

ROESER-STORCK Bernard

(1871 - 1933)

Wellenstein

Addendum

Public recognition

1932 ¹

(invention n° 3)

Aus Wellenstein kommt eine Nachricht, die, wenn sie sich bestätigt, wohl geeignet ist, die Art und Weise des Ausschanks der Weine vollständig zu revolutionnieren. Dort hat nämlich ein Winzer und bekannter Weinwirt einen Apparat erfunden, der es ermöglicht, den Wein direkt aus dem Fasse durch einen Krannen am Schenktische ins Glas laufen zu lassen.

Es war von jeher das Bestreben eines jeden echten Weinwirtes, dem Kunden einen frischen Wein direkt vom Fasse vorzusetzen, da derselbe alsdann nur seine wahren Eigenschaften, Spritzigkeit und Würzigkeit zeigt. In früherer Zeiten - es soll noch heute vereinzelte Exemplare dieser Sorte geben - liessen es sich die Wirte an der Mosel nicht verdriessen, für jedes Glas extra in den Keller zu steigen und es so dem Gaste frisch vorzusetzen. Ja, wer schon einmal in Italien war und dort eine der weltberühmten «Osterien» aufgesucht hat, der konnte sogar mit eigenem Auge das Zapfen am Fasse verfolgen. Diese Gaststätten sind in Rom in den leichten Kreideboden eingehauen. Das Schenklokal befindet sich im Keller selbst auf einem etwas erhöhten Platze. Die Ausstattung dieser Lokale ist möglichst primitiv. Es stehen dort einfache, hölzerne Tisch, die roh zugehauen sind, und dito Stühle, an denen sich die Besucher in ungezwungendster Weise niederlassen. Der eigentliche Keller liegt etliche Stufen tiefer. Der Wirt lässt es sich nicht verdriessen, für jedes Glas die paar Stufen hinabzusteigen und das Glas des Gastes frisch zu füllen. Diese Osterien sind bekannt wegen ihrer vorzüglichen Kreszenzen, und der Chauffeur, der uns in Rom pilotierte, verriet uns, dass die vornehmsten Römer sich nicht scheuten, abends eines dieser Häuser aufzusuchen und dass es dann manchmal nicht ohne einen ordentlichen Rausch abgehe. Wir konnten uns von der Wahrhaftigkeit dieser Aussage selbst überzeugen, und wenn wir uns auch keinen Affen gekauft hatten, so hielten wir darauf, uns von dem Wein mehrere Flaschen füllen zu lassen, um sie als kostbares Andenken mit nach Hause zu nehmen, wo sie mit Freuden aufgenommen wurden, aber bei weitem nicht mehr so gut schmeckten als in diesen tiefen Kellergelassen.

Worin besteht nur die neue Erfindung ?

Hier, was die Zeitungen darüber meldeten, und was ich auch privatim darüber erfahren konnte

Dem Erfinder, Hr. Bernard Roeser-Storck, Gastwirt zu Wellenstein, ist es nach vielen Versuchen gelungen, eine Einrichtung zu schaffen, welche es nicht nur ermöglicht, jedes Glas direkt vom Fasse aus dem Keller zur Schankstelle zu befördern, sondern infolge der eigenartigen Mischung der nötigen Druckluft bleibt auch der Wein im Fasse vorzüglich konserviert. Die Einrichtung soll bereits zum Patent angemeldet sein. Die Vorführungen fanden am Sonntag, den 19. Juni statt, und die Gäste stellten einstimmig das gute Funktionieren der Anlage und den Geschmack des vortrefflichen Weines, stammend aus der hiesigen Winzer-Genossenschafts-Kellerei, fest. Es handelt sich meines Wissens etwa um einen ähnlichen Apparat wie bei der Bierpression, nur mit dem Unterschied, dass einstweilen der Apparat ohne Kohlensäureabfüllung nur durch Luft wie bei den bekannten neueren Druckapparaten, die sich in der letzten Zeit hier an der Mosel einbürgern, um Handbetrieb handelt. Die Mischung zur Konservierung des Weines bleibt einstweilen das Geheimnis des Wirtes, der wohl dasselbe, wie oben angedeutet, als Patent verwerten wird.

Jedenfalls trägt dieses vollständig neue Verfahren bedeutend zum besseren Weinkonsum bei. Ist doch nichts verlockender als ein Glas spritzigen Moselweines frisch vom Fasse. Um die Bedeutung des neuen Apparates besser zu kennzeichnen, sei es mir gestattet, eine kleine Anekdote hierhinzusetzen, die einem unserer Reisenden irgendwo im Oesling passiert ist. Derselbe kam auf seiner Tournee, in ein kleines Ardennerdörfchen und begehrte sich ein Glas Bier. Der Geschmack desselben war vorzüglich, und der Reisende verfehlte nicht, der Wirtin darüber sein Kompliment zu machen.

¹ Escher Tageblatt, 7 July 1932, page 9

Vierzehn Tage später kommt der Reisende wieder vorbei und fragt sich ein Glas Bier im selben Haus. Das Bier war abscheulich. Der Reisende sagte auch der Wirtin darüber sein Sprüchlein auf. Die Wirtin tat ganz entrüstet : «Wie, das letztemal waren Sie so ganz erbaut über mein Bier, es ist noch dasselbe Fass, das damals im Anstich war.» Aehnlich ist es mit dem Weinkonsum. Der Luxemburger liebt unsern Moselgrächen, der ihm vorzüglich mundet. Aber faktisch ist es kaum möglich, in kleineren Wirtschaften ein Glas unsers Nationalgetränks zu geniessen. Es liegt wohl einerseits an den Fässern, die durch längeres Lagern verderben und dem Wein allerlei Geschmacksrichtungen geben, die ihm nicht zum Vorteil gereichen, andrerseits ist es aber der Umstand, dass der Wein zu lange im Anstich bleibt und dadurch an Spritzigkeit verliert.

Auch soll der Apparat sich für den Ausschank von Süssmost vorzüglich eignen, was den Preis des betreffenden Artikels um ein Bedeutendes ermässigen dürfte. Also: Die Lösung für die Zukunft lautet: Der Wein aus der Pression wie das Bier und ebenso frisch und spritzig. Die Bierbrauer mögen sich vorsehen, um die Konkurrenz auszuhalten.

Wie mir aus Interessentenkreisen mitgeteilt wird, bereiten die Wirte der neuen Erfindung die beste Aufnahme, und neueingerichtete Wirtschaften lassen sich ihren Schenktisch direkt auf die Pression umbauen. Die Mosel ist also noch nicht verloren, wie falsche Propheten dies auszuposaunen belieben.

Mosellanus

The poet ¹

Genossenschaftskellerei feiert Jubiläum

...

Sodann trug Fräulein Cécile Steinmetz ein von Herrn Gastwirt Roeser-Storck verfaßtes Gelegenheitsgedicht auf den Wein und die Kellereigenossenschaft vor das wegen seines gefundenen Humors allseits jubelnden Beifall fand.

¹ [*Luxemburger Wort*, 18 November 1980, page 7](#)