

Pastoralfälle.

(Ist das chemische Verfahren nach Möslinger bei Meßwein erlaubt?) Der Pfarrer Treviranus sitzt an einem der ersten Tage der mehrtägigen Mission mit den zwei Missionären gerade beim Mittagstisch, als der Spediteur die neue Fassung Meßwein bringt.

„Ich bin neugierig“, meint der Pfarrer, „was die Herren zum möslingierten Meßwein sagen. Ich lasse ihn heute noch abziehen, um ihn morgen schon auf den Altar bringen zu können“.

„Möslingierten Meßwein?“ fragt der eine der Missionäre. „Ich bitte Sie dringend, Herr Pfarrer, mir die Gewissensnöte, ohne die ich nicht zelebrieren könnte, zu ersparen. Ich halte die Behandlung des Meßweines nach dem Weinchemiker Möslinger für absolut unerlaubt, wenn nicht äußerst gefährlich, und habe diesbezüglich auch einen Erlaß unseres Ordinariates Trier auf meiner Seite, der das Möslingieren als chemische Methode verbietet.“¹⁾

„Ich nehme den Wein ruhig“, sagt der andere Missionär, „wenngleich es mir lieber wäre, daß er etwas rasten hätte können, da man Wein nach einem Transport erst nach acht bis vierzehn Tagen abziehen soll. Mit dieser modernen, von Möslinger ausgearbeiteten Methode der Blauschönung müssen wir uns absfinden, um so mehr, als sie wirklich rationell vorgeht. Übrigens kann auch ich auf das Votum meiner Geburtsdiözese Freiburg i. Br. hinweisen, welches das Möslingieren freigab. Meines Erachtens ganz mit Recht.“²⁾

„Und ich halte“, wendet der Pfarrer ein, „den ganzen Kampf gegen das Möslinger-Verfahren für aufgebauscht, für einen Frosch-Mäusekrieg-Anlaß, da es sich bei der strittigen Sache wirklich nur um Geringfügiges handelt: Wird ja doch bei der Durchführung der Methode das Reagens nur in einigen Promille, oft sogar nur Zehntelpromille zugesetzt.“

Das Für und Wider ging noch längere Zeit weiter, ohne daß man sich einigen konnte.

Wer hatte recht? War die Angst des einen Paters vor der Zelebration mit dem blaugeschönten Wein begründet?

Die kontroverse Weinbehandlungsmethode des Blauschönens vermag mehrere der lästigsten Weinfehler zu beseitigen, denen man früher nur schwer beikommen konnte: das schwarze und weiße „Brechen“ des Weines. Bekanntlich können diese Fehler schon durch die geringsten Mengen von Eisen oder Kupfer u. dgl. verursacht sein, wenn sie in den Wein gelangen. Eine

¹⁾ Vgl. „Deutsche Wein-Zeitung“ (Zentralorgan für den Weinbau u. s. w.), Mainz 1930, Nr. 90 vom 4. Dezember, S. 1.

²⁾ Ebenda: 1931, Nr. 1 vom 1. Jänner, S. 2.

einige Nagelspitze oder Schraube, mit der der Wein in Berührung kommt, mag Anlaß zu diesen Trübungen sein. Auch vom Weinberg her kommt die Traube mit Kupfer behaftet in die Kelter, das bekanntlich von der Schädlingsbekämpfung mittels Kupfervitriol herstammt. Der angeführte „schwarze Bruch“ röhrt von Verbindungen der Gerbsäure mit Eisen zu schwarzem, gerbsaurem Eisenoxyd her, der „weiße Bruch“ von Verbindungen der Phosphorsäure zu dem weißen, phosphorsauren Eisenoxyd.

Solche gebrochene Weine sind nicht bloß keine konsumfähige Ware mehr, sondern sind *a fortiori* — den Fall der Not ausgenommen — für die heilige Messe untauglich, weil indezente Materie. Gleichwohl liegt eine Veränderung der Natur des Weines nicht vor. Handelt es sich ja dabei nicht um eine *Weinkrankheit*, die etwa fortschreitend das Getränk völlig zu zersetzen vermöchte, sondern um einen der *Fehler*, die keine substanzverändernde Weiterungen nach sich ziehen.

Möslinger bildet nun die nicht erwünschten Verbindungen zurück, indem er mit Ferrozyankalium das Metall abspaltet. Metall plus Ferrozyanid-Komponente des Reagens fallen dabei nach Saturierung aus, wobei sie sich am Boden des Behälters absetzen.

Das Verfahren kann und darf freilich nicht schätzungsweise durchgeführt werden, wie etwa eine Schönung mit spanischer Erde oder Gelatine, sondern bedarf der Mithilfe des Chemikers, der durch Titration des fehlerhaften Weines quantitativ feststellt, mit welcher Menge Ferrozyankalium der Wein zu versetzen ist, damit einerseits das Metalloxyd ganz gebunden werde, andererseits aber doch kein freies Ferrozyankalium im Getränke verbleibe.

Die spontane Apathie gegen das Möslinger-Verfahren wegen der ominösen Zyankaliumverbindung ist an sich unbegründet, da wohl das Zyankalium selbst, nicht aber seine Ferrooverbindung giftig ist. Bei unsachgemäßer Durchführung des Möslingerens könnten sich freilich auch chemische Produkte bilden, die giftig sind und den Wein völlig unbrauchbar machen. Gleichwohl ist die Blauschönung nach Möslinger nach dem reichsdeutschen Weingesetz erlaubt (Artikel 4, Absatz 8 der „Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes“ vom 16. Juli 1932). Auch das österreichische Weingesetz vom Jahre 1929 redet allgemein von der Erlaubtheit des Schönens (Klärens) „mit chemisch oder mechanisch wirkenden Schönungsmitteln“ (Bundesgesetzblatt, Stück 80, Nr. 328, § 4).

Ist nun auch blaugeschönter Wein eine konsumfähige Ware, so doch noch nicht ohneweiters auch *materia licita ad missam*.

Handelt es sich ja um eine chemische Methode, welcher der Geruch der „Künstlichkeit“ anhaftet, durch welche die Naturhaftigkeit des Weines — für Meßwein wesentlich — gefährdet sein könnte. Und damit zieht die Frage um die Erlaubtheit des Möslingerens einen weiteren Kreis: Sind grundsätzlich überhaupt rein chemische Behandlungen am Meßwein erlaubt?

Bisher sind für Meßwein nur die *mechanischen* Verfahren (Filtrieren, Schönen u. s. w.) und die *thermischen* (Pasteurisieren, Eindampfen des Mostes u. ä.) praktiziert worden. Längst sind diese zwei Gruppen von Methoden von der *aestimatio communis* sanktioniert, wiewohl man sie im ersten christlichen Zeitalter noch nicht gehabt haben wird. Die meisten von ihnen sind obendrein auch dekretmäßig für gut geheißen. Gegenüber den chemischen Methoden ist nun das „*Nil innovetur, nisi . . .*“ zu erwarten gewesen (Erlaß von Trier). Freilich ist auch schon, wie erwähnt, eine dem Verfahren günstige Stimme laut geworden (Freiburg i. Br.). Das S. Officium, das in dieser Materie dezidierend zuständig wäre, hat sich noch nicht geäußert. Es steht mithin eine Diskussion frei.

Es ist nun wohl sicher, daß gegen alle Manipulationen des Chemikers am Meßwein, sei es qualitativen, sei es quantitativen, eine Abneigung besteht, die in Anbetracht der raffinierten Fälschungen des Grundes nicht entbehrt. Dabei ist vielleicht in der vulgären *aestimatio* die Furcht vor dem Weinchemiker sogar größer als vor den Weinbakterien. Mit Recht und Unrecht.

Im vorliegenden Falle handelt es sich freilich nur um die Beseitigung eines Weinfehlers, der lediglich durch Spuren von Fremdstoffen verursacht ist und vor allem die Farbe alteriert. Sicherlich bleibt die Substanz als solche unberührt. Falls nun die nach Möslinger beigesetzten Stoffe keine wesentliche Weinkonstituente angreifen, sondern nur die weinfremden Metalloxyde herausholen, um sie auszuscheiden, ist für den Theologen kein Grund zu Bedenken vorhanden. Nun trifft aber dies zu. Möslingerter Wein ist nach den vom S. Officium geforderten Kriterien bezüglich *gustus et odoratus et color* wahrer Wein.

Daß die chemischen Methoden erst jüngeren Datums sind, ist kein Grund, sie für „unnatürlich“ zu erklären. Daß sie auf mehr Berechnung basieren als die bisher geübten Verfahren, wird auch keine Ursache zu ihrer Proskribierung sein. Es ist daher schwer denkbar, sie auf die Dauer für Meßwein zu verfemen. Arbeitet doch kaum eine empirische Wissenschaft so präzis wie die Chemie, die wirklich eine Behandlung *ex causis* ermöglicht. Man müßte denn den Grundsatz aufstellen: Je primitiver, je unbeholfener ein Verfahren ist, desto eher werde die Natürlichkeit gewahrt. Die alten Schönungsmittel wie spa-

nische Erde, Eiereiweiß, Käsestoff u. dgl., die in der Kellerei eine namhafte Rolle spielen, haben gewiß die „veneranda antiquitas“ für sich, können aber nicht dauernd der Feind des Exakteren, Rationelleren sein.

Es wäre auch ein Irrtum, chemische Vorgänge für etwas „Künstliches“, Weinfremdes zu halten. Fällt ja doch chemischen Vorgängen namentlich beim sogenannten Ausbau des Weines eine ganz bedeutende Rolle zu. Die Weinmoleküle, bezw. Atome sind nicht etwa so zu denken, als ob sie wie weiße und gelbe Kugeln ruhig nebeneinander liegen würden; sie sind vielmehr in langsamem, aber ständigem Umbau. Es werden aus Komplexen Atome ausgespalten und in andere eingebaut, so daß der reifende Wein an der einen Verbindung ärmer, an der anderen reicher wird. Dazu sind im Wein genug labile Verbindungen vorhanden. Selbst im völlig lagerreifen Wein vollziehen sich noch chemische Umsetzungen, wenn sie auch mit dem Auge nicht wahrnehmbar sind.

Auf solchen chemischen Vorgängen beruht auch das Brechen des Weines, und es ist nicht einzusehen, warum diesem Übelstand nicht mit gleichgearteten, aber konträren Mitteln begegnet werden sollte, sei es prophylaktisch, sei es therapeutisch. Eigentümlicherweise hat man schon längst, freilich unbewußt, chemische Methoden in der Weinbehandlung praktiziert. Beruht ja z. B. die sogenannte Lüftung des Weines — abgesehen vom Fall, daß Gase ausgejagt werden sollen — im Grunde auf der Bindung des Sauerstoffes aus der Luft, also auf einem chemischen Vorgang.

Auch aus den Erlässen des S. Officium kann zugunsten chemischer Behandlung ein Reskript angezogen werden, das irgendwie einen Präzedenzfall begründet, so daß die chemische Methode nicht a limine abgewiesen ist. Es ist die Versetzung des Weines mit dem bakteriziden Kaliumpyrosulfit, einem Chemikal, das lediglich aus den Retorten der chemischen Fabriken kommt (S. Off ad Card.-Archiepiscopum Tarragonensem. Wortlaut siehe: „Archiv für katholisches Kirchenrecht“, Jahrgang 1923, Bd. 103, S. 155). In diesem Falle bleibt sogar das chemische Mittel im Wein, ohne daß es neutralisiert, bezw. zur Fällung gebracht würde. Freilich wird das Kaliumpyrosulfit nur in verschwindend kleinen Tabletten — im Vergleich zur Menge der Flüssigkeit — dem Wein beigesetzt. Dies geschieht aber auch beim Verfahren Möslinger.

So weit ist also die Anwendung auch chemischer Methoden für Meßwein als erlaubt zu betrachten. Allerdings bei weitem nicht für jeden Fall. In nicht wenigen Belangen muß der Chemiker seine Hand vom Meßwein unbedingt lassen. Sollte es

z. B. dem Chemiker möglich sein oder später einmal möglich werden, den rebengewachsenen Zucker anstatt durch die normale Hefegärung durch rein chemische Prozesse in Alkohol überzuführen, so würde dies die Ungültigkeit des so erzeugten Getränkes, wenn auch im übrigen von der Rebe stammend, begründen. Der Alkohol muß bei Meßwein unbedingt durch die vitalen Kräfte der Hefe gebildet sein.

Wie sehr bei der Weinbehandlung chemische Verfahrensarten praktiziert zu werden scheinen, zeigt der Paragraph 15, Absatz 4, des genannten österreichischen Weingesetzes, das die Untermengung folgender Substanzen unter den Wein verbieten muß: Glyzerin, Dextrin, Bukettstoffe, Essenzen, künstliche Mostsubstanzen, Salizyl-, Benzoë- und Ameisensäure, lösliche Aluminiumsalze, Kochsalz, Barium-, Strontium- und Magnesiumverbindungen, Gips, Formaldehyd, Fluorverbindungen u. s. w.

Zusammenfassend wird man sagen müssen, daß chemische Verfahren prinzipiell nicht verpönt sind, daß sie aber doch nicht ohneweiters auf der ganzen Linie freigegeben werden können. Dazu fehlt bei der Vielgestaltigkeit der möglichen Methoden noch die Erfahrung. Man wird vom theologischen Standpunkt aus verlangen müssen, daß jedes Verfahren gegen jede Weinkrankheit oder jeden Weinfehler geprüft werde, bevor es auf Meßwein angewendet werden darf.

Das Möslingieren ist wohl angängig: Es handelt sich nur um einen Weinfehler; der Wein wird in keinem wesentlichen Bestandteil, ja überhaupt kaum in einem nebensächlichen alteriert; die Zusätze sind an sich gering und werden fast zur Gänze ausgeschieden; zudem sind die im Wein verbleibenden Spuren von Kalium nichts Weinfremdes, da er von Natur aus über einen geringen Kaligehalt verfügt; das Getränk zeigt sich nach Durchführung der Behandlung nach Farbe, Geschmack und Aroma als wirklicher Wein. Sympathischer wäre immerhin die Anwendung einer anderen chemischen Methode, die auch beim Fehlschlagen keine gesundheitsschädlichen Wirkungen hätte. Das Ferrozyankalium ist hoffentlich noch nicht der Verfahren letzter Schluß.

Linz a. D.

Rud. Fattinger.

(In nächster Gefahr zur Sünde. [Aus dem Missionsgebiet.]) Tobias und Tobia leben auf der Farm eines Weißen. Ihre erwachsene Tochter Sara muß sechs Monate bei dem Farmer arbeiten gemäß den Vorschriften des Landesgesetzes. Der Farmer sperrt Sara öfters in sein Zimmer ein und mißbraucht das Mädchen. Das Mädchen möchte gerne davonlaufen, aber das Gericht wird es einfangen und zum Farmer zurückbringen,