

EDITORISCHE NOTIZ

Der erste Teil (bis Seite 170) der in diesem Band veröffentlichten Gedichte und Prosatexte erschien 1933 in einer nicht für den Buchhandel bestimmten deutschen Ausgabe mit dem Titel *Wein*. Dieser für die Freunde der Weinhandlung *Jos. Oppelt's Neffe* in Prag gedachten Ausgabe war im Jahr 1930 ein tschechischer Sammelband ähnlicher Intention mit dem Titel *Vino* vorausgegangen. Beide Veröffentlichungen hatte der Prokurist der Firma František Čebiš besorgt, der auch den prominenten Illustrator Adolf Hoffmeister zur Mitarbeit gewonnen hatte. Im vorliegenden Band *Vom böhmischen Wein* sind die Texte und Illustrationen beider Privatdrucke vollständig widergegeben, wobei die tschechischen Texte erstmals ins Deutsche übertragen wurden. Im Interesse einer möglichst hohen Authentizität wurden nicht nur die ursprünglichen typographischen Elemente weitgehend übernommen, sondern auch die aus der Zeit heraus verständlichen sprachlichen Besonderheiten belassen.

© Vitalis, 2025 • Übertragung der in Tschechisch verfaßten Texte von Antonín Brousek • Illustrationen im Haupttext: © Adolf Hoffmeister Erben • Hergestellt in der Europäischen Union • ISBN 978-3-89919-857-7 (Vitalis GmbH, Straubinger Straße 19, D-94354 Haselbach) • ISBN 978-80-7253-480-7 (Vitalis, s.r.o., U Železné lávky 10, CZ-118 00 Prag) • Alle Rechte vorbehalten • info@vitalis-verlag.com • www.vitalis-verlag.com

INHALTSVERZEICHNIS

Tomáš Kafka: Zum Geleit9

DIE BEITRÄGE AUS DEM BAND *WEIN*

<i>Rudolf Fuchs-Erwin Schulhoff</i> : Trinklied	18
<i>Friedrich Adler</i> : Buffalmacco	20
<i>Oskar Baum</i> : Das Wunder vom Johannisberger	23
<i>Dietzenschmidt</i> : Bei böhmischem Wein zu singen	28
<i>Dietzenschmidt</i> : Wieso auf den Bühnen statt Wein stets nur rote Tunke getrunken wird	30
<i>Paul Eisner</i> : Rausch	40
<i>Paul Eisner</i> : Korksplitter	41
<i>Ernst Feigl</i> : Prozeß	44
<i>Rudolf Fuchs</i> : Der Betrunkene	49
<i>Rudolf Fuchs</i> : Lied zum Aufbruch	50
<i>Franz Karl Ginzkey</i> : Zecher im Herbst	51
<i>Rudolf Haas</i> : Der alte Dichter	52
<i>Willy Haas</i> : Rotweinmenschen	59
<i>Emil Hadina</i> : Merkspruch	62
<i>Erwin Heine</i> : Der Wein der Wahrheit	63
<i>Camill Hoffmann</i> : Berauschet euch	68
<i>Robert Hohlbaum</i> : Rheinwein	69
<i>Paul Leppin</i> : Die Weinkarte der Liebe	73
<i>Georg Mannheimer</i> : Der Kunstschlemmer	77
<i>Franz Paul Mayer</i> : In zwölfter Stunde	78
<i>Emil Merker</i> : Der Dichter	83
<i>Karl Norbert Mrasek</i> : Und alles um Weines willen!	84
<i>Karl Norbert Mrasek</i> : Lieb-Frauen-Wein	88
<i>Josef Mühlberger</i> : Der duftende Weinberg	89



Oskar Baum

Das Wunder vom Johannisberger

OSKAR BAUM (PRAG)

Christoph Wenzel Goschek, von niemand anders als „Goscherl“ genannt, obgleich er noch um zwei Jahre älter war als sein greiser Herr, der Graf Kotek-Liknitz, diente bald fünfundvierzig Jahre im Hause. Unter der älteren Dienerschaft, die immer spärlicher wurde, war er es, der dem Grafen alle Peinlichkeiten der neuen Zeit, die von ihm nicht mehr ferngehalten werden konnten, schonend beizubringen vermochte. Er war gewissermaßen der Verbindungsmann mit der Außenwelt. So konnte es ihm auch gelingen, immer wieder den Zeitpunkt hinauszuschieben, da der rechtsanwaltliche Vermögensverwalter doch nur kommen und dem alten Herrn eröffnen mußte, daß die Aufnahme einer Hypothek auf das Haus oder der teilweise Verkauf des Parks unausweichlich geworden sei.

Goscherl war mit einem eigenartigen Talent auf die Welt gekommen. So wie manche Musiker absolutes Gehör haben, Maler so etwas wie absolutes „Gesicht“, so hatte Goscherl von der Natur absoluten Geschmack mitbekommen; ein außerordentlich feines Verständnis und Unterscheidungsvermögen der Geschmacksnerven, speziell für jede Art von Wein. Die zartesten Nuancen entgingen ihm nicht. Er unterschied die Sorten, ja zuweilen die Jahrgänge nach dem bloßen Geruch. Ob diese Veranlagung nicht damit zusammenhing, daß schon seine Vorfahren Generationen hindurch Kammerdiener gewesen waren, wäre schwer zu sagen gewesen. Die Gabe wurde früh entdeckt und genützt. Die Weinlieferanten zitterten vor seinem Urteil.

Rausch

PAUL EISNER (PRAG)

*Aus Getäfel, aus Tapeten
treiben Blatt und Blumenranken,
treten fromme Fabeltiere,
bauschen sich Phöniziersegel,
schaukelt an ein Kiel und Bord:
in die ewigkeitverwehten
Landbezirke ohne Schranken,
Erbland und die Lustreviere,
aus der Haft der Dornen, Nägel
tragend fort vom Marterport.*

*Uferlos ergossne Helle
wirkt und steppt die wunderbare
Matte aufgetaner Zeiten,
Zelte angestammten Landes,
aufgespart für dich, den Sohn:
überschreitend stillste Schwelle,
helle Barke, helle Bahre,
steigst du in dem großen Gleiten
neugegürteten Gewandes,
Trismegistos, auf zum Thron.*

Korksplitter

PAUL EISNER (PRAG)

Brauen, das technische Wort für die Zubereitung des Bieres, bedeutet „kochen“. Auch von der Traube heißt es: sie kocht. Doch ist gemeint: von Kraft und Gnaden der Sonne. Das Brauen hingegen ist der künstliche Sud, die Hervorbringung eines Artefakts von Produkt durch ein Artefakt von Glut – der Werdegang eines Ersatzes, eines Surrogats. Alle Tugenden kann ein Surrogat vereinen, nur die eine nicht: Genie von der Natur Gnaden.

*

Und was braut noch? Der Genius der deutschen Sprache koppelt in phraseologischer Deckung zwei tiefe Tatsachenzusammenhänge und sagt: die Nebel brauen. Die hyperboräischen Nebel, die geschworne Feinde sind von allem Licht. Nebel und Bier, mit allen Folgen beider, gehören zusammen. Der Genius der Sprache will es, gegen ihn gibt es keine Auflehnung. Denn wiche das Bier, müßten die Nebel sich lichten; und höben die Nebel sich, verlöre das Bier Geschmack und Schmecker.



Paul Eisner

AH38

Aus der Mappe des Kellermeisters

MAXIMILIAN MAYER (PRAG)

Eine alte Grundregel

(die aber leider noch viel zu wenig bekannt ist):

*Zu weißem Fleisch weißer, aber nicht süßer Wein;
zu dunklem Fleisch herbe Rotweine;
zum Dessert aber gehören: weißer Bordeaux,
Südweine, oder süßer Sekt.*

Unmöglichkeiten:

*Kaviarbrötchen und Malaga.
Torte und ein rassiger Mosel.
Fasan und Haut Sauternes.
Forellen und roter Bordeaux.
Gansbraten und Dalmatiner Perle.*

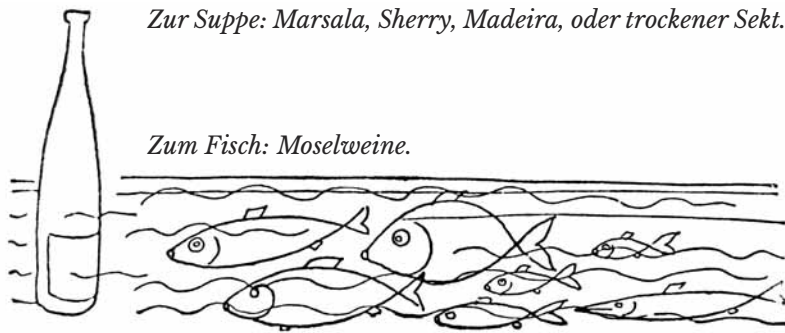


Kellermeister
Maximilian Mayer

Ganz im allgemeinen:

Zur Suppe: Marsala, Sherry, Madeira, oder trockener Sekt.

Zum Fisch: Moselweine.



Zum Geflügel: Rheinwein.



Zum Wild: Burgunder, roter Bordeaux.



*Zum Fleischstück, wenn nicht Wild, weiße Ungarweine,
oder milder roter Bordeaux.*

Der Trinker
Vítězslav Nezval



Sherry Solera

1923

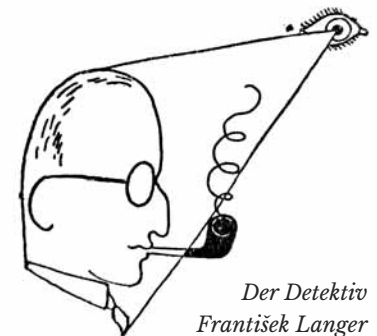
VÍTĚZSLAV
NEZVAL

Diese Blondine ist im Übermaß gelehrt,
mit ihrer Unschuld allzusehr sie spielt
und in den Wein zu beugen sich begehrt
über dem Fächer, den sie nicht mehr hielt
Wenn nackt auf einem Tisch beim feierlichen Mahl
beinah' als Pfau man sie bezeichnen kann
sie kniet vor eines Stockes Mitleidsmal
oh, Nacht, so bläulich wie ein steiler Damm
Der allzu sinnlos gelbgefärbte Krug
erweckt im Unschuldskinde Scham
und schwört ab durch des Fleisches Farbentrug
das vor langer Weile so welk und wundersam
Und sie morgens ihre Federn ausschüttelt
ihr ganzes Antlitz ist im Sherry jetzt zerrüttet

Das Phantom der Oppeltschen Keller

FRANTIŠEK LANGER

Nur wenigen Menschen in Prag ist bekannt, daß in den Oppeltschen Kellern unter dem Altstädter Ring sich immer wieder ein geheimnisvolles Wesen zeigte, das regelmäßig in verschiedenen Ecken und Gängen dieses unterirdischen Labyrinths gesehen wurde. Die Kellermeister und Bediensteten der Oppeltschen Betriebe schilderten das Wesen einerseits als einen riesigen Mann mit einem blonden Knebelbart, andererseits als einen Zwerg mit einem Vollbart bis an die Hüfte. Der Prokurist der Firma, dem diese geheimnisvolle Erscheinung oftmals geschildert worden war, benannte es das Phantom der Oppeltschen Keller, und er war überzeugt davon, daß sich seine Angestellten dieses Wesen nur ausgedacht hätten, damit sie einen Schuldigen hätten, wenn im Keller wieder einmal eine ausge-trunkene Flasche vorgefunden würde. In seinem Inneren war er aber auf dieses Phantom sogar stolz, und wenn er Besuchern die Größe des Betriebs verdeutlichen wollte, pflegte er immer zu sagen: „Unsere Keller sind so riesengroß, daß in ihnen seit Jahren ein geheimnisvoller Bewohner lebt, ein gewisses Phantom, das wir gerade wegen der Größe dieser Keller nicht zu fassen bekommen.“



Der Detektiv
František Langer



Wein und Literatur

Zur Weingroßhandlung *Jos. Oppelt's Neffe* in Prag

HARALD SALFELLNER

Bürgerlich mutet das Gebäude an, das sich der gräfliche Bauherr Rudolf von Lissau, seines Zeichens Hauptmann der Prager Altstadt, da an der Einmündung der Maiselgasse (Maiselova) in den Altstädter Ring hat aufführen lassen. Die Pläne stammen wohl von Giovanni Santini-Aichl, einem seinerzeit vielbeschäftigten Architekten zu Prag. Im Parterre des benachbarten Gebäudes, dem barocken Zinshaus am Großen Ring mit der Nr. 934, hat die Weinhandlung des Joseph Oppelt ihren Sitz. Die ersten

LINKS: Blick auf das 1896 erbaute Oppelthaus am Altstädter Ring. • RECHTS: Detail des von Anton Langweil erstellten Papiermodells der Stadt Prag (sogenanntes „Langweil-Modell“), um 1830. Über der Bildmitte der barocke Eckpalast von Santini-Aichl (čp. 935 hist.) und zum Bildrand rechts hin das vormalige „Oppelthaus“ (čp. 934 hist.), beide Bauten wurden im Rahmen der „Assanierung“ der Judenstadt abgebrochen.





Ab September 1920 richten Kafkas Schwester Ottla und ihr Mann Josef David unter der Kafkaschen Familienwohnung im Oppelthaus ihr Ehequartier ein, bevor die Familie 1925 mit den beiden Töchtern Věra und Helena in das von Hermann Kafka gekaufte Zinshaus in der Bílekgasse (Bílková) 4 weiterzieht.

Mehr als drei Jahrzehnte später wird sich Kafkas Teplitzer Bekannte Minze Eisner, die den Leidenden am 24. September 1921 besucht, an die Verhältnisse in der Oppelthaus-Wohnung erinnern: „Kafkas Zimmer in der Wohnung der Eltern war eine Scheulichkeit und nie habe ich begreifen können, wie Kafka nur eine Stunde es darin ausgehalten hat.“⁹



LINKS: Das Oppelthaus hinter dem 1915 errichteten Hus-Denkmal • RECHTS: Franz Kafka und seine Schwester Ottla an der linken Säule des Eingangsportals zum Oppelthaus.

Die goldene Zeit der Firma *Jos. Oppelt's Neffe* findet in der jungen tschechoslowakischen Republik ihre Fortsetzung. Neben Weinen und Sekten aus den eigenen Weinbergen (besonders Riesling und Traminer) lagert und vertreibt Schier im großen Stil Mosel- und Rheinweine der Koblenzer Firma *Deinhard & Co* so wie rote und weiße Weine der Firma *A. Lalande & Co* in Bordeaux. Wohlhabende Prager können in Bouteillen Château Mouton Rothschild ordern, oder je nach Geschmack auch rote Burgunder-Weine wie Beaujolais oder Pommard. Im Keller unter dem Oppelthaus finden sich ferner solide Tropfen aus österreichisch-ungarischen Anbaugebieten – böhmischer Melnikerwein, ungarische Rieslinge aus Badacsony am Plattensee, Gumpoldskirchner und Vöslauer Auslesen aus dem Thermenland südlich von Wien. Eine reiche Auswahl von Dessert- und Medicinalweinen steht ebenfalls bereit – Malaga und Madeira, Portwein, süßer Sherry, Mavrodaphne, Marsala, Vermouth, ferner gehaltvolle Muskateller, wie ihn *The Palestine Wine Co. Ltd.* liefert. Für Bowlen und Mixgetränke bietet die