

Traktat über die Bowlenkunde.

Von Stanhope.

Man soll den ersten, der aus Eßbarem und Flüssigkeiten überraschende Getränke zauberte, nicht verdammen, wenn die Verwandlungen ungeschickten Händen nicht geraten. Die Kenntnis der Handgriffe genügt nicht; wichtig für die Herstellung ist eine gewisse künstlerische Begabung und ein besonderes Feingefühl des Gaumens. Nie gibt es erregtere Disputationen als beim Trinken einer Bowle. Denn: Vielfältige schlechte Erfahrungen an eigenen oder fremden Produkten stimmen mißtrauisch und zwingen, vor dem ersten Glase genaue Erkundigungen über Art und Dauer des Ansatzes, Menge und Charakter des Zuckers und die chemische Zusammensetzung der Bowle einzuziehen.

Nach dem ersten Glase, das man schnalzend und mit der Zunge nach den aromastimmenden Beigaben suchend rasch hinunterstürzt, pflegt von drei Vierteln der Gesellschaft die Bitte ausgesprochen zu werden, bei der nächsten Brauung als sachverständige Gutachter hinzugezogen zu werden. Viele sprechen von dem Duft, den ein neuer Bowlenwein spende, den man „Federweißen“ nennt, und empfehlen wohlfeile Bezugsquellen (franko Tisch). Den Hausherrn kränkt das alles, weil er stolz ist auf ein ererbtes Rezept, das er, wie seinen Erkennungspfiff, von dem nur die Familie weiß, nie preisgibt: ein Glas Maraschino als Aromatik, oder ein Stück glühende Holzkohle, das für Sekunden in eine Erdbeerbowle getaucht, den Fruchtgeschmack verstärken soll.

Dann aber gibt es rare Gastgeber (seltener Gastwirte), deren Meisterschaft jeden Einwand schon durch das Aussehen des Getränkes zerstreut. Die purpurnen Beeren leuchten und geben dem Wein Duft und Kraft, die den ältesten Freunden spirituöser Dinge aufrührerische Jugend verleiht. Der beste Messer für die Güte einer Bowle liegt in der Musik: Wenn das Lied vom rheinischen Mädchen schon mit dem ersten Glase tönt, dann ist die Bowle Bowle.

Polypoten oder Saufsäcke nennt man im Moseltal eine Klasse von Menschen, die unter Verachtung der Qualität ihre gemischten Weine einsiedlerisch nur um der Menge willen trinken; die den billigsten Wein nur deshalb mit Früchten durchsetzen, um seine Säure, die ihn ungenießbar macht, zu vertuschen. Trinker, wie der westfälische Adlige Graf von Romberg, der zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts starb, gehören zu den Ausnahmen. Man erzählt sich von ihm, daß er auf Grund einer Wette eine paradiesische Bowle aus Weinblüten, Champagner und Erdener Prälat (Trockentrauben) in einem Wäschebottich herstellte und ohne Anstrengung einen ausgewachsenen Esel aus seinem Stalle, der seit jeher eine Vorliebe für Sekt an den Tag legte, unter den Tisch trank.

Hat man Geduld und Glück, kann man in kleinen rheinischen Wingert-Orten von merkwürdigen Anweisungen zur Bereitung köstlicher Bowlen hören. Am unbekanntesten ist wohl die Klatschkies- oder Weiße-Käse-Bowle, die bald bezechet macht, wohlschmeckend ist und einen betäubenden Duft trägt. So richtet man sie her: gießt eine halbe Flasche Mosel über ein halbes Pfund