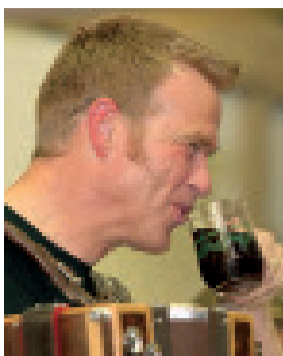


von Wulf Wager

Viertele – Das Maß der Dinge



Was dem Bayern die Maß, dem Hessen der Bembel, dem Pfälzer der Schoppen, ist dem Schwaben das Viertele. Es ist das kleinste der den Alkohol ummantelnden Regionalgefäße. Ein Viertele ist im Südenwesten des Landes ein Viertelliter Wein (0,25 l). Ein gutes Viertele (a guads Vierdele) enthält etwas mehr (a Muggasegele), sei es infolge Überschreitens des Eichstrichs oder infolge Nachfüllens. Viertele – welch

wunderbar schwäbischer Begriff. Die Quart vom Ganzen durch den suebischen Diminutiv nochmals verkleinert – sparsamer geht's kaum. Das Ganze wäre dem pietistisch geprägten Alt-Württemberger viel zu viel. Halbe Sachen macht er sowieso niemals und ganze nur beim Schaffen und beim Kindle machen. Beim Trinken also das Viertele. Allerdings ist das gute Viertele, das vom minimalistischen Schein umkränzt ist, nach oben unbegrenzt. Die schwäbische Volksphilosophie bringt es schnurstracks auf den Punkt: „Trollinger in kleine Gläsle genossa, schadet au in größere Menga nix!“

Ein Viertele, also der vierte Teil des Ganzen – in diesem Fall ein Liter – besagt, dass man aus Viertelesgläsern eher einfache Alltagsweine trinkt, keine Festtagsweine. Kabinett, Auslese und Spätlese verdienen bessere Gläser. Stilvollere – also mit Stiel. Man trinkt übrigens niemals einen Liter Wein. Man trinkt allenfalls vier Viertele – oder auch mehr. Diesen mit erheblichem Genuss verbundenen Vorgang bezeichnet man als „Viertelesschlotzen“ und die Menschen, die das häufiger tun sind „Vierteleschlotzer“. Das schwäbische Verb „schlotza“ bezeichnet hier einen dem Trinken ähnlichen Vorgang, der mit sanftmütigen Schlüpfgeräuschen verbunden ist, wie es für den bei heißem Wetter hastigen Verzehr schmelzenden Eises typisch ist. Das Schlotzen allerdings zeugt von großem Weinverstand, denn durch das genüssliche Zusammenführen von Wein und der darüber in den Schlund des amicus vini einströmenden Luft, bekommt der Schlotzer das volle Aroma des Weins ab. Lustvolle Attacken auf die Geschmacksknospen. Der Fluss in den Hals wird im unteren Bereich des Stroms ausschließlich durch das vergorene Göttergetränk, und im oberen Bereich durch ein verwirbeltes Luft-Wein-Gemisch bestimmt. Eine geschmacksexplosive Mischung, ähnlich dem Gas-Benzin-Gemisch des im Schwabenland ebenfalls erfundenen Benzinmotors – nur eben umweltfreundlicher. Nach dem Einsaugen verweilt, nein, ruht es einen Moment im Mund. Dort nimmt es Körpertemperatur an und gibt Aromen frei, die dem Nicht-Schlotzer auf ewig verborgen bleiben. Maßvolle Weinlust. Geschluckt wird erst später. Das ist auch gar nicht so wichtig, man könnte den Wein auch wieder ausspucken, denn der Genuss ist vorbei. Das allerdings wäre völlig unschwäbisch. „En halber Balla isch nauschmissas Geld“. Hochdeutsch: Wir machen keine halben Sachen!

Das Viertelesgläsle ist ein spezielles: klein, bauchig, ohne Stiel, dafür aber mit Henkel, damit man sich im Notfall daran festhalten kann, wenn sich die Welt um den Viertelesschlotzer herum weiter dreht, während er dem meditativen innehaltenden Zauber der Glasinhalts verfällt. Das Glas ist immer durchsichtig, während der Henkel weiß oder grün sein kann. Manfred Rommel hat es einmal so definiert: „Der echte Schwabe denkt beim Wort Glas zuerst ans Viertelesglas und erst in zweiter Linie an den Glaser.“

Bundespräsident Theodor Heuss thematisierte das Viertele als Bestandteil schwäbischer Lebensart in seiner Antrittsrede im seinerzeitigen Bundesland Württemberg-Hohenzollern am 5. Juni 1950: „... das ‚Viertele‘ hat im Grunde mit dem Alkohol nichts mehr zu tun ... Das Viertele steht stellvertretend als Symbol für das Dazugehören.“

Tiefe Einblicke ins Viertelesglas nimmt man immer in der Gemeinschaft. Wer alleine trinkt ist ein Säufer. Beim Viertele öffnet sich der Viertelesschlotzer dem nebensitzenden Bruder im Weine – und sei er noch so unbekannt. Hier und nur hier kann der Schwabe Nähe zu Fremden (und fremd sind alle außer Frau und Kindern) ertragen, die in der Straßenbahn oder im Stau unangenehm ist. Oag'nehm!

Die Besenwirtschaft, das Weindorf, die Weinprobierstube des Wengerters, hier ist das Viertele zuhause. Hier paart sich der Württemberger Wein mit der geerdeten Küche und geht eine wundervolle Melange ein. Der Gipfel der Genüsse ist ein schwäbisches 5-Gänge-Menü: Ein Rostbraten und vier Viertele ...

Proscht!

Bis näggschd Woch

Ihr
Wulf Wager