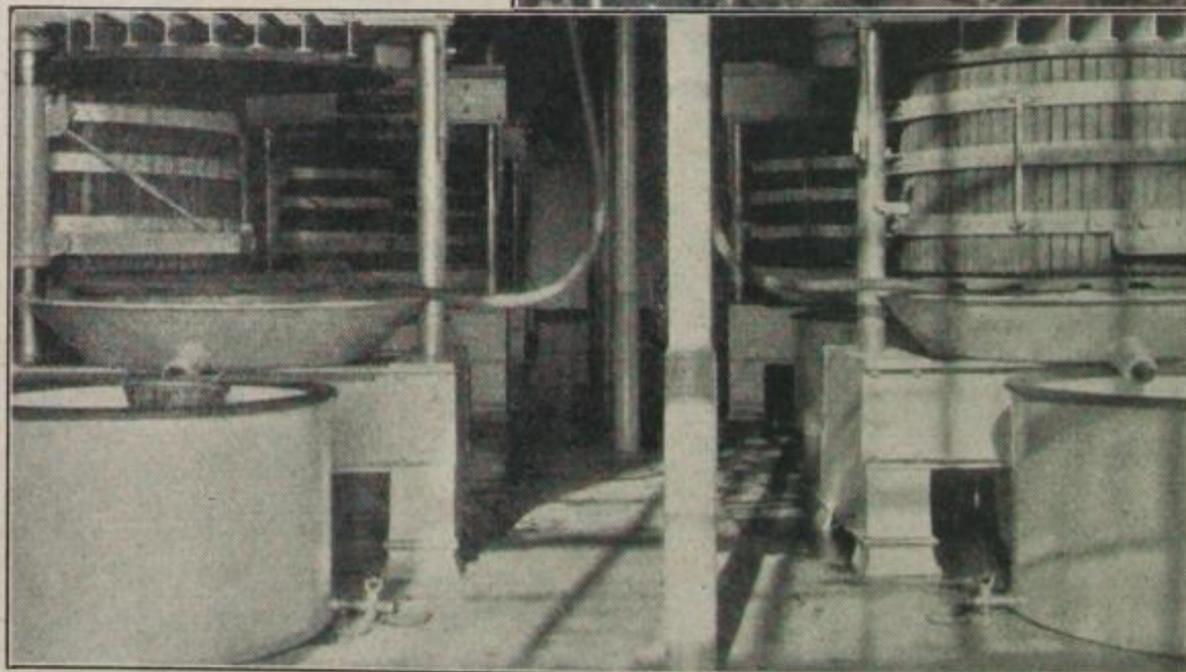




Winzerinnen schütten bei der Weinlese die Trauben in Küfen —

Vor vielen rheinischen Wirtschaften findet man jetzt einen grünen Kranz mit einem Glas oder Becher oder einen bändergeschmückten Strauß. Das sind die „Straußwirtschaften“ der kleinen Winzer, die den geringen Ertrag ihres kleinen Weinbergs glasweise (das



deren Inhalt in die Kelter kommt

von den Küfen gelangen sie in große Bütten —

halbe Liter zu vierzig Pfennig) „verschenken“. Hier geht's immer lustig zu, besonders in diesen Wochen.

*

Inzwischen füllen die großen Weingutsbesitzer ihre riesigen hölzernen Kelter mit den

leicht angequetschten Trauben, der „Maische“. Der herausquellende Most kommt in die riesigen Gärfässer, wo er ein paar Monate lang arbeitet. Scheidet die Hefe aus, die unten abfließt, wird langsam Wein. Die Kohlensäure entweicht oben aus dem Faß, und kristallklar sprudelt der Wein in die Lagerfässer. Lassen wir ihn hier erst mal ein, zwei Jahre liegen, bevor wir uns weiter mit ihm beschäftigen.