindest bei repräsentativen Anlässen – kunstvoll gedruckt vor. Nicht immer, aber oft listeten sie neben den Speisen auch die korrespondierenden Weine auf. 1858 begann man mit Sauternes und Madeira, es folgte trockener Champagner, dann Château Lafite, Steinberger Kabinett, wieder Champagner, anschließend roter Portwein, weißer Portwein, Krontokaj und zum Abschluss ein klassischer Südwein vom Mittelmeer. An den deutschen wie auch den britischen Adels- und Hofafeln kam kein Menü ohne einen großen Bordeaux und ohne einen Spitzenwein aus Deutschland daher. Dasselbe gilt – in einfacherer Form – auch für die damaligen Frühstückstafeln (die, da am späten Vormittag serviert, heute eher einem Brunch entsprechen als einem deutschen Frühstück, weswegen die immer wieder zu lesende Behauptung, Wilhelm II. habe zum Frühstück Wein getrunken, in die Irre führt).



Menükarte eines Diners des Prinzen Karl von Bayern, 9. Februar 1858

So war und wäre es richtig: Als sein Großvater König Wilhelm I. am 8. Juli 1862 bei Fürst Pückler auf Schloss Branitz bei Cottbus zu Gast war, wurde dem König und seiner Entourage ein Déjeuner Dinatoire serviert. Das allerdings fiel dem Stand des Gastes entsprechend so opulent aus, wie es opulenter nicht sein konnte. Ungefähr zwölf verschiedene Gerichte und nicht weniger Weine wurden gereicht. Das Ganze setzte sich abends dann bei einem Souper fort.

Verständlicherweise brauchte man für Tafelfreuden dieser Art relativ viele Weine und einen exzellent sortierten Weinkeller. Wie aber wollte man das im Jahr 1860 bewerkstelligen, wenn man in der Nähe von Cottbus wohnte? Pückler bestellte immer wieder Weine und andere Delikatessen bei Händlern seines Vertrauens in Berlin und Hamburg, immer wieder aber auch direkt bei Weinhändlern in Bordeaux, die die von ihnen auf den Gütern direkt aufgekauften Weine in Flaschen gefüllt in alle Welt expedierten. Pückler wollte sichergehen, dass die für ihn bestimmten Weine nicht – wie die Mehrzahl der damals gehandelten Weine – auf dem Weg zu ihrem Bestimmungsort gefälscht oder gestreckt wurden.

Wie wichtig umgekehrt für die Bordelaiser Weinhändler, durch deren Hände die gesamte Produktion der Crus Classées ging, der deutsche Markt war, zeigen die Informationsbriefe der angesehenen Weinhandlung Duffour-Debarte Fils in Bordeaux aus den 1850er Jahren. Für deren sicher nicht unvermögende deutsche Kundschaft waren sie nicht etwa auf Französisch verfasst, sondern wurden in bestem Deutsch verschickt.

Man könnte diesen Erzählfaden an dieser Stelle enden lassen, doch führt er unversehens wieder zurück zu der inzwischen weitverzweigten Familie Mendelssohn. Duffour-Debarte Fils wurde spätestens im Jahr 1861 unter anderem von einem Teilhaber namens M.P. Biarnez (1798-1874) übernommen. Dieser belieferte Fürst Pückler in Branitz und schrieb sich nicht nur mit einem Gedicht auf die Grands Vins de Bordeaux in die Weingeschichte ein, sondern auch mit seiner Tochter Enole. Diese hatte im Revolutionsjahr 1848 in Paris den deutschen Bankierssohn Adolph Mendelssohn kennengelernt.

Unter welchen Umständen der Preuße mit jüdischen Wurzeln und die südfran-

M.P. Biarnez, ein dichtender Weinhändler
(Titelkupfer)



zösische Katholikin einander gefunden hatten, hat die Geschichte bislang nicht preisgegeben. Doch um so mehr Jahre ins Land gingen, um so mehr wollten an der höfisch geprägten Weinkultur auch diejenigen Bürger teilhaben, die mit ihrem Wissen und ihren Kenntnissen die Transformation der Wirtschaftsordnung hin zu einer Industriegesellschaft beförderten, ohne dabei eine Revolution der gesellschaftlichen Ordnungen anzustreben. In diesem Prozess kam den persönlich haftenden Privatbankiers eine Schlüsselrolle zu. Sie stiegen durch die Emission von Staats- und Eisenbahnanleihen in die Spitze der europäischen Finanzwelt auf, ohne darüber die klassischen persönlichen Finanzbeziehungen zu vernachlässigen. Die Mendelssohns waren ebenso sehr in Russland engagiert wie bei der Verwaltung des Vermögens von Clara Schumann.

Doch wie konnte die aufstrebende Finanz- und Wirtschaftselite an die Lebenswelt der etablierten Eliten anschließen? Adel und Hof waren durch Standes-schranken geschützt, die „Nobilitierung“ und damit die „Hoffähigkeit“ ein weit entferntes Ziel – wenn überhaupt erwünscht. Man konnte jedoch die höfische Kultur imitieren und deren Standes- oder Statussymbole inkorporieren – allen voran deren Weine.

Weine waren als fester Bestandteil der höfischen Kultur Ausweis von materiellem Reichtum, sozialer Distinktion und kultureller Verfeinerung. Jeder, der an dieser Welt teilhaben wollte, musste sich diese Weine zu Eigen machen – und vielleicht sogar aus diesem kulturellen Kapital auch eine materielle Rendite ziehen. So gingen die Rothschilds vor, als sie Château Mouton kauften und zehn Jahre später dann in Château Lafite investierten.



Speisesaal im Club von Berlin,
dem Treffpunkt von Bankiers und
Industriellen, 1892

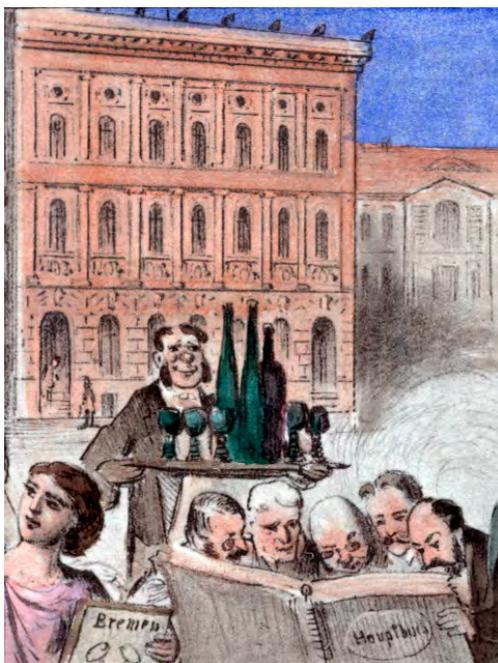
Die Privatbankiers ihrerseits sollten Vorbilder werden für den Habitus der angestellten Bankmanager, die die Aktienbanken leiteten, die vor allem um die Zeit der Reichsgründung in Deutschland entstehen sollten. Eine dieser Banken, 1870 gegründet, nannte sich Deutsche Bank. Sie wollte sich vor allem der Außenhandelsfinanzierung, bald aber auch der Finanzierung von Industrie, Infrastruktur und auch Staaten widmen.

Es kann nicht überraschen, dass die Vorstandsmitglieder und Direktoren dieser Banken in ihrem äußeren Gepräge und Verhalten dem verfeinerten Lebensstil der Rothschilds und Mendelssohns, der Arnholds und der Bleichröders nach-eiferten – auch im Medium der Weine.

In Bremen, der Drehscheibe des Rotweinhandels in Nordwesteuropa, hatte die Deutsche Bank schon 1871 und damit nur ein Jahr nach ihrer Gründung ihre erste Filiale außerhalb Berlins eröffnet. Bremische Weinhändler wie Segnitz, Eggers & Franke und Reidemeister & Ulrichs waren im Handel mit Bordeaux-Weinen längst international bekannte Größen. Der Wein wurde im Bordelais in großem Stil eingekauft und von Bremen, das erst 1888 dem Zollverein beitrug, weltweit vermarktet.

Diesen Vorteil machten sich auch die ersten Vorstandsmitglieder der Deutschen Bank zu Nutze und erkundigten sich bei der Bremer Filialleitung nach guten Rotwein-Quellen. Der dortige Filialdirektor Ferdinand von der Heyde wusste Rat: „Mit Rotwein kann ich Ihnen sehr gut dienen, mein Schwager ist Chef der seit 50 Jahren u[nd] länger hier bestehenden Weinhandlung, Joh. Eggers Sohn & Co, hält ein großes Lager im Zollverein (Verden) von wo aus er Ihnen jeden beliebigen Auftrag steuerfrei effectiviren kann. Ich bezahle ihm für gewöhnlichen Tischwein ca. 8 Silbergroschen, lassen Sie mich nur ungefähr Ihre Wünsche wissen, damit eine kleine Probesendung an Sie abgehen kann.“ (15.1.1872, HADB, F1/166)

Der erste Vorstandssprecher der Deutschen Bank war Georg Siemens, der die Bank 30 Jahre leiten sollte. Anlässlich des 25-jährigen Bestehens der Bank erinnerte sich ein Berliner Journalist an seine erste – für unser Thema symptomatische – Begegnung mit Siemens: „Es war zu Anfang der siebziger Jahre an einem schönen Sommerabend und während einer langen Sommernacht, dass wir einem jungen Parlamentarier an einem Fasse Rüdesheimer trinken halfen. Der Parlamentarier war Georg Siemens, von dem es damals hieß, dass er seit einiger Zeit im Nebenamt auch Direktor einer neuen Bank sei. Der Rüdesheimer war großartig, ein feuriger 68er, kein auffrischter ‚Dessertwein‘, nein, naturalistisch und süffig. Mich dünkt, ich habe seit der Zeit keinen gleichen gefunden. Weiter hieß es, der Wein sei von den ersten Rücklagen des Spenders angeschafft worden. Diese Verwendungsart und die getroffene Auswahl stimmte uns zu guten Hoffnungen für das Schicksal der neuen Bank.“ (Berliner Tageblatt, 7.4.1895, HADB, NL48/1)



Ausschnitt aus dem Festblatt zum 10-jährigen Jubiläum der Deutschen Bank, 1880

Siemens hatte in der Tat Geschmack bewiesen. Die 1868er-Weine zählten wie die 1811er, die 1863er und später die 1893er zu den größten Jahrgängen des 19. Jahrhunderts. Wer etwas sein wollte, seinen Freunden etwas gönnen oder neue Freunde gewinnen wollte, der musste Statussymbole wie diese zum festen Bestandteil seiner Lebensführung machen. So bestellte Siemens 1898 zusammen mit seinem früheren Vorstandskollegen Hermann Wallich „blind“ je 50 Flaschen Forster Jesuitengarten zum Preis von 10,95 Mark und erkundigte sich bei seinem Mitbesteller: „Ich selbst habe den Wein noch nicht gekostet. Vielleicht sagen Sie mir, ob er gut ist.“ (28.3.1898, HADB, SG1/83)

So feierte man im Privaten, so beging man Geschäftsessen. Erhalten haben sich diverse Menükarten, wie etwa zur Feier des 25-jährigen Bestehens der Filiale Bremen der Deutschen Bank im Jahr 1896. 13 verschiedene Weine begleiteten das Menü: Pommery Champagner, Sherry, Château Latour, Trarbacher Schloßberg, Château Rausan, Liebfrauenmilch (damals ein Qualitätswein), Château d'Yquem, Château du Tertre, Château Cantenac, Château Margaux Schloßabzug, Heidsieck Monopole und schließlich Portwein und Madeira.



Menükarte zur Feier des 25-jährigen Bestehens der Deutsche Bank London Agency, 1898



Die Londoner Niederlassung, die zwei Jahre später auf das erste Vierteljahrhundert ihrer Geschäftstätigkeit zurückblicken konnte, begnügte sich indes mit einem sehr bescheidenen Angebot an Weinen. Ein Sherry, ein Liebfrauenmilch, Champagner der Marke Deutz und Geldermann, dazu ein Bordeaux. 1898 mit fünf Weinen in London durchzukommen war schon ein Akt großer Sparsamkeit.

Einen anderen Blick auf diese Kultur der Bankette, der Diners, des Schwelgens in Genüssen hatte eine Frau entwickelt, die 1850 das Leben in Bordeaux mit dem in Berlin vertauscht hatte: Enole Mendelssohn (1827-1889), die Tochter jenes bereits erwähnten Dichters und Bordelaiser Weinhändlers M.P. Biarnez. Ihre Ehe mit dem Bankier Adolph Mendelssohn währte nur kurz, ebenso wie das Leben ihres gemeinsamen Sohnes Stephan. Adolph starb 1851 in Pau, Stephan kaum einjährig Anfang 1852 in Bordeaux. 1856 heiratete Enole in zweiter Ehe Adolphs jüngeren Bruder Franz (1829-1889; ab 1888 von), der 1854 Adolphs Nachfolger als Teilhaber von Mendelssohn & Co. geworden war.

Enole (von) Mendelssohn



Enole Biarnez muss eine außergewöhnliche Erscheinung gewesen sein: gebildet und musikalisch hochbegabt bot sie nicht nur in der Berliner Jägerstraße den angesehensten Künstlern einen Salon, sondern stand mit vielen von ihnen, etwa mit dem Geiger Joseph Joachim, persönlich in Kontakt. Am gesellschaftlichen Leben in der preußischen Hauptstadt, an dem ihr Mann teilnehmen musste, fand Enole keinen großen Gefallen, wie sie feinsinnig festhielt. „Nächsten Mittwoch gibt es noch ein langweiliges Herrenessen, das ist eine richtige Nervensäge. Glücklicherweise ist es das letzte. Im Übrigen sind die Berliner wie von der Tarantel gestochen, und ich glaube, dass Bismarcks Stadt die frivolste von Europa wird. Man hört nur von Diners, Festen und Bällen sprechen, und man denkt immer an den Ausspruch von Frau Schüssler, ‚sie wollen sich alle übergeben‘, anstelle von überbieten.“

Bis heute nimmt die deutschsprachige Mendelssohn-Literatur von dieser bemerkenswerten Frau nur am Rande Notiz – leider: In einer französischen Sammlung von Biographien bedeutender Persönlichkeiten aus dem Bordelais findet sich ein Hinweis, dass Enole Mendelssohn sich während des deutsch-französischen Krieges 1870/71 unter Aufbietung aller Kräfte und Einsatz von viel Geld um französische Kriegsgefangene in Berlin gekümmert habe. Welch ein Selbst-

bewusstsein muss diese Tochter eines französischen Weinhändlers und Frau eines Bankiers jüdischer Herkunft im königlichen und bald kaiserlichen Berlin gehabt haben, dass sie antifranzösischen Tiraden und nationalistischen Aufwallungen den humanitären Einsatz zugunsten ihrer Landsleute entgegensetzte? Gut möglich, dass Robert von Mendelssohn, ihr 1857 geborener Sohn, auch diese Seite seiner Mutter vor Augen hatte, als er 1903 Château Desmirail im Médoc erwarb.

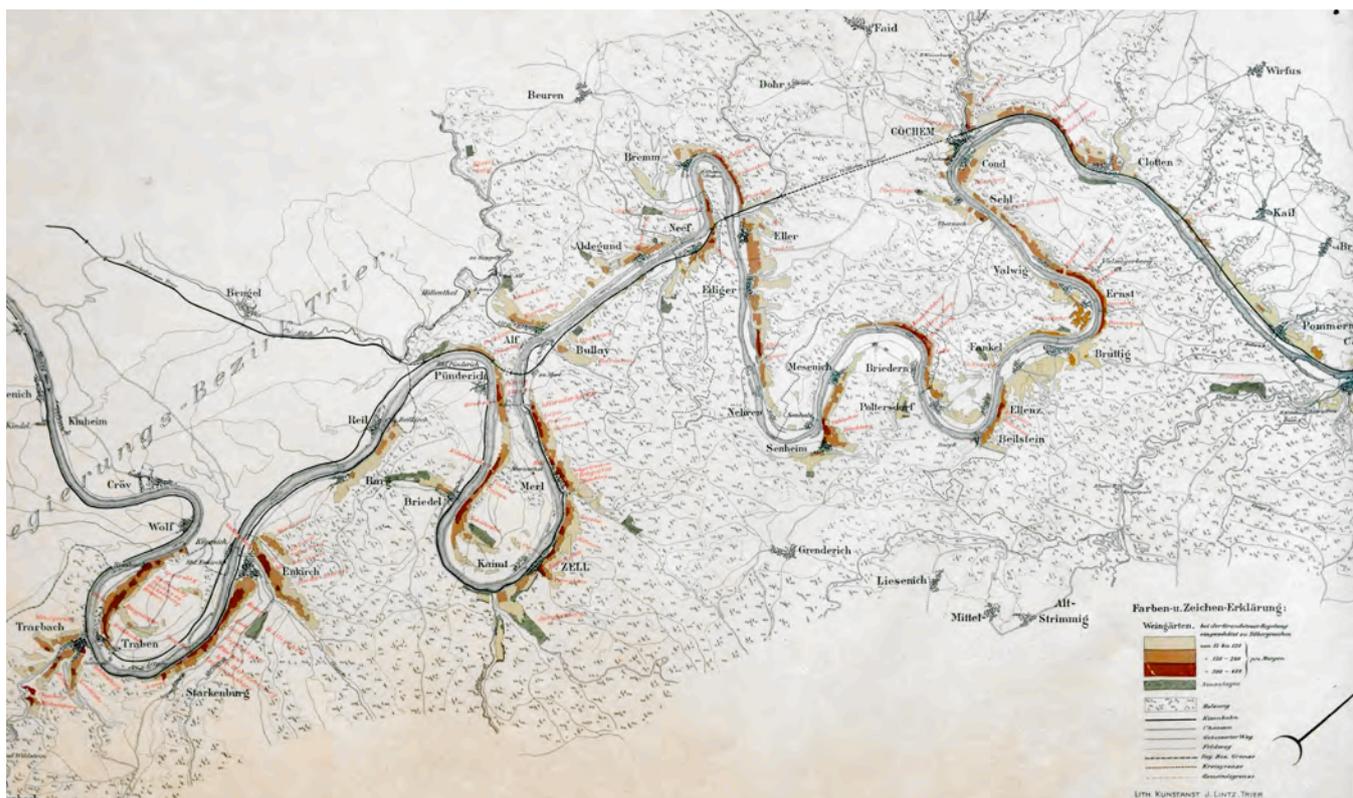
Wein von der Mosel

Wenn bislang von deutschem Wein als einem der Statussymbole des 19. Jahrhunderts die Rede war, dann immer von Rheinwein. Doch wurden nicht Moselweine um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert buchstäblich in Gold aufgewogen?

Auf Menükarten finden sich bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts keine Moselweine. Ein Produzent von der Mosel, der 1842 dem Hofmarschall des Hohenzollernkönigs Friedrich Wilhelm IV. mitteilte: „Ich habe hier einen wunderbaren Zeltinger“, erhielt zur Antwort: „Den trinkt man nicht am Hofe.“

Der Aufstieg des Moselweins zum Modewein der späten Kaiserzeit setzte abgang der 1850er Jahre mit mehreren guten bis sehr guten Jahrgängen in Folge ein. Dann kam der Deutsch-Französische Krieg 1870/71, der zehn- wenn nicht hunderttausende preußische Soldaten mit dem Wein aus dem tiefen Westen des Reiches erstmals Bekanntschaft machen ließ. Doch erst nach der Eröffnung der sogenannten Kanonenbahn, die von Berlin über Koblenz und Trier bis nach Metz führte, konnte man daran denken, Moselwein in großen Mengen auf die großen Weinmärkte im Norden und Osten Deutschlands zu transportieren. Es war die Mosel selbst, die „ihren“ Weinen den Marktzutritt erschwert hatte. Der Fluss war nur wenige Monate im Jahr schiffbar. Moselwein konnte daher lange Zeit kein echter Konkurrent des Rheinweins sein.

Weinbau an der Mittelmosel, 1898



Der Siegeszug des Moselweins lässt sich aber nicht nur auf seine bessere Verfügbarkeit zurückführen. Diese war nur die notwendige, aber keineswegs eine hinreichende Bedingung. Warum Moselwein zum Modewein wurde, hängt wesentlich mit einer Signatur des ausgehenden 19. Jahrhunderts zusammen: schon den Zeitgenossen erschien es als „Zeitalter der Nervosität“ (Joachim Radkau).

Es ist eine Binsenweisheit, dass das Lebensgefühl einer jeden Generation auch deren Weinpräferenzen und damit auch die Weinstile beeinflusst. Die „rheinische Auslese“, Prototyp der Rheinweine des späten 19. Jahrhunderts, war hochreif, honig- bis bernsteinfarben, alkoholisch und nicht selten extrem süß. Moselweine verkörperten einen anderen Stil, ja einen neuen Typ von Wein (den Goethe hundert Jahre zuvor womöglich in Ansätzen kannte, aber nicht der Erwähnung für würdig befand).

Maximilian Ripper, ein Österreicher, der 1898 den deutschen Weinbaukongress in Trier besuchte, brachte die Korrespondenz zwischen Wein und Zeit auf den Punkt: „Einmal entspricht der Moselwein tatsächlich mehr und mehr der heutigen Geschmacksrichtung, ich möchte beinahe sagen, dem heutigen Zeitgeiste. Er ist wie dieser flüchtiger, oberflächlicher.“ Ripper hat das Fin-de-Siècle-Lebensgefühl weiter Kreise in Worte gefasst. In Zeiten allgemeiner Beschleunigung, stehen die schweren Weine in den großen Pokalen – man denke an Menzels Ball-Souper – für das Vergangene, das Überlebte. Statt dessen Schaumwein für alle – und dazu rassige, leichte, auch alkoholärmere Weine. Das ist der Schlüsselfaktor für den phänomenalen Aufstieg der deutschen Sektindustrie wie für den Moselwein ausgangs des 19. Jahrhunderts.

Wandel der Weinkultur im 20. Jahrhundert

Wie verändert sich die Weinkultur im beginnenden 20. Jahrhundert? Die Horchheimer Jahre der Mendelssohns gingen unwiderruflich zu Ende. Was von dem Sommersitz noch übrig war, schenkte die Familie 1902 den Kaiserswerther Diakonissen, die darin ein Erholungsheim einrichteten. Man konzentrierte sich jetzt ganz auf Berlin. Dort veränderte sich die politische Stimmung. Am Hof schrieb man die Menükarten überwiegend in deutscher Schrift. Und der Hofmarschall von Kaiserin Auguste Victoria beschwerte sich darüber, dass am Hohenzollernhof französischer Champagner in Ehren gehalten wurde. Die Rede vom Erbfeind wurde zu einer sich selbst erfüllenden Prophezeiung.

Die längst von der Finanz-, Wirtschafts- und Bildungselite adaptierte höfische Weinkultur demokratisierte sich weiter. So findet sich auf der Menükarte einer Hochzeit der Name eines Gastes, von dem man glauben könnte, diese Person existiere eigentlich nur in der Fantasie irgendwelcher Literaten: „Fräulein Lieschen Müller.“

Die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert war aber auch die Hochzeit der Weinfälschung. Seit dem Beginn der 1870er Jahre hatte die aus Amerika eingeschleppte Reblaus auf ihrem Seuchenzug durch den Süden Europas Millionen Hektar Weinberge zerstört. Der Wiederaufbau mit Pfropfreben zog sich aus vielerlei Gründen hin. Bald kamen auch Weine, die unter renommierten

Menükarte für den Hochzeitsgast
„Fräulein Lieschen Müller“, 1904



französischen Namen verkauft wurden, zum Teil aus Spanien, vor allem aus der Rioja. Dann aus Italien. Als das nicht mehr reichte, kauften die Franzosen in Österreich und Ungarn. Selbst algerischer Wein musste helfen, die Lücke zu schließen. Die Grand Cru Classés dürften von diesem Notstand nicht ausgenommen gewesen sein – zumal die Schlossabfüllung für Bordeaux erst 1972 verpflichtend wurde. Bis dahin wurde der meiste Bordeauxwein entweder durch französische Händler oder durch die Importeure in Bremen, Brüssel oder London abgefüllt und jeweils für die nationalen Märkte entsprechend konfektioniert. So hatte ein Bordeaux in London in der Regel eine dunklere Farbe und einen höheren Alkoholgehalt als der Wein, der unter demselben Namen in Berlin serviert wurde. Diesem Risiko für Geschmack und Reputation wollten die deutschen Spitzenwinzer mit ihrer „Originalabfüllung“ schon ausgangs des 19. Jahrhunderts begegnen. Die Weine, die unter ihren Namen als „Naturwein“ auf den Markt kamen, mussten den Keller des Produzenten auf Flasche gezogen verlassen haben.

Der Erste Weltkrieg hatte auch für den Weinbau verheerende Folgen. Die höfische Weinwelt des 19. Jahrhunderts sollte in dieser Form nie wieder entstehen. Für den deutschen Weinbau wurden die 1920er Jahre mit dem Verlust der Auslandsmärkte, der Hyperinflation, der Weltwirtschaftskrise und einer Serie schlechter Jahrgänge zu einer der schlimmsten Epochen, die er jemals durchleben sollte. Der Begriff „Winzernot“ ging in die Alltagssprache ein.

In den 1930er Jahren kamen politischen Verwerfungen hinzu. Nicht nur in der Deutschen Bank mussten die jüdischen Vorstände und Mitarbeiter bald nach der nationalsozialistischen Machtübernahme ausscheiden – und niemand wurde mit einer Feier im berühmten Hotel Krone in Assmannshausen in aller Form verabschiedet, wie es 1934 mit einem nichtjüdischen Direktor der Filiale Frankfurt geschah.



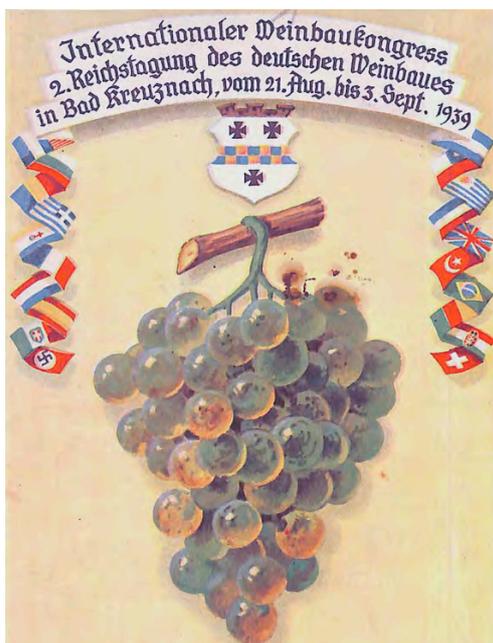
Feier im Hotel Krone in Assmannshausen zur Verabschiedung des Direktors Heinrich Mehl, 1934

Albrecht Mendelssohn Bartholdy (1874-1936), ein Enkel des Komponisten und einer der bedeutendsten Völkerrechtler seiner Zeit, wurde an der Universität Hamburg zwangsemmeritiert und starb 1936 im englischen Exil. Er besaß seit seiner Zeit als Hochschullehrer in Würzburg einen Weinberg. Der kam auf verschlungenen Wegen vor wenigen Jahren in den Besitz des renommierten Weingutes Schmitt's Kinder in Randersacker. Ein „Mendelssohn-Wein“ hält die einzigartige Verbindung der gleichnamigen Familie mit der deutschen Weinkultur bis heute lebendig.

Die Geschichte der Mendelssohn-Bank ging Ende 1938 nach 144 Jahren zu Ende. Das laufende Geschäft und die nichtjüdischen Angestellten wurden von

der Deutschen Bank übernommen. Die jüdischen Teilhaber emigrierten. Robert von Mendelssohn (1902-1996) überlebte als „Vierteljude“ das „Dritte Reich“ in Deutschland. Zu einer Wiederbelebung der Bank nach dem Krieg konnte er sich nicht entschließen.

Was immer mit den ehemaligen Geschäftspartnern, Freunden, Saufkumpanen geschah, mit denen man einträchtig zusammengesessen hatte, all das ließ in jenen düsteren Jahren die verbliebenen Mitglieder des „Clubs von Berlin“, in dem seit Jahrzehnten die Berliner Wirtschaftsbürger, Fabrikanten und Bankiers zusammengekommen waren, relativ ungerührt. Er nannte sich nun Deutscher Klub von Berlin. Wie die Weinliste aus dem Jahr 1939 zeigt, ließ man sich weiterhin die besten Tropfen schmecken – und das nicht nur im Club, sondern nach entsprechender Bestellung auch zu Hause.



Plakat des Internationalen Weinbaukongresses und der 2. Reichstagung des deutschen Weinbaues in Bad Kreuznach, 1939

In der internationalen Weinwelt blieb das nationalsozialistische Deutschland trotz der „Arisierungen“ und Vertreibung der Juden hochgeachtet. Im August 1939, wenige Tage vor Beginn des Zweiten Weltkrieges, versammelten sich in Bad Kreuznach die Repräsentanten aller Weinbau treibenden Länder der Welt und feierten sich und die Nazis bei einem großen internationalen Weinbaukongress. Die Franzosen Léon Douarhe (1883-1966) als Direktor und der sozialistische Politiker Édouard Barthe (1882-1949) als Präsident des Internationalen Weinbauamtes in Paris waren voll des Lobes für die wissenschaftlichen Beiträge der Deutschen zum Wiederaufbau des europäischen Weinbaus nach der Reblauskrise. Wegen der Kriegsgefahr wurde die Veranstaltung vorzeitig abgebrochen. Am 28. August sagte man sich auf Burg Rheinfels bei St. Goar auf Wiedersehen.

Während des Krieges brach die Weinversorgung der deutschen Bevölkerung nach und nach zusammen: Seit 1938 folgte ein schlechtes Weinjahr auf das andere, und von dem, was dennoch gewachsen war, wurde ein Großteil für Heereslieferungen abgezweigt. Doch gute Verbindungen sollten sich auch unter diesen Umständen auszahlen. Im Mai 1944 schrieb der Leiter der Deutschen Bank in Neustadt an Walter Tron (1899-1962), den Direktor der befreundeten Tochtergesellschaft in Wien: „Ich habe mich gewundert, dass Sie eigentlich lange nicht mehr bei mir bestellt haben. Und ich kann Ihnen noch wunderbare Deidesheimer Weine besorgen.“ (9.5.1944, HADB, V2/60) Das mag aus dem Abstand von 75 Jahren und dem, was sich ein Jahr später in Deutschland abspielte, nachgerade absurd erscheinen. Aber wer wollte über die Überlebensstrategien inmitten des Grauens des Krieges richten?

Als der Krieg zu Ende war, stellte sich für die internationale Weinwelt eine ähnliche Frage wie nach 1918: Wer wollte nach all dem, was geschehen war, noch deutsche Weine trinken? Die Antwort gaben nicht die Politiker, sondern die Weinkenner. André Simon (1877-1970), Franzose, Teilnehmer des Ersten Weltkrieges und in London als Weinfachmann eine Institution, gab bald eine kleine Serie über die Weine der Welt heraus. 1953 erschien ein schmales Bändchen über „Hocks and Moselles“, die Bezeichnung für Rhein- und Moselwein. Darin heißt es: „The finest Hocks, perchance the greatest still white wines in the world ...“ – „Die edelsten Rheinweine, die womöglich besten Weißweine der Welt...“.

BORDEAUX (Red)		
	Ann.	Preis
1936		
236 Chateau La Mission Haut-Brion (Chateau bottle)	37/6	19.8
1949		
203 Chateau Pichot-Langehele	25/-	13.6
1947		
218 Chateau Talbot	26/-	11/-
240 Chateau Mouton-Rothschild (Magnum 9/5)	32/6	—
229 Chateau d'Arenberg (Magnum 9/5)	32/6	—
211 Chateau L'Esclapart (Magnum 9/5)	32/6	17/-
224 Chateau Pichot-Langehele (Magnum 9/5)	32/6	17/-
206 Chateau Brissac	35/-	18.8
204 Chateau Figeac	35/-	18.8
247 Chateau Cos d'Arnaud	35/-	18.8
230 Chateau Ausone (Magnum 9/5)	40/-	21/-
207 Chateau Haut-Brion (Chateau bottle)	55/-	28.8
1945		
225 Chateau Cosson	30/-	16/-
221 Chateau Canon	30/-	16/-
238 Chateau Krugmann	35/-	18.8
1943		
214 Chateau Grand-Lafite (Chateau bottle)	37/6	—
205 Chateau Margaux (Chateau bottle)	47/6	—
216 Chateau Latour (Chateau bottle)	47/6	—
223 Chateau Haut-Brion (Chateau bottle)	50/-	—
208 Chateau Lafite (Chateau bottle)	50/-	—
228 Chateau Mouton-Rothschild (Chateau bottle)	52/6	—
1937		
231 Chateau Margaux (Chateau bottle)	50/-	—
233 Chateau Lafite (Chateau bottle)	52/6	—

Und wie eine Weinkarte aus dem Londoner Luxushotel „The Dorchester“ aus derselben Zeit zu erkennen gibt, kosteten „Hocks“ wie Rauenthaler Steinmärer Auslese und Deidesheimer Herrgottsacker Auslese Mitte der 1950er Jahre genauso viel wie Margaux, Lafite, Haut-Brion, Latour, Mouton Rothschild. Es ist also nicht so, dass die besten deutschen Weine zuletzt an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert genauso angesehen und genauso teuer waren wie die besten Bordeauxweine. Diese Zeit liegt kaum ein halbes Jahrhundert zurück.

Die Rothschilds, Wein und Israel

STILL RHINE & MOSELLE WINES—continued		
	Ann.	Preis
1945		
649 Forster Josenberger, Spätlese	45/-	—
641 Schloss Johannisberg, Spätlese	50/-	—
645 Raderbühler Berg, Feine Auslese	50/-	—
649 Kavalbacher Sonnenberg, Riesling Auslese	55/-	—
644 Deidesheimer Herrgottsacker, Riesling Auslese	55/-	—
MOSELLES		
1935		
643 Pflanzgarten Goldtröpfchen	35/-	—
1939		
648 Berncastler Pfälzberg	30/-	—
1936		
648 Berncastler Döhlen, Lilaer Seal	40/-	21/-
1940		
676 Trarbacher Schloßberg	30/-	16/-
670 Berncastler Schloßberg	37/6	—
686 Wehlener Sonnensche, Spätlese	42/6	—
SPARKLING WINES		
FRENCH		
552 White Burgundy	35/-	18.8
553 Red Burgundy	35/-	18.8
667 Golden Chateau	35/-	18.8
GERMAN		
603 Hock	35/-	—
605 Moselle	35/-	—
ITALIAN		
52 Asti Spumante, Gancia	35/-	18.8

Bordeaux-Weine und „Hocks“ auf einer Weinkarte des „Dorchester“ in den 1950er Jahren

Wenige Jahre zurück lag damals die Gründung des Staates Israels. Auch dieses Geschehen ist – neben vielem anderen – mit der Wein- und der Bankengeschichte des 19. Jahrhunderts verwoben. Edmond de Rothschild (1845-1934), der nach James de Rothschild Besitzer von Château Lafite geworden war, stattete 1887 Palästina einen Besuch ab. Jüdische Kolonisten aus Südosteuropa hatten ihn um Hilfe gebeten, weil sie den Anforderungen an die Art und Weise nicht gewachsen waren, unter mediterranen Bedingungen Landwirtschaft zu betreiben. Rothschild – obwohl kein Zionist – beschloss, die Entwicklung der jüdischen Kolonien in Palästina zu seiner Sache zu machen. Er investierte im Laufe der folgenden Jahre mehrere Millionen französische Francs in den Auf- und Ausbau jüdischer Siedlungen. Zudem wachte er über allem und schickte Weinbaufachleute von Lafite und anderen Châteaux nach Palästina, um die jüdischen Siedler, die vorwiegend aus Rumänien und Russland stammten, zu lehren, wie man Weinbau betreibt und Weine gewinnbringend vermarktet. In der Nähe von Tel Aviv entstand eine der modernsten Kellereien jener Zeit, gebaut mit Geld aus dem Bankgeschäft der Rothschilds und mit dem Wissen der Weingüter aus dem Bordelais.

Es ist keine abseitige Frage, ob es ohne das Investment von Rothschild den Staat Israel je gegeben hätte – zumal die jüdischen Siedler zwecks Vermarktung ihrer Weine eine international agierende Gesellschaft gründeten, die Carmel Oriental Society. Einer, der in Europa Anteilsscheine zeichnete, hörte auf den Namen Theodor Herzl.

Der Staat Israel hat Edmond de Rothschild auf einer inzwischen nicht mehr im Umlauf befindlichen Schekelnote ein Denkmal gesetzt: Auf der alten 500 Schekel-Note, dem höchsten Wert, sind auf der einen Seite Trauben, Beeren, und Weinlaub zu sehen. Auf der anderen sein Konterfei – in honorem seiner Verdienste um die Alija, die Rückkehr der Kinder Israels in das gelobte Land, in dem nicht nur Milch und Honig fließen, sondern wie die beiden Kundschafter Josua und Kaleb anhand von Weintrauben dem murrenden Gottesvolk in der Wüste vor Augen führten, auch Wein wächst – und das bis heute.

Dr. Daniel Deckers

Redakteur der Frankfurter Allgemeinen Zeitung und

Dozent für die Geschichte des Weinbaus und Weinhandels an der Hochschule Geisenheim



500 Schekel-Note mit Edmond de Rothschild, dem Förderer des Weinbaus in Palästina

Impressum: Dieser Informationsbrief wird herausgegeben von der Historischen Gesellschaft der Deutschen Bank e.V., Roßmarkt 18, 60311 Frankfurt am Main. Internet://www.bankgeschichte.de.; Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes: Michael Münch
Abbildungen: Clarets and Sauternes. London: The Wine and Spirit Trade Record, 1920: S.4, 5 (oben); Deutsche Bank, Historisches Institut: S. 10, 11 (oben), 14; dilibri Rheinland-Pfalz: S. 12; J.W. Goethe, Faust. Ein Fragment, Leipzig 1790: S.3 (unten); Max J. Wolff, Der Club von Berlin 1864-1924, Berlin 1926: S. 9 (unten); Mendelssohn-Gesellschaft / bpk Staatsbibliothek zu Berlin: S. 11 (unten); Privatbesitz: 6, 9 (oben), 15, 16 (unten); Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg: S. 7; Sotheby's / akg-images: S. 1; Staatliche Museen zu Berlin: S. 2; Staatsbibliothek zu Berlin, Handschriftenabteilung: S. 8, 13; VDP Archiv, Mainz: S. 16 (oben); wikipedia (gemeinfrei): 3 (oben), 4, 5 (unten)