

Oechsle gut – Wein gut

Seit über 200 Jahren wird das Mostgewicht von Wein in Oechsle-Graden gemessen.

Namensgeber war Christian Ferdinand Oechsle – VON DANIEL OLIVER BACHMANN

Der Goldschmied und Mechaniker Christian Ferdinand Oechsle (1774 – 1852) aus Pforzheim verbesserte die Bestimmung des Zuckergehalts im Traubensaft. Seine Oechsle-Waage wird heute noch von den Winzern benutzt. Die versuchen einen Spagat zwischen Qualität und standardisiertem Massengeschmack zu vollbringen.



Foto: Bischoff

Einen echten Zeugen gab's nicht, aber wir können uns die Situation vorstellen: Christian Ferdinand Oechsle, geboren am 2. Weihnachtsfeiertag 1774 in Buhlbach bei Baisersbronn und jetzt ansässig in Pforzheim, bestellte einen Schoppen Roten und nahm den ersten Schluck. Der war auch zugleich sein Letzter. Denn zum wiederholten Mal schmeckte der Wein nicht nach Wein, sondern nach Essig. Und Herr Oechsle stieg die Galle. Vermutlich auch zum wiederholten Mal. Wie gesagt, verbürgt ist die Geschichte nicht, aber sie kommt der Wahrheit nahe. Ganz sicher weiß man, wie Christian Ferdinand Oechsle auf das Weinmalheur reagierte. Als gelernter Goldschmied und Kabinettmeister einer Schmuckfabrik hatte er sich in Pforzheim mit einer mechanischen Werkstatt selbstständig gemacht. Er war ein geschickter Mechaniker und obendrein ein findiger Kopf; er produzierte Brücken- und Präzisionswaagen, und er erfand und entwickelte allerhand nützliche Instrumente wie zum Beispiel Thermometer. Im Alter von 44 Jahren übte er außerdem die Funktion des amtlichen Goldkontrolleurs aus. Diese Vertrauensposition sicherte ihm und seiner Familie mit einem Jahresgehalt von 400 Gulden eine solide Existenzgrundlage. Damit ließ es sich wunderbar weitererfinden. Im Jahr 1829 brachte er einen Wecker auf den Markt, dessen Weckmechanik gleichzeitig eine Kerze entzündete. Und daneben auch die berühmte Oechsle-Waage.

Der Wegbereiter Philipp Mathäus Hahn. Die hat Christian Ferdinand Oechsle allerdings nicht selbst erfunden. Das war einem anderen Querdenker vorbehalten, dem evangelischen Pfarrer Philipp Mathäus Hahn (1739 – 1790) aus dem württembergischen Scharnhäusen. Schon im zarten Alter von acht Jahren beschäftigte er sich mit Sonnenuhren. Er erfand eine tragbare Ölsonnenuhr, stellte Versuche mit Pendeln an, konstruierte Himmel- und Erdkugeluhr und begann mit der Fertigung von Dielenuhren mit mehreren Zifferblättern. Er trat dafür ein, dass eine menschenwürdige Existenz nur durch eine materiell unabhängige Existenz zu erreichen ist. Weil man dazu rechnen können muss, entwickelte Hahn folgerichtig eine elfstellige Rechenmaschine, die noch heute im Landesmuseum Württemberg in Stuttgart zu bewundern ist. Und mag das auch spekulativ klingen: Weil er den wirtschaftlich denkenden Menschen forderte, der mehr vorsorglich als fürsorglich lebt, konstruierte er die Mostwaage. Denn er wusste, dass nur dadurch die Qualität des Weins zu steigern war. Und in diesem liegt schließlich die Wahrheit. Die Hahn'sche Mostwaage bestand aus einem Glaszylinder, der durch Bleischrot beschwert wurde. Legte man sie in den Traubenmost, tauchte sie ein. Da Zucker schwerer ist als Wasser, war der Most umso süßer, je weniger tief das Messgerät eintauchte.

Christian Ferdinand Oechsle optimiert die Weinwaage. Doch wie kommt es nun, dass diese Hahn'sche Weinwaage Oechsles Namen trägt? Da spielt der Humpen saurer Wein, den man Christian Ferdinand Oechsle vorgesetzt hatte, eine entscheidende Rolle. Oechsle verbesserte die Erfindung Hahns, vereinheitlichte die Messung und teilte sie in eine Skala von hundert Grade ein. Die nannte er der Einfachheit halber Oechsle-Grade. Doch damit war für ihn noch lange nicht Schluss. Wie viel von diesen Oechsle-Graden ein trinkbarer Wein seiner Meinung nach haben sollte, brachte er den Weinbauern mit Hilfe einer extra hergestellten Broschüre gleich mit bei. „Ein guter Wein muss mindestens 75 Grad haben“, schrieb er da, wohl wissend, dass der Prophet wenig gilt, wenn seine Wahrheit nicht unters Volk kommt. Danach konnte kein Weinbauer mehr behaupten, er habe von nichts gewusst: Ganz exakt zeigten die Oechsle-Grade an, um wieviel Gramm 1 Liter Most schwerer ist als 1 Liter Wasser, und so schallte es die nächsten Jahrhunderte landauf, landab durch die Weinberge: „Oechsle gut. Wein gut.“

Weinbau im 21. Jahrhundert. Die Winzer von heute sehen die Sache differenzierter. Claus Bischoff, der in Keltern-Dietlingen ein ökologisches Weingut betreibt, baut auf 4 Hektar Rotweine wie Spätburgunder, Schwarzriesling, Regent und Cabernet-Mitos an, sowie die Weißweine Müller-Thurgau, Kerner, Weißer und Grauer Burgunder, Riesling und Chardonnay. Als Ökowinzer verzichtet er auf Pestizide und chemische Pflanzenschutzmittel, und setzt dafür auf pflanzenstärkende Präparate und organischen Dünger.

Rund einen Monat vor der diesjährigen Ernte sagt er: „Die Oechsle-Grade sind zwar immer noch wichtig. Aber sie sind nicht der Weisheit letzter Schluss. Sie geben lediglich die Richtung an, in die ein Wein gehen kann.“ Das ist auch die Meinung von Bernd Kreis. Der beste Sommelier in Deutschland und Europa 1992 und Sommelier des Jahres im Gault-Millau-Führer 1993 wechselte ein Jahr später die Seiten und begann in Stuttgart am Degerlocher Scharrenberg mit dem eigenen biologischen Weinanbau. „Ich stehe schon lange nicht mehr im Weinberg und messe Oechsle, um zu entscheiden, wann ich ernten soll“, sagt er. Tatsächlich kostet Bernd Kreis die Trauben, kaut sie, schmeckt sie, und trifft daraufhin seine exakte Vorhersage über den Reifezustand und den Zeitpunkt der Ernte. Allerdings zählen sowohl er als auch Claus Bischoff nicht zu den industriell arbeitenden Winzern.

Natur in Flaschen. In der internationalen Weinwelt setzt man auf Standardisierung und Industrialisierung, wobei Weinpässe wie der Amerikaner Robert Parker den Massengeschmack definieren, und Önologen wie der Franzose Michel Rolland ihn umsetzen. Da wird mikrooxidiert, da werden Holzschnitzel in Tanks geworfen, um einen Barrique-Charakter zu erwecken, da wird dafür gesorgt, dass jeder Jahrgang denselben Geschmack hat, als ob es keine Natur gäbe. „So kann es vorkommen“, sagt Bernd Kreis, der in seinen beiden Weinhandlungen in Stuttgart auch Weinseminare anbietet, „dass bei einer Verkostung ein Chianti als Bordeaux bezeichnet wird. Wieso? Weil dieser Chianti so behandelt wurde, dass er wie Bordeaux schmeckt.“ Die durch die Standardisierung hervorgerufene Geschmacksangleichung ist auch dem Ökowinzer Claus Bischoff ein Graus. „Nehmen wir dieses Jahr“, sagt er. „Bis Juli haben wir geglaubt, das wird ein Jahrhundertssommer wie 2003. Jetzt können wir die Erwartungen langsam herunterschrauben. Aber ist das schlimm? Nein. Denn wir füllen schließlich Natur in die Flaschen ab. Die Kunst des Winzers besteht darin, aus der gegebenen Situation das Beste zu machen. Damit wird der Jahrgang 2006 anders schmecken wie der Jahrgang 2005. Und nur so gewinnt der Wein Persönlichkeit.“ Offensichtlich möchte der Verbraucher keinen Fehler beim Kauf begehen, und da bieten sich ihm auch die Oechsle-Grade als Maßgabe an: Nach der gängigen Definition haben Kabinettweine zwischen 67° – 85° Oechsle, Spätlesen zwischen 76° – 92° Oechsle, Auslesen zwischen 83° – 105° Oechsle, Beerenauslesen und Eisweine zwischen 110° – 128° Oechsle, und Trockenbeerenauslesen zwischen 150° – 154° Oechsle.

Homöopathie versus Wissenschaft. „Der Kellermeister kann im besten Fall ohnehin nur den Standard des Traubenmaterials halten“, sagt Bernd Kreis. „Hat der Winzer keine guten Trauben, nützen alle önologischen Kniffe nichts. Deshalb kommt es mehr denn je auf die exakte und aufwändige Arbeit im Weinberg an.“ Bernd Kreis, der ein Sammler und Anbieter von Weinen verantwortungsbewusster Winzer ist, sieht in der Industrialisierung der Weinwelt auch eine Chance: „Es gibt immer mehr Winzer in Deutschland, die Naturweine produzieren. Außerdem keltern immer mehr Spitzenweingüter authentische Gewächse. Das sind dann Weine, die sich den standardisierten Normen entziehen, und dem Genießer ungewohnte Duft- und Geschmackserlebnisse bereiten.“ Zu diesen Winzern zählt auch Claus Bischoff. „Geringe Beträge, schonende Verarbeitung, das ist die Zukunft“, sagt er. „Potenzial gibt es im biodynamischen Weinbau. Durch homöopathische Gaben verbessern sich Erde und Pflanzen ganz hervorragend.“

Was Christian Ferdinand Oechsle von dieser Entwicklung halten würde, darüber können wir nur spekulieren. Als wissenschaftlich arbeitender Mechanikermeister möglicherweise wenig. Als Liebhaber von qualitativ hochwertigem Wein ganz sicher sehr viel. Als der Vorkämpfer für besseren Wein am 17.03.1852 in Pforzheim starb, war sein ältester Sohn Theodor schon kinderlos in Athen verstorben. Der zweite Sohn Christian Ludwig führte die Werkstatt weiter. Er hatte drei Söhne, die in jungen Jahren starben. Die sechs Töchter verheirateten sich. Heute gibt es in Pforzheim keine Nachkommen mehr, die den Namen Oechsle tragen. In der Goldstadt feiert man auch in diesem Jahr das traditionelle Oechsle-Fest. Über 200 Weine aus ganz Baden-Württemberg werden ausgeschenkt, dazu die eigens für das Oechsle-Fest ausgebauten Weine „Oechsle-Gold“ und „Oechsle-Rubin“. Sie alle sollen zeigen, dass die vielfältigen Bemühungen von Christian Ferdinand Oechsle um qualitativ besseren Wein von Erfolg gekrönt waren.