

Musikstunde

## **Geschichten vom Wein (1–5)**

Folge 5: Champagnisieren

Von Katharina Eickhoff

Sendung vom 02.08.2024

Redaktion: Dr. Bettina Winkler

Produktion: SWR 2024

SWR Kultur können Sie auch im **Webradio** unter [www.swrkultur.de](http://www.swrkultur.de) und auf Mobilgeräten in der **SWR Kultur App** hören:

---

**Bitte beachten Sie:**

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

---

### **Die SWR Kultur App für Android und iOS**

Hören Sie das Programm von SWR Kultur, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR Kultur App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: <https://www.swrkultur.de/app>

Willkommen zu „Die große Illumination – Geschichten vom Wein“ von mit Katharina Eickhoff – heute der fünfte und letzte Teil: Champagnisieren!

*Indikativ*

Natürlich muss, wer „Wein“ sagt, irgendwann auch mal „Champagner“ sagen. Das noble Getränk ist, bedenkt man die jahrtausendelange Geschichte des Weinanbaus, noch gar nicht so alt, und erst seit Johann Straußens „Fledermaus“ gilt es auch unter Bürgersleuten als der „König aller Weine“ – „Champagner“, heißt es da, „schwemmt mitunter gar mancherlei hinunter, drum lassen weise Fürsten die Völker niemals dürsten.“ – Nun ja, in Realität haben die Fürsten natürlich den Champagner schön alleine getrunken, während es fürs Volk höchstens ein paar Flaschen Asti Spumante gab... Zu Strauß und der Politik kommen wir noch, ich hätte da aber für heute einen Plan für Sie:

Jetzt natürlich erst mal in Ruhe die Musikstunde hören, danach aber ausnahmsweise mal nicht im Netz die neuesten Schreckensmeldungen abrufen oder auf X, ehemals Twitter ein bisschen doomscrollen, sondern stattdessen losgehen und eine Flasche guten Champagner besorgen – oder von mir aus auch im Netz bestellen beim Online-Weinhändler Ihres Vertrauens - , und diese Flasche dann möglichst bald mit jemand nettem trinken.

Nehmen Sie nicht Aldis Veuve Je-ne-sais-quoi, sondern einen richtigen, und ja, der ist ganz bestimmt teurer als ein guter Sekt, aber in diesen Zeiten muss das einfach drin sein – Champagner, diese Weisheit kriegen Sie hier exklusiv von Ihrer freundlichen Musikstunden-Autorin, Champagner schmeckt immer dann am besten, wenn man ihn sich eigentlich nicht leisten kann.

Wie sagt Bette Davis so hübsch im Filmklassiker „Old Acquaintances“: „Irgendwann kommt der Moment im Leben, wo das einzige, was hilft, ein Glas Champagner ist.“

---

**2'36**

**M0505266-006**

**AMS (SWR) 01-A-006     Audiofile     2'36**

**Da geh ich zu Maxim aus Die lustige Witwe**

**Rudolf Schock (Tenor)**

**Rundfunkorchester Hamburg**

**Leitung: Wilhelm Stephan**

---

Da hat Victor Léon, Franz Lehárs Texter für die „Lustige Witwe“ ein geniales Verb erfunden: Champagnisieren.

Na, und wer sich dem hingibt, dem Champagnisieren, der kann dabei schon mal das teure Vaterland dabei vergessen – auch nicht verkehrt hin und wieder.

Schaumweine also.

Na dann:

*Plopp*

Obwohl ich die Sendung gerade so großsprecherisch mit Champagner-Shopping begonnen habe, gibt's jetzt erst mal einen Sekt, - und Sie raten nie, wo der herkommt ... - der Sekt, der hier im Glase perlt, heißt „August der Starke“, für ihn werden, so der Waschzettel, „ausgesuchte sächsische Trauben miteinander vermählt“, und nach über 2 Jahren Flaschenreife wird der August dann auch noch vier Wochen von Hand gerüttelt. Besorgt wird das Gerüttel von den Mitarbeitern des Sächsischen Staatsweinguts, das hat seinen Sitz auf Schloß Wackerbarth in Radebeul bei Dresden.

Und guggeda: Ein echter Wirtschaftswundersekt – August der Starke, Macho der Barockzeit, kommt erschreckend lieblich daher...

Warum nun also ausgerechnet sächsischen Sekt?

Weil der zu einer historischen Unternehmung passt, die fast zu schön klingt, um wahr zu sein, die sich aber tatsächlich so zugetragen hat: August der Starke, Kurfürst von Sachsen und König von Polen, war ein barocker Mensch im umfassenden Sinn des Wortes, machtvorsessen, prunksüchtig, kunstbegeistert, feierwütig, gefräßig und - immer durstig.

August, das war der, der Dresden zum Elbflorenz gemacht und sich die polnische Krone geschnappt hat, ungeheure Kunstschatze hat er angehäuft, und natürlich kann man nur so viel Macht und Pracht um sich versammeln, wenn man auch politisch die richtigen Instinkte hat.

Hier kommt Wackerbarth ins Spiel.

Der starke, man könnte auch sagen: dicke August hat nämlich eine Geheimgesellschaft gegründet, die in seinen letzten Lebensjahren regelmäßig im Keller des sogenannten Kurländer Palais' in Dresden getagt hat. Das Palais gehörte, wie auch Schloß Wackerbarth in Radebeul, seinem Generalfeldmarschall von und zu Wackerbarth, und die Gesellschaft hieß: Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit.

---

**3'07**

**M0036937-001**

**Jan Dismas Zelenka:**

**Hipocondrie à 7 concertanti für 2 Oboen, Fagott, 2 Violinen, Viola und Basso continuo  
A-Dur ZWV 187**

**Freiburger Barockorchester**

**LTG Gottfried von der Goltz**

---

„Hipocondrie“ – diese erstaunlich schräge Musik von August des Starken Hofkomponist Jan Dismas Zelenka nimmt immer wieder unerwartete Abzweigungen und klingt tatsächlich irgendwie, als sei Zelenka ein sehr aktives Mitglied in der „Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit“ gewesen...Doch, er hieß wirklich so, der von August dem Starken gegründete Geheimbund, und er war wirklich so richtig geheim, mit klandestinen Treffpunkten, Gelübden, Passwörtern und seltsamen Tarnnamen und einem extra angefertigten runden Tisch – an den hat August auch oder ganz besonders gern politische Gegner zum Saufen geladen, sprich: die Preußen. Preußischer Hochadel befließigt sich hier, sich den Vereinsstatuten gemäß zu benehmen, also: zu trinken, und ab März 1728 ist sogar der bekanntermaßen freudlose Preußenkönig Friedrich Wilhelm I., der Soldatenkönig, Mitglied.

Welch schöne Idee – Animositäten und ungute Konkurrenz einfach mit Wein und Sekt wegzusaufen und fürderhin als Zechkumpanen in ewigem, leicht angetüdeltem Frieden miteinander zu leben.

Die betrübliche Pointe an der Sache ist, dass der Plan grandios gescheitert ist – spätestens ab dem Zweiten Schlesischen Krieg schlagen sich Sachsen und Preußen ein paar Jahre nach Augusts Tod wieder die Köpfe ein, und im dann folgenden Siebenjährigen Krieg marschiert der damals noch gar nicht so alte Fritz in Dresden ein und setzt dem goldenen Zeitalter der Kunst und Völlerei endgültig ein Ende.

Zwar hat auch Friedrich II sehr gern getrunken, laut Zeitzeugen „jeden Mittag eine Bouteille Champagnerwein“ und Weiteres, was ihm schließlich die Gicht beschert hat, aber - Sachsens Glanz und Preußens Gloria, das ging irgendwie einfach nicht zusammen. Schade eigentlich.

---

**2'12**

**M0320206-026**

**Georg Philipp Telemann:**

**Dein Nachruhm erschallet mit jauchzenden Chören aus Serenata eroica**

**Rheinische Kantorei**

**Das Kleine Konzert**

**Leitung: Hermann Max**

---

... Dein Nachruhm erschallet mit jauchzenden Chören, so jubelt es in der „Serenata Eroica“, komponiert von Georg Philipp Telemann zum Tod Augusts des Starken im Jahr 1733.

„Das Feindliche im Fremden zu lähmen“ – so hat Nietzsche den archaischen Sinn der Gastfreundschaft definiert. Nicht erst seit August des Starken „Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit“ wird in der Politik Alkohol eingesetzt, um Feinde und systemische Konkurrenten bei ihren Staatsbesuchen gefügig zu machen – und um andererseits dem Land, das man vertritt, einen Anstrich von Großmacht und Stilsicherheit zu geben.

Sprich: Die Bedeutung, die ein Staat sich selbst beimisst, spiegelt sich – nicht immer, aber bestenfalls - in der Güte der Weine und Schaumweine wider, die bei Staatsempfängen ausgeschenkt werden. Auch in der Bundesrepublik hat diese Art der Kommunikation mittels Wein und Sekt sich dann munter fortgesetzt, Konrad Adenauer zum Beispiel war weltweit bekannt und geschätzt für seine persönlich ausgesuchten Getränke-Folgen.

Adenauer, der Rheinländer, hat nicht zu viel, aber erstklassig getrunken und mit seinem exquisiten Geschmack auch viele Staatsgäste in zuträgliche Stimmung versetzt – beim Weinausschenken konnte der oft so verkniffen dreinblickende Kanzler erstaunlich fürsorglich werden.

Der Begriff „Weindiplomatie“ ist nicht umsonst während seiner Kanzlerschaft aufgekommen – zu einer Reise nach Moskau 1955, um die letzten deutschen Kriegsgefangenen freizubekommen, hatte Adenauer zum Beispiel Spätlese-Rieslinge aus Bernkastel und Kiedrich und einen Jahrgangssekt vom Bischöflichen Priesterseminar Trier im Gepäck...Die Kriegsgefangenen kamen frei.

Charles de Gaulle wird 1963 bei seinem Besuch ebenfalls mit erstklassigen Rieslingen, unter anderem einer Erdener Treppchen Spätlese von der Mosel, traktiert, und die deutsch-französische Freundschaft war im Sack – obgleich es beim Schaumwein dann aus Franzosensicht schwer bergab ging: Einen an Jahrgangschampagner gewöhnten französischen Präsidenten mit Kupferberg Gold zu bewirten, das brachten damals halt auch nur die Deutschen fertig.

---

**1'40**

**M0686943-024**

**Robert Stolz:**

**Anneliese Rothenberger, Sopran**

**Sinfonie-Orchester Graunke**

**LTG Robert Stolz**

---

...von Robert Stolz, auf einen Text von Ernst Marischka, dem Mann, der der Welt die Sissi-Filme geschenkt hat – Die Operette ist ja das absolute Schaumwein-Homeland, in den meisten einschlägigen Stücken von Strauß über Lehár bis Kálmán wird ungefähr so viel Prickelwasser verbraucht wie bei einer ganzen Formel-Eins-Saison.

Aber zurück zur Weindiplomatie: Natürlich ist es für die Politiker nicht immer beim Gläschen Sekt geblieben, Willy Brandt war bekanntlich enthusiastischer Whiskytrinker, und sobald man es mit Russen zu tun kriegte, mussten sich sämtliche Kanzler und Bundespräsidenten sowieso von ihren Piesporter Goldtröpfchen und ihren Wehlener Sonnenuhren verabschieden: Konrad Adenauer hat laut Zeitzeugen einigermaßen verzweifelt versucht, beim Wodka-Trinken mit Chruschtschow Schritt zu halten. Winston Churchill hingegen, gewöhnt an tägliche große Mengen Whisky, soll Stalin tatsächlich erfolgreich unter den Tisch getrunken haben – was in Russland einen enormen Prestige-Gewinn bedeutete.

Nicht dass es dort nicht auch Sekt gegeben hätte:

Der „Schampanskoje Krimskoje“, wie er in der Sowjetzeit hieß, der Krimsekt, hat ja auch eine sehr alte Geschichte, ist noch vor 1800 in größerem Stil auf der Krim gekeltert worden, und zwar exklusiv für den Ausschank am Zarenhof.

Und dass man auch in Russland was von Sektlaune in trüber Zeit verstanden hat, zeigt ein Stück von Dmitri Schostakowitsch – Wir schreiben das Jahr 1954: großes Händerringen am Bolschoi-Theater, der 37. Jahrestag der Oktoberrevolution steht bevor und muss auf allerhöchsten Befehl feierlich begangen werden, Blumen und Jubelperser sind bestellt, Fähnchen verteilt, Orchesterproben angesetzt, allein - es fehlt eine passende Musik.

Man schickt nach Dmitri Schostakowitsch, ordert eine Fest-Fanfare, Schostakowitsch, der gerade Besuch von einem Freund hat, kramt in der Schublade, findet irgend eine alte Skizze, fängt an, ohne die Unterhaltung mit seinem Gast zu unterbrechen, sie ganz nebenbei zu orchestrieren, und nach einer Stunde ist die „Festliche Ouvertüre“ fertig, „überschäumend wie eine soeben geöffnete Sektflasche“, so beschreibt der perplexer Freund diese Musik hier:

---

**4'14: Unterl. ab 2'16**

**M0562680-015**

**Dmitrij Schostakowitsch:**

**Boston Symphony Orchestra**

**LTG Andris Nelsons**

---

Krimsektlaunige Musik von Dmitri Schostakowitsch: seine „Festliche Ouvertüre“ spielt da das Boston Symphony Orchestra unter Leitung von Andris Nelsons.

Ich muss noch die Geschichte des Krimsekts zu Ende erzählen:

Ende des 19. Jahrhunderts nämlich hat der Fürst Golizyn mit seinem Krim-Weingut richtigen vinifikatorischen Ehrgeiz entwickelt, - sein Champanskoje, sorgfältig handgerüttelt wie echter Champagner, hat bei der Pariser Weltausstellung von 1900 sogar den Grand Prix gewonnen. Die Golizyns sind dann für ihre Produktion bourgeois Genüsse in der Revolution besonders hartnäckig verfolgt worden, die Nachkommen der Überlebenden sind heute alle in den USA, - aber den Krimsekt haben Stalin und Nachfolger natürlich weiterhin produzieren lassen, als sowjetisches Vorzeige-Produkt. In der Ukraine – mit Weinen von der Krim. Jetzt, im Krieg, ist das mit dem Krimsekt schwierig geworden, versteht sich, die Weine musste man nach der Annexion aus den nicht von Russen besetzten Gebieten holen, Moldawien zum Beispiel, und die größte Krimsekt-Kellerei der Ukraine liegt ausgerechnet in Bachmut, der Stadt, um die seit Monaten der Kampf der Ukrainer gegen Putins Invasionstruppen tobt. Die Website der Kellerei ist bis auf Weiteres nicht erreichbar...

Derweil Sowjetrussland mit dem Krimskoje einen ziemlich ordentlichen Schaumwein im Programm hatte, die Gäste aber trotzdem meistens mit Wodka abgefüllt hat, bestand in der Bonner Republik die Herausforderung für eintreffende Staatsgäste eher darin, es mit dem immer und überall ausgeschenkten, gefürchteten deutschen Sekt aufzunehmen.

Der war halt oft wenig satisfaktionsfähig, trotz goldumrankter Etiketten und hochtrabender Markennamen wie

Kupferberg Schwarz-Gold, Söhnlein Alte Excellenz oder Deinhard Senior...Man fühlt sich an Thomas Manns Felix Krull erinnert, der über die Produkte seines Vaters, des glücklosen Schaumwein-Fabrikanten, gesagt hat: „Übrigens scheint es, dass die Beschaffenheit des Weines dieser blendenden Aufmachung nicht vollkommen entsprach“...

---

**3'20**

**Georg Ringsgwandl:**

**Sekt**

**Georg Ringsgwandl**

**Trikont-Unsere Stimme – 665429**

---

Tja, „Wir bleiben beim Sekt“, singt Georg Ringsgwandl da – also bleiben wir doch mal noch beim Sekt: Dessen Geschichte hier in Deutschland ist lange Zeit nicht unbedingt ein Ruhmesblatt für die Deutschen, bis heute beherrscht die industriell hergestellte Massenware

den Markt in Ost wie West, Zeug, das auf billigen und oft grottigen Weinen basiert und in riesigen Tanks vergoren wird – das meiste davon ist tatsächlich unbedingt zu vermeiden, will man sich nicht alsbald mit Kopfschmerzen aus der geselligen Runde verabschieden.

Dabei hat die Sektgeschichte hierzulande eigentlich mal ganz gut angefangen, und zwar mit einem Namen, der heute noch in den Regalen steht: Kessler. Den schon fast sprichwörtlich gewordenen Kessler Hochgewächs hat seinerzeit Konrad Adenauer für die Staatsempfänge eingeführt, er steht in der, Achtung, grandioses Wort, Staatsbankettausschankstatistik bis in die heutige Zeit auf Platz eins und hat eine für deutschen Sekt ziemlich ungewöhnliche Biografie.

Georg Christian Kessler aus Heilbronn macht um 1806 eine Kaufmannslehre in Neuwied. Irgendwie kommt der Zwanzigjährige, noch grün hinter den Ohren, aber des Französischen mächtig, in Kontakt mit einem französischen Familienunternehmen, das gerade einen Buchhalter sucht. Die Firma, deren Gründer eben verstorben ist, sitzt in Reims, stellt Champagner her und wird jetzt von der übriggebliebenen Gattin, einer knallharten Witwe, weitergeführt. Die Witwe heißt Clicquot, Veuve Clicquot. Es ist das Jahr 1807, und Napoleon hat die Kontinental Sperre ausgerufen. Der britische Exportmarkt fällt also weg, nach dem Russlandfeldzug haben dann auch die luxusverwöhnten oberen Zehntausend in Moskau und Petersburg, bisher Hauptabnehmer, erst mal wenig Bedarf für französischen Champagner -

Aber der junge deutsche Buchhalter Kessler entwickelt neue Verkaufsstrategien für Clicquots Champagner und wird, als ihm die Russen das Stöffchen schließlich doch wieder für Fantasiepreise aus den Händen reißen, von der Chefin am Gewinn beteiligt.

Mit seinem Sparstrumpf zieht Kessler dann wieder in seine Heimat zurück, ins schöne Schwaben, das ihm sowieso immer schrecklich gefehlt hat. Und das Geheimnis, wie man hochwertigen Schaumwein macht, hat er aus Frankreich mitgenommen. Mit diesem Wissen hat Kessler also in Esslingen die erste deutsche Sektellerei gegründet, und mit seinem Verkaufsgenie ging das Zeug weg wie geschnitten Brot, egal, ob in Deutschland, England oder Russland. Ihren schlechten deutschen Sekt mussten die Deutschen alleine trinken, der gute kam dagegen durchaus rum in der Welt – bei der Eröffnung des Suez-Kanals im Jahr 1869 zum Beispiel wurde statt französischem Champagner guter pfälzischer Winzersekt ausgeschenkt! Und noch was gab's zur Eröffnung des Suez-Kanals. Das hier:

---

**4'00**

**M0428095-013**

**Giuseppe Verdi:**

**Triumph-Marsch aus Aida**

**Wiener Philharmoniker**

**LTG Herbert von Karajan**

---

*Über die Musik:*

Also, um ganz genau zu sein, ist Verdis Oper „Aida“, in Auftrag gegeben vom Khediven Ägyptens zur Eröffnung des Suezkanals, nicht ganz fertig geworden, das Stück hatte dann erst zwei Jahre später im Kairoer Opernhaus Uraufführung – aber weil Ismail der Prachtige ja

auf Kosten seines Volks nie an nichts gespart hat, gehen wir jetzt mal davon aus, dass der Pfälzische Sekt auch für die Premiere noch mal geordert wurde...„Suez“, so heißt in Erinnerung an die Eröffnung eine heutige Edition des edlen Winzersekts aus Deidesheim, den machen wir hier jetzt einfach mal auf...

### *Plopp*

Riesling pur aus den besten Pfälzer Lagen ist hier drin, von dort, wo die Großen Gewächse stehen. Der liegt dann sieben Jahre auf der Hefe und wird, wie die Champagner, zärtlichst handgerüttelt – das ist wirklich ganz große Schaumwein-Kunst, und dafür würde ich tatsächlich auch so manchen Champagner stehenlassen – woran man sieht, wie gut ein paar individuelle Winzersekte hierzulande inzwischen mithalten können mit den Nachbarn aus Frankreich. Wobei man zugeben muss, dass dieses spezielle Weingut hier auch jahrelang einen genialen Kellermeister hatte, der vorher beim Champagnerhaus Bollinger war.

### *Aida nochmal hoch*

Zwischen deutschem und französischem Schaumwein hat es schon immer einen erstaunlich kreglen Austausch gegeben – und ohne die vielen deutschen Gründer gäbe es die ganze Erfolgsgeschichte des Champagners gar nicht: Bollinger (frz.) hieß früher einfach Bollinger (dt.), Joseph Jacob Bollinger aus Ellwangen an der Jagst hat 1829 in der Nähe von Reims ein Champagnerhaus gegründet. Desgleichen der Pastorensohn Florenz-Ludwig Heidsieck aus der Nähe von Gütersloh. Oder die Gebrüder Mumm aus Köln. Wilhelm Deutz aus Aachen, der in Frankreich das Haus Deutz & Geldermann eröffnet hat – die deutsche Linie verkauft heute Sekt, das französische Stammhaus einen unbezahlbaren Champagner, der, weil's schicker klingt, inzwischen „William Deutz“ heißt. Und, à propos unbezahlbar, war da auch noch Johann-Joseph Krug, geboren 1800 im damals französischen Mainz.

Schon der Gründer des Hauses Krug war immer enorm stolz auf seine ganz besonderen „Assemblagen“, also die Mischung der Grundweine, aus denen der Champagner besteht. Champagner dieser Kategorie und die Krugs im Besonderen sind in den letzten Jahren so astronomisch teuer geworden, dass ich Ihnen hier jetzt leider keine Verkostung präsentieren kann, nur versichern, also: aus der seligen Erinnerung, dass es sich um wirklich erstklassigen Stoff handelt. Aber ich kann Ihnen vorführen, wie Krug-Champagner klingen würde, wenn er Musik wäre!

Nunja, jedenfalls stellt man sich das bei Krug so vor – dort ist man schon immer der Meinung, dass Champagner und Musik zusammengehören, man lässt Musikerinnen und Musiker Playlists mit Stücken zusammenstellen, die sie als passend zum Krug-Trinken einschätzen, und jedes Jahr gibt es sowas wie Composers in Residence, die dann versuchen, ihre Erlebnisse beim Genuß der verschiedenen Top-Cuvées in Musik zu setzen. Das klingt witzigerweise immer ziemlich ähnlich, sogar bei einem durchaus ernstzunehmenden Komponisten wie Ryuichi Sakamoto, der immerhin für seine Filmmusik zu Bertoluccis Film „Der letzte Kaiser“ einen Oscar gewonnen hat – Sakamoto hat im Jahr 2008 für Krug komponiert, und außer durch sphärisches Geplätscher zeichnet sich seine „Suite for Krug“ vor allem dadurch aus, dass sie verdächtig nach Satie klingt...

---

**3'30**

**Ryuichi Sakamoto:**

**Suite for Krug, Ausschnitt**

**Ryuichi Sakamoto, Klavier**

**KAB America Inc. (keine Katalognummer, nur File)**

---

... Ein Ausschnitt aus der „Suite for Krug“, in der der Komponist Ryuichi Sakamoto für das Champagnerhaus Krug seine Eindrücke beim Verkosten diverser Assemblagen festhalten wollte – Musik, die wohl leider nicht an die Tiefe und Aussagekraft der zugrundeliegenden Champagner heranreicht...

Dass Champagner so teuer ist, hat natürlich seinen Grund,- ihn herzustellen ist eben richtig viel Arbeit, weil mit den fertigen Weinen ja die Produktion des Champagners erst beginnt - und die Produzenten sind extrem strengen Vorschriften unterworfen.

Die Exklusivität fängt schon damit an, dass jedes Schaumweinprodukt, das sich Champagner nennt, aber nicht in der Gegend um Reims bis runter zur Côte des Bar produziert wurde, sofort mit Klagen und Unterlassungsverfügungen überzogen wird - Champagner darf nur aus der Champagne kommen.

Dann müssen die Rebsorten stimmen, eigentlich gibt es nur drei, und erstaunlicherweise sind zwei davon rot, Pinot Noir und Pinot Meunier, letzterer bei uns auch geläufig als Schwarzriesling, und nur eine weiße, der Chardonnay. Die Trauben werden von Hand zärtlich gepflückt, dann wird gekeltert, dann aus den Weinen verschiedener Jahrgänge die endgültige Mischung, die „Assemblage“ hergestellt, dann werden dem Wein Zucker und Hefe zugegeben für die zweite Gärung, die Hefe sorgt für den Champagner-Geschmack und den schönen Bizzel, die „Perlage“.

Jetzt muss man die Flaschen, jede einzelne, wochenlang rütteln, wobei man sie immer mehr auf den Kopf stellt, damit die Hefe sich im Flaschenhals sammelt, am Ende wird der Hefepfropf entfernt, das nennt man Degorgieren, dann wird das Ganze für die Süffigkeit mit ein bisschen Süßwein, der sogenannten „Dosage“, aufgefüllt, - oder auch nicht, die „Zéro Dosage“-, also: ganz trockenen Champagner sind heutzutage sehr in Mode. Schließlich wird die Flasche gut verkorkt – und all die viele Arbeit an einer einzigen Flasche nennt sich dann eben „Méthode Champénoise“.

---

**2'19**

**M0729186-001**

**Hans Christian Lumbye:**

**Champagner Galopp für Orchester op. 14**

**Concerto Kopenhagen**

**LTG Lars-Ulrik Mortensen**

---

Klingt irgendwie nach irgendeinem Strauß, kommt aber aus Dänemark:

Der „Champagner-Galopp“ vom „Strauß Dänemarks“, dem Tanzkapellmeister Hans Christian Lumbye.

Von wegen Plopp: Jahrhundertlang war die Champagner-Produktion eine lebensgefährliche Angelegenheit, weil die Kohlensäure-gefüllten Flaschen gern mal explodiert sind. Champagner-Kellermeister jedenfalls gingen früher nie ohne Eisenmaske zum Rütteln in den Keller.

Erste ernsthafte Schaumwein-Versuche gab es, wie gesagt, spät, erst im 17. Jahrhundert, und mal wieder haben wir den trinkfreudigen Engländern was zu verdanken: Der Bizzel, den alle am Champagner so lieben, war nämlich anfangs ein in Frankreich höchst ungeliebtes Phänomen, das eben nicht zu vermeiden war, wenn man den Wein noch jung in Flaschen abfüllte, wo er dann einfach weitergärte. In Frankreich hätte man das alsbald wieder unterbunden, aber die Engländer waren ganz scharf auf diesen sprudelnden Wein.

Und Ende des 17. Jahrhunderts betritt dann ein Benediktinermönch die Szene, der das Verfahren so verfeinert hat, dass man ihn wohl den Vater des Champagners nennen kann. Dieser Mann war der Cellerar, also der Kellermeister seiner bei Épernay gelegenen Abtei, und ihm ist eher durch Zufall der Durchbruch zum Champagner gelungen, woraufhin er zu seinen Mitmönchen gesagt haben soll: „Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne!“ Sein Name setzt sich aus der damals üblichen französischen Ansprache für einen Mann der Kirche und seinem Nachnamen zusammen: Dom Pérignon.

Dom Pérignon hat dann in vielen Versuchen nicht nur die „Méthode Champénoise“ perfektioniert, von ihm stammt auch das bis heute übliche Flaschenfüllvolumen von 0,7 Liter – das sei, meinte der fromme Bruder, die übliche Weinverzehrmenge männlicher Erwachsener beim Abendmahl. Kein Wunder, dass damals die Kirchen noch voll waren.

---

**2'09**

**M0055704-031**

**Johann Strauß Sohn:**

**Im Feuerstrom der Reben aus Die Fledermaus**

**Rudolf Christ, Prinz Orlofsky**

**Rita Streich, Adele**

**Nicolai Gedda, Gabriel von Eisenstein**

**Philharmonia Chorus London**

**Philharmonia Orchestra**

**LTG Herbert von Karajan**

---

Die Ausrufung der Majestät: Es lebe Champagner der Erste!

Zum Lobe des Champagners hat Johann Strauß in seiner „Fledermaus“ diesen wilden Ritt komponiert, kurz drauf können alle nur noch Duidu-Duidu lallen...Wir bewegen uns hier auch langsam auf den Schlussakkord zu in dieser Musikstundenwoche - die Zeit ist so schnell verfließen wie eine Champagnerflasche für gewöhnlich leer wird, und es war hier noch gar nicht von all den anderen wunderbaren Schaumweinen die Rede, vom mallorquinischen Cava, den Crémants von der Loire oder aus dem Elsaß, dem besonders feinen Blubber des lombardischen Franciacorta – und all die Weine und Weintrinker, über die man auch noch hätte reden können, jede einzelne Flasche eine Geschichte für sich...

Theo Bleckmann und das Basler Kammerorchester unter Leitung von Bernd Ruf bringen uns hier jetzt gleich noch zur Tür mit „The night they invented champagne“, die Nacht, als der

Champagner erfunden wurde, war eine gute Nacht – Und das war's dann auch mit den „Geschichten vom Wein“ in der Musikstunde in SWR Kultur, die Manuskripte zur Sendung und die Sendungen zum online-Hören gibt's unter SWR Kultur im Netz, oder auch in der ARD Audiothek oder in der SWR Kultur App, schön, dass Sie zugehört haben, sagt Katharina Eickhoff - die jetzt natürlich erst mal die Korken knallen lässt:  
Auf Ihr Wohl!

*Plopp*

---

**2'00**  
**Frederick Loewe:**  
**The night they invented Champagne**  
**Theo Bleckmann, Gesang**  
**Kammerorchester Basel**  
**LTG Bernd Ruf**  
**Winter & Winter 910 116-2, T. 3**

---