

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der
Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Nr. 200 | Wiesbaden 2020



Ursprünge, Überlieferungen und Entwicklungen der Weinkultur und des Weinbaus in China

Eine Entdeckungsreise durch neun Jahrtausende

Peter Kupfer



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

Ursprünge, Überlieferungen und Entwicklungen der Weinkultur und des Wein- baus in China

Eine Entdeckungsreise
durch neun Jahrtausende

Peter Kupfer

Nr. 200
Wiesbaden 2020



Prof. Dr. Peter Kupfer

geb. 1946 in München, Studium der Sinologie, Malaiologie und
allgemeinen Sprachwissenschaft an der Universität Bonn,
1979 Promotion und 1990 Habilitation in Sinologie.

1980–2012 Lehrtätigkeit und Professur am Arbeitsbereich Chinesische
Sprache und Kultur des Fachbereiches Translations-, Sprach- und
Kulturwissenschaft (FTSK) der Johannes Gutenberg-Universität Mainz
in Gernersheim.

Bis 2008 erster bzw. zweiter Vorsitzender des *Fachverbandes Chinesisch e.V.* und
Vizepräsident der International Society for Chinese Language Teaching.

2000 *Freundschaftspreis für Sprache und Kultur* der VR China.

Seit 2002 Forschungsprojekte zur Geschichte der Seidenstraßen,
insbesondere zur Weinkultur Chinas und Eurasiens. Recherchen in
nahezu allen historischen und modernen Weinanbaugebieten Chinas.

2008–2014 mehrmonatige Forschungsreisen an den zentralasiatischen,
chinesischen und iranischen Seidenstraßen.

www.geschichte-des-weines.de

ISSN 0302 0967

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V.

Nicht im Buchhandel.

Die Zitation und Reproduktion ist zulässig im Rahmen des Urheberrechtsgesetzes.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	
<i>Hans Reinhard Seeliger</i>	5
Einleitung: China und Wein?	7
1. Merkmale und Prämissen der eurasischen und universalen Wein- und Alkoholkultur	10
2. Der älteste Alkopop der Menschheit und die Anfänge der Zivilisation	28
3. Vitikultur zwischen West und Ost – Fakten, Legenden, Überlieferungen	43
4. Wie und was tranken die alten Chinesen? – Facetten einer Alkoholkultur zwischen Schamanismus, Opferkult und Sozialethik	79
5. Ein Han-General trifft Alexanders Nachfahren und pflanzt Reben am Kaiserhof	100
6. „Herrlicher Rebensaft in den glänzenden Bechern der Nacht“ – Trunkenheit und Poesie in den Jahr- hunderten nach der Zeitenwende	128
7. Unterbrechung der Seidenstraßen und Stagnation des Weinhandels während der Song-Dynastie (10.–13. Jh.)....	164
8. Marco Polos Entdeckungen und Kublai Khans Jadebecken – Weinbau im mongolischen Weltreich (13.–14. Jh.)	176

9. „Drachenaugen“, „Stutenzitze“ und „Schwarzes Hühnerherz“ – Trauben und Wein während der Dynastien Ming und Qing (14.–19. Jh.)	200
10. Changyu und der Beginn des neuzeitlichen Weinbaus in China	218
11. Endspurt in die Weltliga – neuere Entwicklungen des Weinbaus in der Volksrepublik China	257
12. Literatur	286

Vorwort

Die zweihundertste der „Schriften zur Weingeschichte“ ist eine besondere, nicht nur ihres Umfangs sondern auch des Themas wegen.

Die „Gesellschaft für Geschichte des Weines“ hat sich nie als Gesellschaft für deutsche Weingeschichte verstanden. Die „regionale Weingeschichte Europas“ umfasst im Schriftenverzeichnis ein Dutzend Nummern, daneben wurde auch schon auf Israel (Nr. 43) und Südafrika (Nr. 129) ein Auge geworfen.

Die zweihundertste „Jubiläumsschrift“ China zu widmen, dafür gibt es einen doppelten Grund: China ist inzwischen ein bedeutendes Weinland. In Ningxia, einer autonomen Region im Nordwesten (südlich der Inneren Mongolei), und der Provinz Shandong an der chinesischen Ostküste sind einige der größten Weingüter der Welt zu finden, die es – zumindest was ihre Größe anbetrifft – mit Betrieben wie etwa Gallo in den USA aufnehmen können und für die es in Europa nichts direkt Vergleichbares gibt. Überwiegend sind sie erst in den letzten Jahrzehnten buchstäblich aus dem Boden gestampft worden und ihr Hauptgebäude ist oft ein wunderliches Château im europäischen Baustil. Die Chinesen lieben derlei ganz offensichtlich.

Die Schrift unseres Mitglieds Professor Dr. Peter Kupfer, der als Sinologe schon verschiedentlich zu diesem Thema publiziert hat (siehe dazu das Literaturverzeichnis) und bei der Jahrestagung unserer Gesellschaft in Fulda 2015 einen Vortrag hielt, aus dem diese Schrift nun hervorging, ermöglicht einen tiefen Blick in die alte Wein- und Alkoholkultur Chinas, die vielen nicht vertraut sein dürfte. Kupfer entfaltet das gesamte, faszinierende Spektrum der chinesischen Weingeschichte und -kultur von den Anfängen bis in die Gegenwart.

Doch dies ist nicht allein der Grund, als „Jubiläumsschrift“ die Studien von Peter Kupfer herauszubringen. In seiner Schrift greift er auch eine der Grundfragen der Weingeschichte auf: die nach der Entstehung und den Ursprüngen der Weinbereitung und -kultur. Präziser wird man hier von der Entdeckung und gezielten Nutzung

der Fermentation zur Gewinnung alkoholischer Getränke sprechen müssen, denn am Anfang stand nicht „reiner Wein“. Die Forschungen der Vor- und Frühgeschichtlichen Archäologen, Paläobotaniker und Archäochemiker dazu sind im vollen Gange. Mit neuen Erkenntnissen ist weiter zu rechnen. Fest steht, dass die grundlegenden Einsichten in den Gärungsprozess von den Menschen des Neolithikums (Jungsteinzeit: 9500–4000 v. Chr.), das freilich in den verschiedenen Regionen zeitlich sehr unterschiedlich anzusetzen ist, gewonnen wurden. Es ist die möglicherweise wichtigste Phase in der Entwicklung der Menschheit: die Zeit der Sesshaftwerdung, als auch die Haus- und Nutztiere domestiziert und die verschiedenen Getreide- und Obstsorten sowie die Kulturrebe selektiert wurden. Aus dieser Zeit sind in China wichtige und Aufsehen erregende Funde gemacht worden. Die Schrift Peter Kupfers informiert darüber und verbindet dies mit der These, dass die früh in China gewonnenen Erkenntnisse zur Vergärung und Produktion alkoholischer Getränke auf einer Art „neolithischer Seidenstraße“ nach Westen gewandert seien: über den nordwestlichen Iran nach Georgien und von da nach Griechenland und Europa.

Dabei ist einem möglichen Missverständnis vorzubeugen: Im Jahr 2013 rief Chinas Präsident Xi Jinping das Projekt einer „Neuen Seidenstraße“ ins Leben. Diese soll in Anlehnung an die historischen Routen zwischen dem Mittelmeerraum, aber auch Afrika und Ostasien neue Handels- und Verkehrsnetze aufbauen. Dazu finanziert China ein ganzes Netz aus neuen Häfen, Eisenbahnlinien, Straßen und Industrieparks in Asien, Afrika und Europa, um damit Absatzmärkte an sich zu binden. Dies wird von vielen europäischen Unternehmen kritisiert. Unsere Schrift wäre indes als geschichtspolitische „weinhistorische Unterfütterung“ oder Legitimation der aktuellen chinesischen Seidenstraßenvisionen und -projekte missverstanden. Sie stellt die These vom Ursprung einer eurasischen Wein- bzw. Alkoholkultur durch die Wanderung der Gärungstechniken aus dem asiatischen Osten nach Westen auf sehr frühen Handelswegen der Menschheit unabhängig davon als solche zur Diskussion.

Prof. Dr. Hans Reinhard Seeliger

Präsident der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V.

Einleitung: China und Wein?

Auf dem Gebiet der Weinkultur und Weinwirtschaft halten sich häufig altüberlieferte Vorurteile und Klischees, die dazu tendieren, die in den letzten Jahren und Jahrzehnten sich beschleunigende weltweite Dynamik zu ignorieren. Vereinfacht ausgedrückt gehören hierzu insbesondere folgende regelmäßig zu vernehmende Vorstellungen:

1. Die Weinkultur entspringt dem europäischen Kulturkreis und ist tief in ihm verwurzelt. Die globale Weinwirtschaft hat sich an dieser europäischen und vor allem an den neuzeitlichen Standards der französischen Tradition zu orientieren, wobei das Bordelais das Gravitationszentrum des weltweiten Weinkosmos bildet. Von hier aus werden ökologische Bildung, Anbau- und Ausbaurkriterien, Qualitätsnormen, Weinhandel und Produktpräsentation, sensorische Maßstäbe, gastronomisch-kulinarische Konzepte, landschaftlich-touristische und sogar architektonische Kontexte diktiert und geprägt.
2. Dieses allgemeine Meinungsbild dominiert sowohl im Osten wie im Westen. Das bedeutet, dass einerseits in Chinas moderner Gesellschaft das Kulturgut Wein generell als aus dem Ausland importiertes Produkt betrachtet wird, dass andererseits in Europa dem chinesischen Kulturraum keinerlei eigenständige Weintraditionen zugestanden werden.
3. So kommt es, dass Chinas zügig aufstrebende Weinwirtschaft sich in der Selbstdefinition und Außendarstellung fast ausschließlich dem französischen Vorbild zuwendet und jede Flasche Bordeaux als edles Präsent – neuerdings im Zuge der Antikorruptionskampagne allerdings meist nur unter dem Tisch – gehandelt wird.
4. Derartige Schablonen führten in den vergangenen Jahrzehnten des chinesischen Wirtschaftswunders dazu, dass vorwiegend französische Önologen und Sommeliers für die Ausrichtung und das Wachstum von Chinas Weinwirtschaft sorgten, die französi-

schen und heute global am meisten vertretenen Rebsorten, wie Cabernet Sauvignon und Chardonnay, im chinesischen Weinbau einen einzigartigen Boom erlebten, die chinesischen Weine oft mit französisch klingenden Namen vermarktet werden und im ganzen Land hunderte von Châteaux und Weindörfern im französisch-südeuropäischen Stil gebaut wurden und werden. Umgekehrt finden in China produzierte Weine in der internationalen Fachwelt und auf den Weltmärkten bislang kaum Beachtung – ja, werden basierend auf längst überholten Erfahrungen und Gerüchten prinzipiell als qualitativ minderwertig eingeschätzt. Seit einigen Jahren allerdings stößt die devote Orientierung am Bordeaux-Idol – abgestempelt als „Lafitisierung“ – vor allem unter Chinas jüngerer, immer besser ausgebildeter Önologengeneration – und auch im Zuge der aktuellen Renationalisierungstendenzen – immer mehr auf Kritik. In jüngerer Zeit machen sich erste Ansätze einer Neubesinnung auf eigene Traditionen ebenso auf dem Gebiet der Weinkultur bemerkbar.

In den folgenden Ausführungen soll in der notwendigen Kürze versucht werden, über diese Klischees hinweg Folgendes zu verdeutlichen:¹

1. China kann auf seinem heutigen Territorium eine mindestens bis ins Neolithikum zurückreichende kontinuierliche Alkohol- und Weinkultur aufweisen, die zugleich eine einzigartige regionale Diversifizierung und Komplexität offenbart. Immer mehr archäologisch-historische Zeugnisse hierfür wurden in den letzten Jahren entdeckt, darunter Keramik- und Bronzegefäße, die vereinzelt sogar bis zu dreitausendjährige alkoholische Getränke

¹ In diesem Beitrag können einige ausgewählte Aspekte lediglich andeutungsweise besprochen werden. Für eine umfangreiche und detaillierte Darstellung durch alle Epochen verweise ich auf mein Ende 2019 erschienenes Buch *Bernsteinglanz und Perlen des Schwarzen Drachen – Geschichte der chinesischen Weinkultur*, Gossenberg: Ostasien Verlag. Darüber hinaus wurde mit Unterstützung meiner Freunde und Kollegen, des Weinarchäologen Patrick E. McGovern und des Sinologen Victor H. Mair (University of Pennsylvania) 2018 eine englische Zusammenfassung im Internet veröffentlicht: http://sino-platonic.org/complete/spp278_chinese_wine_culture_history.pdf – Die in dieser Schrift eingefügten Fotografien stammen, soweit nicht anders vermerkt, alle von mir selbst, P. K.

enthielten, unter dem Wüstensand erhaltene Rebstöcke und Weingärten sowie Darstellungen der Traubenweinproduktion auf Wandbildern in der Autonomen Region Xinjiang mit einem Alter von rund zwei Jahrtausenden und nicht zuletzt überlieferte Legenden wie auch schriftliche Quellen aus verschiedenen Epochen.

2. Über den gesamten eurasischen Kontinent gab es nicht erst seit Jahrhunderten, sondern bereits vor Jahrtausenden Migrationen, Austausch und Transfer von materiellen Gütern, von technischem Knowhow und Ideen – sozusagen Kommunikations- und Handelsnetzwerke vor den historischen „Seidenstraßen“. Dies betrifft vor allem auch die Entdeckung und Nutzbarmachung der Fermentation sowie die Erfindung und Herstellung alkoholischer, „spiritueller“ Getränke. Erst in den letzten Jahren wurden die bislang ältesten Spuren der Wein- und Bierproduktion in China festgestellt, die von solchen prähistorischen und antiken Kontakten zeugen.
3. In diesem weit in die Vergangenheit zurückweisenden Sinne soll aufgezeigt werden, dass Globalisierung auf dem eurasischen Kontinent bereits seit dem Neolithikum und der Bronzezeit und später in der antiken Blütezeit über die berühmte „Seidenstraße“ stattgefunden hat. Die Ausbreitung der Wein- und Alkoholkultur zeigt dies am deutlichsten.
4. Aus universaler Perspektive betrachtet ist Wein das älteste Kulturgetränk der Menschheit, dessen Ursprung und Evolution nicht allein auf eine bestimmte Weltregion lokalisierbar ist. Das Entstehen sämtlicher eurasischen Hochkulturen ist aufs Engste mit der Entwicklung einer zunächst magischen und im Weiteren gesellschaftlich-religiös ritualisierten Wein- und Alkoholkultur verknüpft. China ist hierfür ein Beispiel par excellence.

1. Merkmale und Prämissen der eurasischen und universalen Wein- und Alkoholkultur

Wie sehr die Geschichte der Zivilisation in allen Aspekten mit der Entwicklung von Rebe und Wein zusammenhängt, legt der weltberühmte Archäologe und Weinhistoriker Patrick McGovern in seinen beiden Büchern *Ancient Wine* (2003) und *Uncorking the Past* (2009) dar. In treffender Weise charakterisiert er die Einzigartigkeit dieser eurasischen Pflanze und ihren Einfluss auf die menschliche Evolution und Existenz:

„The history of civilization, in many ways, is the history of wine. Economically, religiously, socially, medically, and politically, the domesticated grapevine has intertwined itself with human culture from at least the Neolithic period and probably long before that. We recapitulate that history every time we pick up a glass of wine and savor the fruit of a Eurasian plant that has been cloned, crossed, and transplanted again and again from its beginnings in the Near East more than 7,000 years ago.“²

McGovern gilt als Entdecker der ältesten Weinspuren aus dem Neolithikum in Iran (1997)³, China (2004)⁴ und Georgien (2017)⁵, was er in seinen Aufsätzen und Büchern in allen Zusammenhängen beschreibt. Diese Funde reichen bis 9 000 Jahre zurück, also in die Zeit der so genannten *Neolithischen Revolution* oder Neolithisierung, der Epoche der Entstehung von Ackerbau, Viehzucht, Vorratswirt-

2 McGovern (2003: 299).

3 McGovern et al. (1997).

4 McGovern et al. (2004; 2005; 2010).

5 McGovern et al. (2017) und Dönges (2017)



Abb. 1: Prähistorische und antike Wein- und Alkoholkulturen Eurasiens

schaft, Küche und Kochkunst, Handwerk wie z.B. Töpferei und Ansiedlungen. Diese und weitere teils erst in den letzten Jahren entdeckten oder näher untersuchten Fundorte reichen vom Vorderen Orient und Kaukasus über Zentralasien bis China und weisen erstaunliche zeitliche und kulturelle Parallelen auf – dies gilt insbesondere für die sich über die Spanne von tausenden von Kilometern etwa synchron entwickelnde Weinkultur. Jüngere Forschungen und archäologische Funde bezeugen vermehrt, dass sich bereits in den prähistorischen Jahrtausenden ein weitgespanntes eurasisches Netzwerk für den geistigen und materiellen Austausch zwischen einer beispiellosen Vielfalt von Völkern und Kulturen, Religionen und Weltanschauungen und Sprachen über weite geographische und zeitliche Dimensionen hinweg herausbildete. Im 19. Jh. wurde dieses transkontinentale Netzwerk vom deutschen Geographen und Forschungsreisenden Ferdinand Freiherr von Richthofen als *Seidenstraßen* benannt, die ab den vorchristlichen Jahrhunderten zur Blüte kamen und durch erste Dokumentierung und Überlieferung ins Licht der Geschichte rückten.

Signifikante materielle Zeugnisse für die Wein- und Alkoholkultur finden sich seit dem Neolithikum in auffallenden Ähnlichkeiten über den nahezu gesamten eurasischen Raum. Dazu gehören insbesondere die prähistorischen und antiken *Tonamphoren* bzw. *Tonkrüge* (in Georgien die *Kwewris*). Ein prägnantes Beispiel für die



Abb. 2–6: Amphoren aus Sumer, Ägypten, Zentral- und Nordwestchina
(ca. 5000–3000 v. Chr.)



Abb. 7–12: Rhyta aus Ägypten, Achämenidenreich, Griechenland, Skythenreich,
Partherreich und Südchina (3.–1. Jt. v. Chr.)

Verbindung zwischen den Weinkulturen quer durch den eurasischen Kontinent sind auch die *Trinkhörner*, mit fortschreitender Entwicklung als so genannte *Rhyta* aus verschiedenen Materialien (Horn, Knochen, Holz, Elfenbein, Nashorn, Keramik, Glas, Jade, Porzellan, Bambus, Bronze, Silber, Gold etc.) und in unterschiedlichsten künstlerischen Formen herausgearbeitet. Die verblüffenden Parallelen in der Rhytonkultur offenbaren in besonderer Weise die wechselseitigen Einflüsse der prähistorischen und antiken Trinkritualsysteme Eurasiens und deren zentrale gesellschaftlich-religiöse Bedeutung entlang der Migrations- und Handelswege über weite geographische



Abb. 13–17: Gestielte Trinkpokale aus SO-China (Liangzhu), Ost-China (Longshan),
NW-China (Qijia), Iran (Hesar) und Griechenland (Kykladen) (4.–2. Jt. v. Chr.)

Entfernungen hinweg.⁶ Weiterhin interessant sind die überall entlang der Seidenstraßen seit dem Aufkeimen der ersten Zivilisationen und aus verschiedenen Epochen gefundenen *gestielten Trinkgefäße* aus Stein oder Keramik, später auch aus Bronze oder Silber in teils identischer Gestalt.

Verblüffende Ähnlichkeiten weisen zahlreiche *zoomorphe Trink- und Ausschankgefäße* bereits ab dem 4. Jt. v. Chr. im Westen wie im Osten des eurasischen Kontinents auf.



Abbildungen: 18–20: Zoomorphe Trinkgefäße: Georgien (Aradetis Orgora, mit *Vitis-vinifera*-Pollen), SO-China (Liangzhu) und Griechenland (Kykladen) (3400–2000 v. Chr.)

Eine besondere Art von Ritualgefäß sind die so genannten *Zwillingsskrüge* (*joint jars*), die ebenfalls seit prähistorischen Zeiten überall zwischen Osteuropa, Kaukasus, Nahost, Zentral- und Ostasien gefunden wurden und ein stichhaltiges Indiz einer seit den Uranfängen überlieferten Alkoholkultur darstellen. Es handelt sich dabei um meist zwei miteinander verbundene Trinkgefäße mit oder ohne Henkel, die dafür gedacht sind, von zwei eng verbundenen Partnern geleert zu werden. In ganz China gibt es zahlreiche Expo-

6 Vgl. den sehr aufschlussreichen Aufsatz von Ulf Jäger: Rhyta im präislamischen Zentralasien (4.–8. Jh. n. Chr.), Form und Funktion. Einfache Trinkgefäße oder Libationsgefäße in synkretistischen Religionssystemen? In: *Iranica Antiqua* 2006, 187–220. Die wohl umfassendste Arbeit zu den iranisch-griechischen Rhyta ist die von Niccolò Manassero: *Rhyta e corni potori dall'Età del Ferro all'epoca sasanide. Libagioni pure e misticismo tra la Grecia e il mondo iranico*. Oxford 2008. Einfache Trinkhörner mit entsprechenden Trinkzeremonien existierten vermutlich schon vor 25 000 Jahren, wie das Felsrelief der „Venus von Laussel“ in der Dordogne, unweit von Lascaux in Südfrankreich, vermuten lässt. Sie trägt ein Wisenthorn in der Rechten mit der Öffnung vor dem Mund. Abbildungen und Erläuterungen unter: de.wikipedia.org/wiki/Venus_von_Laussel und donsmaps.com/lacornevenus.html.



Abb. 21–23: Zwillingsbecher aus Zentral-China (Banpo), Iran (Susa) und Georgien (Bedeni) (5.–3. Jt. v. Chr.)



Abbildungen: 24–26: Zwillingsbecher aus NW-China (Qijia), Zypern und Griechenland (Dion) (2. Jt. v. Chr.)



Abb. 27: Hölzener Zwillingsbecher Taiwan (Rukai-Stamm) (Neuzeit)

nate, beispielsweise aus den jungsteinzeitlichen Yangshao- und Qijia-Kulturen aus Ton. Zwillingskrüge sind sogar heute noch bei ethnischen Minderheiten in China in Gebrauch. Sie dienen zeremoniellen Zwecken, etwa beim Friedensschluss zwischen zwei Stämmen, zur Besiegelung von Verträgen oder bei Eheschließungen.

Nicht zuletzt sind im Einzugsbereich der Seidenstraßen an vielen Stellen prähistorische und antike *Weinkeltern* mit einem meist rechteckigen steinernen Presstrog und einem runden Mostauffangbecken am Ablassende aufgetaucht. Die frühesten Formen finden sich im Westen im Kaukasus, insbesondere in den georgischen neolithischen Ausgrabungsstätten Gadachrili gora und Shulaveris gora, wo die weltweit älteste Weinherstellung überhaupt aus der Zeit 6000–5800 v. Chr. festgestellt wurde, sowie im armenischen Ort Areni, wo eine über 6 000 Jahre alte komplette Weinproduktions-



Abb. 28: Weinkellerei Vogelhöhle Areni-1, Armenien (5.–4. Jt. v. Chr.)
 [Quelle: Von Gerd Eichmann – Eigenes Werk, CC BY-SA 4.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=83478205>]

stätte mit der ältesten Weinpresse der Welt in einer Höhle entdeckt wurde. Aber auch weiter im Osten wurden derartige Funde gemacht.

Zwei wichtige Kennzeichen für die Annahme einer universellen Entwicklung der Wein- und Alkoholkultur sind die Zusätze *Honig* und *Baumharz*, die zur Förderung des Gärprozesses bzw. für die Haltbarmachung des Getränks von frühester Zeit an in nahezu allen antiken Weinregionen quer durch Eurasien in ähnlicher Weise eingesetzt wurden,⁷ oft noch vermischt mit Kräuterzusätzen (Myrrhe, Wermut, Pfeffer, Safran, Kapern, diverse Heilpflanzen und – typisch für Zentralasien – die stimulierende und heilsame *Ephedra* (deutsch *Meerträubel*, chinesisch *mahuang* 麻黄). Symptomatisch ist in diesem Zusammenhang, dass sich die Bezeichnung für „Honig“, beson-

⁷ Baumharz verhindert wie auch manche Bitterkräuter die Umwandlung des Ethanols in Essig. Honig diente sowohl zum Süßen und Aromatisieren als auch zur Ankurbelung des Gärungsprozesses und zur besseren Konservierung. Vgl. McGovern (2003: 309–310; et al. 2009: 13, 16). Der bis heute wohl einzige erhaltene geharzte Wein ist der griechische *Retsina*.

ders in der abgeleiteten Bedeutung von fermentiertem Getränk („Honigwein“), über ganz Eurasien als „Wanderwort“ verbreitete.⁸

Aus der eurasischen Vogelperspektive fällt auf, dass sich ein breiter Gürtel von Weinanbaugebieten zwischen Osten und Westen über die Jahrhunderte und Jahrtausende bis in die Gegenwart erhalten hat: von den Flusstälern Europas, dem gesamten Mittelmeerraum, der Region um das Schwarze Meer, dem Kaukasusgebiet (Georgien, Armenien, Aserbaidschan) und dem Nordwesten Irans⁹ bis in die Oasen Turkmenistans und Usbekistans, die Flusstäler Tadschikistans und des Hindukusch, ins Ferghana-Tal, nach Nordost-Kasachstan, West-, Zentral- und Nordostchina. In all diesen Regionen lässt sich die Weinkultur anhand von archäologischen Funden, historischen Aufzeichnungen und volkstümlichen Überlieferungen, Mythen und teils immer noch lebendigen rituellen Praktiken auf eine kontinuierliche Tradition von mehr als zweitausend Jahren zurückführen, an etlichen Orten weit bis in vorgeschichtliche Zeiten. Da die frühesten Indizien für Weinherstellung im Nahen Osten in die Zeit von wenigen Jahrhunderten nach den ältesten Nachweisen im Kaukasus fallen, erscheint es, wie die Georgier selbst stets hervorheben, plausibel, dass der älteste Ursprung der Weinherstellung und der Kultivierung der *Vitis vinifera* nicht wie meist vermutet im Nahen Osten, sondern im Kaukasus anzunehmen ist. Dafür spricht auch die dort tief in der Gesellschaft verwurzelte und über Jahrtausende kontinuierlich erhaltene Weintradition. Auch wenn die Herkunftsfrage noch längst nicht geklärt ist, verdichten sich in den letzten Jahren die Indizien für diese Deutung. Auffallend ist jedenfalls, dass sich die Kunst der Fermentation und der

-
- 8 Indoeuropäisch **medhu*, Finno-Ugrisch **mete*, Sanskrit *madhu*, Griechisch μέθυ, Deutsch *Met*, Englisch *mead* (für „Met“), Dänisch/Norwegisch *mjød*, Französisch *miel*, Litauisch *medus*, Russisch *мёд*, Tocharisch *mit*, Altiranisch *madu*, Neupersisch *mei*, Ungarisch *méz*, Chinesisch *mi* 蜜 (im Altchinesischen etwa *myet*) usw. Ausführliches zur Etymologie des Honig-Wein-Begriffs in den verschiedenen indoeuropäischen und zentralasiatischen Varianten findet sich bei Bailey (1954). Für Allsen (2018: 21) erklärt sich dieses Hyperonym in den verschiedenen Sprachen aus der Tatsache, dass Honig seit jeher mit der Produktion von Met bzw. einem alkoholischen Getränk assoziiert war, ja sogar primär für diesen Zweck gesammelt wurde.
- 9 Seit der islamischen Revolution 1979 gilt allerdings erstmals in Irans Geschichte überhaupt ein absolutes Alkoholverbot.

Bereitung komplexer alkoholischer Getränke an beiden Enden des eurasischen Kontinents etwa zur gleichen Zeit vor 8 000–9 000 Jahren entwickelte.¹⁰

Bemerkenswerte Aufschlüsse ergeben sich, wie bereits oben angedeutet, aus den ältesten Keramik-Prototypen der unterschiedlichen Gefäße zum Keltern, Vergären, Aufbewahren, Ausschchenken, Trinken und Opfern von Wein, die in den teils weit voneinander entfernten neolithischen Siedlungszentren zwischen Kaukasus, Mittelmeer, Vorderem Orient, Zentral- und Südasien, West- und Zentralchina ans Tageslicht kamen und frappierende Ähnlichkeiten aufweisen.

Denkwürdig ist auch, dass die Islamisierung in den meisten der oben genannten Regionen ab dem 7. Jh. n. Chr. die Tradition der Weinherstellung und des Weinkonsums nicht wesentlich unterbrach, sondern der Wein sich noch über Jahrhunderte als integrales Element der islamischen Kultur- und Literaturwelt konstituierte und sich während des mongolischen Weltreichs im 13.–14. Jh. sogar massiv ausbreitete.¹¹ Gewisse Traditionen und Riten in Zusammenhang mit Wein lassen sich bis in die Gegenwart bei den Turkvölkern der Turkmenen, Usbeken, Kasachen in Zentralasien und bei den Uiguren in Westchina beobachten, die vor rund 800 Jahren islamisiert wurden und ansonsten den religiösen Vorschriften des Korans folgen. Wie bei allen anderen Turkvölkern wird bei den Uiguren in Xinjiang nach wie vor Wein produziert, im Zusammenhang mit Gastlichkeit und Festen kredenzt und manchmal reichlich genossen.

10 Diesbezügliche Erkenntnisse könnten möglicherweise umfassend-systematische genetische Analysen der einzelnen bis nach China verbreiteten *Vitis-vinifera*-Sorten liefern.

11 Die Arbeit von Heine (1982) dokumentiert akribisch, welche zentrale Rolle der Rebsaft in den mittelalterlichen islamischen Gesellschaften spielte. Kuhnen (2015) zeigt auf, welche Folgen die Verbreitung des Islams für den Niedergang der spätantiken Weinkultur im Nahen Osten hatte, aber auch, wie sich diese unter den Kalifen noch für längere Zeit hielt. Welche Bedeutung dem Wein in Gesellschaft, Literatur und Kunst sowie im mystischen Sufismus im islamischen Iran bis in die Neuzeit zukam, ist ausführlich erläutert in *Encyclopædia Iranica*. 2015, www.iranicaonline.org/articles/angur-grapes. Es sei auch daran erinnert, dass im Islam den Gläubigen im Paradies „köstliche Ströme von Wasser, Milch, Wein und Honig“ erwarten (Koran, Sure 47,15). Weitere Ausführungen zur Bedeutung und Symbolik des Weins im frühen Islam und zur diesbezüglichen Koranexegese, wonach „die Weinstöcke als Schöpfung Gottes“ gedeutet werden, finden sich bei Sachse-Weinert (2015: 96 ff.).

Die Gesamtsicht auf die Entdeckungen und Erkenntnisse zur vorgeschichtlichen und antiken Weinkultur entlang der Seidenstraßen führt zum Schluss, dass es bereits in prähistorischer Zeit einen regen Austausch über den gesamten eurasischen Kontinent gerade auch im Bereich der Weinproduktion und -kultur sowie der Fermentationstechniken gegeben haben muss. Dies veranlasst eine Reihe von Wissenschaftlern, unter ihnen Archäologen, Anthropologen, Historiker, Wissenschaftshistoriker, Önologen und Literaturwissenschaftler zur Annahme, dass bereits lange vor dem Entstehen der historischen Seidenstraßen Verbindungen zwischen Ost und West bestanden, welche die auffallenden Parallelitäten in der Entwicklung der Weinkultur über enorme geographische Distanzen erklären und als *prähistorische Weinstraße* apostrophiert werden können. Dies wird hier von mir als *Eurasische Hypothese* formuliert. Sie bezieht sich auf die pan-eurasische Entwicklung von Fermentationstechniken und Knowhow sowie überhaupt auf das damit zusammenhängende Entstehen einer „geistigen“ Wein- und Alkoholkultur, soll die augenfälligen Parallelen in verschiedenen Weltteilen erklären helfen und vor allem auch als kritische Herausforderung des lange tradierten, aber nach wie vor allseits präsenten einseitigen Paradigmas der Entstehung der Weinkultur in Nahost und ihrer Verbreitung von dort aus über den Mittelmeerraum und Europa verstanden werden.¹²

Ausgehend von den eingangs angeführten Zitaten seien nachfolgend weitere grundlegende Hypothesen zur Entstehung von Kultur formuliert:

Als *Paläolithische Hypothese* wird die erste Begegnung unserer Vorfahren mit der in den gemäßigten Zonen seit Jahrmillionen weit verbreiteten Wildreben und deren Nutzung zur Herstellung vergorener Getränke mit einfachsten Mitteln bezeichnet. Nicht nur für Europa, den Mittelmeerraum und den Vorderen Orient, sondern gerade auch für China mit seinen Dutzenden nachgewiesener Vitis-Gattungen erscheint es wahrscheinlich, dass an den klimatisch günstigen Breitengraden lange vor der Entwicklung jeglicher

12 Zu dieser auch in der neueren Literatur stets vertretenen *Noah-Hypothese*, in der Zentral- und Ostasien völlig ausgeklammert werden, vgl. z. B. Estreicher (2006: 14 ff.).

Land- und Getreidewirtschaft, möglicherweise bis weit zurück in das Paläolithikum, Prototypen des Traubenweins gewonnen wurden. Dies ergibt sich aus der besonderen natürlichen Disposition der Weintraube, wonach die an den Beerenschalen vorhandenen Hefen in Verbindung mit dem hohen Zuckergehalt der Früchte bei Lagerung und entsprechender Temperatur zwangsläufig – und so leicht wie bei kaum einer anderen Frucht – einen Gärprozess in Gang setzen.¹³ Die Annahme, dass Primaten einschließlich der frühen Steinzeitmenschen seit Jahrmillionen ethanolhaltige Früchte aufspürten, sich daran – höchstwahrscheinlich in geselliger Höhlengemeinschaft beim Lagerfeuer – delectierten und sich damit evolutionäre Selektionsvorteile sicherten, stützt sich auf die *drunken monkey hypothesis*,¹⁴ die wiederum auf aufschlussreiche Vorgänge in der Tierwelt und entsprechende Legenden verweist. Besonders in China sind Geschichten vom so genannten „Affenwein“ (*houjiu* 猴酒 oder *yuanjiu* 猿酒) seit Jahrhunderten und bis in die Gegenwart mündlich und schriftlich überliefert.

Die Entdeckung und über die Jahrtausende immer mehr verfeinerte Nutzung der Fermentation könnte in der späteren Evolutions- und Zivilisationsgeschichte zu einem *Quantensprung* geführt haben, ähnlich wie die Entdeckung und Verwertung des Feuermachens. Die in der Natur allseits vorhandene alkoholische Gärung brachte erhebliche Vorteile für die Herstellung, Hygiene, Nahrhaftigkeit und Konservierung von Getränken, vor allem auch in der kalten, von Vorräten abhängigen Jahreszeit. Das Feuer führte im gleichen Sinne zweifellos zur Revolutionierung der Essgewohnheiten und der Küche, die verfeinerte Kochkunst, Häuslichkeit und geschlechtsspezifische Arbeitsteilung mit sich brachten. Das Knowhow in der Nutzung fermentierter und abgekochter Lebensmittel und Getränke initiierte einen natürlichen Selektionsprozess, der den betreffenden

13 Zur *Paläolithischen Hypothese* vgl. McGovern et al. (1997), McGovern (2003: 7ff.; 2010: 11 ff.) und Curry (2017: 3 ff.).

14 Die *drunken monkey hypothesis* wurde von dem Biologen Dr. Robert Dudley, University of California in Berkeley, 2004 formuliert. Vgl. den Hinweis unter diesem Stichwort in Wikipedia sowie die weiterführenden Links zu seinen Forschungsergebnissen und Publikationen.

Gruppen Überlebensvorteile bezüglich Gesundheit, vielfältigerer und verbesserter Ernährung und insbesondere auch geistiger Kreativität vermittelte. Auffallend, aber nicht erstaunlich ist in jedem Falle die Synchronizität zur so genannten *Neolithischen Revolution* vor rund 10 000 Jahren, d. h. der Transformation umherziehender Jäger- und Sammlergruppen in feste Siedlungsgemeinschaften mit größeren landwirtschaftlichen Produktionsverbänden bis hin zu den ersten Staatengebilden mit sozialen Hierarchien, der verfeinerten Kunst der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung und des Kochens – mit der Entstehung der Küche als Wohn- und Lebensmittelpunkt – sowie Ansätzen industrieller Fertigungstechniken und erster künstlerischer Spitzenleistungen.

Im Zusammenhang mit dieser *Quantensprung-Hypothese* und ausgehend von den obigen Überlegungen kann man annehmen, dass bei den in den betreffenden Klimazonen siedelnden Urgesellschaften die einfach zu bewerkstelligende Vergärung von wilden Weintrauben als Initialprozess für die früheste Herstellung unterschiedlicher, später – mit der beginnenden Getreidekultivierung – auch komplexerer alkoholischer Getränke fungierte, einschließlich der Vorformen von Bier. Frappierend sind dabei west-östliche Parallelen, wie etwa der in China wie im Nahen Osten gleichermaßen dokumentierte Anbau von Gerste vor Jahrtausenden für die Herstellung eines bierähnlichen Gebräus – hier wie dort höchstwahrscheinlich sogar exklusiv für diesen Zweck. Gerste (*Hordeum vulgare* bzw. *Hordeum distichum* als Kulturform) ist mit mindestens 12 500 Jahren die bei weitem älteste Kulturgetreideart, vor Weizen (9 800 Jahre) und Reis (ca. 9 000 Jahre), und eignet sich, wie wir bis heute wissen, am besten zur Herstellung eines überaus nahrhaften und identitätsstiftenden Getränks – Bier.¹⁵ In seinem viel diskutierten Buch vertritt Josef H. Reichholf (2008) die *Bier-vor-Brot-Hypothese*, d. h. dass Gerste ursprünglich nur für diesen Zweck kultiviert wurde und nicht schon für die aufwändige Verarbeitung zu Brot und anderen Lebensmitteln. Dies wird durch die Tatsache gestützt, dass Brot in

15 Zur Domestizierung von Gerste und den anderen Getreidesorten siehe auch Meußdoerffer/Zarnkow (2016: 18 ff.).

Mesopotamien erst vor rund 6 500 Jahren auftauchte, also immerhin 6 000 Jahre nach der Kultivierung der Gerste, und in China dafür überhaupt keine Rolle spielte.¹⁶ Vor Reichholf (2008) wurden bereits im 20. Jahrhundert ähnliche Thesen formuliert.

Ein Indiz für die ursprüngliche Initialgärung mittels Weintrauben könnte das Phänomen der so genannten *Wein-Bier-Cocktails* sein, die vor 4 000–5 000 Jahren überall im eurasischen Raum auftauchten.¹⁷ Ein herausragendes Beispiel sind die an Keramikgefäßen der Ausgrabungsstätte Liangchengzhen (两城镇) in Chinas Ostprovinz Shandong aus der mittleren Longshan-Periode (2400–2200 v. Chr.) analysierten Ingredienzen eines solchen Cocktails: Gerste, Reis, Honig, Früchte (wilder Wein), Baumharz und Kräuterzusätze – also eine Art neolithisches Bier möglicherweise mit wilden Weintrauben als Gärungsmittel.¹⁸ Auffällig ist eben, dass dieses schon weitgehend verfeinerte Produkt im fernen China nur wenig später als die ältesten Funde von Bierherstellung in Mesopotamien und Ägypten in Erscheinung tritt. Somit wurden an diesen weit voneinander entfernten Orten Proto-Biere und „Wein-Bier-Cocktails“ mit ähnlichen Zutaten zubereitet – und jene liegen, zufällig oder nicht, an den uralten Handelswegen, die später die Seidenstraßen bildeten. In diesem Zusammenhang spricht vieles dafür, dass die Weintraubengärung kulturübergreifend als die „Initialzündung“ für spätere komplexere Fermentationsverfahren gelten kann.¹⁹ Hiervon ausgehend und in

16 Reichholf (2008: 263 ff.). Spektakulär sind die neuesten Entdeckungen zur ältesten Gerstenbierproduktion in China – nur wenig später als in Mesopotamien. Dabei werden etliche Parallelen in der prähistorischen Fermentationsgeschichte zwischen beiden Polen Eurasiens und Zusammenhänge mit dem Entstehen von Zivilisationen erkennbar, unter anderem symbolisiert durch die „eurasischen“ Amphoren und ihre graphische Darstellung.

17 McGovern (2003: 308) betont die Rolle der Weintrauben als natürlicher Hefelieferant für die Herstellung des frühesten Gerstenbieres.

18 Zu den Analysen des „chinesischen Cocktails“ von Liangchengzhen siehe den Bericht des amerikanisch-chinesischen Wissenschaftlerteams (Mai, Gewen et al. 2005). Liu/Chen (2012: 94) dokumentieren bereits früheste Gerstenfunde in Nordchina um 2600–2500 v. Chr.

19 McGovern (2005: 132 f., 186 f.). Bei Analysen von großen Tongefäßen aus Haushalten der Siedlung Tall Bazi (Nordsyrien) aus dem 14.–12. Jh. v. Chr. wurde festgestellt, dass diese sowohl Bier wie Wein enthielten (Damerow 2012: 4) – ein weiterer Hinweis auf den eurasischen „Wein-Bier-Cocktail“.

Anbetracht der weiten Verbreitung der eurasischen Wildrebe über nahezu alle frühen Kulturräume zwischen Europa und Ostasien ergibt sich die *Wein-vor-Bier-Hypothese*, womit eingeräumt wird, dass Wein am Anfang aller Braukunst steht und wohl das älteste Kulturgetränk der Menschheit darstellt.²⁰

Auf dieser Ausgangsbasis gründet sich die *Inspirationshypothese*, die davon ausgeht, dass die Nutzbarmachung der Fermentation die anderen zivilisatorischen Errungenschaften direkt oder indirekt förderte, wozu die sich allmählich verändernden materiellen Lebensbedingungen gehören, vor allem auch die Herstellung von Keramik, Haushalts- und Ackergeräten, Kleidung und Schmuck. Hinzukommt, dass die allmählich verfeinerte Herstellung und der nach und nach ritualisierte wie gesellschaftlich konventionalisierte Genuss von geistigen Getränken, wie wir ihn bis heute vor allem in der georgischen wie chinesischen Kultur, also an beiden Enden der Seidenstraßen, in eindrucksvoller Weise immer noch beobachten können, maßgebliche Wirkungen auf schöpferische Leistungen in allen Bereichen des kulturellen Aufblühens zeitigte. Diese Hypothese soll erklären, wie sich unter dem Impetus des Weins und alkoholischer Getränke magische Riten, religiöse Vorstellungen, Sprache, Schrift, Musik, Tanz, Mythologien, Literatur – kurzum alle Faktoren des Entstehens von Kultur entwickelt haben.²¹

Der an der University of Witwatersrand in Johannesburg, Südafrika, forschende Paläoanthropologe Lee R. Berger vertritt ebenfalls die These, dass „fruit-based beverages like wine were the first intoxicating beverages to be used by humans“ und dass „the origin of civilization (was) bound to the fermentation of grapes and the making of wine.“ In einem weiteren Argumentationsschritt geht er sogar davon aus, dass Wein nicht nur der Stimulus war für Sesshaftigkeit, sondern auch für „extensive trade routes to allow the effective sharing of the product of the grape“. ²² Dies würde sogar

20 Dazu auch Estreicher (2006: 3f.) und Berger (2015).

21 Janet Z. Wang (2019: 9f.) hebt deutlich hervor, welche zentrale Rolle die Alkoholkultur seit jeher in Chinas Geschichte und für sämtliche zivilisatorische Entwicklungen sowie insgesamt für die nationale Identität spielt.

22 Berger (2015).

bedeuten, dass sich die *prähistorische(n) Weinstraße(n)* in den Anfängen exklusiv für den Zweck des Handels mit dem kostbaren Gut Wein konstituiert haben und in der Folge auch der Verbreitung zivilisatorischer Errungenschaften dienten – eine mögliche Erklärung für die fundamentale Wende, die sich vor etwa 10 000 Jahren in der menschlichen Evolution vollzogen hat und als „Neolithische Revolution“ bezeichnet wird.

Abschließend werden universale Charakteristika angeführt, die sich gleichermaßen in allen Wein- und Alkoholkulturen feststellen lassen, insbesondere auch in der chinesischen Zivilisation:²³

Wohl schon im Paläolithikum wurden gezielt die in der Natur verfügbaren *primären Starterkulturen für die Fermentation* genutzt: als Hefe- und Zuckerspender wilde Früchte, darunter an den entsprechenden Breitengraden in erster Linie wilde Weintrauben, in geringerem Umfang in einigen Gegenden auch Datteln und Honig.

Die Herstellung und die Ritualisierung veredelter alkoholischer Getränke förderte die *Entwicklung einer immer komplexeren Gefäßmanufaktur und die Kategorisierung verschiedener Gefäßtypen*, die zum einen technisch für das Keltern, die Fermentation bzw. den Brauvorgang, ggf. die Mischung und Erhitzung des Getränks, seine Reifung und Lagerung sowie für den Ausschank und Konsum, zum anderen funktionell in Anpassung an die für bestimmte Ritual- und Gebrauchszwecke vorgesehenen Getränkearten differenziert wurden.

Aus der Komplexität der Gefäßkultur und den entsprechenden archäologischen und textuell-ikonographischen Befunden lässt sich die *Entwicklung eines immer weiter verfeinerten Trinkritualsystems* rekonstruieren. Dies findet auch seine Bestätigung etwa in den akkuraten Trinkregeln und Verhaltensvorschriften, wie sie in den chinesischen Ritenklassikern dokumentiert sind und wie sie teils bis in Chinas moderne Gesellschaft befolgt werden. Dazu gehören die für unterschiedliche Zwecke produzierten Getränke und ihre Nomenklatur, die in der chinesischen Alkoholkultur ebenso wie bei

23 Für diese Kriterien aufschlussreich sind die allgemeinen Schlussfolgerungen von Dietler (2006) zur Alkoholkultur aus universeller Perspektive und die verallgemeinerbaren Forschungsergebnisse von Dietler/Herbich (2006) in Bezug auf heute noch direkt beobachtbare Fakten zur Bierkultur der Volksgemeinschaft der Luo in Kenia.

den Gefäßtypen ein beispielloses Höchstmaß an Differenziertheit erreicht hat.

Seit jeher und wohl bei allen Völkern wurde *der Vorgang der Gärung und Fermentation als magischer, himmlischer und göttlicher Wandlungsprozess* verstanden und damit auch die bewusstseinsverändernden Kräfte des Alkohols als etwas Übernatürliches. Im westlichen Eurasien wurde dafür den Weingöttern Osiris und Dionysos/Bacchus gehuldigt, im chinesischen Kulturkreis dem Himmel sowie den mythologischen Schöpfern des Alkohols, Dukang und Yidi.

Die Beherrschung der Produktion alkoholischer Getränke ist *das Ergebnis Jahrhunderte, wenn nicht Jahrtausende langer Erfahrung und Professionalisierung*. Am Anfang der Entwicklung waren es vermutlich die Magier und Schamanen, die ihr Wissen um die Zusammensetzung, die Herstellungsprozesse, die Trance- und Heilwirkungen sowie die rituelle Anwendung der Gebräue von Generation zu Generation weiterreichten. Es entwickelte sich ein immer höherer Grad an Professionalisierung mit komplexen Produktionsverfahren, eigenen Berufsständen, Werkstätten und Gerätschaften, einer Logistik für die Beschaffung, Verarbeitung und Bevorratung der Rohstoffe, kommunaler Kooperation und Arbeitsteilung. Die Mobilisierung größerer Kollektivverbände für die Produktion fand auch Anwendung beim Konsum der Getränke, die typischerweise bei der Feldarbeit und bei großen Bauprojekten sowie bei damit zusammenhängenden Festen in großen Rationen zugeteilt wurden.²⁴ Angesichts der zunehmenden Anforderungen und Dimensionen bei der Alkoholikaproduktion – dies deuten archäologische Entdeckungen vielerorts an – ist schon in prähistorischen Epochen von einem Austausch von begehrten Rohstoffen (Weinreben, Getreide, Honig, diverse pflanzliche Zutaten) und von technologischem Knowhow zwischen den Kulturgemeinschaften über große geographische Distanzen auszugehen.

Offensichtlich spielen in allen großen Weltreligionen alkoholische Getränke und dabei fast ausschließlich der Wein in seiner besonders ästhetischen und symbolträchtigen Manifestation neben diversen sozialen, ökonomischen und politischen Funktionen *eine zentrale*

24 Dietler/Herbich (2006: 404).

*spirituelle und gemeinschaftsstiftende Rolle.*²⁵ Dies gilt sowohl für die älteste prophetisch-monotheistische Weltreligion, den indo-iranischen Zoroastrismus, für das Judentum, das Christentum, den Islam und den Buddhismus. Die beiden ursprünglichen chinesischen philosophisch-religiösen Systeme des Daoismus und Konfuzianismus haben sich in konträrer Weise mit Alkohol und seinen Wirkungen auseinandergesetzt. So wie mehr oder weniger in allen Weltreligionen ist die gesamte Geistesgeschichte Chinas – im Sinne Nietzsches – von der apollinisch-dionysischen Bipolarität der individuellen Lebenskultivierung durchzogen, d. h. dem Streben nach rational geleiteter Selbstzucht und ritualisiertem Maß (konfuzianistische Lebensführung) einerseits und der völligen Hingabe in den ekstatisch-schöpferischen Rausch (daoistische Weltflucht) andererseits.

In der chinesischen Sprache werden sämtliche Arten von Alkoholika vom Altertum bis heute unter dem Oberbegriff *jiu* (酒) zusammengefasst. Darunter subsumiert ist die breite Palette vergorener oder destillierter alkoholhaltiger Getränke unter Verwendung aller denkbaren Rohstoffe und Methoden. Aus diesem Grund ist die generelle Übersetzung von *jiu* als *Wein* bzw. *wine* falsch und irreführend. Da es weder im Deutschen, noch im Englischen eine adäquate Übersetzung von *jiu* gibt, wird nachfolgend eine Umschreibung, wie „Alkohol“, „Alkoholika“ oder „alkoholische Getränke“, oder im Zweifelsfall auch einfach der chinesische Terminus *jiu* verwendet. Aus Traubensaft gewonnener Wein wird im Chinesischen spätestens seit dem 2. Jh. v. Chr. als *putaojiu* (in moderner Schreibweise 葡萄酒) bezeichnet, wobei es sich bei dem Wort *putao* für „Weintrauben“ (im Altertum zugleich auch für „Wein“) um eine Entlehnung aus dem Altiranischen *bāda* (Pahlewi *bādak*, Neupersisch *bāde*), handelt.²⁶

Das Schriftzeichen für *jiu*, das schon seit den frühesten Aufzeichnungen vor über 3 000 Jahren existiert, setzt sich rechts aus dem

25 Dietler (2006: 241f.) betont nicht nur die sehr alte und universelle Verbindung von Alkoholkonsum und Religion, sondern auch deren enge Verquickung mit dem gesamten Produktionsprozess alkoholischer Getränke.

26 *Encyclopædia Iranica* (2015): www.iranicaonline.org/articles/bada-pahl. Vgl. auch Bailey (1954: 10f.) und Jerry Norman: *Chinese*, Cambridge (1988: 19), und Laufer (1919: 225f.).

Piktogramm einer ursprünglich unten spitz zulaufenden Amphore mit der im Altchinesischen annähernd identischen Aussprache *you*²⁷ und links aus der später hinzugefügten Komponente „Wasser“ bzw. „Flüssigkeit“ zusammen. Seit jeher verdeutlichen zahllose Beispiele aus den verschiedenen Lebens- und Kulturbereichen, wie untrennbar die Entstehung und Entwicklung der chinesischen Zivilisation



Abb. 29: Die Entwicklung des Schriftzeichens *jiu* (Alkoholikum) seit über 3000 Jahren

kontinuierlich über Jahrtausende mit dem Phänomen *jiu* verknüpft sind. Experten aller Fachrichtungen sind sich darin einig, dass noch ein Riesenbedarf für weiterführende Forschungen besteht, welche die umfangreichen schriftlichen Überlieferungen und literarischen Zeugnisse, die besonders in den letzten Jahren gemachten ergiebigen archäologischen Funde und auch regionalkundlich-ethnologische Untersuchungen aus vergleichender interdisziplinärer und interkultureller Perspektive mit einbeziehen.

Noch größere Forschungslücken bestehen in Bezug auf die Position und die Funktion, die der Weinanbau und der Traubenwein als Komponente der allgemeinen *jiu*-Geschichte und im Verlauf der chinesischen Geschichte generell einnahmen. Insbesondere warten noch unzählige archäologische Funde aus neuerer Zeit, insbesondere Gefäße und andere Grabbeigaben, auf aufschlussreiche biochemische Analysen, die sichere Hinweise auf Fermentationsverfahren mittels Weintrauben geben können.

Mit dieser Abhandlung soll versucht werden, die Erforschung der chinesischen Weinkultur aus der eurasischen Gesamtsicht anzusto-

27 Auffällig ist die Ähnlichkeit der frühesten Formen des Schriftzeichens 酉 mit ähnlichen Abbildungen von Amphoren der Sumerer, wobei Kontakte und Austausch zwischen den beiden Kulturen nicht nachweisbar und spekulativ bleiben dürften, jedoch durch neuere archäologische Erkenntnisse immer wahrscheinlicher werden.

ßen und anhand archäologischer, ethnosozilogischer, historischer, literarischer und linguistischer Fakten aus dem Dornröschenschlaf zu wecken. Immer mehr neue Einsichten deuten darauf hin, dass die Geschichte des Traubenweins trotz unterschiedlicher Entwicklungen in China eine mindestens ebenso lange Vergangenheit aufzuweisen hat wie an der westlichen Peripherie des eurasischen Kontinents und dass er innerhalb der chinesischen *jiu*-Geschichte zumindest in einzelnen Epochen und Regionen eine nicht zu unterschätzende Rolle spielte. Weiterführend und längerfristig soll dieser Ansatz ein umfassenderes Forschungsinteresse auf die universellen Merkmale und Zusammenhänge zwischen Alkohol- bzw. Weinkultur und den Ursprüngen der Zivilisationsgeschichte lenken. Ich bin überzeugt, dass in diesem erweiterten Kontext neue aufschlussreiche Entdeckungen zu Jahrtausende alten Verbindungen zwischen den verschiedenen eurasischen Kulturen in Form von Migrationen, Handel und Warenaustausch, technologischem wie geistigem Transfer und religiös-weltanschaulichen Wechseleinflüssen auf uns warten und damit ein interdisziplinäres Feld sich gegenseitig befruchtender Forschungsergebnisse eröffnen. Erkenntnisse der letzten zwei bis drei Jahrzehnte aus anderen Weltkulturen zeigen, dass sich die Alkohol- und Weinkulturforschung wie kaum ein anderer Bereich für die Herausarbeitung von Universalien in der Entwicklung der menschlichen Zivilisation eignet. Ein geradezu ideales Fallbeispiel für entsprechende Zusammenhänge und zahlreiche Chancen künftiger interdisziplinärer und komparativer Forschungsansätze bietet der bislang aus dieser Perspektive noch wenig beachtete chinesische Kulturkreis.²⁸

28 Dietler (2006) und Dietler/Herbich (2006) weisen immer wieder auf die gegenseitige Befruchtung archäologischer und interkultureller ethnosozilogischer Forschung bei der Zusammenfassung von Erkenntnissen bezüglich der materiellen Kultur, der textuell-ikonographischen Repräsentationen und der chemischen Analysen von Rückständen in alten Gefäßen hin, woraus erst ein vollständiges Bild über die komplexen Bedeutungszusammenhänge der Trinkkultur entstehen kann.

2. Der älteste Alkopop der Menschheit und die Anfänge der Zivilisation

Ende 2004 ging die Nachricht von der spektakulären Entdeckung des ältesten alkoholischen Getränks der Menschheit in Zentralchina über Fachzeitschriften, die allgemeine Presse, Hörfunk und Internetforen durch die Welt. Ein amerikanisch-chinesisches Team des University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology unter der Leitung des Archäochemikers und Alkoholforschers Patrick McGovern hatte mit modernster Technologie (Chromatographie, Massen- und Infrarotspektrometrie, Isotopen-Analyse) chemische Analysen von organischen Spuren an etwa 9000 Jahre alten Scherben von Keramikgefäßen aus der neolithischen Siedlung *Jiahu* (贾湖) in der Provinz Henan durchgeführt. Dabei ergaben sich Hinweise auf ein alkoholisches Getränk, das aus Reis, Honig und aus wilden Früchten gebraut wurde. Gemäß nachgewiesenen Spuren von Weinstein und Tanninen und den damaligen geographisch-klimatischen Bedingungen handelte es sich mit hoher Wahrscheinlichkeit um wilde Weintrauben, zumal dort auch 110 karboni-



Abb. 30: Lage des Fundortes Jiahu in der Provinz Henan
[Quelle: <http://news.bbc.co.uk/2/hi/asia-pacific/4078947.stm>]



Abb. 31–33: 9 000 Jahre altes Schamanengrab in Jiahu mit Keramikflaschen und Knochenflöten

sierte Traubenkerne gefunden wurden, so viele wie bei kaum einer anderen prähistorischen Ausgrabungsstätte in China.²⁹ Die Provinz Henan ist immer noch mit mindestens 17 einheimischen Wildreben begünstigt, und letztlich zeigt dieser Fund, dass die Weintrauben in der Ernährung der Jiahu-Siedler, ob nun als essbare Früchte oder als vergorener Saft eine nicht unwichtige Rolle spielten. Dies deutet also auf eine vergleichbare Situation im Nahen Osten hin, wo McGovern (2009: 37) angesichts ebensolcher Analyseergebnisse an Keramikrückständen jede andere Möglichkeit als die der Nutzung von Weintrauben definitiv ausschloss.

Diese Nachricht revolutionierte nicht nur die traditionelle Sichtweise, wonach die Herstellung von alkoholischen Getränken in China erst vor rund sechs Jahrtausenden begann, sondern auch die gängige Ansicht, dass die Weinkultur ursprünglich aus dem Nahen Osten stamme und sich von dort über ganz Europa, Asien und Nordafrika verbreitete (*Noah-Hypothese*), was seit der 1994 ebenfalls von McGovern in Nordiran (Hajji Firuz Tepe) gemachten Entdeckung der ersten Traubenweinproduktion um 5400 v. Chr. zunächst gesichert erschien. Der Entdeckung von Jiahu zufolge wäre also die Nutzung der Fermentation mittels Weintrauben in China beträchtlich

29 Bower (2004), Bahnson (2004), CIIC (2004), ORF (2004), McGovern et al. (2004, 2005), McGovern (2009: 29 ff.), McGovern (2010), Liu/Chen (2012: 147), Kupfer (2013), Wieloch (2017: 59 f.) und McGovern et al. (2017: 9). Einer der renommierten chinesischen Archäologen identifizierte die gefundenen Traubenkerne als zugehörig zur *Yingyu-Rebe* (*Vitis adstricta* Hance bzw. *Vitis bryoniifolia*), womit sich die weite Verbreitung dieser autochthonen, heute noch überall vorkommenden Spezies und ihre Erwähnung im ältesten Literaturwerk aus dem 11.–6. Jh. v. Chr., dem *Buch der Lieder*, bestätigt.



Abb. 34–35: Jiahu: Traubenkerne und ältester Reis Chinas

früher anzusetzen als diejenige Ägyptens und Mesopotamiens (ca. 3500–3000 v. Chr.), könnte allenfalls in zeitlichen Zusammenhang gebracht werden mit den neueren Entdeckungen zur rund 8000 Jahre alten Weinherstellung in der Kaukasusregion (Georgien, Armenien).³⁰ Zudem bedarf die bislang vorherrschende Überlieferung, dass der Han-General Zhang Qian (张骞, 195–114 v. Chr.) erst vor über zweitausend Jahren Weinreben und önologisches Know-how von seinen Expeditionen aus Zentralasien nach Zentralchina gebracht habe, einer grundlegenden Revision, geschweige denn das in der chinesischen Gesellschaft immer noch dominante Image des Traubenweins als westliches Importgut ohne jegliche Wurzeln in China selbst.

Die Ausgrabungsstätte Jiahu liegt in der zentralchinesischen Ebene zwischen den großen Flüssen Huanghe (黄河, „Gelber Fluss“) im Norden und Huaihe (淮河) sowie Changjiang (长江, „Jangtse“) im Süden. Die bevölkerungsreiche Provinz Henan gilt auch als Wiege der chinesischen Zivilisation mit einer beispiellosen Fülle archäologischer und historiographischer Zeugnisse bis zurück in die Steinzeit. Die Fundstätte ist benannt nach einem Dorf und einem gleichnamigen See in der Nachbarschaft, eine seit je fruchtbare und intensiv bewirtschaftete Landschaft mit weiten Wasser- und Feuchtgebieten, die vor neuntausend Jahren zudem noch wärmer war und eine üppige Flora und Fauna hervorbrachte. Die neolithische Siedlung wurde bereits 1961 entdeckt, allerdings in ihrer Bedeutung

³⁰ Vgl. McGovern (1997: 5 ff.), McGovern (2003: 14 f.), McGovern et al. (2004), 9,000-year History... (2004), Dönges (2017) und McGovern et al. (2017).

damals noch nicht erkannt. Erst ab 2000 begannen systematische Grabungen, die spektakuläre Funde und unter anderem die Entdeckung der ältesten Alkoholproduktion zu Tage förderten. Wohl dank der Fruchtbarkeit der Region existierte die Siedlung kontinuierlich mindestens zwischen 7000 und 5800 v. Chr. Aus den Analysen der gefundenen Objekte und organischen Rückstände wird deutlich, dass diese Kultur in nahezu idealer Weise jene Übergangsperiode vom früheren zum jüngeren Neolithikum repräsentiert, also die lange Phase der „Neolithischen Revolution“ und der Transformation der Jäger- und Sammlergesellschaft zu Landwirtschaft betreibenden und sich auf Sesshaftigkeit umstellenden Gemeinschaften, und damit überhaupt den Ursprung zivilisatorischer Errungenschaften.

Was ist nun das Einzigartige an Jiahu? Die noch längst nicht abgeschlossenen Ausgrabungen bieten jetzt schon in prototypischer Weise einen relativ umfassenden Einblick in die Uranfänge menschlicher Zivilisation und ihre vielfältigen Wirkfaktoren und Zusammenhänge. Außer der genannten Analyse des ältesten fermentierten Getränks traten weitere Superlative zu Tage, die offensichtlich mit magischen Trinkritualen in engem Zusammenhang stehen.

Beeindruckend sind zunächst die Reste der ältesten Töpfereien und die große Fülle bereits erstaunlich kunstvoll gestalteter Keramikgefäße, die in erkennbarer Weise nicht nur der Aufbewahrung von Lebensmitteln und zum Kochen (Dreifußkessel), sondern vor allem auch der Produktion, Lagerung und dem Konsum alkoholischer Getränke dienten, darunter amphorenartige, bauchige Krüge und karaffenförmige Gefäße mit engem Hals und teils mit Keramikstöpseln, die in späteren Epochen ganz ähnlich gestaltet und für solche Zwecke nachgewiesenermaßen benutzt wurden. Sie wurden auch als Beigaben in den zahlreichen Gräbern gefunden und erinnern an Beisetzungsrituale Jahrtausende später, wo dem Verstorbenen durch Mitbestattung von Keramik- oder Bronzegefäßen mit reichlich alkoholischen Getränken der Weg ins Jenseits erleichtert und zugleich die harmonische Verbindung zu ihm aufrechterhalten werden sollte. In einigen Gräbern wurden bisher über 30 Knochenflöten gefunden, die ältesten Musikinstrumente Chinas. Sie sind heute noch spielbar und wurden aus den Flügelknochen des in der

Neuzeit selten gewordenen rotgekrönten Mandschurenkranichs (*Grus japonensis*, chinesisch: *dandinghe* 丹顶鹤) gefertigt, der seit je in Kunst und Mythos Chinas und Japans eine zentrale symbolische Rolle spielt und auch als „Heiliger Kranich“ (*xianhe* 仙鹤) bezeichnet wird. Da diese Kranichart für den eigenartigsten und komplexesten Balztanz bekannt ist, liegt die Vermutung nahe, dass sie bereits bei den Jiahu-Siedlern als göttliches Tier verehrt wurde und der Balztanz sowie die Musik auf den Knochenflöten in enger Beziehung zu den Zeremonien von Schamanen stand, in deren Gräbern die Flöten gefunden wurden. Zeremonielle Bedeutung hatten in jedem Fall auch die ebenfalls zahlreich gefundenen Schildkrötenpanzer, die mit Kieselsteinen gefüllt und vermutlich als Rasseln verwendet wurden. Zu den länger kaum beachteten Errungenschaften der Jiahu-Kultur gehören auf die Schildkrötenpanzer und auf Knochen eingravierte Symbole, die nach heutigem weitgehendem Konsens eine Urform der chinesischen Schriftzeichen erkennen lassen, auch wenn ihre Bedeutung nicht entschlüsselt werden kann, allenfalls vereinzelt Ähnlichkeiten mit viel späteren archaischen Symbolen aufweisen. Jedenfalls sprechen die Medien Schildkrötenpanzer und Knochen, die ebenso für die Aufzeichnung der ältesten chinesischen Texte (*jiaguwen* 甲骨文) während der Shang-Dynastie (商) vom 16. bis 11. Jh. v. Chr. in großen Mengen für die Orakelbefragung verwendet wurden, für den Ursprung und die Weiterentwicklung der chinesischen Schrift im engen Zusammenhang mit den für die damalige Gesellschaft existentiellen Praktiken und Funktionen der Schamanen. Nicht zufällig entfaltete sich parallel bis zur Shang-Zeit die komplexeste Alkoholkultur der Menschheit in Verbindung mit beispiellos aufwändigen Götter-, Ahnen- und Begräbniskulten. Und dies nur wenig nördlich von Jiahu. In allen diesen Bereichen liegen allerdings die in den fünf Jahrtausenden dazwischen liegenden Entwicklungsphasen noch weitgehend im Dunkeln.

Weiterhin geht aus den Ausgrabungen von Jiahu hervor, dass hier die Domestizierung von Hunden und Schweinen begann, wobei es bezüglich letzterer offensichtlich der älteste Fundort der Welt ist.

Erst Ende 2016 publizierten die Archäologen eine weitere Sensation aus Jiahu: Mittels verfeinerter massenspektrometrischer

Methoden konnten in drei 8 500 Jahre alten Gräbern biomolekulare Spuren von Seidenfasern nachgewiesen werden. Da zugleich einfache Webwerkzeuge und Nadeln aus Knochen gefunden wurden, entpuppt sich dieser Ort auch als die älteste neolithische Siedlung mit Seidenherstellung überhaupt – rund vier Jahrtausende früher als aus bisherigen Funden angenommen.

Nicht zuletzt zeugen die noch fortzuführenden Funde und Analysen organischer Rückstände vor allem in und um den Herdstellen von den über Jahrtausende anhaltenden günstigen Nahrungsbedingungen in dem damaligen warmen Feuchtgebiet um Jiahu: karbonisierte Reiskörner, Wassernüsse, Eicheln, Hickory- und andere Nüsse, wilde Sojabohnen, Knollenfrüchte (Tuber), Lotoskerne und -wurzeln, Gräsersamen sowie außergewöhnlich viele Fischgräten, die von intensiver Fischerei als Hauptnahrungsquelle zeugen. Der Tatsache, dass in Jiahu die ersten Ansätze der Kultivierung von Reis (*Oryza sativa*) nachweisbar sind, steht allerdings die Feststellung entgegen, dass dieser nur eine sehr geringfügige Rolle bei der Ernährung spielte. Es liegt also nahe, dass Reis in jener Übergangsperiode zunächst in erster Linie als Stärkelieferant für die Herstellung des „Jiahu-Cocktails“ verwendet und später vielleicht mit diesem Ziel systematisch angebaut wurde – entsprechend der „Bier-vor-Brot“-Hypothese in Bezug auf die Kultivierung der Gerste im Nahen Osten.

Aus globaler Perspektive ist also Jiahu in einzigartiger Weise repräsentativ sowohl bezüglich des beginnenden Entwicklungsprozesses der Fermentationskultur an sich als auch im Hinblick auf die Evolutions- und Zivilisationsgeschichte, in der die Entdeckung und Nutzung der alkoholischen Gärung eng verquickt ist mit den frühesten magischen, schamanistischen und religiösen Praktiken und nahezu allen anderen Kulturschöpfungen. Und dabei spielte offensichtlich die Verarbeitung von Wildreben eine zentrale Rolle.

In Zentralchina sind hinsichtlich der rund fünftausendjährigen Lücke in der Fermentationsgeschichte zwischen Jiahu und der Shang-Periode weiterhin besonders interessant die aufschlussreichen Funde von Lingyanghe (陵阳河) und Liangchengzhen (两城镇) in der Provinz Shandong, beide Ausgrabungsorte nur etwa eine

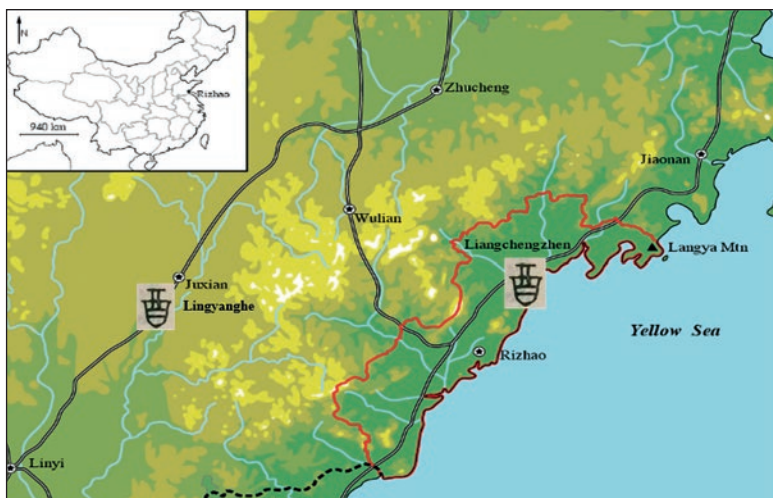


Abb. 36: Archäologische Stätten Lingyanghe und Liangchengzhen in Shandong (2400–2200 v. Chr.)

[Quelle: slideplayer.com/slide/7105157/images/17/Map+of+the+Shandong+Survey+Area.jpg, mit eigener Bearbeitung]

Autostunde voneinander entfernt. Die Halbinsel Shandong liegt östlich der Zentralebene um den mittleren Huanghe. Die nur wenig ältere Siedlung von Lingyanghe trat 1957 nach einer Überschwemmung ans Tageslicht und wurde bis vor kurzem von den chinesischen Medien als Ursprungsort der Bierherstellung aus der Zeit von 2800 v. Chr. gepriesen und damit als fünf Jahrtausende alte Erfindung Chinas, angeblich noch vor Ägypten und Mesopotamien. In zwei Gräbern wurde zum ersten Mal je eine vollständige Braugarntur aus Keramik mit Filter, Trichterkrug, Bottich, Opfergefäß, Becken und Trinkschalen gefunden, womit den Archäologen zufolge ein alkoholisches Getränk auf der Grundlage von gemälztem Getreide – also offenbar nach dem Bierbrauverfahren – hergestellt wurde. Außerdem kamen Kannen, Henkelbecher, gestielte Trinkpokale und andere Alkoholgefäße, teils schon in der für diese Region typischen feinen schwarzen Keramik, zum Vorschein sowie archai-

sche Symbole, die eindeutig als Entwicklungsvorstufe zur chinesischen Schrift identifizierbar sind.

Das bereits 1934 entdeckte Liangchengzhen liegt an der Südostküste der Halbinsel bei der Stadt Rizhao (日照), nur wenig südlich von Qingdao (青岛), dessen Biermarke „Tsingtau“ aus der deutschen Kolonialzeit heute noch weltweiten Ruf genießt. Liangchengzhen war die wichtigste und größte Siedlung Ostasiens während der spätneolithischen Longshan-Kultur (龙山, 3200–1850 v. Chr.), von der Hunderte anderer Stätten in Shandong mit zahllosen Zeugnissen feinsten Handwerkskunst entdeckt wurden. Charakteristisch und einzigartig ist neben dem Jadeschmuck die meist in Gräbern entdeckte schwarz glänzende Eierschalenkeramik, darunter besonders auffallend die langstieligen Pokale, die in ihrer zeitlosen Schönheit unzweideutig von einer hochentwickelten Trinkkultur der Elite vor vier- bis fünf Jahrtausenden zeugen. Im Zuge der 1999–2001 von einem chinesisch-amerikanischen Team vorgenommenen Grabungen wurde wiederum Patrick McGovern beauftragt, chemische Analysen der Reste von alkoholischen Getränken aus unterschiedlichen Keramikgefäßen aus Liangchengzhen vorzunehmen. Die Analysen führten zu dem verblüffenden Resultat, dass seinerzeit ein dem „Jiahu-Cocktail“ sehr ähnliches alkoholisches Mixgetränk aus Reis, Honig und Früchten – dem hohen Weinsäure- und Weinsteingehalt zufolge höchstwahrscheinlich Weintrauben – als Grabbeigabe, Opfer- und Genussmittel verwendet wurde. Dem entspricht, dass Shandong noch heute mit mindestens zehn Wildrebenspezies reich gesegnet ist und an sich als eine der Ursprungsregionen der *Vitis* gilt.³¹

Die Analysen von Liangchengzhen warteten mit weiteren bemerkenswerten Resultaten auf. Bei allen Proben wurden Zusätze von Baumharz und von Kräutern festgestellt. Ersteres ist ja, wie in Kap. 1 dargelegt, ebenso wie Honig ein über den ganzen eurasischen Kontinent verbreitetes Würz- und Konservierungsmittel in erster

31 Zu den Ausgrabungen und Analysen in Liangchengzhen vgl. Mai, Gewen et al. (2005), McGovern (2009: 54 ff.), Liu/Chen (2012: 217 ff.) und Zhongguoren niangzao putaojiu you jin 5000 nian lishi (2008).

Linie für Wein, so dass ein Knowhow-Austausch mit den Weinkulturen im Nahen Osten und Mittelmeerraum naheliegt. Die Beifügung von Kräutern könnte sich sowohl aus einer eigenständigen Rezeptur als auch in der Berührung mit den westlichen Kulturen entwickelt haben. Auffallend ist jedenfalls, dass ab 3150 v. Chr. in Ägypten ebenfalls Baumharz und Kräuter dem Wein zugesetzt wurden – darunter der gegen Krebs wirksame Wermut (*Artemisia absinthium*), der zeitgleich auch in einem chinesischen „Cocktail“ gefunden wurde. Sowohl hier wie dort deutet dies auf die bewusste Zubereitung einer medizinischen Mixtur hin, die in engem Zusammenhang mit magischen Kulturen stand. Dazu gesellen sich frappierende Parallelen der in China und Ägypten gefundenen Amphoren und anderen Alkoholgefäßen aus der Zeit von vor 5 000 Jahren.³² Ähnliche Parallelen lassen sich in mesopotamischen Funden mit vergleichbaren Keramikgefäßen und Spuren von Gerstenbier und Traubenwein ausmachen.³³

Sensationell ist die Entdeckung von Spuren der Gerste (*Hordeum vulgare*), die an den meisten Keramikproben mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit festgestellt wurden, obwohl in Liangchengzhen keine Gerstenkörner gefunden wurden, was aber durch die relativ rasche Zersetzung im feuchten Meeresklima erklärbar ist – dies betrifft auch die Tatsache, dass man bis zum Zeitpunkt der Analyse nur drei Traubenkerne gefunden hatte. Die Kultivierung von Gerste begann in Nahost vor über 10 000 Jahren, breitete sich im 5. Jahrtausend v. Chr. nach Baluchistan (Ostiran/Südafghanistan/Westpakistan) und etwa im 4. Jahrtausend v. Chr. – wohl entlang der späteren Seidenstraßen – nach Zentralasien,

32 Zu den Entdeckungen und Analysen des altägyptischen Wein-Cocktails vgl. McGovern/Mirzoian/Hall (2009) und Avril (2009). Von der beschleunigenden Wirkung bestimmter Kräuter für die Saccharifizierung und Fermentation in auf Getreide basierenden Getränken wird auch immer wieder berichtet. Beispielsweise verwenden die Ureinwohner Taiwans für die Herstellung ihres Hirseweins/-biers immer noch traditionelle Mischungen bestimmter Wildkräuter.

33 Damerow (2012: 4f.). Im nordsyrischen Tall Bazi fand man in fünfzig bis siebzig Häusern große Gefäße, die aufgrund der von Martin Zarnkow im Labor in Weihenstephan analysierten Reste von Oxalat als Lagerbehälter für Bier identifiziert wurden (Curry 2017: 8; Wieloch 2017: 61).

Nordwest- und Zentralchina aus. Mit der Gerste scheint das Wissen um ihre hervorragende Eignung zur Mälzung und Bierherstellung aus Mesopotamien nach Osten gelangt zu sein, und man kann davon ausgehen, dass sie auch hier eigens der Braukunst diene, wie es die Beispiele Lingyanghe und Liangchengzhen vermuten lassen.

Aus etwa der gleichen Zeit wie Jiahu stammt die westlich des Indus-Tals im heutigen Südwest-Pakistan gefundene neolithische Siedlung Mehrgarh, deren früheste Phase auf 7000–5500 v. Chr. fällt und wo der Beginn des Ackerbaus und der Kultivierung von Weizen (Einkorn, Emmer) und Gerste sowie von Schaf-, Ziegen- und Rinderzucht in Südasien nachgewiesen wurde. Aus den späteren Siedlungsphasen wurden langstielige Keramikpokale (ca. 4000 v. Chr.) und Teile von Rebstöcken (ca. 2500 v. Chr.) gefunden, was eine Jahrtausende alte Weinkultivierung in dieser Region bezeugt.³⁴ Wie die neolithischen Siedlungen von Shahr-e Sukhtek, Jiroft und Tepe Yahya in Südost-Iran lag die Mehrgarh-Kultur an den Handelswegen zwischen Mesopotamien und Nordindien und gilt als Bindeglied zwischen diesen Kulturkreisen, mit denen sie allen bisherigen Funden zufolge über ein sehr weites Handelsnetz verbunden war, das auch bis zu den zentralasiatischen Oasenkulturen reichte. Auch wenn es noch an eindeutigen Beweisen fehlt, erscheint es doch wenig plausibel, dass die Wege ins heutige westliche China nicht schon spätestens ab dem 3. Jahrtausend v. Chr. genutzt und Kenntnisse von der Weinkultivierung dorthin vermittelt wurden. Auffällig ist jedenfalls, dass das in Liangchengzhen nachgewiesene Mischgetränk an den sumerischen „Bier-Wein“ und an den homerischen „Greek grog“ (*kykeon*) erinnert, wie er schon in den minoischen und mykenischen Kulturen fabriziert wurde: ein Cocktail aus Wein, Gerstenbier und

34 Vgl. McGovern (2009: 128), der feststellt, dass zwar bislang noch keine chemischen Analysen an den Gefäßen von Mehrgarh vorgenommen wurden, diese mit Sicherheit jedoch für alkoholische Getränke genutzt wurden. Teils fein gearbeitete Trinkpokale wurden auch an den Ausgrabungsstätten in Südost-Iran und in den Oasenkulturen Zentralasiens entdeckt. Ein systematischer Vergleich mit ähnlichen Funden entlang der chinesischen Seidenstraßen bis nach Liangchengzhen steht noch aus. Weiteres zur Weinkultur im Indus-Tal und in Gandhara siehe weiter unten.

Honig mit Zusätzen von Harz und Kräutern³⁵ – eine nahezu gleichzeitig popularisierte Rezeptur an beiden Enden Eurasiens: Zufall oder nicht?

Künftiger Forschungs- und Entdeckungsarbeit bleibt es vorbehalten, die für das dritte bis zweite vorchristliche Jahrtausend bestehende Erkenntnislücke in der Entwicklung der chinesischen Fermentations-, Opfer- und Trinkkultur zu schließen und die überlieferten Mythen zu ihrer Entstehung mit archäologischen Indizien zu untermauern – oder auch zu widerlegen. Dies gilt vor allem für die in der chinesischen Tradition seit je fest sanktionierte, jedoch von der Wissenschaft bislang nicht eindeutig belegte Dynastie Xia (夏, 21.–16. Jh. v. Chr.) und ihre legendären Herrscherfiguren, deren Schicksal aufs Engste mit der Kreation der längsten kontinuierlichen und umfassendsten Alkoholkultur der Menschheit verknüpft ist. Zentrum der Xia war nach gängiger Ansicht die 1959 entdeckte und seither nach und nach erschlossene Stätte Erlitou (二里头), die etwa ab dem 19. Jh. v. Chr. errichtet wurde, den Übergang von der neolithischen zur bronzezeitlichen Kultur markiert und in die frühere Shang-Zeit überleitet. Der Ort liegt am mittleren Huanghe, südlich der Stadt Luoyang in Henan – einem der östlichen Ausgangspunkte der späteren Seidenstraßen – und nur etwa 200 Kilometer nordwestlich von Jiahu entfernt. Aus der Erlitou-Kultur wurden zahlreiche Arten von Keramikgefäßen für alkoholische Getränke, darunter Becher, Schalen, Pokale, Krüge, Kannen, große bauchige Behälter mit drei Standfüßen und Siebvorrichtungen gefunden, die als Prototypen der später in der Shang-Zeit aus Bronze gefertigten Ritualgefäße gelten.

Weitere Erkenntnisse und Argumente für die *Eurasische Hypothese* könnten von neuesten, teils erst 2013 ausgegrabenen, jedoch noch nicht detailliert untersuchten und dokumentierten Funden aus der sogenannten Siba-Kultur (四坝文化) im mittleren und westlichen Gansu-Korridor, also unmittelbar entlang der späteren

35 McGovern (2003: 186 ff.). Ein nahezu identischer Cocktail aus Traubenwein, Gerste und Honigwein wurde im späteren Midas-Grab in Zentralanatolien von 700 v. Chr. entdeckt („Phrygian grog“, McGovern 2003: 279 ff.).

Seidenstraßen, ausgehen. Hier wurden in Siedlungsresten und Gräbern neben Steinwerkzeugen, Gold-, Silber- und Jadeschmuck sowie kunstvoll verzierten Keramikgefäßen Chinas früheste Zeugnisse einer bereits relativ fortschrittlichen Metall- und Bronzeverarbeitung aus der Zeit um 2000 v. Chr. entdeckt.³⁶ Für den Kontakt mit dem Westen spricht auch, dass an den Ausgrabungsstätten größere Mengen karbonisierten Weizens und Gerste gefunden wurden, was die Untersuchungsergebnisse von Lingyanghe und Liangchengzhen stützt. Die weiterführende Erforschung der Siba-Kultur könnte künftig verstärkt Belege dafür bieten, dass vor mindestens 4000 Jahren bereits eine „Seidenstraße“ nach Westen mit intensivem geistigen und materiellen Austausch existierte, der zusammen mit der aufblühenden Gefäß- und Bronzekunst auch die fortschreitende Fermentationskultur beinhaltete. Ähnliches gilt für die gleichfalls im Raum Gansu angesiedelten spätneolithischen Kulturen Dadiwan (大地湾), Majiayao (马家窑) und Qijia (齐家). Die Gefäßfunde entlang dieses Korridors legen die Vermutung nahe, dass im Kontakt mit Zentralasien Wein eine Rolle gespielt haben könnte, was jedoch noch weiterer Forschung bedarf. Verstärkte Aufmerksamkeit verdienen dabei die teils überaus ergiebigen Ausgrabungen im Südwesten der nördlichen Provinz Shanxi, eine Gegend, die historisch und archäologisch bezüglich Wein- und Fermentationskultur die ältesten und reichhaltigsten Entdeckungen aufzuweisen hat und noch in größerem Umfang erwarten lässt. Dort entdeckte man in neuerer Zeit 5000–6000 Jahre alte Siedlungen, die auf engere Verbindungen mit den westeurasischen Kulturen hindeuten. Besonders auffällig sind die unten spitz zulaufenden Tonamphoren, die verblüffend den Exemplaren im fernen Westen ähneln und in den späteren Epochen der chinesischen Zivilisation nicht mehr auftauchen.

Sensationell war die im Mai 2016 von einem chinesisch-amerikanisches Archäologenteam verbreitete Nachricht, dass man nun eindeutige Beweise für die älteste Bierbrauerei Chinas gefunden habe. An der bereits 1923 entdeckten, aber erst 2004–2006 erschlossenen neolithischen Ausgrabungsstätte Mijiaya (米家崖新石器遗址) am

36 Liu/Chen (2012: 271, 333 ff.).

östlichen Stadtrand von Xi'an in der Nachbarprovinz Shaanxi, also an der „Wiege der chinesischen Zivilisation“, wurden in zwei Gruben rund 5 000 Jahre alte Gefäße und Gerätschaften der Yangshao-Kultur (仰韶文化) gefunden. Darunter befanden sich Tonkessel, -töpfe und wiederum Amphoren sowie Trichter, Filter und zwei Herde zum Erhitzen der Maische. Die schon vormals geäußerte Vermutung, dass diese zur Bierherstellung verwendet wurden, bestätigte sich durch jüngste Untersuchungen und ionenchromatographische Analysen der gelblichen Ablagerungen an den Gefäßen. Überraschend war die Feststellung von Gerste (*Hordeum vulgare*), die damit schon Jahrhunderte vor den bislang ältesten Funden als „exotisches“ Gut aus Westasien importiert wurde. Sie war der Grundstoff für die Bierherstellung, und allem Anschein nach gelangte aus Mesopotamien gleichzeitig das diesbezügliche Knowhow nach China. Wie im Falle Sumers und Babylons bekräftigt dies auch für China die „Bier-vor-Brot“-Hypothese, d. h. dass Gerste speziell für das Brauen von Bier nach Osten gebracht wurde und dass hier ebenfalls die rituelle Funktion des Gebräus in engem Zusammenhang stand mit der Spiritualisierung und Diversifizierung der Gesellschaft mit Elitenbildung. Aufschlussreich sind auch die weiteren analysierten Zutaten des Yangshao-Biers: Rispenhirse (*Panicum miliaceum*), Weizen (*Triticum*), Samen der Hiobsträne (*Croix lacryma-jobi*) sowie Yamswurzel (*Dioscorea*) und andere Knollen, die als Stärkelieferanten und Geschmacksträger fungierten. Es wird vermutet, dass das Gebräu drei bis vier Prozent Alkohol enthielt und dass die Gärung mittels wilder Hefen fachmännisch kontrolliert über eine längere Zeitspanne ablief, jedoch ohne Indizien, aus welcher Quelle sie stammten. Da sich die Stätte just auch in der Region befindet, in der seit je zahlreiche Wildreben gedeihen, liegt die Vermutung nahe, dass – so wie in Jiahu und Liangchengzhen – wilde Weintrauben die Hefe lieferten und als Starter für den Fermentationsprozess dienten. Jedenfalls bezeugt die in Mijiaya ausgegrabene Apparatur ein hohes technologisches Niveau, das für die aufwändigen Vorgänge des Mälzens, Maischens, Filterns und Lagerns unter Einhaltung elaborierter Prozeduren und exakter Temperaturbedingungen erforderlich ist. Dabei wurden die gleichen Prinzipien und Techniken angewandt



Abb. 37: Ausgrabungsstätte Mijiaya, Shaanxi: älteste Bierbrauerei Chinas (ca. 3000 v. Chr.) [Quelle: roll.sohu.com/20160527/n451736865.shtml]

wie in der modernen Bierherstellung. Da nirgendwo in Zentralchina Vorstufen zu diesem Entwicklungsstand auftauchten, ist es sehr unwahrscheinlich, dass sich dieses Wissen in China selbst entwickelt hat. Es wurde vielmehr aus dem fernen Westen vermittelt, wo etwa zur selben Zeit in Mesopotamien und Ägypten das Bierbrauen auf der Grundlage einer längeren Tradition florierte.³⁷ So erscheint es nicht als Zufall, dass die weltweit ältesten Spuren von Gerstenbier im altsumerischen Godin Tepe im heutigen Westiran auf ein halbes Jahrtausend früher als der Fund von Mijiaya anzusetzen sind. Auch die 5700 Jahre alte Großbrauerei in Hierakonpolis im vordynastischen Oberägypten ist nur wenig älter als die von Mijiaya.³⁸ Godin Tepe ist ein klassischer Beleg dafür, dass sich die bereits hochentwickelte Bierbrautechnologie die Beherrschung der Fermentation mittels der Weinhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) zunutze machte und dass ohne den Einsatz von Weintrauben sowie Honig die professi-

37 Schlussfolgerung der beteiligten Archäologen: „We suggest that barley was initially introduced to the Central Plain as an ingredient for alcohol production rather than for subsistence.“ (Wang, Jialing et al. 2016: 6447) Hierzu die Münchner Archäologin Adelheid Otto: „Rohstoffe reisten immer mit der dazu gehörigen Technologie.“ (Wieloch 2017: 61). Im Internet finden sich weitere Informationen zum Fund von Mijiaya.

38 McGovern (2009: 241 ff.); Wieloch (2017: 63).

onelle Bierherstellung allein auf der Basis von Gerstenmalz nicht möglich gewesen wäre.³⁹

Fasst man die bisherigen Funde und Erkenntnisse zusammen, scheint es, dass vor mindestens fünftausend Jahren eine neolithische Migrations- und Handelsroute aus West- und Zentralasien über den Gansu-Korridor durch die heutigen Provinzen Shaanxi, Shanxi und Henan bis Hebei und Shandong existierte, auf denen nicht nur materielle Erzeugnisse, sondern auch Erfindungen und Ideen in beide Richtungen transportiert wurden. Vieles deutet darauf hin, dass die Fermentations-, Wein- und Bierkultur sowie entsprechende Rituale dabei eine mehr als nur marginale, wenn auch bislang wenig beleuchtete Rolle spielten und mit der Entstehung der ersten Zivilisationszentren auf chinesischem Boden eng gekoppelt sind.

39 Zu Godin Tepe siehe McGovern (2003: 40 ff., 148 ff.) und (2009: 61 ff.). Er führt auch aus, dass in Mesopotamien *Saccharomyces cerevisiae* nicht nur als Wein- und Bierhefe gezüchtet wurde, sondern auch für die Brotherstellung (Backhefe) essentiell wurde (McGovern 2003: 105).

3. Vitikultur zwischen West und Ost – Fakten, Legenden, Überlieferungen

Neuere paläo- und archäobotanische Forschungsergebnisse lassen darauf schließen, dass die Verwertung von wilden Weinreben und Gewinnung von natürlich vergorenem Traubenwein in China bis in frühe Entwicklungsstufen der Menschheit zurückreichen. Zunächst ist erwiesen, dass die Weinrebe (*Vitis*) eine der ältesten und vielfältigsten Pflanzengattungen überhaupt ist, die in den gemäßigten Zonen Nordamerikas und Eurasiens weite Verbreitung hatte und hat, und dass auf dem heutigen chinesischen Territorium spätestens seit dem Tertiär mindestens vierzig Arten wilder Weinreben heimisch sind, d. h. weit über die Hälfte aller Arten weltweit, und darunter rund dreißig, die nur in China vorkommen.⁴⁰ So tragen eine ganze Reihe von ihnen chinesische Bezeichnungen, die auch auf die geographische Herkunft bzw. Verteilung hindeuten: *Vitis bhashanica*, *Vitis chunganensis*, *Vitis fengqinensis*, *Vitis heyneana*, *Vitis hui*,

40 Nach der neuesten und bislang umfangreichsten Untersuchung sind zumindest 39 *Vitis*-Arten, mit einer Subspezies, und 14 Varietäten, einheimisch in China, möglicherweise aber bis zu 68, wobei eingeräumt wird, dass deren genaue Anzahl und Distribution noch umstritten und längst nicht systematisch erforscht ist. Siehe dazu Jiang et al. (2015), mit *Vitis*-Liste (S. 160) und aufschlussreichem Kartenmaterial zur geographischen Verteilung der Wildreben. Demnach gibt es die höchste Dichte in den südlichen Provinzen Jiangxi und Hunan mit jeweils über 20 *Vitis*-Arten (S. 157 f.). Im westlichen Xinjiang wurden als einziger Provinzeinheit keine Wildreben gefunden (S. 158). Im Vergleich zu China sind im östlichen Nordamerika nur etwa ein Dutzend wilder *Vitis*-Arten verbreitet (Estreicher 2006: 107). – Der Reichtum der *Vitis*-Arten in Ostasien ist damit zu erklären, dass während der Eiszeit, anders als in Europa, wo nur die *Vitis vinifera silvestris* übrig blieb, aus der sich sämtliche Kulturreben entwickelten, jene dort auf Refugien im wärmeren Süden auswichen und sich nach der Eiszeit wieder im Norden ausbreiten konnten. Dies veranlasst vereinzelt Wissenschaftler zur These, dass sich die *Vitis*-Pflanzen ursprünglich aus Ostasien bis nach Europa ausbreiteten. – Bereits im 19. Jahrhundert war bekannt, dass es in China eine Vielzahl von Wildreben mit verschiedenen Namen gibt (Laufer 1919: 226 ff.).

Vitis jinggangensis, *Vitis longquanensis*, *Vitis luochengensis*, *Vitis menghaiensis*, *Vitis mengziensis*, *Vitis ruyuanensis*, *Vitis shenxiensis*, *Vitis wenchouensis*, *Vitis wuhanensis*, *Vitis xunyangensis*, *Vitis yenshanensis*, *Vitis yunnanensis*, *Vitis zhejiang-adstricta*. Auch *Vitis amurensis*, *Vitis davidii*, *Vitis ficifolia*, *Vitis piasezkii*, *Vitis pseudoreticulata*, *Vitis quinquangularis*, *Vitis romanetii*, *Vitis thunbergii* und *Vitis wilsonae* sind offensichtlich typisch chinesisch und für die genetische Forschung interessant. Die nur in Ostasien heimische *Vitis amurensis* ist nach dem chinesisch-russischen Grenzfluss Amur benannt und in Nordostchina sehr weit verbreitet. Bis heute werden dort Rotweine, ja sogar Eisweine, nur aus dieser Rebe produziert, vor allem im Weinbaugebiet Tonghua (通化) in der Provinz Jilin, nicht weit von der nordkoreanischen Grenze. Die *Vitis amurensis* ist vor allem auch wegen ihrer Reblaus- und hohen Kälteresistenz (bis -40 bzw. -50°C) für Rebneuzüchtungen interessant und deshalb in China und international bei den einschlägigen Zuchtforschungszentren bekannt und Grundlage für Kreuzungen.⁴¹ Die Wildreben werden in der Volkstradition allgemein als „Bergwein“ (*shanputao* 山葡萄) oder „wilder Wein“ (*ye putao* 野葡萄) bezeichnet. Auch gibt es eine ganze Reihe von historischen und regionalen Bezeichnungsvarianten und Synonymen, die oft die botanische Identifizierung schwie-

41 *Vitis amurensis* weist eine große Fülle von Varietäten und Hybriden, meist Kreuzungen mit *Vitis vinifera*, auf, die vor allem in Nordost-China erforscht und gezüchtet werden (Plocher et al. 2003: 7). Eine systematische Erforschung der chinesischen Wildreben und ihrer Varietäten gibt es erst seit 20–30 Jahren, vgl. dazu Tso/Yuan (1986), Zhang/Luo/Gu (1990), Smart (1998), Zhang, Junke (2007), beide Aufsätze von Wan et al. (2008a) und Jiang et al. (2015). Mit der *Vitis amurensis* wird im Westen seit etlichen Jahren experimentiert. Auch gelangte sie, in Form von Neuzüchtungen über Russland und möglicherweise mit den ersten französischen Missionaren nach Kanada, wo sie als Grundlage für die kälteresistenten Rotweinsorten Mischurnitz (Michurinetz) und Severny diente. Insgesamt wird den chinesischen Wildreben ein enormes Potential für die Weinbereitung – ohne den für die Amerikanerreben so typischen Fox-Ton – bescheinigt, und einige derartige Versuche gibt es seit einigen Jahren sogar in den subtropischen Regionen Südchinas. Als besonders vielversprechend gelten neben der *Vitis amurensis* die Sorten *Vitis davidii*, *Vitis heyneana* und *Vitis yenshanensis*. Nach wie vor recht problematisch sind die vollständige Taxonomie der chinesischen Wildreben und die eindeutige Zuordnung von lateinischen und chinesischen Namen. Vgl. dazu v. a. Wan et al. (2008b: 81–87) mit einer umfangreichen Liste.

rig machen, wie z. B. „Katzenauge“ (*maoyanjiang* 貓眼睛) oder „Rote Bergziege“ (*shanhongyang* 山紅羊) für die *Vitis adstricta* Hance.

Hinzu kommen an den nördlichen Breitengraden Chinas, vor allem in den Provinzregionen Hebei, Shanxi, Shaanxi, Gansu, Ningxia und Xinjiang, eine ganze Reihe von als „eurasisch“ bezeichneten Rebsorten, die zur Art *Vitis vinifera* gehören. Sie werden als einheimische Reben definiert, kamen aber vermutlich vor zwei und mehr Jahrtausenden aus Zentralasien. Als mögliche Ursprungsgebiete stehen die Kaukasusregion, Kleinasien, die Levante, Iran und Afghanistan mit Nordpakistan zur Diskussion, wo sich überall seit Urzeiten die weltweit höchste Vielfalt und Dichte der *Vitis vinifera* entfaltet hat. Augenfällig ist, dass diese größtenteils bis heute kultivierten Weinanbaugebiete mehr oder minder entlang den prähistorischen Migrations- und Handelswegen, der späteren Seidenstraßen, liegen. So konnten von dort aus die veredelten Rebsorten bereits in grauer Vorzeit ihren Weg nach China finden, also lange vor den Alexander-Eroberungen und diplomatischen Expeditionen des chinesischen Kaiserreiches in den vorchristlichen Jahrhunderten. Relativ verbreitet sind im nördlichen China die exquisiten Sorten „Drachenaugen“ (*Longyan* 龍眼) – auch als „Perlen des Nordens“ (*beiguo mingzhu* 北國明珠) besungen – mit großen hellen, nach der Reife rötlichen Beeren, die sowohl direkt auf dem Obstmarkt gehandelt als auch für die Produktion von milden Weißweinen und Sekten verwendet wird,⁴² und die „Stutenzitze“ (*Manai* 馬奶) bzw. „Kuhzitze“ (*Niunai* 牛奶), die ebenfalls als weiße Tafeltraube wie auch für die Weinproduktion dient. Letztere ist vor allem in Turpan (Turfan), dem einstigen Seidenstraßenknotenpunkt in Westchina, prominent und wurde vor kurzem als ursprünglich armenische Sorte namens *Khusaine Belyi* identifiziert, die wiederum als prähistorische Hauptsorte in den Anbaugebieten Nordirans und Afghanistans unter dem

42 Siehe auch: Li, Demei (Dragon Eyes, 13.05.2014) und <http://www.wine-world.com/grape/longyan>.

Namen *Hosseini safid* bekannt ist.⁴³ Gerade dies ist ein greifbarer Hinweis darauf, dass sich schon vor Jahrtausenden zu den im chinesischen Kernland indigenen Wildreben auch veredelte Sorten aus den südwestlichen eurasischen Nachbarregionen gesellten. In Xinjiang gibt es nach wie vor ein bis zwei Dutzend offensichtlich sehr alte eurasische Kulturreben, die heute meist als hochgeschätzte Tafeltrauben oder als Rosinen auf den Markt kommen, aber im Altertum auch zu Wein verarbeitet wurden.⁴⁴

Dass aktuellen genetischen Forschungsergebnissen zufolge Zentralchina „one of the major centers of *Vitis* origin“⁴⁵ ist, lässt sich auch aus den archäologischen und literarischen Befunden schließen. Bereits in der ältesten chinesischen Poesiesammlung, dem *Buch der Lieder* (*Shijing* 诗经) mit Gedichten und Liedern aus der Zeit vom 11. bis 6. Jh. v. Chr., werden mindestens zwei Arten einheimischer Wildreben beschrieben: *Gelei* (葛藟, *Vitis flexuosa* Thunbergii),

43 Das russische *belyi* bedeutet ebenso wie *safid/sefid* in Farsi „weiß“. Galet (1969: 120 ff.) beschreibt die *Hosseini safid* als sehr verbreitete Sorte v. a. in den Weingärten um Kabul, Kandahar und in Nordafghanistan rund um Qunduz, d. h. im seit dem 5. Jahrtausend v. Chr. besiedelten und kultivierten, im 4. Jh. v. Chr. von Alexander dem Großen besetzten Baktrien. Schon der griechische Historiker und Geograph Strabon (63 v. Chr. bis 23 n. Chr.) beschrieb neben Aria (Herat) die iranischen Regionen Hyrcania (Gorgān) und Margiana (Merv/Marv) als volle üppige Weingärten (*Encyclopædia Iranica*. 2015. www.iranicaonline.org/articles/angur-grapes) – also just die Regionen, die an den Hauptstrecken der antiken Seidenstraßen lagen. – Anscheinend verweisen die Namen *Manai* (auch: *Maru* 马乳), *Niunai* (auch: *Bainiunai* 白牛奶, „Weiße Kuhzitze“), und *Manao* (玛瑙, „Achat“) auf diese selbe Sorte und unterscheiden sich nur durch den Gebrauch in verschiedenen Regionen (vgl. Guo 2010: 91).

44 Im Internetartikel „Xinjiang putao“ vertritt und begründet der Autor die Hypothese, dass der erste Transfer der *Vitis vinifera* und der Weinherstellung ins heutige Gebiet von Xinjiang bereits vor rund 4 000 Jahren aus Zentralasien erfolgte. Man wird wohl nie endgültig nachweisen können, wann die schon vor Jahrtausenden im Kaukasus, in der persischen Welt, in Mesopotamien, Ägypten und Griechenland kultivierte *Vitis vinifera* sich über Zentralasien in den Fernen Osten verbreitet hat (vgl. auch Trombert 2001: 293).

45 Jing/Wang/Cheng (2013: 1963). Insgesamt identifizieren die drei Wissenschaftler der Northwest University for Agriculture and Forestry (Yangling, Shaanxi) vier Hauptregionen, die eine besondere Vielfalt an *Vitis*-Arten beherbergen: die Gebirgszüge des Changbaishan und des Xiao Xing'anling in Nordostchina, das Qinling-Gebirge in Zentralchina, die mittlere Changjiang-Region und Guangxi im Süden. Schon Laufer (1919: 228 ff.) führt eine ganze Reihe von historischen Quellen und zu seiner Zeit erwähnten Rebsorten und deren Bezeichnungen aus verschiedenen Regionen Chinas und aus „Turkestan“ (Xinjiang) an, wobei es sich größtenteils um Tafel- und Rosinentrauben handelt.



Abb. 38–40: Chinesische Wildreben: *Yingyu* (*Vitis bryoniifolia*/*Vitis adstricta* Hance), *Gelei* (*Vitis flexuosa* Thunbergii) und *Vitis amurensis* [Quelle: image.baidu.com]

die sich im Süden an Bäumen hochrankt, und *Yingyu* (蓊蓊, *Vitis bryoniifolia*, auch *Vitis adstricta* Hance) im nördlichen Zentralchina, deren Beeren im Sommer verzehrt werden können.⁴⁶ Beide Reben sind heute noch in mehr als der Hälfte der Provinzeinheiten Chinas, auch im subtropischen Süden, in Gebirgswäldern und Tälern auf 100 bis 2.500 Höhenmetern verbreitet. Die Beeren sind klein, säuerlich, bei der Reife im Spätsommer und Herbst dunkelrot bis blauschwarz. In mehreren traditionellen, teils Jahrhunderte alten Medizinhandbüchern werden sie, zusammen mit den Blättern, Ranken und Wurzeln, als Heilpflanzen beschrieben für innerliche und äußerliche Anwendung mit verschiedenen Wirkungen etwa gegen Rheuma, Arthritis, Dysenterie, Epilepsie, Blasendysfunktion, Ekzeme und Geschwüre sowie zur Desinfektion und Blutstillung. Teils finden sich in diesen Büchern recht detaillierte Rezepturen, wobei auch stets darauf hingewiesen wird, dass sich die Traube zur Alkoholherstellung (*jiu*) eignet.

46 Vgl. auch Ying (1999: 35 f., 84) und Guo (2010: 4 f.). Bei Zhang, Zhenwen (2000: 50 ff.) ist die *Yingyu* als *Vitis thunbergii* Sieb & et Zucc. identifiziert. Laufer (1919: 227) setzt sie fälschlicherweise mit der nordamerikanischen Wildrebe *Vitis labrusca* gleich, weist aber darauf hin, dass *Yingyu* in Nord- und Südchina verschiedene Arten bezeichnet. Zugleich hält er die Theorie des deutsch-amerikanischen Sinologen Friedrich Hirth (1845–1927) für inakzeptabel, dass *yingyu* eine Transkription des neupersischen *angur*, „Weintraube“, sein soll. Da die Verbindungen zur persischen Welt mindestens drei Jahrtausende zurückreichen und das Wort *Yingyu* phonetische wie graphische Merkmale einer Entlehnung hat – vermutlich in der altchinesischen Aussprache dem *angur* noch viel ähnlicher, erscheint mir diese Herleitung nicht ausgeschlossen.

Aufschlussreich ist eine kurze Exkursion in die legendären Ursprünge der chinesischen Alkoholkultur, die in typischer Weise zusammenhängen mit den allgemeinen Entstehungsmythen der chinesischen Zivilisation und ihrer Agrargeschichte. Den Anfang der fünftausendjährigen ununterbrochenen Geschichte Chinas machen die Urkaiser, die so genannten „Drei Erhabenen und fünf Herrscher“ (*san huang wu di* 三皇五帝), als gegenwärtig wieder sakrosanktes und identitätsstiftendes Fundament des chinesischen kulturellen Gedächtnisses. Die betreffenden Legenden fallen in den Zeitraum von immerhin fünf Jahrtausenden zwischen der beschriebenen Jiahu-Kultur mit den weltweit ältesten Zeugnissen einer Alkoholproduktion sowie den frühesten Ansätzen zivilisatorischer Leistungen und dem ersten nachweisbaren Großreich der Shang-Dynastie, in der die Fermentations- und Bronzegefäßkultur, das Ritual- und Gesellschaftssystem, die Landwirtschaft und Verwaltung sowie die anderen geistigen und materiellen Errungenschaften eine erste Hochblüte erreichten. Dazwischen entdeckte Kulturen wie in Liangchengzhen tragen in gewissem Umfang dazu bei, die Übergangsepochen mit größeren und quasi urbanen Ansiedlungen, komplexeren Administrations- und Gesellschaftsstrukturen, sich intensivierender Agrar- und Viehwirtschaft und einer komplexer werdenden Alkoholkultur zu dokumentieren. Ergänzt werden die archäologischen Funde durch Mythen und Überlieferungen, die seit den vorchristlichen Jahrhunderten schriftlich kanonisiert wurden.

In der zweiten Hälfte des 3. Jahrtausends v. Chr. taucht unter den verehrten Idealherrschern Yao (尧) und Shun (舜) die zur Gottheit erhobene Figur des Houji (后稷), des „Herrn der Hirse“, im weiteren Sinne des „Herrn des Getreides“ oder „Ackerbaus“, auf. Er gilt als Sohn des auf die „Drei Erhabenen und fünf Herrscher“ folgenden Urkaisers Ku (Diku 帝喾), eines Urenkels des Gelben Kaisers (Huangdi 黄帝) und soll sich beim Getreideanbau und im Ackerbau als so talentiert erwiesen haben, dass er an den Höfen von Yao und Shun in den Rang eines „Meisters der Landwirtschaft“ und zu Chinas erstem Minister für Landwirtschaft befördert wurde. Letztlich symbolisiert Houji den agrarischen Gründungsmythos der chinesischen Kultur. Seine Geschichte wird ausführlich im *Buch der*

Lieder besungen.⁴⁷ In dieser Ode wird bereits dem Himmel (*tian* 天) als höchste kosmische, göttliche Instanz geopfert, und das Erntedankopferfest wird auf Houji zurückgeführt. Er gilt nicht zufällig auch als Urvater der Zhou (周, 11.–3. Jh. v. Chr.), die später nach dem unrühmlichen Untergang der Xia-Dynastie (夏, 16. Jh. v. Chr.) und der Shang-Dynastie (商, 11. Jh. v. Chr.) unter ihren dekadenten, dem Alkohol verfallenen letzten Kaisern Jie (桀) bzw. Zhou (纣) für acht Jahrhunderte (bis 3. Jh. v. Chr.) die Fundamente der chinesischen Kultur mit der Idee eines Einheitsstaates und einer zentralen Verwaltung konstituierten.

Die Zhou, die über ihren Urvater Houji ihre verwandtschaftliche Verbindung zu den in der Zentralebene angesiedelten Xia und Shang legitimierten, kamen offenbar aus dem Nordwesten und lebten in der Anfangszeit in den Provinzen Shaanxi und Shanxi. Bezeichnend ist, dass Houjis Legende in die Zeit fällt, als domestizierter Weizen und Gerste seit dem dritten und zweiten Jahrtausend v. Chr. sich aus den Westregionen über den Gansu-Korridor nach Zentralchina und bis nach Shandong ausbreiteten. Damit wurden, wie die Funde von Liangchengzhen und Mijiaya andeuten, nicht nur die Grundlagen für eine intensive Agrartradition geschaffen, sondern auch die Voraussetzungen für eine verfeinerte und höchst anspruchsvolle Alkoholkultur mit einem komplexen Ritualsystem, wie sie in der Shang-Zeit weiterentwickelt und in der Zhou-Periode vervollkommen wurde. Der Mythos von Houji verleitet zur Vermutung, dass das Volk der Zhou maßgeblich für den „Import“ von Getreide aus dem Westen oder zumindest für dessen Domestizierung verantwortlich war. Der in Houjis Namen vorkommende Begriff für „Hirse“ (*ji* 稷) weist allerdings auf eine viel ältere Entwicklung zurück. Gemäß archäologischen Funden in Nordchina hat die Domestizierung von Hirse in China bereits eine Entwicklung von sieben bis acht Jahrtausenden hinter sich. So findet sich in den ältesten Beschreibungen

47 Vgl. Emmerich (2004: 28 f.), wo die Ode des Houji in deutscher Übersetzung besprochen wird. Siehe auch Arnold (1911: 47 f.), der auf die verschiedenen Arten von Hirse im alten China hinweist und *Panicum miliaceum* für die älteste Getreidesorte zur Herstellung von Lebensmitteln und Getränken (Hirsebier) hält.

und Bezeichnungen eine ganze Reihe verschiedener Hirsearten mit jeweils verschiedenen Schriftzeichen.⁴⁸

Auffällig ist, dass im Kontext des Mythos um den „Herrn des Getreides“ der Reis (*dao* 稻 als Pflanze, *mi* 米 gekocht) keine Erwähnung findet, obgleich er sowohl im beginnenden Anbau als auch im „Cocktail“ von Jiahu und auch von Liangchengzhen seine Spuren hinterlassen hat. Offensichtlich spielte jedoch, anders als in der späteren Geschichte, Reis bis dato keine große Rolle in der Küche des Nordens. Aus dieser Sicht könnte Houji auch als Vermittler der Agrarkultur und damit möglicherweise der „Bierkultur“ zwischen West- und Ostasien, somit als Wegbereiter für entsprechende Transferleistungen vor vier bis fünf Jahrtausenden interpretiert werden. Auch damalige Klimaänderungen spielten eine Rolle. Spätestens während der Westlichen Zhou-Zeit (11.–8. Jh. v. Chr.) wurde das Klima in Nordchina kühler und trockener, was die Weizen- und Gerstekultivierung begünstigte und den Reisanbau nach Süden abdrängte. Dies prägte entscheidend die nachfolgende Agrar- und Fermentationsgeschichte auf der Basis dieser unterschiedlichen Rohstoffe, im Grunde genommen bis in die Gegenwart.

So wie Noah in der biblischen Mythologie, Ninkasi bei den Sumerern, Osiris in Ägypten, Dionysos in Griechenland, Bacchus im römischen Reich, Hayk bei den Armeniern und Dushara bei den Nabatäern hat auch China seine legendären Schöpfer des Weines bzw. alkoholischer Getränke, wenngleich ursprünglich nicht in der Gestalt von Göttern. In der Historiographie wie auch in literarischen Verarbeitungen tauchen seit über zweitausend Jahren immer wieder die mythologischen Figuren *Yidi* (仪狄) und *Dukang* (杜康) auf, die als Symbole der vom Himmel und von den Urkaisern hergeleiteten chinesischen Trinkkultur schlechthin und manchmal einfach als Metapher für einen edlen Trunk gelten. Beide Namen dienen heute als Markenbezeichnungen und in der Werbung für Edelschnäpse. Welche Art von alkoholischer Kreation sich allerdings vor über viertausend Jahren hinter der vermutlich damals schon existierenden Bezeichnung *jiu* (酒) verbirgt, darüber wurde im Laufe

48 Emmerich (2004: 29); siehe auch Arnold (1911: 47 f.).



Abb. 41–42: Yidi und Dukang, die legendären Schöpfer des Alkohols

der Geschichte bis heute in verschiedener Weise spekuliert, und es wäre verdienstvoll, dies einmal eingehender zu analysieren.

Die wohl früheste Erwähnung von Yidi ist in den *Frühlings- und Herbstannalen des Meisters Lü* (*Lü shi chunqiu* 吕氏春秋) aus dem Jahr 239 v. Chr. zu finden, wo es in einer Auflistung verschiedener mythischer Schöpfer lapidar heißt: „Yidi schuf den *jiu*.“⁴⁹ In einem in der Westlichen Han-Zeit (206 v. Chr. bis 23 n. Chr.) erstellten Kompendium von politischen Episoden, Anekdoten und strategischen Ratschlägen aus dem 5.–3. Jh. v. Chr., der *Diplomatie der Streitenden Reiche* (*Zhanguo* 战国策), heißt es detaillierter:

„In alter Zeit befahl die Kaisertochter Yidi, einen besonders guten *jiu* herzustellen, der Kaiser Yu kredenzt wurde. Als dieser ihn trank und als außergewöhnlich wohlschmeckend empfand, wandte er sich von Yidi ab und verbot den köstlichen Trank. Er sprach: „In der Zukunft wird es welche geben, die mit diesem *jiu* ihr Reich in den Untergang führen werden.““

49 仪狄造酒. Siehe auch Arnold (1911: 46 f.) mit dem entsprechenden Zitat aus dem 1084 fertiggestellten Geschichtswerk *Durchgehender Spiegel zur Hilfe bei der Regierung* (*Zizhi tongjian* 资治通鉴) von Sima Guang 司马光 (1019–1086).

Der auch als der „Große Yu“ (Da Yu 大禹) titulierte Gründer und erste Herrscher der historisch im Dunkeln liegenden Xia-Dynastie (21.–16. Jh. v. Chr.) kämpfte Zeit seines Lebens unermüdlich gegen die Flutkatastrophen am Huanghe, baute Dämme und führte die Bewässerungsregulierung ein, womit er die Landwirtschaft zur Blüte brachte. Die archäologischen Keramikfunde aus dieser Zeit und aus den früheren Kulturen lassen annehmen, dass die Fermentations-technologie während der Herrschaft von Yu schon relativ fortgeschritten war. Yidi symbolisiert insofern offensichtlich einen Qualitätssprung in der Herstellung erlesener Alkoholika. Zugleich warnt der vorbildliche Herrscher Yu in weiser Vorahnung vor den verheerenden Folgen ihres unmäßigen Genusses, der ja letztlich zum Untergang der Dynastien Xia und Shang führte.

Folgendes Zitat aus einem weiteren Werk des 2. Jh. v. Chr., dem *Buch der Genealogien* (*Shiben* 世本), ist bezüglich des Produkts etwas aussagekräftiger: „Yidi hat zuerst *jiu* (und) *lao* geschaffen.“ Hierbei ist der Begriff *lao* (醪) interessant, der eine Art Most, nämlich einen (Frucht-) Saft mit Hefe bzw. Treber/Trester, beschreibt, wie er bereits im ältesten Wörterbuch *Shuowen jiezi* (说文解字) aus dem 2. Jh. n. Chr. definiert wird. In jedem Falle handelt es sich um ein trübes alkoholisches Getränk. Ob es aus Frucht- oder möglicherweise Traubensaft vergoren wurde oder aus einer Maische auf Getreidebasis, ist aus den Quellen nicht ersichtlich. In jedem Falle steht Yidi hier für die Erfindung einer neuen Fermentationskunst, die auf die systematische Nutzung von Gärungsprozessen mit Hefe hinweist. Noch deutlicher wird eine Quelle aus dem 3. Jh. n. Chr., *Untersuchungen der alten Geschichte* (*Gu shi kao* 古史考): „Im Altertum gab es *li* und *luo*, woraus zur Zeit von Kaiser Yu von Yidi *jiu* gemacht wurde.“⁵⁰ Auf die damaligen, heute kaum noch in Erscheinung tretenden und weitgehend obsoleten Begriffe *li* (醴) und *luo* (醪, auch *lu*) wird in Kap. 4 einzugehen sein. Vereinfacht gesagt charakterisiert ersterer ein süßes alkoholisches Getränk aus Getreide,

50 Die chinesischen Quellen zu den angeführten Zitaten, auch im weiteren Text, sind in unterschiedlicher Präsentation zu finden unter: ctext.org, zh.wikisource.org, www.guoxue.com und www.gushiwen.org. Vgl. auch: Zhang, Zichen (1993: 43), Huang (2000: 155 ff.) und (2010), Han (2003: 7 ff.), Li (2007: 2).

also eine Art Bier,⁵¹ letzterer hat hingegen nach Ansicht von Huang (2010: 44f.) im obigen prähistorischen Kontext die Bedeutung von „Fruchtwein“ (in manchen Quellen in diesem Sinne als *guoluo* 果酪 bezeichnet) bzw. „Traubenwein“, also das alkoholische Getränk, das schon Affen und Urmenschen mit einfachsten Mitteln in der Lage waren herzustellen.⁵²

In diesem Zusammenhang ist folgende Volkslegende interessant, die sich wohl aus dem obigen Zitat aus der Schrift *Diplomatie der Streitenden Reiche* entwickelt hat, historisch weniger informativ, aber unter dem Aspekt der traditionellen Wahrnehmung der mythologischen Gestalt Yidi aufschlussreich ist:

Der Große Yu hatte sich bei der Bewässerungsregulierung und für die Angelegenheiten des Staates so verausgabt, dass er krank wurde und weder essen noch schlafen konnte. Seine Tochter machte sich große Sorgen und befahl dem für die Verpflegung zuständigen Diener Yidi, nach einer Lösung zu suchen. Yidi begab sich in den Wald, um etwas Wohlschmeckendes zu finden. Er entdeckte plötzlich einen Affen, der aus einer Baumhöhle von einer Flüssigkeit trank, danach wie ausgelassen herumhüpfte und schließlich benommen umfiel. Yidi stellte fest, dass es sich um den Saft vergorener Früchte handelte, und probierte selbst, spürte unmittelbar eine wohlige Wärme und eine ungeahnte Vitalität, vergaß alle Sorgen und verfiel nach weiteren Versuchen in einen angenehmen Schlaf. Er glaubte, dass dies eine von den Göttern gesandte Wundermedizin war und nahm sie mit an den Kaiserhof, um den Großen Yu davon kosten zu lassen. Dieser war fasziniert von dem wunderbaren Aroma, nippte davon und fühlte schlagartig alle seine Lebensgeister zurückkehren, so dass er noch mehr trank und vollkommen genas. Yidi wurde ermuntert, noch mehr von diesem Göttertrank herzustellen, was ihm nach wiederholtem Versuch schließlich hervorragend gelang.

51 Es ist nicht auszuschließen, dass der Begriff *li* (醴) in der prähistorischen Zeit aus dem mittels Gerste gebrauten Proto-Bier hervorgegangen ist, in der späteren Epoche seiner Verschriftung, wie es die rechte Komponente des Schriftzeichen andeutet, allerdings als Libationsgetränk, das möglicherweise dann auch aus Reis oder Hirse hergestellt wurde.

52 Schon Chang (1977: 106) hält es für möglich, dass *luo* im frühen Altertum zunächst ein aus Früchten hergestelltes Getränk war.

Als Belohnung erhielt er die Hand von Yus Tochter und einen Posten als „Weinminister“. Als Yu von einer großen Schlacht zurückkehrte, feierte er mit seinen Hofbeamten den Sieg und ließ Yidi die ganze Nacht immer wieder Krüge mit dem köstlichen Wein solange auftragen, bis alle betrunken waren und in tiefen Schlaf versanken. Yu erwachte – wohl mit großem Kater – erst nach drei Tagen und Nächten, stellte erschrocken fest, dass er wieder seine Regierungsgeschäfte vernachlässigt hatte. Er beschloss von da an, nie wieder von dem Wein zu trinken. Yidi eröffnete hiernach ein Weingeschäft und gab sein Wissen an die folgenden Generationen weiter, die ihn von da an als „Weinheiligen“ verehrten.⁵³

Kaiser Yus Konsequenz und die Mahnung an die Herrscher der künftigen Generationen wurde vom Geschlecht der Zhou ernst genommen, die Produktion und Verwendung von Alkoholika während ihrer Dynastie in ein streng reguliertes Ritualsystem zwängten. Aufschlussreich ist in dieser Geschichte jedenfalls die Interpretation eines wundersamen Fruchtweins.

Umstritten ist die Frage, ob Yidi männlichen oder weiblichen Geschlechts war. Dies ist aus den Dokumenten nicht erschließbar. Während Yidi in der obigen Legende und in etlichen bildlichen wie plastischen Darstellungen oft als Mannerscheint, nehmen einige Wissenschaftler an, dass es sich ursprünglich um eine weibliche Gestalt handelte.⁵⁴ Dafür spricht die Darstellung im Buch der *Riten der Zhou* (*Zhouli* 周礼), in dem in trockenem Amtsstil das Verwaltungs- und Ritualsystem des Zhou-Reiches aus dem 4. bis 3. Jh. v. Chr. festgelegt wird. Beim für die Alkoholproduktion zuständigen Hofpersonal steht: „Zehn Eunuchen, 30 Frauen, 300 Sklaven.“⁵⁵ Dies bedeutet, dass – wie in weltweit allen antiken Alkoholkulturen und heute noch in einigen Regionen Südchinas und bei ethnischen Minderheiten –

53 Vgl. www.chinahexie.org.cn/a/zhonghuaguibao/yinshiwenhua/jiuwenhua/2011/0518/12647.html

54 Z. B. Ma (2010: 213f.) und Han (2003: 8). Wang, Yue (1993: 281f.) argumentiert überzeugend, dass Frauen insbesondere in Chinas matriarchalischer Urgesellschaft bei der Produktion von Alkoholika und den Opferzeremonien die Hauptrolle spielten und als Schamaninnen fungierten. Auf dem Han-zeitlichen Ziegelrelief einer Brauereiszene arbeiten ebenfalls Frauen.

55 Zitiert bei Lin, Lin (2014: 97).

diese Tätigkeit hauptsächlich den Frauen vorbehalten war. Aus dieser Sicht fallen gewisse parallele Züge zur etwa gleichzeitig verehrten sumerischen Alkoholgöttin Ninkasi ins Auge, die als Schöpferin des Gerstenbiers mittels Weintraubenfermentation gilt.

Nach dem Sieg über die Shang im 11. Jh. v. Chr. wurde unter dem ersten Zhou-König Wu (周武王) die Himmelsverehrung zur Hauptgrundlage für den Ritualkomplex der Zhou. Darin eingebettet entstand am Hof das aufwendige System einer in der Geschichte beispiellosen Alkoholkultur mit höchstbehördlichen Instanzen, die eigens zuständig waren für Braukunst, Qualitätssicherung, Opfer-, Gast- und Trinkrituale bis hin zur Kontrolle der Einhaltung diesbezüglicher strikter Vorschriften.⁵⁶ Die rituelle Respektbezeugung gegenüber den drei Welten des Himmels, der Erde und der Ahnen durch das Verspritzen von Alkohol nach oben, unten und horizontal, bevor dem Gast zugeprostet und selbst davon getrunken wird, ist heute noch bei den Mongolen und anderen ethnischen Minderheiten Chinas gang und gäbe. Etliche der fast dreitausendjährigen Trinkrituale der Zhou-Epoche sind bis zur Gegenwart bei protokollarischen und gesellschaftlichen Anlässen in China lebendig geblieben.

Als historisch vielfach dokumentierte, eindeutig männliche, Figur gilt *Dukang* 杜康. Da sich aber eine Reihe teils widersprüchliche Legenden um ihn ranken, ist seine historische Einordnung und Herkunft nicht eindeutig. Auch wenn er nach einer Legende bereits als Minister unter dem Gelben Kaiser gedient haben soll, scheint er doch erst später als Yidi gelebt zu haben und wird im *Shuowen jiezi* mit dem sechsten Kaiser der Xia-Dynastie namens *Shaokang* 少康 identifiziert, also einem Nachfahren des Großen Yu in der ersten Hälfte des zweiten Jahrtausends v. Chr. Gelegentlich wird er wie Yidi als Schöpfer des *jiu* (酒), also generell alkoholischer Getränke, beschrieben, in etlichen Quellen jedoch differenzierter als derjenige, der *shujiu* (秫酒), d. h. ein alkoholisches Getränk aus Sorghum produzierte, möglicherweise eine Art „Hirsebier“. Es ist vorstellbar, dass Dukang die fortschrittlichere Braukunst der systematischen Saccharifizierung, also Umwandlung der im Sorghum reichlich vorhandenen Stärke in

56 Einzelheiten dazu bei Lin, Lin (2014).

Zucker, und die sukzessive Hefevergärung des Zuckers in Alkohol und damit ein weiteres Stadium auf dem Weg zur anspruchsvollen Fermentationskultur der Shang- und Zhou-Dynastien symbolisiert.

Dukang spielt in zahlreichen Legenden und in der Metaphorik um die chinesische Alkoholkultur eine zentrale Rolle. So erscheint er in der gesamten Literaturgeschichte immer wieder als Motiv und wird mit einem guten Tropfen gleichgesetzt. Am berühmtesten ist bis heute der gute Rat des Kriegsherrn, Politikers und Dichters Cao Cao (曹操, 155–220) geblieben, den er in einem seiner Gedichte formulierte, den zahlreiche Nachfolger in dunklen Zeiten beherzigten und vielfach literarisch verarbeiteten: „Wie können wir den Kummer vertreiben? Nur Dukang kann uns dabei helfen!“ Insofern wird Dukang im Lauf der Geschichte verehrt als „Ahnherr des *jiu*“ und als „Heiliger des *jiu*“, der die Sorgen vergessen macht und Seligkeit bringt. In der im 8. Jh. nach Japan verbreiteten chinesischen Fermentationskultur, aus der sich dort eine eigene, verfeinerte Tradition der Herstellung von Sake (identisches Schriftzeichen wie *jiu*) aus Reis entwickelt hat, lebt Dukang fort in der Bezeichnung des Sake-Braumeisters, Tōji, geschrieben 杜氏 („Meister Du“), der mit akademischer Ausbildung hohes gesellschaftliches Ansehen genießt, ähnlich dem eines Musikers oder Künstlers. Einer Statistik zufolge wird Dukang in der gesamten chinesischen Literaturgeschichte immerhin in über zwanzig Standardwerken beschrieben, in über einhundert Gedichten im Sinne eines guten Trunks und als Mittel zum Verjagen von Sorgen sowie in mehreren hundert Volkslegenden thematisiert.

Außer den Legenden von Yidi und Dukang gibt es noch zwei weitere Überlieferungen, die besagen, dass geistige Getränke eine Gabe der göttlichen Urahnen bzw. des Himmels sind. Unter den „Drei Erhabenen“ ist es neben dem Gelben Kaiser vor allem der mythologische Herrscher Yandi 炎帝, der als *Shennong* 神农 („Göttlicher Bauer“) populär ist und vor fünftausend Jahren die Menschen den Ackerbau und die Pflanzenheilkunst gelehrt haben soll. Interessanterweise soll er zudem der Erfinder der Töpferei sein – die Vorbedingung für die Herstellung und Lagerung alkoholischer Getränke überhaupt. In der ihm zugeschriebenen ältesten Medizinsammlung *Buch des Göttlichen Bauern zu Wurzeln und Kräutern* (*Shennong bencao*

jing 神农本草经) werden bereits verschiedene Arten des *jiu* und ihr Geschmack beschrieben. In diesem Zusammenhang soll sich auch die Entdeckung von Medizintinkturen (*yaojiu* 药酒) ergeben haben. Gemäß späteren Quellen soll Shennong gleichermaßen den Wein und die Weinblätter als heilsam beurteilt haben.⁵⁷ Als ein Herkunftsort Shennongs gilt das südwestliche Shaanxi, also das Einfallgebiet zentralasiatischer Kultureinflüsse östlich des Gansu-Korridors. Er wird im ganzen Land in zahllosen Tempeln verehrt und oft in großer Gestalt und mit Stierhörnern abgebildet – eine Symbolik, die ebenfalls indo-iranischen Einfluss vermuten lässt.

Zusammengefasst legen diese Legenden, Thesen und Fakten frühe indoeuropäisch-chinesische Kontakte, wenn nicht gar eine westliche Orientierung oder Herkunft der Urherrscher und der ersten Dynastien Chinas nahe, was von der späteren offiziellen Geschichtsschreibung des späteren Kaiserreiches im Sinne der Identitätslegitimierung schlichtweg unterschlagen wurde. Höchstwahrscheinlich greifen die angeführten Legenden auf Epochen zurück, in denen die Fermentationskunst in der chinesischen Zivilisationsgeschichte schon weit fortgeschritten war und den Protagonisten, sofern sie überhaupt auf historische Persönlichkeiten zurückzuführen sind, nicht die „Erfindung“ der Alkoholgärung an sich, sondern lediglich bahnbrechende technologische Entwicklungen zugeschrieben werden können.

Als kosmologische und „überirdische“ Variante erscheint die nicht auf eine mythologische Figur bezogene Herkunftsgeschichte des „Alkoholsterns“ (*jiuxing* 酒星) und des „Himmels“ (*tian* 天), der im dialektischen Zusammenspiel mit dem Gegenpol der „Erde“ (*di* 地) zugunsten des Menschen den seligmachenden *jiu* erschuf. Die Idee des „Alkoholsterns“ hängt auch mit komplexeren astrologischen Beobachtungen der chinesischen Frühgeschichte zusammen, worauf hier einzugehen zu weit führen würde. Als metaphorischer Begriff findet sich der „Alkoholstern“ in der gesamten Literaturgeschichte wieder.⁵⁸ Die mythologische Deutung des Alkohols als „Himmelsgabe“ entstand möglicherweise in der Westlichen Zhou-

57 Guo (2010: 3).

58 Li, Zhengping (2007: 3).

Zeit (11.–8. Jh. v. Chr.) im Zuge der Etablierung des Himmelskults und des kosmologischen Dualismus, wie er im *Buch der Wandlungen* entwickelt wurde. Aus dieser philosophischen Sicht lässt sich die alkoholische Gärung als prototypischer Wandlungsprozess im Wechselspiel der gegensätzlichen Naturprinzipien verstehen. Dabei kommt zum Ausdruck, dass Alkohol ein universales Naturphänomen darstellt und es nur am Menschen liegt, dies zu erkennen, vom Himmel oder von den Göttern entgegenzunehmen und zu nutzen.⁵⁹

Ein noch wenig erforschtes Feld sind die regionalen Volkslegenden, insbesondere solche zum Traubenwein im chinesischen Altertum. Bei näherer Erkundung entdeckt man derartige teils bis heute lebendige Überlieferungen gerade auch im Ursprungsgebiet der chinesischen Zivilisation in Zentralchina sowie nördlich Richtung Steppe und nordwestlich hin zum Gansu-Korridor. In den letzten Jahren eröffneten mir mehrere eindrucksvolle Besuche bei Weingütern in der Provinz Shanxi, östlich des Ordos-Bogens am Gelben Fluss und unweit der Wirkungsstätten der mythologischen Urherrscher und Dukangs sowie der Zivilisationszentren der Xia-, Shang-, Zhou- und auch der meisten späteren großen Dynastien, neue, teils überraschende Einsichten in die historische Dimension und Kontinuität der chinesischen Weinkultur. Anders als die großen Weinkonzerne, wie Great Wall, Dynasty und Changyu und fast alle übrigen modernen Weinunternehmen in China, die grundsätzlich Werbung und Marketing mit französischem Qualitätsimage pflegen und somit das Klischee des Traubenweins als westliches, überwiegend frankophiles Erbe bedienen, sind die besuchten Weingüter bestrebt, explizit an regionale legendäre und historische Überlieferungen sowie an archäologische Entdeckungen anzuknüpfen. Dabei wird deutlich, dass das Gebiet in und um Shanxi seit rund drei Jahrtausenden eine eigene Weintradition aufzuweisen hat und der Wein somit ein indigenes chinesisches Erbe darstellt. So ist man bemüht, neben importierten Reben die gerade in dieser Region seit

59 Ähnliche Mythen von der göttlichen Erfindung und Weitergabe der Fermentation und der Getränke mit übernatürlichen Wirkungen gibt es ja auch in Ägypten und Mesopotamien (Standage 2006: 6 f.).

alters zahlreich vorhandenen autochthonen Rebsorten in der Produktion und Züchtungsforschung in Verbindung mit den günstigen geologischen und klimatischen Bedingungen zu nutzen, um eine eigene chinesische Weinkultur mit spezifischen Terroirmerkmalen zu schaffen. Das teils von Lösshochebenen durchzogene Land ist sehr fruchtbar und mit ausreichend Regen und Sonne sowie ausgewogenen Temperaturen gesegnet. Auch drückt sich der Respekt vor der eigenen Tradition in der Architektur dieser Weingüter aus, die bewusst traditionell chinesisch ausgerichtet ist und nicht dem anderweitig überall zu beobachtenden Trend folgt, mit großem Aufwand Bordeaux-Schlösser und südeuropäische Weindörfer im Disneystil inmitten der Weinfelder zu rekonstruieren.

Zunächst besuchte ich 2001 und dann wieder 2015 und 2017 in der Provinz Shanxi den etwa 30 Kilometer südlich der Provinzhaupt-

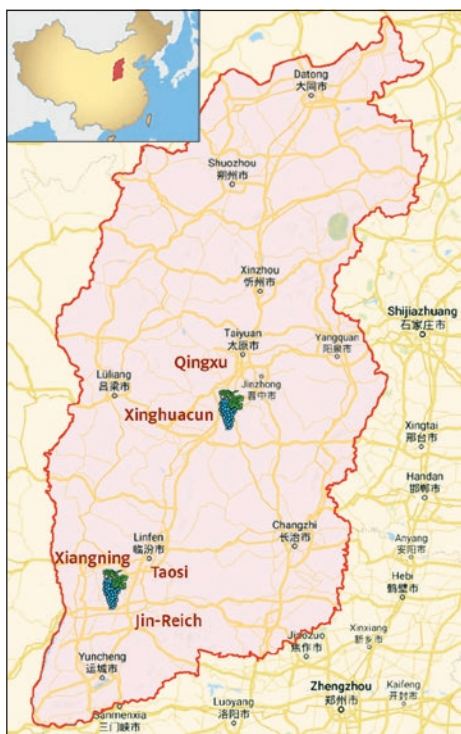


Abb. 43: Provinz Shanxi
[Quelle: Google maps,
mit eigener Bearbeitung]

stadt Taiyuan liegenden Kreis Qingxu (清徐).⁶⁰ Dieser am Rand der zentralen Tiefebene längs des Fen-Flusses (*Fenhe* 汾河) gelegene Landkreis mit heute einer Gesamttribfläche von 3.300 Hektar in über einhundert Dörfern genießt seit alters her den Ruf, „Chinas Heimat der Weintrauben“⁶¹ und das historische Zentrum des Weinanbaus und der Weinproduktion zu sein. Da Shanxi in seinen Bergregionen nachweislich seit Jahrmillionen über eine Fülle von Wildreben verfügt⁶² und überdies seit prähistorischen Zeiten stets ein Drehkreuz zwischen den südlich und östlich angesiedelten Keimzellen der chinesischen Zivilisation und einer Vielzahl nomadischer Stammesverbände und Reiche im Norden und Westen darstellte, ist es nicht verwunderlich, dass sich hier eine weit zurückreichende, einzigartige Weintradition entwickelt hat. Diese weist sowohl die Attribute europäisch-zentralasiatischer Einflüsse als auch autochthone Besonderheiten auf, vermischt sich zudem seit dem 20. Jh. mit Rebenneuanpflanzungen und Vinifikationsmethoden aus Europa, hat jedoch ihre eigenen Merkmale bis in die Gegenwart bewahrt. Sich gerade in jüngster Zeit häufende archäologische Funde in dieser Region liefern immer mehr Indizien für west-östliche Fernkontakte, die bis in die Altsteinzeit zurückreichen. Besonders in den Weinbergen zwischen den Rebzeilen werden immer wieder Steinwerkzeuge und Keramikscherben entdeckt. Rund um Qingxu wurden und werden neolithische Siedlungen gefunden, wo zahlreiche verschieden-

60 Alle Informationen zum Kreis Qingxu, der Gemeinde Mayu und zur Qingxu-Weinwirtschaft entstammen mündlichen und schriftlichen Informationen, die wir in der Weinfirma erhielten sowie den informativen und reich illustrierten Büchern von Guo, Huisheng (2010) und Guo, Huisheng/Wang, Jiping (2015). Besonders danke ich dem Vorstandsvorsitzenden der Qingxu Wein GmbH, Herrn Wang Jiping (王计平), für die jeweils herzliche Begrüßung, die stundenlangen Führungen und die wertvollen Informationen.

61 *Zhongguo putao zhi xiang* 中国葡萄之乡. Die Weinkultivierung in Qingxu wurde darüber hinaus als immaterielles Kulturerbe der Provinz Shanxi ausgezeichnet.

62 In den westlichen Bergen von Shanxi, bei Qingxu, soll es immer noch ein gutes Dutzend indigene Rebsorten geben, darunter „Bergrebe“ (*Shanputao* 山葡萄), *Yingyu* (蘘蘘), *Gelei* (葛藟), „Dornenrebe“ (*Ciputao* 刺葡萄), „behaarte Rebe“ (*Maoputao* 毛葡萄), „Herbstrebe“ (*Qiuputao* 秋葡萄) und „Rosa-Ge“ (*Zige* 紫葛) (Guo 2010: 1; Guo/Wang 2015: 191 f.). Im Qinling-Gebirge im Süden von Shanxi und der Nachbarprovinz Shaanxi wurden allein 18 *Vitis*-Arten nachgewiesen, von denen vier ausschließlich dort vorkommen. Vgl. dazu Wan et al. (2008a: 78).



Abb. 44: Jahrhunderte alte Weinberge bei Qingxu, Shanxi

artige Gefäße vor allem grauer und roter Keramik eine abundante Alkoholkultur vermuten lassen.⁶³ An etlichen Ausgrabungsstätten Shanxis traten zudem die überall vom Mittelmeerraum und dem Nahen Osten bis nach West- und Zentralchina in ähnlicher Gestalt ausgegrabenen Amphoren zutage. So wie andere auffallend gleichförmig gestaltete Trinkgefäße dienen sie als stumme Zeugen einer gemeinsamen eurasischen Fermentations- und Trinkkultur. Seit der historisch dokumentierten Zeit erfuhr die besondere Weinkultur Shanxis vielfache literarische Beachtung und Würdigung, besonders in der Tang-Zeit (唐, 618–907), als nicht nur Dichter, sondern sogar Kaiser den Wein dieser Region rühmten und teils selbst begeistert Weinbau betrieben, und in der Yuan-Zeit (元, 1271–1368), als die Mongolen den großflächigen Weinbau förderten und Marco Polo auf seiner Durchreise von üppigen Weingärten berichtete.⁶⁴

63 Zu den neolithischen Funden in Qingxu siehe Guo/Wang (2015: 160 ff.). Dass die Passage durch Südwest-Shanxi entlang des Fenhe-Tals Richtung Norden für Migrationen bereits in grauer Vorzeit genutzt wurde, zeigen z. B. die ab 1954 beim Dorf Dingcun im Kreis Xiangfen (襄汾县丁村) gefundenen Menschenknochen, Steinwerkzeuge und Tierfossilien. Das Alter des Dingcun-Menschen wird auf 100 000–120 000 Jahre geschätzt. Dabei finden sich Anhaltspunkte, dass die Jagd und das Sammeln wilder Früchte, darunter wohl auch der in der Region seit jeher üppig gedeihenden wilden Weintrauben, eine ausreichende Versorgung gewährleisteten.

64 Weiteres dazu in Kap. 8. Aufgrund der Förderung des Weinbaus durch die mongolischen Herrscher dehnten sich in der Yuan-Zeit die Anbauflächen auch über weitere Gebiete in Shanxi aus.

Fährt man heute von der Kreisstadt Qingxu, die selbst in der Tiefebene auf etwa 800 Metern Meereshöhe liegt, einige Kilometer nach Westen in die bis über 1.800 Meter hohe Bergregion des Lüliangshan (吕梁山), so erblickt man überall an den oberen Sonnenlagen der Täler große Weingärten, in denen malerisch eingebettet die Höfe der Weinbauern liegen, die neuerdings mit Kost- und Logisangeboten auch zur Förderung des inländischen Ökotourismus und des Urlaubs auf dem Lande beitragen. In exponierter Höhenlage mit grandiosem Panorama steht das Weinkulturzentrum „Berghof auf dem Weingipfel“ (*Pufeng Shanzhuang* 葡峰山庄), das neben der ökologischen Bewirtschaftung von fast 700 Hektar Rebfläche über den Weinbau informiert und jeweils im Herbst das Qingxu-Weinlesefest mit verschiedenen kulturellen Veranstaltungen, unter anderem die feierliche Eröffnung der Keltersaison sowie Weinproben und Märkte, veranstaltet. Die Landschaft ist gesegnet mit geschützten und Sonne speichernden Talhanglagen sowie günstigen Boden- und Witterungsverhältnissen mit Mikroklimazonen. Sie erinnert an die Toskana, und es muss wohl hier gewesen sein, als Marco Polo im späten 13. Jh. die Umgebung von Taiyuan mit den vielen Weingärten mit folgenden Worten beschrieb: „Zur Stadt gehört viel Rebgelände. Es wird reichlich Wein gekeltert. Nur hier und nirgends sonst in der ganzen Provinz wird Weinbau betrieben; von der Stadt aus verkauft man den Wein überall im Reich.“⁶⁵

Noch heute machen in dieser Bergregion die mittels einer eigenen Methode der Pergolaerziehung gezüchteten Weintrauben mit einer Gesamtanbaufläche von knapp 1.200 Hektar den größten Anteil in der Obstproduktion des Kreises Qingxu aus. Zumeist handelt es sich dabei um die einheimische Rebsorte „Drachenaugen“ (*Longyan* 龙眼) mit großen rötlichen Beeren. Sie werden heute vor allem als besonders delikate Tafeltrauben geschätzt, in andere Provinzen verkauft und sogar bis nach Japan exportiert. An manchen entlegenen Orten sind noch vereinzelt imposante Rebstöcke zu finden, die ein stolzes Alter von drei und mehr Jahrhunderten aufweisen und angeblich nach wie vor ertragreich sind. Bedauerlicherweise wurden nahezu

65 Polo (2003: 155). Vgl. auch Kap. 8.



Abb. 45–47: Rebsorten „Drachenaugen“ und „Schwarzes Hühnerherz“ mit Auslesewein der Drachenaugen

alle wegen ihrer unhandlichen Größe noch vor den 1990er Jahren abgeholzt, darunter der sechshundert Jahre alte „Rebenkönig“ der Sorte „Schwarzes Hühnerherz“ mit rund 30 Metern Länge, 36 Zentimetern Dicke und über 500 Kilogramm Gewicht. Ein Hauptgrund war die damit verbundene alljährliche Schwerstarbeit beim Eingraben im Herbst und Ausgraben und Wiederaufstocken im Frühling. Indessen wird von seltenen erhaltenen Prachtexemplaren in entlegenen Weingärten einiger Bauern berichtet.⁶⁶

Kein Zufall dürfte es sein, dass dort an den Hängen Klöster und buddhistische Grottenanlagen mit einer Geschichte von eintausend und mehr Jahren angesiedelt sind. Gerade hierbei zeigt sich wieder die enge Liaison zwischen Buddhismus und Wein. Dies spiegelt sich wider nicht nur in der uralten Tradition, in Tempelgärten Weinreben anzupflanzen, sondern auch in zahlreichen Legenden um die Symbolik der Weinranken und Weintrauben als Glücksbringer, Friedensstifter und Zeichen für Fruchtbarkeit und Kinderreichtum. So entdeckt man diese in der Umgebung von Qingxu in Form von Schnitzwerk in Tempeln, an Torbögen, auf Möbeln, über Eingängen und an Bandfriesen alter Häuser sowie von Mauerverzierungen, Porzellanbemalungen, Jadeschmuck, traditionellen Scherenschnitten und Stickereien. Auch die christlichen Kirchen sind dort mit

66 Guo (2010: 44 f.) und Guo/Wang (2015: 90 ff., 165 ff.), mit Fotos einiger dieser Riesenebstöcke. Alte Fotos und Reste davon sind im Qingxu-Weinkulturmuseum ausgestellt.

Weinsymbolen geschmückt. Hier und da werden die Trauben als Symbol für die „Tränenkugeln“ der Bauern gesehen, die in früheren Zeiten die köstlichen Früchte nur unter harten Arbeitsbedingungen züchten konnten, wobei das Ein- und Ausgraben der Rebstöcke über den Winter besonders mühselig war und noch ist.⁶⁷ Alljährlich am 29. Tag des siebten Monats des traditionellen Kalenders wird von den Dörfern der Gemeinde Mayu (马峪, wörtlich „Pferdeschlucht“) am 1190 erbauten Xiangyan-Tempel (香岩寺) ein Tempelfest in Verbindung mit einem großen Weintraubenmarkt veranstaltet, der Besucher und Käufer von weit anlockt und die symbolträchtige Kombination eines buddhistischen Feiertages mit der Weinlesesaison darstellt.⁶⁸

Die Besiedlung Qingxus hat, reichlich belegt durch archäologische Entdeckungen in der näheren und weiteren Umgebung, eine Geschichte von mindestens sieben bis acht Jahrtausenden. Die Weinkultivierung ist durch eine über zweitausendjährige Überlieferung dokumentiert. Während der Han-Dynastie (汉, 206 v. Chr. bis 220 n. Chr.), so wird berichtet, soll hier ein Pelzhändler namens Wang gelebt haben, der seine Waren von Reisen in die nordwestlichen Regionen, vermutlich also entlang der Seidenstraßen, mitbrachte. Darunter waren auch Rebpflanzen, die in immer größerem Umfang von der Bevölkerung in Qingxu angebaut und zur Weinverarbeitung genutzt wurden. Im Laufe der Zeit perfektionierten sich Erzeugung und Handel des Qingxu-Weins, der schließlich im ganzen Reich und bis in die frühe Neuzeit einen erstklassigen Ruf genoss und sowohl in den offiziellen Dynastiegeschichten und Lokalchroniken als auch im Volksmund und in literarischen Werken aller Epochen würdige Erwähnung fand. So schreibt Cao Pi (曹丕, 187–226), der erste Kaiser der auch auf Shanxis Boden siedelnden Wei-Dynastie (魏, 220–265) und zugleich berühmter Dichter, dass

67 Siehe Guo (2010: 49 ff.) und Guo/Wang (2015: 94, 168 f.), mit zahlreichen Fotos der Weintraubenverzierungen und Symbole. Sogar Buddha erscheint umgeben von Trauben und Weinblättern, und ein Tempel auf dem Wutaishan (五台山), einem der vier heiligen Berge des Buddhismus im Nordosten von Shanxi, ist mit Weinranken verziert.

68 Guo (2010: 128 f.). Siehe dort auch eine Beschreibung des Weinlesefestes auf dem „Berghof“.

die Trauben zu den kostbaren Früchten Chinas gehören und aus ihnen ein Getränk gebraut wird, das süßer ist als die aus Getreide fermentierten Alkoholika und das in einen angenehmen Rausch führt, aus dem man erquickt wieder erwacht.

Die ruhmreichen Begründer und ersten Kaiser der großen Tang-Dynastie (唐, 618–907), Gaozu (高祖, reg. 618–626) und sein Sohn Taizong (太宗, reg. 626–649), der als bedeutender Förderer des kulturellen Lebens in die Geschichte einging, stammten aus Taiyuan und hatten zeitlebens eine innige Bindung zum Qingxu-Wein, der auch auf Empfängen am Hof serviert wurde. Taizong soll sogar aus der einheimischen Drachenaugen-Rebe selbst Wein gekeltert haben, weshalb die dortige Kellerei nach dessen bürgerlichem Familiennamen bis heute bezeichnet wird als „Kelterei des Meisters Li“. Unter der Yuan-Dynastie (1271–1368) zählten die Qingxu-Weingärten zu den größten des Reiches. Und selbst während des allgemeinen Verfalls der Weinkultivierung zugunsten der Getreidealkoholika und Destillate in den nachfolgenden Dynastien der Ming 明 und Qing 清 (14.–18. Jh.) wurde die Tradition in Qingxu nicht unterbrochen. So sollen die Qing-Herrscher sowohl die Tafeltrauben, die Rosinen wie auch den Wein aus der Drachenaugenrebe so geschätzt haben, dass sie Qingxu den Titel „Chinas Heimat der Weintrauben“ verliehen. Die Krisen und Kriegswirren des 19. und 20. Jh. haben allerdings dieses lange und im Kernland Chinas einzigartige Kapitel nahezu in Vergessenheit geraten lassen. Nach einem wenig erfolgreichen Versuch der Wiederbelebung der Weinproduktion in den 1920er Jahren gab es erst nach der Gründung der Volksrepublik und vor allem seit der Modernisierung in den 1980er Jahren neue, vielversprechende Ansätze. In diesem Zusammenhang werden seit einigen Jahren in Shanxi und vor allem im Raum Qingxu immer mehr Spuren der einst viele Jahrhunderte blühenden Weinkultur wiederentdeckt und im neuen Museum des Qingxu-Weinunternehmens fürsorglich präsentiert, darunter Reste von uralten Rebstöcken aus den umliegenden Bergen und Gerätschaften aus den lokalen Bauernhöfen.

Neben den dort verbreiteten, irgendwann aus dem Westen dorthin gelangten Sorten Drachenaugen (heute ca. 85 Prozent der Anbaufläche) und Rkatsiteli (chinesisch *Baiyu* 白羽), einer fünftausendjährigen

eurasischen Rebe, die von Georgien aus den Weg über Russland und Zentralasien bis nach China genommen hat, gibt es in und um Qingxu eine einzigartige Vielfalt an Rebsorten, einschließlich Tafeltrauben. Auch aufgrund von Importen haben diese in den letzten Jahren auf mehr als 160 zugenommen, wovon zeitweise für die Erzeugung von Weiß-, Rot- und Roséweinen über 50 Sorten verwendet wurden. Zu den in der Neuzeit eingeführten und auch im übrigen China häufigen Sorten gehören etwa Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Chardonnay. Im Übrigen werden über ein Dutzend einheimischer Rebsorten kultiviert, die bevorzugt ebenfalls für die Weinherstellung verwendet wurden bzw. noch werden. Sie tragen ausdrucksvolle Bezeichnungen, wie die roten Sorten „Schwarzes Hühnerherz“ (*Heijixin* 黑鸡心), „Schwarzer Achat“ (*Heimanao* 黑玛瑙), „Flaschentraube“ (*Pingr Putao* 瓶儿葡萄), „Purpurrose“ (*Zimeigui* 紫玫瑰), „Kleine Eiertraube“ (*Lingdan Putao* 零蛋葡萄), „Samenkorntraube“ (*Zir Putao* 籽儿葡萄) und „Gebrochenes Gelb“ (*Pohuang Putao* 破黄葡萄) sowie die weißen Sorten „Kuhzitze“ (*Niunai* 牛奶), „Eselzitze“ (*Lünai* 驴奶), „Überseetraube“ (*Yangputao* 洋葡萄), „Sommerweißtraube“ (*Xiabai Putao* 夏白葡萄), „Zerbrechliche Traube“ (*Cuiputao* 脆葡萄), „Westlagertraube“ (*Xiying Putao* 西营葡萄), „Herbstweißtraube“ (*Qiubai Putao* 秋白葡萄), „Weißes Hühnerherz“ (*Baijixin* 白鸡心) und „Weißer Achat“ (*Baimanao* 白玛瑙).⁶⁹ So wie die Rebe Drachenaugen sind etliche dieser Sorten vor Jahrhunderten oder gar Jahrtausenden aus Zentralasien über die Seidenstraßen nach Zentralchina gelangt. Nachweislich indigen sind mindestens drei Arten, die in großen Höhen und in Tälern im Kreis Qingxu zu finden sind, kleine Früchte tragen und seit Menschengedenken auch

69 Ein Teil dieser Rebsorten wird in dem neuen, bebilderten Nachschlagewerk von Liu/Ma/Wu (2014) beschrieben und als „eurasisch“, also als *Vitis vinifera* beschrieben. Allerdings wurden bislang weder der ganze Varietätenreichtum der wilden und domestizierten Rebsorten Chinas und ihre geographische Verteilung noch deren Identifikation hinreichend erforscht, so dass in den meisten Fällen die eindeutige Feststellung der ampelographisch-genetischen Merkmale und die Zuordnung zu internationalen lateinischen Namen noch ausstehen, wie auch Wan et al. (2008a, b) feststellen. Zur Beschreibung der Hauptsorten mit Bild siehe auch Guo (2010: 88 ff.) und Guo/Wang (2015: 191 ff.) sowie die anschauliche Präsentation im neuen Qingxu-Weinmuseum. Eine vergleichbare Mannigfaltigkeit gibt es bis heute nirgendwo sonst in China und Ostasien.

wegen ihrer medizinischen Wirkungen verwendet werden: „Wildrebe“ (*Yeputao* 野葡萄), „Spreizhand-Grasrebe“ (*Zhanglie Caoputao* 掌裂草葡萄) und „Dreispalblatt-Schlangenrebe“ (*Sanlieye Sheputao* 三裂叶蛇葡萄). Aufgrund ihrer hohen Krankheits- und Kälteresistenz sind diese für die Rebzucht interessant. Leider wurde allerdings diese in China einzigartige Rebenvielfalt während der Kulturrevolution 1966–1976 wegen Misswirtschaft, Überdüngung und Krankheitsbefall stark dezimiert, mit gleichzeitig starken Einbußen in der Qualität. Lediglich die robuste Sorte „Schwarzes Hühnerherz“ blieb wegen ihrer hohen Erträge weitgehend verschont und nimmt heute noch einen allerdings stark reduzierten Anteil in der Tafeltrauben- und Rotweinproduktion ein.

Im Laufe der Geschichte entwickelte sich im lokalen Volksmund von Qingxu eine ebenso mannigfaltige wie einzigartige Nomenklatur für alle diese Rebsorten, die sich teils von Dorf zu Dorf unterscheidet. Viele historische Bezeichnungen bringen zum Ausdruck, dass die Trauben als besonders kostbare und seltene Früchte geschätzt wurden, wie „Drachenperle“ (*Longzhu* 龙珠), „Drachenaugen“ (*Longyan* 龙眼), „Achat“ (*Manao* 玛瑙), „Bergkristall“ (*Shuijing* 水晶), „Babyzunge“ (*Yingshe* 婴舌), „Edelfrucht“ (*Zhenguo* 珍果) oder „Kostbarkeit“ (*Zhenqi* 珍奇). Etliche Beispiele gibt es für Namen, die sich an der Form der Früchte orientieren, wie die bereits weiter oben angeführte, für ihre länglichen Beeren charakteristische Hauptsorte „Pferdezitze“ (*Manai* 马奶) bzw. „Kuhzitze“ (*Niunai* 牛奶), weiterhin etwa „Kleines Ei“ (*Lingdan* 零蛋), „Fläschchen“ (*Pingr* 瓶儿), „Hühnerherz“ (*Jixin* 鸡心), Fischeschuppen“ (*Yulin* 鱼鳞) oder „Samenkörnchen“ (*Zir* 籽儿). Demgegenüber kategorisieren „Sommerweiß“ (*Xiabai* 夏白) und „Herbstweiß“ (*Qiubai* 秋白) die früh- bzw. spätreifen Sorten. Mit Bezug auf die Farben der Beeren gibt es außer den oben erwähnten noch eine ganze Reihe von spezifischeren Bezeichnungen, z. B. „Rotes gebrochenes Gelb“ (*Hongpohuang* 红破黄), „Schwarzes gebrochenes Gelb“ (*Heipohuang* 黑破黄), „Rotes Fläschchen“ (*Hongpingr* 红瓶儿) und „Schwarzes Fläschchen“ (*Heipingr* 黑瓶儿) sowie „Violettglanz“ (*Ziguang* 紫光). Ominös erscheint die Bezeichnung *Tizi* 提子 als volkstümliche Version für Tafeltrauben, gelegentlich auch als „Amerikanertraube“ (*Meiguo putao* 美国葡萄)



Abb. 48–53: Gerätschaften des traditionellen Weinbaus in Qingxu: Rebmesser, Traubenmühle, Steintöpfe zur Kondensierung des Traubensaftes, Keramikgärbottich mit Spundloch, Weinbottich und -krüge für die Lagerung [Qingxu-Weinmuseum]

identifiziert. Diese Trauben werden weiter differenziert in „rote“ (*Hongtizi* 红提子), „grüne“ (*Qingtizi* 青提子) und „schwarze“ (*Heitizi* 黑提子). Aus Japan sollen folgende metaphorische Ausdrücke stammen: „Finger der Schönen“ (*Meirenzhi* 美人指), „Goldfinger“ (*Jinshouzhi* 金手指) und „Babyfinger“ (*Ying'erzhi* 婴儿指).⁷⁰

Das Qingxu-Weinunternehmen ist aus einem 1921 privat gegründeten, 1949 verstaatlichten und ab 2004 als GmbH⁷¹ umstrukturierten Betrieb hervorgegangen. Nach forcierter Ausweitung der Rebfläche seit den 1950er Jahren und der Wiederbelebung der

70 Guo (2010: 73) und Guo/Wang (2015: 136 ff.). Das über zwei Jahrtausende alte Fremdwort *putao* für „Trauben“ generell spielte vor dem Hintergrund des eigenen reichhaltigen Wortschatzes in Shanxis Geschichte offensichtlich kaum eine Rolle. Indes ist es nahezu unmöglich, die unterschiedlichen Namen und ihre lokalen Varianten jeweils eindeutig bestimmten Sorten zuzuordnen. Was die Bezeichnung *Tizi* angeht, so wird sie dort als phonetische Entlehnung des Namens einer amerikanischen Rebe – welche auch immer – erklärt. Eine andere Bedeutung von *tizi* 提子 ist „Schöpfkelle“.

71 Volle Firmenbezeichnung: 山西省清徐葡萄酒有限公司.

traditionellen Vinifikationsmethoden 2010 werden hier heute über 50 Produkte produziert, allen voran der nach überlieferter Methode produzierte *Lianbaijiu* (炼白酒), der (durch Kochen eingedickte) „kondensierte Weißwein“ aus der Drachenaugen,⁷² dazu auch moderne Weine sowie Traubensaft, weinhaltige Getränke, Destillate (*baijiu*) und Kräuterliköre.

Qingxu mit seinen Weinbergen liegt an einer antiken Passage nach Nordosten, einer wichtigen nördlichen Verlängerung der Seidenstraßen, die während der mongolischen Dynastie Yuan (元, 1271–1368) von Marco Polo im Auftrag des Kaisers Kublai Khan bereist wurde und in das von diesem gegründete neue Machtzentrum Khanbaliq (Peking) führte. Auf diesem alten Handelsweg liegt in rund 600 Kilometern Entfernung von Qingxu im Nordwesten der Provinz Hebei die historische Kleinstadt Xuanhua (宣化), etwa 150 Kilometer vor Peking. In ihrer Umgebung wachsen die „Tausendjährigen Weinreben“, deren Geschichte historischen Aufzeichnungen zufolge mindestens auf den Tang-Kaiser Xizong (僖宗, reg. 873–888), nach anderer Überlieferung sogar bis in die Zeit der Westexpeditionen des Han-Generals Zhang Qian (张骞) im 2. Jh. v. Chr. zurückgeht. Wie schon vor Jahrhunderten werden in diesem klimatisch begünstigten Huai-Zhuo-Becken⁷³ besonders delikate, früher am Kaiserhof und heute landesweit geschätzte weiße Tafeltrauben der Rebsorte „Kuhzitze“ (*Niunai* 牛奶) auf über 200 Hektar kultiviert. Die ältesten, nach wie vor üppig tragenden Stöcke von Xuanhua haben annähernd Baumstärke und sollen Jahrhunderte alt sein. Weltweit einzigartig ist die Reberziehung in Trichterform an quadratisch angeordneten Holzgerüsten. Im Jahr 2013 wurden die Weingärten von Xuanhua von der FAO als landwirtschaftliches Weltkulturerbe anerkannt und unter besonderen Schutz gestellt. Sie sind ein Zeugnis für die Jahrhunderte alte Weinbautradition in diesem Gürtel nordwestlich von Peking bis hin nach Shanxi, in der gerade heute wieder in großem Umfang nicht nur erstklassige

72 Dies ist eine nur in Qingxu überlieferte, von den Bauern seit Jahrhunderten praktizierte Methode – ein einzigartiges regionales historisches Kulturerbe. Die Weine erinnern an aromatische (Beeren-) Auslesen und sind teils preisgekrönt.

73 Benannt nach den Nachbarregionen Huailai 怀来 und Zhuolu 涿鹿.



Abb. 54–55: Die tausendjährigen Trichterreben von Xuanhua, Provinz Hebei

Tafeltrauben geerntet, sondern auch prominente Weine produziert werden. Bemerkenswert ist, dass hier, ähnlich wie in Qingxu und anders als in den übrigen Weinregionen Chinas mit ihrer Dominanz an roten Bordeaux-Sorten, infolge dieses historischen Erbes einheimische weiße Rebsorten eine zentrale Rolle spielen.

Drei Autostunden von Qingxu weiter im Südwesten auf der Lösshochebene von Shanxi im Kreis Xiangning (乡宁) liegt das imposante Weingut Château Rongzi (*Rongzi Jiuzhuang* 戎子酒庄), das 2007 gegründet wurde. Von dort sind es nur wenige Kilometer zum Gelben Fluss und seinem spektakulären Wasserfall an der Grenze zur westlichen Provinz Shaanxi. Das Unternehmen hat sich bewusst in einer historisch bedeutsamen Gegend mit Volkslegenden, lokalen Aufzeichnungen, historischen Stätten und archäologischen Funden zur ältesten Weinkultur Zentralchinas angesiedelt und begonnen, zusammen mit Historikern und Archäologen der ganzen Provinz die einzigartige Weinkulturgeschichte zu erforschen und aufzuarbeiten.⁷⁴

Das riesige Areal des Weinguts erstreckt sich majestätisch auf der nahezu baumlosen Hochebene mit einem im song-zeitlichen

⁷⁴ Informationen dazu sind vor allem enthalten in den drei Bänden von Yan et al. (2009). Ich danke den beiden lokalen Archäologen und Mitautoren Yan Jinzhu 阎金铸 und Yan Yuming 阎玉明 für die Überlassung ihrer Publikationen und aufschlussreiche mündliche Informationen zum Thema. Die meisten nachfolgenden Details sind daraus entnommen.

Stil errichteten Gebäudeensemble, bestehend aus Eingangstor mit prunkvoller Auffahrt, Verwaltung, Produktionsstätte, Holzfasskeller mit Ausstellung, Labor, Schulungsräumen, Präsentations- und Verkaufshallen, Gästehäusern, Hotel im Hofhausstil, Restaurant, Konferenzzentrum, Museum, Akademie und Tempel mit Parkanlagen. Von der auf 1.300 Metern liegenden Anlage hat man einen prächtigen Panoramablick über die kahle Berglandschaft und die umliegenden über 400 Hektar Weingärten. Weinbau gibt es sonst nirgendwo in der Nachbarschaft, obgleich sich dafür beste Bedingungen bieten: eine bis zu 200 Meter dicke mineralhaltige Lössschicht, in denen die Rebwurzeln neu gepflanzter Rebflächen bis zu einen Meter pro Jahr wachsen, wiederkehrende Niederschläge und günstiger Tag- und Nachttemperaturwechsel. Ein gutes Dutzend Rebsorten wurde vorwiegend aus Frankreich importiert, darunter Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Riesling Italico und eine rosé Muskatsorte. Daneben finden sich allerdings einheimische Reben im Versuchsanbau, aus denen künftig vermehrt typisch chinesische Weine kreiert werden sollen. Auf der „Berliner Wein Trophy“ 2015 erhielt das Rongzi-Weingut auf Anhieb drei Goldmedaillen und eine Silbermedaille. Weltweit einzigartig ist der Lagerkeller, der nach dem Muster der in dieser Region traditionellen Höhlenwohnungen erbaut wurde: insgesamt 24 etwa 75 Meter lange Stollen im Lössberg, welche die 24 Abschnitte des chinesischen landwirtschaftlichen Jahreszyklus anhand von Reliefdarstellungen und Scherenschnittmustern an den jeweiligen Eingängen symbolisieren. Der Vorteil dieser Anlage ist, dass ohne künstliche Klimatisierung zu jeder Jahreszeit eine konstante Temperatur von 10–15 Grad Celsius herrscht und damit auch die ökologischen Ambitionen des Unternehmens erfüllt werden.

Das Weingut ist bemüht, seinen sehr hohen Ansprüchen sowohl an international compatible Spitzenqualität als auch an die Verwurzelung in der regionalen Historie zu entsprechen. Das Besondere ist, dass es auf eine Überlieferung zurückgreift, die wesentlich älter ist als die von Qingxu.

Zunächst spielt die Legende, die hier in der Landbevölkerung noch nach über zweieinhalb Jahrtausenden lebendig und auch in

Balladenform überliefert ist, in der Frühlings- und Herbstperiode der mittleren Zhou-Zeit, d. h. im 7. Jh. v. Ch., als das in viele Lehensstaaten parzellierte chinesische Kernland von den so genannten „Fünf Hegemonialreichen“ dominiert wurde. Diese wurden vom zentralen Zhou-König größtenteils an Verwandte als Lehen vergeben und jeweils von einem „Herzog“ (*gong* 公) verwaltet. Eines dieser Reiche und für längere Zeit das mächtigste war *Jin* (晋), heute noch traditioneller Name der Provinz Shanxi.

Die Region um das Rongzi-Weingut war vor 2700 Jahren Grenzgebiet zu nordwestlichen und nördlichen Nomadenstämmen, die in der chinesischen Geschichtsschreibung als *Rong* (戎) und *Di* (狄) bezeichnet wurden. Wie von einigen Wissenschaftlern angenommen, waren die *Rong* höchstwahrscheinlich *Saken*, iranische Steppennomaden, die nach der griechischen Tradition auch als *Skythen* bezeichnet werden. Da die Saken bekanntermaßen die Weinkultur aus Zentralasien verbreiteten, wäre dies ein Anhaltspunkt für den Wahrheitsgehalt der nachfolgend geschilderten Rongzi-Legende.

Einer ihrer Häuptlinge namens Hu Tu (狐突), der in dieser Region ansässig war,⁷⁵ hatte zwei Töchter, die ältere und die jüngere *Rongzi* („Tochter der Rong“), die im Frühherbst in die Berge gingen, um die wilden und wohlschmeckenden dunkelroten *Gelei*-Trauben zu pflücken. Eines Tages war ihre Ernte so üppig, dass sie sie nicht nach Hause tragen konnten. Da es schon Abend war, beschlossen sie kurzerhand, eine tiefe Grube auszuheben und die Ledersäcke mit den Trauben darin zu lagern. Sie deckten die Grube mit einem großen Stein und Erde ab und kehrten in ihr Jurtendorf zurück. Nach einiger Zeit, als die Traubenernte vorüber war, erinnerten sie sich an ihren Vorrat und suchten die Grube auf. Als sie diese öffneten, strömte ihnen ein betörender Duft entgegen. Sie probierten den vergorenen Fruchtsaft und waren von dessen süßsäuerlichem

75 Als weiser Nomadenführer lebt Hu Tu bis heute in den Legenden der Landbevölkerung sowie in einigen Dorfnamen Shanxis fort. Spätestens seit der Tang-Dynastie wurde er als Gottheit (*Huxian* 狐仙 bzw. *Hushen* 狐神) in Gebetsnischen in Privathaushalten und in eigens errichteten Tempeln verehrt. Auch im nördlicher gelegenen Qingxu, der Heimat der Trauben und des Weins, steht ein größerer Hu-Tu-Tempel, der 1190 gegründet wurde und heute unter nationalem Denkmalschutz steht. Zur Tradition der Hu-Tu-Vergötterung in Shanxi siehe Yan et al. (2009, Bd. 2: 67 ff.).

und erfrischendem Geschmack so entzückt, dass sie die Ledersäcke nach Hause trugen und ihrer Sippe zu kosten gaben. Mit der Zeit erlernten die Rongzi-Schwester und ihre Angehörigen die Kunst der Weinherstellung. Allmählich verbreiteten sich der Ruf des Weins und das Wissen um seine Herstellung in der ganzen Region. Mit einigem Stolz verweist diese Erzählung darauf, dass dies die früheste Produktion von Traubenwein in China sei.⁷⁶

Im Zuge einer Friedensdiplomatie der Nomadenstämme mit dem Jin-Reich verheiratete Häuptling Hu Tu seine beiden Töchter mit dem Herzog Xian von Jin (晋献公). Die ältere, die „Große Rong“, gebär ihm einen Sohn, den späteren Herzog Wen von Jin (晋文公), der nach fast zwei Jahrzehnten des erzwungenen Wanderexils erst mit 62 Jahren in sein Land zurückkehrte und 636 v. Chr. als 24. Herrscher des Reiches Jin den Thron bestieg. Obwohl er bis zu seinem Tod 628 v. Chr. nur neun Jahre herrschte, genoss er aufgrund seiner weisen und sparsamen Regierung sowohl in seinem Reich und am Zhou-Hof als auch bei den Rong-Di-Nomaden hohes Ansehen. Fähige Berater, vor allem aus der Hu-Sippe, berieten ihn während seiner Regentschaft. Seine weitsichtige Politik der Friedensdiplomatie, die immerhin fast ein Jahrhundert überdauerte, verschaffte ihm einen Ehrenplatz in den Geschichtsannalen, oft unter seinem Geburtsnamen *Chong'er* 重耳 („Doppelohr“). Während seiner kurzen Regierungszeit sorgte er mit vorbildlichen Maßnahmen für das Allgemeinwohl und eine wirtschaftliche Blüte in Jin, auch indem er mit den Rong und Di eine friedliche Allianz- und Handelspolitik pflegte. Dazu gehörte die engagierte Förderung der Weinwirtschaft und des Weinhandels, die weit über die Region hinausreichten und über viele Generationen das Renommee des Jin-Reiches und der

76 Die Balladen der Entdeckung der Weinherstellung kursieren nach wie vor in den Dörfern im südwestlichen Shanxi unter den viergliedrigen Titeln „Wie die Trauben in die Grube kamen“ (合藟上坑), „Wie die Rong-Töchter Wein bereiteten“ (戎子造酒) und „Wie aus Trauben Wein wurde“ (合藟造酒). Es geht sogar die Sage, dass die ältere Rong-Tochter in Aufopferung für ihren Sohn, den künftigen Herrscher, und für ihr Land bei der Weinherstellung an Erschöpfung gestorben ist. Siehe dazu Yan et al. (2009, Bd. 2: 51f.). – Das dabei gebrauchte *helei* 合藟 ist möglicherweise eine seinerzeit in der Aussprache identische Schreibvariante der im *Buch der Lieder* etwa um die gleiche Zeit erwähnten Weinrebe *Gelei* 葛藟 (siehe Kap. 2).

späteren Provinz Shanxi als „Heimat des Weins“ weitertrugen. Am Hof des Jin-Herzogs fand der Wein Verwendung als Kultgetränk für Ehrengäste, als Opfergabe für den Himmel und sogar als Tributgeschenk für den Zhou-König, der dafür eine große Vorliebe entwickelt haben soll. Eigens für den Weinhandel wurde eine Straße durch das Reich angelegt. Somit wurde dem Wein eine maßgebliche politisch-diplomatische und friedensstiftende Rolle nachgesagt. Die Mutter des Herzogs Wen, die ältere Rong-Tochter, ging als „Göttin des Weins“ in die lokale Geschichte ein. Ihre Legende soll letztlich in die Liste der immateriellen Erbgüter der VR China aufgenommen werden.

In den Bergen der Umgebung des Weinguts gibt es neben der *Geleirebe* (*Vitis flexuosa Thunbergii*) heute noch mindestens ein halbes Dutzend Wildreben. Auf einigen Berggipfeln hat man frühgeschichtliche Gruben gefunden, die aber bislang nicht erforscht wurden. Sie heißen heute noch im Volksmund „Gruben der Rong-Prinzessin“ (*Rongzijing* 戎子井) und sollen entsprechend der Legende zur Lagerung von Weintrauben verwendet worden sein.

Am letzten Tag unseres Aufenthalts im Weingut Rongzi Mitte Oktober 2015 hatten wir eine glückliche Zufallsbegegnung. Der Bauer eines rund 30 Kilometer entfernten Dorfes brachte zwei Kisten voller wilder Weintrauben mit Ranken, die er in einem Tal gesammelt hatte. Die Beeren waren wesentlich kleiner als die von Zuchtreben, von dunkelroter Farbe, hatten dicke Kerne und schmeckten säuerlich, aber durchaus aromatisch.⁷⁷ Er bezeichnete die Wildreben als „Bergreben“ (*shanputao* 山葡萄), verwies aber zugleich auf die Bezeichnung im lokalen Volksmund als „Kuhreben“ (*niuputao* 牛葡萄). Auch gebe es in den Tälern insgesamt drei Sorten mit unterschiedlichem Geschmack und behaarten oder unbehaarten Blättern.

77 Nach meiner Rückkehr wurden am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof (Julius Kühn-Institut), Pfalz, vorläufige ampelographische und genetische Vergleichsanalysen von mitgebrachten Mustern der Wildrebe aus Shanxi vorgenommen. Demnach handelt es sich wahrscheinlich um die wilde Sorte *Vitis ficifolia* Bunge mit dem Leitnamen *Vitis pentagona* Diels et Gilg. Sie gehört zu den einheimischen Spezies und ist von Zentral- und Ostchina bis nach Korea, Japan und Taiwan verbreitet, möglicherweise sogar bis Südchina, Nordvietnam und Laos. Ich danke Frau Dr. Erika Maul vom JKI für die Analyse und die Hinweise.

Die Reben wachsen als meterlange Schlingpflanzen auf den Bäumen und werden von der Dorfbevölkerung jeweils im Herbst geerntet, um daraus eine Art Hauswein herzustellen. Dazu werden die Beeren mit den Fingern zerquetscht und mit Wasser und Zucker – oder Honig! – in große Glasbehälter gefüllt, die zwei bis drei Monate lang an einen warmen und sonnigen Platz zur Gärung gestellt werden. Wie uns der Bauer berichtete, ist die Lese wilder Trauben und die Produktion von Hauswein, rund 10–20 Liter pro Haushalt, hier in der ganzen Umgebung üblich und hat eine offensichtlich Jahrhunderte lange Tradition. Er erinnerte sich an seine Vorfahren, die für die Vergärung Porzellankrüge in verschiedenen Größen mit Deckelaufsatz ebenfalls aus Porzellan, über den die Gärgase entweichen konnten, verwendeten. Diese Entdeckung lieferte letztlich konkrete Hinweise auf eine offensichtlich sehr weit in die Vergangenheit zurückreichende Weinkultur vor allem hier im westlichen Teil der Provinz Shanxi, an den historischen Handelswegen nach Norden und Westen, wo einst die Nomadenvölker der Rong und Di mit den Siedlern Zentralchinas aufeinandertrafen – und wo in den Überlieferungen von der „Heimat des Weins“ die Rede ist. Der Bauer bestätigte uns, dass die Legende der Rongzi-Töchter hier heute noch auf dem Land lebendig ist und von Generation zu Generation mündlich weitergegeben wird. Höchstwahrscheinlich also verbirgt sich hinter der Rongzi-Legende ein wahrer Kern des frühgeschichtlichen Einflusses aus Zentral- und Vorderasien, im Zuge dessen auch Knowhow zur Weinherstellung nach Osten gelangte.

Im Jahr 2012 lüftete ein sensationeller Fund nach drei Jahrtausenden den Schleier um das Geheimnis eines archaischen roten Getränks, welches in ältesten Aufzeichnungen erwähnt ist. Etwa 300 Kilometer westlich von Shanxi, im Westen der Nachbarprovinz Shaanxi und am Zugang zum Gansu-Korridor liegt die Stadt Baoji (宝鸡). Diese Gegend gilt als Herkunftsgebiet der Zhou und ist schon länger bekannt durch ihre außergewöhnlich häufigen und prachtvollen Funde von Bronzegefäßen und -gerätschaften aus der Übergangszeit zwischen Shang- und Westlicher Zhou-Dynastie (um das 11. Jh. v. Chr.), weshalb dieser Landstrich auch als „Heimat der Bronzen“ bezeichnet wird. Seit 2012–2013 werden dort am „Stein-

trommelberg“ (*Shigushan* 石鼓山) systematische Ausgrabungen an kleinen und mittelgroßen Grabanlagen mit üppigen Bronze-, Stein-, Jade- und Muschelbeigaben vorgenommen. Im Sommer 2012 entdeckten die Archäologen in einer von mehreren mit Bronzegefäßen voll bestückten Seitennischen eine mit Deckel verschlossene Bronzekanne, die noch eine Flüssigkeit enthielt. Der Inhalt wurde als „Rotwein“ (*hong jiu* 红酒) vom Beginn der Zhou-Zeit identifiziert. Aus den archäologischen Berichten geht hervor, dass diese Region und ihre anhaltenden Entdeckungen neue Erkenntnisse zur Begegnung der Zhou- und Rong-Völkern, mutmaßlich mit indoeuropäischen Einflüssen, liefern. Bemerkenswert ist die Schlussfolgerung beteiligter Wissenschaftler, dass mit dem Fund bewiesen ist, dass Rotwein in China eine eigene Ursprungsgeschichte hat und entgegen landläufiger Ansicht keineswegs ein aus dem Ausland importiertes Kulturgut darstellt.⁷⁸

Wie auch immer dieser Fund momentan und künftig zu werten ist, er fügt sich ein als weiterer Mosaikstein in das komplexe Gesamtbild von Mythen, Volkslegenden, historischen Überlieferungen und zunehmenden archäologischen Erkenntnissen, wonach die Formierung der chinesischen Zivilisationszentren seit dem Neolithikum und der Bronzezeit in nicht unerheblichem Maß von weitreichenden eurasischen Kultureinflüssen und -kontakten mitbestimmt war. Die sich in jenen Epochen in den westlichen Peripherien Eurasiens fast überall ausbreitende Weinkultur dürfte zwangsläufig auch in den vor- und frühgeschichtlichen Gesellschaften auf chinesischem Boden Wurzeln gefasst haben.

Die zahlreichen ins zweite bis erste vorchristliche Jahrtausend zurückgehenden Gräberfunde rund um das Tarim-Becken im heutigen Xinjiang, die insbesondere seit dem Ende des 20. Jh. gehäuft gemacht wurden, zeigen auf, dass hier indoeuropäische Völker siedelten und ihre Kulturgüter weit nach Osten mitgebracht hatten. Die im trockenen Klima gut erhaltenen Mumien zeigen europide

78 Zum Fund von Baoji (宝鸡石鼓山西周墓) vgl. Zhang, Xiao (2013: 459), Guo/Wang (2015: 99f.) sowie verschiedene Quellen im Internet. Meines Wissens liegen allerdings bislang keine präzisen chemischen Analyseergebnisse zu dem gefundenen Getränk vor.

Merkmale, ihre Kleidung besteht teils aus karierten Webstoffen, wie sie aus der keltischen Zivilisation bekannt sind, die Keramik- und Holzgefäße offenbaren zentralasiatischen oder gar europäischen Stil, und entsprechende Funde lassen bereits in dieser Zeit eine weit verbreitete Traubenweinkultur vermuten. So wurden in den 2003 entdeckten, rund 2500 Jahre alten Gräbern von Yanghai (洋海) am Rande der Turpan-Senke nicht nur Spuren von Rispenhirse, Gerste und Weizen, sondern auch die älteste Weinranke in der Westregion entdeckt, außerdem Traubenkerne im in der Nähe gelegenen Gräberfeld von Subeixi (苏贝希). Damit verlängert sich die Geschichte der in den Jahrhunderten danach dort vielfach dokumentierten und bis heute blühenden und berühmten Weintraubenkultivierung. Im dreitausend Jahre alten Gräberfeld von Zaghunluq (扎滚鲁克) bei Qiemo (且末, auch: Cherchen) am südlichen Rand der Taklamakan-Wüste fand man beispielsweise neben Mumien, Textilien, Schmuck (Glas aus Zentralasien) und verschiedenen Alltagsgegenständen auch Trinkbecher und -pokale sowie Trinkhörner. Es liegt nahe, dass die frühen Zhou diesen Indoeuropäern und ihrer Kultur begegnet sind und mit ihnen Handel trieben. Vielleicht entstanden aus diesen frühen Kontakten die zahlreichen Mythen und Volksgeschichten zu einer geheimnisvollen Welt im Westen, die sich später in daoistischen und buddhistischen wie auch literarischen Überlieferungen manifestierte und sich in eigenartiger Weise mit der Symbolik von Weintrauben und kostbarer Jade assoziierte.

Im zweiten Jahrtausend v. Chr. wanderten iranische Völker in das persische Hochland ein, und im 6. Jh. v. Chr. wurde das fast dreihundert Jahre regierende Großreich der Achämeniden gegründet, das im Osten bis nahe an die peripheren Einflussbereiche der Zhou-Kultur grenzte. Durch den dann einsetzenden blühenden Handel nach Osten bildete sich das Netzwerk der Seidenstraßen. Auch wenn aus jener Zeit im Vergleich mit den nachfolgenden Epochen nur spärliche historische und archäologische Zeugnisse vorliegen, erscheint es äußerst unwahrscheinlich, dass der rege materielle und kulturelle Austausch zwischen dem Zhou-Reich mit seinen Randvölkern und dem sich bis Griechenland, Vorderasien, den Kaukasus und Ägypten erstreckenden Achämeniden-Imperium nicht auch die gerade in

diesen westlichen Regionen hoch entwickelte und in den dortigen religiösen Traditionen fest verankerte Weinkultur mit einschloss. Schließlich war der Zoroastrismus, der bis zum Ende des persischen Sassaniden-Reiches (224–651) und bis zum Beginn der Islamisierung Staatsreligion war und weit bis nach China ausstrahlte, aufs Engste mit der Weinkultur verknüpft und für deren Verbreitung mit ausschlaggebend.

4. Wie und was tranken die alten Chinesen? – Facetten einer Alkoholkultur zwischen Schamanismus, Opferkult und Sozialethik

Allein aus sprachhistorischer Sicht wird deutlich, welch exponierte Bedeutung die Alkoholkultur in der chinesischen Zivilisation seit ihren Anfängen einnimmt und in welch beispiellosen Dimensionen sie sich über die Jahrtausende entfaltet hat. Die Vielzahl und die Differenzierung der mit der Herstellung und dem Kult alkoholischer Getränke verbundenen Begriffe, die schon in den ältesten Schriftquellen vorkommen, sind in der Menschheitsgeschichte beispiellos. Die Fülle von allein über 400 Schriftzeichen, die mit der Komponente für „Krug“ oder „Amphore“, *you* (酉), gebildet sind, zeigt, welch einzigartiger Stellenwert dem Zeremoniell und Konsum von alkoholischen Getränken in der chinesischen Gesellschaft des Altertums zukam.⁷⁹ Viele davon sind heute größtenteils längst nur noch auf ihre historische Bedeutung reduziert, jedoch findet sich darunter eine breite Palette von über 60 Schriftzeichen zur Bezeichnung verschiedener Arten von Alkoholika, auch solchen, die Spezialitäten verschiedener geographischer Herkunft bezeichnen.⁸⁰ Darüber hinaus entwickelten sich Schriftzeichen mit der Komponente *you* (酉) für Alltagsbegriffe mit abgeleiteten Bedeutungen, die allenfalls noch indirekt einen etymologischen Zusammenhang mit Alkohol verraten.

79 Im *Großen chinesischen Schriftzeichenlexikon (Hanyu Da Zidian 汉语大字典)*, 8 Bde., Wuhan 1989, S. 3572–3605, sind knapp 400 Einträge mit 酉 zu finden; die Unihan-Datenbank des Unicode enthält 468 Einträge (<http://www.unicode.org/cgi-bin/UnihanRSIndex.pl?minstrokes=0&maxstrokes=100&submit=Submit&radical=164>). Vgl. überdies die Einträge im *Großen Wörterbuch der chinesischen Sprache (Hanyu da cidian 汉语大词典)*, 12 Bde., Shanghai 1992. Bd. 9, S. 1369–1450.

80 Zu der schon in ältester Zeit weit entwickelten Vielfalt verschiedener alkoholischer Getränke vgl. auch Huang (2000: 136f.) und Hu (1939: 73f.).

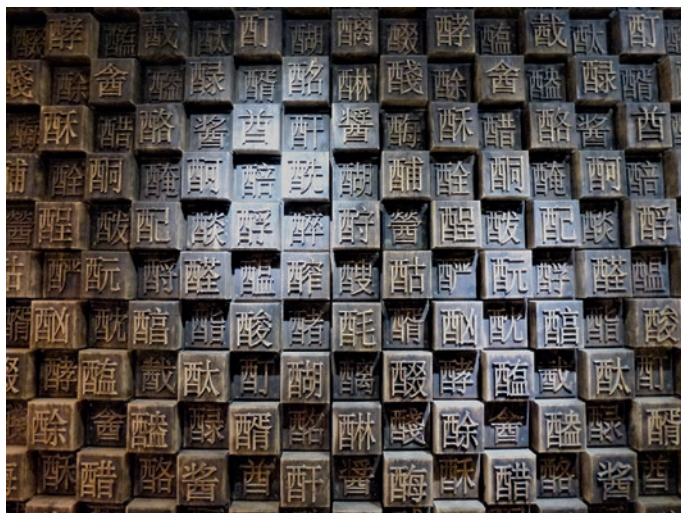


Abb. 56: Auswahl aus über 400 Schriftzeichen/Begriffen mit der Komponente *you* 酉 (Amphore mit Alkoholikum)

Welche dominante Rolle Alkoholisches in Chinas Gesellschaft seit den Anfängen spielte, spiegelt vor allem das umfangreiche Schrifttum aller Epochen wider, das sich der Kulturgeschichte, der regionalen Vielfalt, den Herstellungsverfahren, den Rezepturen und Wirkungen entweder nur des *jiu* 酒 oder im weiteren Sinne von Essen und Trinken (*yinshi* 饮食) widmet.⁸¹ Auch Vorbehalte, Warnungen, Reglementierungen und relativ seltene allgemeine Verbote bezüglich Alkoholkonsum finden sich im Laufe der chinesischen Geschichte. Zunächst erkannte man ebenso wie in den anderen Kulturen die Ambivalenz des einerseits rituell gemäßigten und inspirierenden Genusses, andererseits die negativen Wirkungen und Gefahren zügellosen Trinkens, so dass zu manchen Zeiten Alkohol auch mit seinen Schattenseiten beschrieben, eingeschränkt oder selten gar offiziell verboten wurde. Da die Alkoholproduktion des historischen China

81 Einen guten Überblick über die Literatur zur Ess- und Trinkkultur aus den verschiedenen chinesischen Epochen vermittelt Huang (2000: 132 ff.). Dazu gehören auch zahlreiche agrarwissenschaftliche und medizinisch-diätetische Werke, in denen sich teils umfangreiche Kapitel mit *jiu* befassen.

traditionell größtenteils auf Getreidebasis erfolgt und einen nicht unerheblichen Anteil von Weizen, Gerste, Sorghum, Hirse, Reis etc. verschlingt – bis heute ein stets latentes wirtschaftliches Problem! –, bestand zu allen Zeiten eine Abhängigkeit von erfolgreichen Ernten. In Katastrophen- und Hungerjahren sah sich der Kaiser veranlasst, in den betroffenen Regionen vorübergehend ein Produktions- und Verkaufsverbot für Alkoholika zu verhängen. Religiös bedingte Abstinenz beschränkte sich immer nur auf kleinere Bevölkerungsgruppen, wie buddhistische Mönche und Nonnen und die heute rund 20 Millionen Moslems (aufgeteilt auf zehn ethnische Minderheiten), die sich wie bereits erwähnt – gerade was den Traubenwein angeht – keineswegs alle bedingungslos an das Verbot halten.

Das chinesische Sprichwort „Keine Feierlichkeit ohne Alkohol“⁸² charakterisiert die in der Menschheitsgeschichte wohl einzigartige tiefe Verwurzelung der *jiu*-Kultur in der chinesischen Gesellschaft und Tradition seit Jahrtausenden. Bereits die ersten Überlieferungen und schriftlichen Zeugnisse machen deutlich, dass die Kunst der Fermentation und der rituelle Alkoholenuss eine dominante Rolle in Chinas religiösem, höfischem und alltäglichem Leben einnahmen. Bis heute ist keines der zahlreichen allgemeinen und lokalen Feste, kein Staatsbankett, kein offizieller oder privater Gästeempfang vorstellbar ohne den Ausschank alkoholischer Getränke beim üppigen Mahl und mit dem entsprechenden Trinkzeremoniell. Bei keinem dieser Anlässe, von den Opferzeremonien für die Ahnen, die Götter und den Himmel über das streng geregelte Ritenystem am Kaiserhof, von dem die ältesten Quellen bereits vor über zweitausend Jahren berichten, mit einem eigenen Hofstab und speziellen Vorschriften für die Auswahl und das Servieren geistiger Getränke, bis zu den volkstümlichen Feiertagen, Festlichkeiten und Gebräuchen, darf Alkoholisches fehlen. Spiritualität, kosmische Harmonie, persönliches Glück, zwischenmenschliche Konventionen und Gastlichkeit sind damit untrennbar verbunden.⁸³ Seit alters her und vor allem wieder im gegenwärtigen wirtschaftlichen Aufschwung wer-

82 *Wu jiu bu cheng li* 无酒不成礼.

83 Zu den letzteren Aspekten siehe v. a. Liang (2012).



Abb. 57: Vielfalt der Bronzegefäße der Shang- und Zhou-Periode (16.–3. Jh. v. Chr.), teils mit alkoholischer Flüssigkeit

den traditionellen und familiären Feste jeglicher Art mit verschiedenen Getränken begossen: am traditionellen Neujahrstag, dem Frühlingsfest, bei Hochzeiten und Begräbnissen sowie Ahnen- und Gedenkzeremonien und zahlreichen lokalen und jahreszeitlichen Festen. In der Geschichte, ja bis in graue Vorzeiten, war es üblich, Fürsten- und Kaisergräber unter anderem mit üppigen Beigaben von mit Alkohol gefüllten Krügen und Kannen und dem zugehörigen Geschirr auszustatten, wie unzählige archäologische Funde in ganz China bezeugen, in denen gelegentlich sogar noch erhaltene aromatische Flüssigkeiten aus vorchristlichen Jahrhunderten entdeckt wurden. Das komplexe Alkoholzeremoniell offenbart sich auch in der weltweit beispiellosen Formenvielfalt an Keramik-, Bronze-, Jade-, Porzellan- und Lackgefäßen zum Verarbeiten, Lagern, Opfern, Auschenken und Einnehmen vergorener Getränke.

Auch für die große Mehrheit der 55 offiziell anerkannten nationalen Minderheiten, die heute rund zehn Prozent der Bevölkerung der Volksrepublik China ausmachen, gehört Alkoholisches zu den all-

gemeinen und spezifischen Traditionen und Festen – natürlich mit gewisser Ausnahme der meisten moslemischen Bevölkerungsgruppen. Als besonders trinkfest gelten Mongolen und Tibeter, ungeachtet ihrer buddhistischen Orientierung.

Wie in den folgenden Kapiteln lediglich an einzelnen Beispielen illustriert werden kann, ist das gesamte literarische und künstlerische Schaffen Chinas seit der Han-Zeit vor rund 2 000 Jahren in allen Epochen durchdrungen vom Leitmotiv des *jiu*, seines Genusses und der Trunkenheit, allerdings oft nur in allegorisch-metaphorischer Weise, wobei der Genuss des meist kostbaren Traubenweins besonders geschätzt und besungen wurde. Darüber hinaus gibt es eine Fülle von überlieferten agrarwissenschaftlichen und medizinischen Abhandlungen, die sich detailliert mit den verschiedenen Sorten, Zutaten, Herstellungstechniken und Wirkungen von *jiu*, darunter auch immer wieder Traubenwein, befassen. Für alle Lebenssituationen und Gemütslagen werden geistige Getränke vor allem in der Dichtung und Romanliteratur als stimulierendes, tröstendes oder heilsames Elixier beschrieben, sei es zu freudigen Anlässen und beim Glückwünschen, im Kummer und Weltschmerz, bei Abschied und Wiedersehen, in Friedens- oder Kriegszeiten. Besonders auch im volksreligiösen Daoismus und seinen alchemistisch-medizinischen, diätetischen und gesundheitspraktischen Ansätzen spielt *jiu* eine wichtige Rolle. In der traditionellen Medizin werden heute noch Kräuter und andere wundersame Heilmittel in Schnaps, in aus Getreide fermentierten Getränken („Reiswein“ oder *huangjiu* 黄酒, „Gelber Wein“) oder auch in Rotwein eingelegt, wobei die chinesische Geschichte eine erstaunliche Vielfalt solcher Medizincocktails hervorbrachte. Letztlich verleitet die intensive Verwobenheit des *jiu* mit allen Facetten der chinesischen Geistesgeschichte sogar zur kühnen Behauptung, dass das gesamte literarische und künstlerische Schaffen und die Biographien der prominenten Talente aus Politik, Militär, Kultur und Literatur ohne *jiu* kaum vorstellbar wären.⁸⁴

Archäologisch und historiographisch hinlänglich nachgewiesen und dokumentiert ist, dass es parallel zu Mesopotamien, der Kau-

84 Xiao, Xiangdong (2013: 455).

kasusregion, Kleinasien, Kreta und Ägypten auch im alten China vor Jahrtausenden verfeinerte Techniken zur Produktion alkoholischer Getränke durch systematische Gärung gab und dass diese eine dominante Rolle im religiösen und sozialen Leben der chinesischen Urgesellschaft bis zur Shang- und Westlichen Zhou-Periode (商-西周, 16.–8. Jh. v. Chr.) spielten. Allein die vielfältigen und teils sensationellen Ausgrabungsfunde der letzten Jahrzehnte, in erster Linie die einzigartige Fülle und künstlerische Qualität verschiedenartiger Zereemonialgefäße aus Bronze, wovon Schätzungen zufolge mindestens die Hälfte für verschiedene alkoholische Getränke zu Ritualzwecken und Festlichkeiten eingesetzt⁸⁵ und mit einer Vielfalt von heute teils kaum noch bekannten Spezialbegriffen und -schriftzeichen bezeichnet werden, bezeugen dies umfänglich. Wie in Kap. 2 dargelegt, deutet bereits lange vor der Shang-Zeit, d. h. zwischen dem späten Neolithikum und der mittleren Bronzezeit, alles auf die Evolution eines überaus komplexen Alkoholritualsystems hin. Besonders interessant ist diesbezüglich die Entdeckung und weitere Erforschung der parallel oder sukzessive existierenden neolithischen Kulturen im Zeitraum zwischen dem fünften und dritten vorchristlichen Jahrtausend, die sich in der Zentralebene am mittleren und unteren Gelben Fluss sowie am unteren Changjiang („Jangtse“) formierten, wozu etwa die Kulturen *Yangshao* (仰韶), *Longshan* (龙山), *Dawenkou* (大汶口), *Qujialing* (屈家嶺), *Majiayao* (马家窑), *Shijiahe* (石家河) und *Liangzhu* (良渚) gehören. In den ihnen zugeordneten hunderten von Siedlungen lassen sich nicht nur sämtliche zivilisatorischen Keime mit sowohl spezifischen als auch gemeinsamen Charakteristika sowie mehr oder weniger ausgeprägte Verbindungen zwischen den kulturellen Zentren konstatieren, sondern auch die Evolution eines religiös-sozialen Gefüges, das aufs Engste mit der Entwicklung einer ritualisierten Alkoholkultur verquickt ist, die unter den Shang eine epochale Blüte erreichte. Die Einzigartigkeit der shang-zeitlichen Bronzekultur in der Weltgeschichte ist zugleich ein direktes Zeugnis der Originalität einer Alkoholkultur, die sich zu einer integralen Komponente der chinesischen Zivilisation entwickelte.

85 Han (2003: 29).

Während der Shang-Dynastie blühte die Landwirtschaft auf. Überproduktion von Getreide beflügelte die Raffinesse und Herstellungsmethoden von damit produzierten alkoholischen Getränken sowie deren Einsatz für religiös-rituelle wie auch gesellschaftliche Zwecke in bis dahin nicht gekanntem Umfang. Aus der Größe der Aufbewahrungs- und Trinkgefäße und aus relevanten Aufzeichnungen lässt sich schließen, dass jene einen niedrigen Alkoholgehalt hatten, was allerdings nicht verhinderte, dass der Alkoholismus zum politischen Problem avancieren konnte.

Mit dem Antritt der Zhou-Herrschaft im 11. Jh. v. Chr. wurde auch diesbezüglich eine neue Ära eingeleitet. Angesichts des unrühmlichen Untergangs der vorangegangenen Dynastien Xia im 16. Jh. v. Chr. bzw. Shang sechshundert Jahre später unter ihren dekadenten und alkoholsüchtigen letzten Königen wurde der Alkoholkonsum starken Einschränkungen und Kontrollen sowie einer strikten Ritualisierung mit detaillierten und am sozialen Hierarchiestatus fixierten Regeln unterworfen. In Verbindung mit einer grundlegenden Reform des Ritualsystems leitete dies eine Politik ein, in der Herstellung und Verkauf von Alkoholika auch in den meisten späteren Epochen des chinesischen Kaiserreiches dem Staatsmonopol und mehr oder weniger strenger Besteuerung unterstellt wurden. Bemerkenswert ist hierbei, dass das landesweite Verbot des profanen und unmäßigen Konsums von Alkohol zugleich dessen Aufwertung als vom Himmel gesandter, sozusagen „göttlicher“, Trunk bedeutete, der im Einklang mit den obligaten Opferriten für den Himmel und die Ahnen und mit dem neuen universalen Rollenanspruch des Zhou-Herrschers als „Himmelssohn“, d. h. als Vermittlerinstanz zwischen Himmel und den Menschen, eine neue zentrale Bedeutung gewinnt. Hier wird der Herkunftsmythos des Alkohols als vom Himmel gesandte Gabe mit magischen Eigenschaften wieder aufgegriffen – in diesem Sinne eben auch als besonderes Phänomen der Natur und als „Essenz“ der von Natur und Jahresabläufen abhängigen landwirtschaftlichen Handlungen.⁸⁶

86 Vgl. Kap. 3 zu den diesbezüglichen Mythen.

Die politisch-kulturelle Zäsur zwischen Shang- und Zhou-Zeit manifestiert sich gerade auch in der beginnenden Institutionalisierung der staatlich kontrollierten Alkoholikaproduktion und -konsumption und aller damit zusammenhängenden Reglementierungen bezüglich ritueller Pflichten der Beamtenschaft und staatlicher Opferzeremonien. So soll bereits der Gründer der Westlichen Zhou-Dynastie, König Wu, den Posten eines „Alkoholministers“ (*jiuzheng* 酒正, auch: *daqiu* 大酋) an seinem Hof ins Leben gerufen haben.⁸⁷ Im Laufe aller späteren Dynastien wurde dieses Amt nicht nur beibehalten, sondern im Rahmen einer zentralen Behörde ausgebaut, die zuständig war für die Beschaffung der Rohmaterialien, die präzise fest gelegten Herstellungsverfahren der für verschiedene Zwecke eingesetzten Getränke, für deren standesgemäße Zuteilung, Marketing und vor allem korrekte rituelle Verwendung bei den Opferfesten. Letztlich führte diese höchstamtliche Maßnahme vor drei Jahrtausenden zu einer relativ kontinuierlichen, in der Menschheitsgeschichte einmaligen Tradition der Alkoholpolitik, die später zusätzliche ideologische Legitimierung im Rahmen des Staatskonfuzianismus erfuhr.

Staatspolitische Weisungen des Herzogs von Zhou wurden zu wichtigen Grundlagen der Lehren des Konfuzius (*Kongzi* 孔子, 551–479 v. Chr.) ein halbes Jahrtausend später und ihrer späteren ideologischen Interpretation. Es entwickelten sich ethische Grundprinzipien, die in modifizierter Form auch das Trinkverhalten im konfuzianischen Gesellschaftssystem regelten – und trotz unterschiedlicher Auslegung über die Gezeiten hinweg in erstaunlicher Kontinuität bis in die Neuzeit prägend sind.⁸⁸

Im Konfuzianismus dienten diese Weisungen als Richtschnur für sittlich-moralisches Regieren und für den gesellschaftlich verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol. Unter diesem Anspruch, aber auch aus den genannten ökonomischen Gründen wurde ab der Westlichen Han-Dynastie (98 v. Chr.) das staatliche Alkoholmono-

87 Zu den Alkoholwirtschaft und -ritualsystem betreffenden Ämtern und Institutionen am Zhou-Hof siehe Lin, Lin (2014).

88 Wang, Yan (1993: 51).

pol eingeführt, allerdings mit Unterbrechungen und unterschiedlicher Handhabung in den späteren Epochen.

Seit dem fatalen Untergang der Xia- und Shang-Dynastien aufgrund der Trunksucht ihrer letzten Herrscher und der darauf reagierenden restriktiven Alkoholpolitik des neu gegründeten Zhou-Reiches flammen in Chinas Geschichte immer wieder Kontroversen zur ambivalenten Rolle des Alkohols auf. So wie nach ihm noch zahlreiche Literaten charakterisierte der berühmte konfuzianische Schriftgelehrte Wang Su (王肃, 195–256) in trefflicher Weise Segen und Fluch des Alkohols: „Alkohol (*jiu*) dient der Durchführung von Ritualen, der Charakterbildung und der Lebensfreude, richtet jedoch Unheil an, wenn man zu viel trinkt, weshalb man äußerst vorsichtig mit ihm umgehen sollte.“⁸⁹

Im Mittelpunkt von Konfuzius' Lehre steht das Individuum in seinen vielfältigen Beziehungen zur hierarchisch gegliederten Gesellschaft. In diesem ihm vorgegebenen Rahmen hat jeder die Aufgabe und Pflicht, durch die Kultivierung seines Charakters und sein Bemühen um unablässige Persönlichkeitsbildung dem Ideal des „Edlen“ (*junzi* 君子) zuzustreben. In diesem Sinne werden die von den Zhou anfangs eher für die Machtelite konzipierten „Riten“ (*li* 礼) neu interpretiert als sittlicher „Verhaltenskodex“ oder als „Verantwortungsethik“ für jeden Einzelnen im sozialen Gefüge, unabhängig von seiner Herkunft. Neben den von seinen Schülern überlieferten *Analekten* (*Lunyu* 论语) wird Konfuzius die Verfasserschaft, die Kompilation bzw. Bearbeitung der heute als „Klassiker“ bezeichneten Werke der frühen Zhou-Zeit zugeschrieben, darunter das *Buch der Lieder* (*Shijing* 诗经), das *Buch der Urkunden* (*Shujing* 尚书 oder *Shangshu* 尚书) und das *Buch der Riten* (*Liji* 礼记), welches letztere für die Untersuchung der Rolle des Alkohols im Konfuzianismus relevant ist. Das *Buch der Riten* ist die älteste und wichtigste Dokumentation für detaillierte Regelungen bezüglich Herstellung und Anwendung des Alkohols, was schon das darin häufige Vorkommen der mit dem Gebrauch alkoholischer Getränke zusammenhän-

89 Originalzitat unter: http://www.360doc.com/content/15/0124/08/14020892_443256284.shtml.

genden Begriffe in nahezu allen Kapiteln belegt – allein *jiu* taucht 88-mal auf.⁹⁰ Zusammengefasst repräsentiert dieser Text alle wichtigen Aspekte der konfuzianischen Trinkkultur. Besonders betont wird dabei stets die im Sinne der „Mitmenschlichkeit“ und „Rechtschaffenheit“ gemäßigte, moralisch verantwortungsbewusste, rituell und situativ angemessene Verwendung des *jiu*. Dies kondensiert sich in der Charaktereigenschaft der „Trinktugend“ (*jiude* 酒德), die folgendermaßen beschrieben wird: „einerseits beseelt vom Alkohol, andererseits erfüllt von Tugendhaftigkeit“, und: „Beseelt vom Alkohol und erfüllt von Tugendhaftigkeit begibt sich der Mensch auf den Weg des Edlen.“⁹¹ Das bedeutet, dass *jiu* zur Vervollkommnung des Individuums verhilft, so lange er im richtigen Rahmen verwendet wird. Der Begriff der „Trinktugend“ umschreibt dessen moralische Werteorientierung, die in der korrekten Ausführung der „Trinkriten“ (*jiuli* 酒礼) die notwendige äußere Form findet. Im konfuzianischen Sinne ist dies mit einem beständigen Akt der Selbsterziehung und Selbstkultivierung verknüpft, gemäß Konfuzius’ berühmtem Leitsatz für das Funktionieren aller sozialen Beziehungen „sich selbst überwinden und zu den Riten zurückkehren“.⁹² Diese Arbeit jedes Einzelnen an sich selbst führt automatisch zum gewissenhaften und gesellschaftlich verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol.

Die Regeln für das Trinkritual offenbaren einen besonders strengen Kodex.⁹³ An der Spitze der hierarchischen Ordnung steht dabei die Opferzeremonie des Himmelssohns für den Himmel, die Götter und die Ahnen, wobei Zeit, Ort, Ausstattung, Anordnung und Handlungsablauf sowie zuvor schon das Herstellungsverfahren, die Auswahl der Alkoholika und der passenden Gefäße durch den Alkoholminister minutiös festgelegt sind. Auch wenn in den klassischen

⁹⁰ <https://ctext.org/liji>.

⁹¹ <https://ctext.org/book-of-poetry/ji-jui>, 1, <https://ctext.org/mengzi/gaozi-i>, 17, Legge (1935, Vol. 4: 475) und Wang, Yan (1993: 49f.). Das Wort *zui* (醉) „berauscht, beseelt“ hat in diesem Kontext eine positive Konnotation, wie auch im modernen übertragenen Sinne von „entzückt, begeistert“.

⁹² <https://ctext.org/analects/yan-yuan>, 1.

⁹³ Zu den Trinkritualen und -tugenden siehe auch Wang, Yan (1993), Han (2003: 41 ff.) und Li, Zhengping (2011: 68 ff.).

Texten hin und wieder der Genuss und die gemeinschaftsfördernde Freude am Trinken durchschimmern, setzt doch das Ritual enge Grenzen. Konfuzius konzidiert selbst in den *Analekten*, dass Alkohol zum Spaß und zur Unmäßigkeit verleitet.⁹⁴ Entscheidend ist dabei – in Abhängigkeit von der individuellen moralischen Integrität, Gewissensentscheidung und Kapazität –, dass das rituelle Verhalten und die Werte der Pietät, Mitmenschlichkeit, Tugendhaftigkeit, und Rechtschaffenheit nicht beeinträchtigt oder verletzt werden. An einer Stelle wird das *Buch der Riten* recht deutlich: „... denn übermäßiges Trinken bringt Unheil hervor. Deshalb haben die alten Könige die Rituale zur Regulierung des Trinkens eingeführt. Wenn Gastgeber und Gast sich hundert Mal gegenseitig (rituell) Ehre erweisen, dann können sie sich den ganzen Tag zuprosten, ohne betrunken zu werden.“⁹⁵ Später warnt der große konfuzianische Denker Menzius (*Mengzi* 孟子, 370–290 v. Chr.), der an das Gute im Menschen und sein naturgegebenes Gewissen glaubt: „Dem Alkoholgenuss zu fröhnen in Zügellosigkeit führt zu Untergang.“⁹⁶ Sein Kontrahent Meister Hanfei (*Hanfeizi* 韩非子, 280–233 v. Chr.), der von der schlechten Natur des Menschen ausging, deshalb Gesetze und Strafen als Grundlage des Regierens ansah und als wichtiger Mitbegründer der Legalisten sowie als Vordenker des absolutistischen Qin-Reiches in die Geschichte einging, sah anstelle der Anwendung der Riten eher in der Einführung von Strafmaßnahmen einen Sinn und äußerte sich besonders kritisch: „Häufiges Trinken führt dazu, dass der Himmelssohn sein Reich verliert und der einfache Mann sich selbst.“⁹⁷

So wie in den anderen Denkschulen der eurasischen Achsenzeit erfährt auch in Konfuzius' Lehre das humanistische Weltbild eine besondere Ausprägung. Die unmittelbare Verehrung des Himmels und der Götter tritt zurück, und der Mensch rückt in den Mittelpunkt. Vor diesem Hintergrund entwickelt sich in der späteren Zhou-Periode und in der Folgezeit eine neue Trinkkultur, in der das

94 <https://ctext.org/analects/wei-zheng>.

95 <https://ctext.org/liji/yue-ji>, 25.

96 <https://ctext.org/mengzi/liang-hui-wang-ii>, 11.

97 <https://ctext.org/hanfeizi/shuo-lin-shang>, 15.

alkoholische Getränk nicht mehr primär als vom Himmel verliehenes Elixier und, wie vor allem in der Shang- und frühen Zhou-Zeit, als rituelle Opfergabe betrachtet wird. Die Prozesse der Fermentation werden nicht mehr als göttliches, sondern als natürliches Phänomen betrachtet. *Jiu* dient fortan in erster Linie als gesellschaftliches Medium, mittels dessen die eigene Persönlichkeit, die zwischenmenschlichen Beziehungen und sittlichen Verpflichtungen kultiviert werden. Auch hierin lässt sich der universale und interkulturelle Anspruch der konfuzianischen Ethik erkennen.

Das neue Bewusstsein menschlicher Autonomie und moralischer Selbstverantwortung im rituell geregelten, aber individuell abgestimmten Umgang mit Alkohol kommt wohl am treffendsten zum Ausdruck in einem Zitat aus Konfuzius' *Analekten*, wonach die Freude am Genuss und das Erreichen der tolerablen Kapazität allein der persönlichen Entscheidung überlassen bleiben. In einer längeren Beschreibung des vorbildlichen Verhaltens des Meisters beim Essen und Trinken, wobei für die Speisen strikte Qualitäts- und Quantitätsvorschriften eingehalten werden, heißt es in Bezug auf sein Trinkverhalten: „Nur beim *jiu* legte er sich keine Beschränkungen auf, achtete jedoch darauf, dass er niemals in Verwirrung verfiel.“⁹⁸

Wie sehr der in den Klassikern formulierte Sittenkanon verinnerlicht wurde und für die kommenden zweieinhalb Jahrtausende das Trinkverhalten in allen Schichten der Gesellschaft standardisierte, erkennt man auch an der umfangreichen Ratgeberliteratur, die in nahezu allen Dynastien auf der Grundlage des *Buches der Riten* und der anderen konfuzianischen Werke, jedoch angepasst an die jeweiligen Zeitumstände und oft mit praktischen Hinweisen verfasst wurde. Ob Himmelssohn, kaiserlicher Beamter, Diplomat oder Parteisekretär, alle erheben ehrerbietig den Pokal, um gemäß archaischem Ritual ihrem Gast mit Segenswünschen zuzuprosten.

Was wurde nun im Altertum getrunken? Typisch für die Shang-Zeit war ein Gebräu namens *li* (醴). Der Mythologie zufolge wurde

98 <https://ctext.org/analects/xiang-dang>, 8. Für „Verwirrung“ im Sinne des Verlusts der Selbstkontrolle steht hier bezeichnenderweise der chinesische Begriff *luan* 亂, der in letzter Konsequenz auch das politische und kosmologische „Chaos“ charakterisiert.

dieses Getränk mithilfe von Malz (*nie* 蘖) vor rund 5000 Jahren durch den Gelben Kaiser kreiert. Über seine Beschaffenheit ist jedoch ansonsten kaum etwas bekannt. Einige spärliche Beschreibungen lassen erkennen, dass es sich um ein leichtes, süßliches, aus Getreide gebrautes alkoholisches Getränk handelte, also eine Art Bier, das vorwiegend für Opferrituale verwendet wurde. Dies erschließt sich auch aus dem Schriftzeichen, das graphisch und phonetisch assoziiert ist mit *li* (禮, vereinfacht: 礼), „Ritus, Rituale“. Die mythologische Schöpfung dieser Braukunst trifft sich zeitlich wohl nicht zufällig mit den frühesten archäologischen Nachweisen von Bierbrauerei in der Stätte von Mijiaya (Provinz Shaanxi) mit den ersten Importen von Gerste aus Mesopotamien sowie mit den nur wenig jüngeren Funden in Lingyanghe und Liangchengzhen (Provinz Shandong), wo ebenfalls mit Gerste sowie mit Wildreben als Fermentationsstarter „neolithische Cocktails“ gebraut wurden. Wie auch schon im Falle des noch älteren Getränks von Jiahu von vor 9000 Jahren kann davon ausgegangen werden, dass in der Frühzeit die in all diesen Regionen reichlich vorkommenden und in den Analysen nachgewiesenen Wildreben genutzt wurden, um mittels stärkehaltigen Feldfrüchten und anderen Ingredienzien wie Honig, Harz und Kräutern magisch-rituelle Getränke zu brauen. Mit dem Siegeszug der Gerste und dem zugehörigen Knowhow nach Ostasien vor rund 5000 Jahren avancierte diese in der Braukunst zum Grundstoff. Wie wir sahen, korrespondierten diese „Bier-Wein-Cocktails“ mit parallelen Entwicklungen im westlichen Eurasien. Sicher begann dann auch schon die Diversifizierung in ein breiteres Spektrum alkoholischer Getränke, wobei, wie alte und neue Überlieferungen belegen, in den betreffenden Regionen sicher auch der Reichtum der Wildreben genutzt wurde, um Traubenwein herzustellen, was möglicherweise in dem archaischen Begriff *luo* (*lu*) (酩) zum Ausdruck gebracht wird. Dass auch das Wissen um medizinisch wirksame Kräuter genutzt wurde, um, ähnlich wie etwa im alten Ägypten, Heilelixiere herzustellen, lässt sich ebenfalls aus den späteren Schriftquellen erschließen. Dazu gehört etwa der aus der Shang-Epoche überlieferte Kräutertrank *chang* (鬯), der auch für Opferzeremonien eingesetzt wurde.

Für das 2. Jahrtausend v. Chr. kann also bereits von einer relativ großen Mannigfaltigkeit alkoholischer Getränke ausgegangen werden, wobei die Getreidesorten Gerste, Weizen und Hirse im Norden, Reissorten im Süden als Rohstoffe dominierten. Der süßig-süße Trunk *li* (醴) der Shang-Epoche war also allem Anschein nach eine Weiterentwicklung der archaischen Bierbrautechnologie und wurde sicher nicht nur den Göttern geopfert, sondern auch in großen Mengen in allen Bevölkerungsschichten genossen, zumal das Volksgetränk Tee erst rund 2000 Jahre später populär wurde. Die Tatsache, dass sich im neuzeitlichen China das aus dem Ausland eingeführte Bier wie kein anderes Kulturgetränk in Chinas Geschichte in nur einem Jahrhundert die Herzen und Gaumen der ganzen Bevölkerung erobert hat und China sich heute des weltweit höchsten Bierkonsums erfreut, lässt sich vielleicht durch das kulturelle Gedächtnis an die Braukunst und Trinkgewohnheiten der Vorfahren erklären.

Wie die Legende um Yidi verrät, begann möglicherweise bereits vor der Shang-Dynastie ein aus dem „Bier-Wein-Cocktail“, d. h. *li* (醴) und *luo* (酪), entwickeltes aufwändigeres und komplexeres Brauverfahren, aus dem das anspruchsvollere Produkt *jiu* (酒) hervorging, das schließlich die Zhou-Kultur des 1. Jahrtausends v. Chr. eroberte. Was unterschied dieses von seinen Vorläufern?

Wohl aus der einfachen, in Volkslegenden ebenfalls überlieferten Beobachtung, dass etwa Essensreste von Reis in wärmeren Gefilden von selbst fermentieren, hat sich in Chinas Altertum ein einzigartiges Verfahren herausgebildet, das die Umwandlung der Getreidestärke in Zucker durch enzymatische Hydrolyse, die Vergärung des Zuckers zu Ethanol sowie die Fermentation in einem einzigen Vorgang vereinigt. Dafür sorgt ein Fermentationsstoff, der eine akribisch aufeinander abgestimmte Kombination mehrerer Dutzend verschiedener Mikroorganismen darstellt und als *qu* (麴) bezeichnet wird.⁹⁹ Grundlage bildet im Wesentlichen ein Gemisch

99 Zum *qu*-Ferment, zu seiner Herstellung und seinen verschiedenen Typen sowie zu den Zutaten siehe unter anderem die detaillierte Darstellung bei Sandhaus (2014: 26 ff.) und Wang, Janet Z. (2019: 36 ff.).

aus geschrotetem und gekochtem oder gedämpftem Getreide, das je nach regionaler Tradition eher im Süden aus Reis (Klebreis bei den edlen Sorten) und Reiskleie – als *xiaoqu* (小麴, „kleines *qu*“) bezeichnet – oder im Norden aus Hirse bzw. Sorghum, Weizen, Gerste und in unterschiedlichen Varianten und Anteilen aus Kleie, Erbsen, Sojabohnen und teils mit Pflanzen- und Kräuterzusätzen – in diesem Fall *daqu* (大麴, „großes *qu*“) genannt – besteht. Diese Masse wird versetzt bzw. „geimpft“ mit einer Symbiose aus Schimmelpilzkulturen (*Aspergillus oryzae*, *Rhizopus*, *Monascus purpureus* etc.), Hefen (*Saccharomyces*) und Bakterienkulturen (*Bacillus*). In einem derartigen hochkomplexen Ökosystem fließen in Jahrtausenden gesammelte Erfahrungen zur Mälzung und Amylase, einfachen Hefegärung, kontrollierten Schimmelfermentation von Reis, Hirse, Weizen, Soja usw., zur Wirksamkeit ausgewählter pflanzlicher Zusatzstoffe, zur Kontrolle bestimmter Temperaturen, der passenden Luftfeuchtigkeit und der Dauer der chemischen Vorgänge sowie zur Endverarbeitung (Filterung, Sterilisation etc.) und Lagerung zusammen. Der *qu*-Fermentstoff ist somit ein einzigartiges Produkt Chinas, das nach über zweitausend Jahren eigenständiger Entwicklung nur nach Korea, Japan und Südostasien, aber niemals in den Westen gelangte und dort nie entdeckt wurde. Dementsprechend gibt es auch keine adäquate Übersetzung von *qu*. Allenfalls wird der japanische Fachbegriff *kōji* verwendet, der von der südchinesischen Aussprache von *quzi* (麴子, mit Substantivsuffix) abgeleitet ist. Durch die selbständig weitergeführte Entwicklung in Japan zur Herstellung von Sake aus bestimmten Reissorten und zur Fermentation von Sojaprodukten für die Küche (Sojasoße, Miso) gibt es heute jedoch größere Unterschiede zwischen *kōji* und *qu*.¹⁰⁰ Letzteres hat sich seinerseits einmal über die einzelnen Epochen innerhalb von rund drei Jahrtausenden, zum anderen in den verschiedenen Regionen je nach klimatischen und landwirtschaftlichen Voraussetzungen (eher Reis im Süden, Weizen im Norden, Sorghum im Norden und Süden) in

100 Ausführliches zu den unterschiedlichen Entwicklungen des chinesischen *qu* und des japanischen *kōji* findet sich bei Sakaguchi (1993).



Abb. 58–59: *qu*-Ferment und Krüge mit *huangjiu* („Gelbem Wein“)

diversen Varianten verzweigt.¹⁰¹ Diese werden heute gern jeweils als Basis des besonderen „Terroirs“ der lokal produzierten Destillate gepriesen, und die oft über viele Generationen vererbte Rezeptur wird als Hausgeheimnis gehütet.

Nicht nur die Herstellung selbst, sondern auch die sachgerechte Pflege und Lagerung des *qu*-Fermentstoffes erfordert professionelle Kenntnisse und erfolgt in einem separaten Speicherraum. Sie ist an spezifische Umweltbedingungen wie Temperatur und Feuchtigkeit gebunden und ebenfalls ein Ergebnis uralter Erfahrung. Seit der Han-Zeit wird *qu* in getrockneter und gepresster Form meist als Brikett oder seltener als Granulat aufbewahrt und bei Bedarf eingesetzt. Bei allen regionaltypischen Unterschieden bestand und besteht das traditionelle chinesische Verfahren zur Produktion von Alkoholika (*jiu* – ohne die erst seit etwa einem Jahrtausend entwickelte Destillation) seit der Zhou-Zeit im Wesentlichen aus einer Reihe genau einzuhaltender Schritte.¹⁰² Das Endprodukt wird, da es

101 Chen, Taosheng (1993), Fang/Fang (1993), Cheng (2010) und Sandhaus (2014: 22 ff.) behandeln sehr detailliert die Geschichte, die Rezepturen und die Vielfalt der verschiedenen Fermentationsverfahren und *qu*-Arten. Diese Quellen erlauben interessante, weiterführende Einblicke in die beispiellose Komplexität der chinesischen Alkoholkultur. Allerdings hat auch schon die Bierproduktion in Ägypten und Mesopotamien im 3. Jt. v. Chr. eine große Vielfalt an Sorten und poetischen Namen für die Getränke hervorgebracht (Standage 2006: 4).

102 Vgl. *Buch der Riten* (礼记·月令, <https://ctext.org/liji/yue-ling>, mit Übersetzung von J. Legge).

heute in der Regel auf der Basis von Reis gebraut wird, allgemein als „Reiswein“ oder *huangjiu* (黄酒, „Gelber Wein“), bezeichnet. Weizen und Sorghum kommen in der Neuzeit meist nur noch bei der Weiterverarbeitung zu Schnaps (*baijiu* 白酒) zum Einsatz. Das berühmteste Beispiel für einen *huangjiu*, der nach dem traditionellen Verfahren aus hochwertigem Klebreis (mit hohem Amylosegehalt) in verschiedenen Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen hergestellt wird, ist der gelborange bis dunkelbraune Shaoxing-Reiswein (*Shaoxingjiu* 绍兴酒) aus der gleichnamigen Stadt in der Provinz Zhejiang, der etwa 16–18 Prozent Alkohol enthält.¹⁰³

Interessant ist in diesem Zusammenhang ein Fundort aus dem Übergang von der Shang- zur Zhou-Zeit im 11. Jh. v. Chr.: die 1997 zufällig entdeckte große Fürstengrabanlage *Changzikou* (长子口) im Osten der Provinz Henan, keine 200 Kilometer östlich von Jiahu. Neben einer beeindruckenden Fülle verschiedener Grabbeigaben, darunter auch Menschen- und Hundeopfer, wurden 117 Keramik- und 85 Bronzeritualgefäße nahezu aller Typen entdeckt. Die Analysen von Alkoholikarückständen in dicht verschlossenen Bronzegefäßen weisen auf ein mit verschiedenen Kräutern, vor allem dem in der chinesischen Heilkunde seit je bekannten Beifuß (*Artemisia*), Blüten und anderen Zutaten – darunter offensichtlich wieder Baumharz! – aromatisiertes Getränk hin, das auf der Basis von Reis und Trauben (Spuren von Weinsäure und Weinstein) gebraut wurde.¹⁰⁴ Dass in der über drei Jahrtausende alten Grabanlage von Changzikou neben Weinsäure und Weinstein auch Spuren des *qu*-Ferments aus Reis festgestellt wurden, markiert in deutlicher Weise den Übergang von der natürlichen Hefegärung zur ausgefeilten *qu*-Fermentation zwischen den Shang- und Zhou-Epochen.

Hier passt der in Kap. 3 besprochene dreitausendjährige Sensationsfund eines „Rotweins“ aus der frühen Zhou-Zeit in West-

103 Ausführliche Erläuterungen zur Geschichte, zu den Sorten, zur Herstellung und zur chemischen Zusammensetzung des *Shaoxingjiu* mit weiterführenden Quellenhinweisen finden sich bei Hu, Puxin (2015) sowie unter: de.wikipedia.org/wiki/Shaoxing-Reiswein. Siehe auch die Erläuterungen zum *huangjiu* bei Sandhaus (2014: 162 ff.). Weiteres dazu in Kap. 11.

104 Vgl. Mc Govern et al. (2004: 17597f.), McGovern (2009: 49 ff.) und Wieloch (2017: 63).

Shaanxi ins Bild, der von chinesischen Wissenschaftlern gern als Nachweis einer hiernach in Vergessenheit geratenen eigenständigen chinesischen Weinbautradition interpretiert wird. Ebenso gut könnte er aber auch auf frühe Verbindungen mit der indo-iranischen Weinkultur hinweisen.

Welche Schlüsse lassen sich aus diesen und ähnlichen archäologischen Funden im Kerngebiet der Shang und Zhou ziehen? Zunächst bezeugen sie nahezu parallel zu den ältesten schriftlichen Überlieferungen, dass das Knowhow und die Herstellungsmethoden und -prozeduren fermentierter Getränke in großem Umfang bereits vor über 3 000 Jahren ebenso hochentwickelt waren wie die um diese Zeit prosperierende Bronzetechnologie. Immer wieder tauchen Indizien für die Nutzung von Früchten zur Herstellung von Alkoholika auf. Im Falle von Changzikou deuten die Resultate darauf hin, dass unter etlichen anderen Zutaten Traubenwein bei der Gärung möglicherweise die initiale Rolle spielte.

Zieht man die vorliegenden literarischen Zeugnisse, die in Kap. 3 vorgestellten Überlieferungen und Legenden sowie die aktuellen archäologischen Erkenntnisse gleichermaßen in Betracht, so erscheint es plausibel, dass eine hochentwickelte *qu*-Fermentationstechnologie unter alleiniger Verwendung von Getreide (Weizen, Gerste, Hirse, Reis) sich erst in der ersten Hälfte des ersten Jahrtausends v. Chr., also unter den Westlichen Zhou, – gefördert durch den gleichzeitigen Wechsel zu einem kühleren und trockeneren Klima – voll herausbildete, während bis dahin nach wie vor die Hefegärung, auch noch mittels Früchten, vor allem wilden Weintrauben, gang und gäbe war. Die aus jener Zeit stammenden, bereits in Kap. 3 aus dem *Buch der Lieder* (*Shijing* 诗经) angeführten, heute noch überall in China verbreiteten und botanisch identifizierten Wildrebsorten *Gelei* (葛藟) und *Yingyu* (蘼薺) wurden sicher nicht nur lyrisch wahrgenommen und gepriesen. Es ist anzunehmen, dass sie in jenen Epochen zugleich als leicht fermentierbares Genussmittel genutzt wurden.

Neuere archäologische Entdeckungen im heutigen Westchina (Xinjiang) liefern immer mehr Erkenntnisse über Kontakte der Zhou mit westlichen Kulturen. Der Schluss liegt nahe, dass bereits vor drei

Jahrtausenden die Kulturweinrebe *Vitis vinifera ssp. vinifera* ins Kernland von China gelangt ist. In dem im 3. Jh. v. Chr. verfassten Werk *Riten der Zhou* (Zhouli 周礼) und einem Kommentar dazu aus dem 2. Jh. n. Chr. wird geschildert, dass der Königshof üppige Obst- und Melonengärten bewirtschaftete, wozu auch die damals kostbaren Weinreben gehörten. Die zitierte, aus dem Persischen übernommene Lehnwortbezeichnung *putao* (蒲桃, moderne Schreibweise: 葡萄) berechtigt zur Annahme, dass es sich tatsächlich um die aus dem Westen importierte *Vitis vinifera* handelte.¹⁰⁵ Dies wird etwa belegt durch die in Westchina älteste erhaltene, nahezu zweieinhalbtausendjährige Weinranke und Traubenkerne aus den Gräbern von Yanghai bzw. Subeixi am Rande der Turpan-Senke sowie durch fast dreitausend Jahre alte Trinkpokale und Trinkhörner aus dem Gräberfeld von Zaghunluq am südlichen Rand der Taklamakan-Wüste.¹⁰⁶

Mit Fug und Recht kann die Entwicklung des Fermentstoffes *qu* (麴) als „fünfte große Erfindung“ Chinas gerühmt werden.¹⁰⁷ Nach den bisher vorliegenden Erkenntnissen begann dieser Prozess vor rund 3 000 Jahren in der Übergangszeit zur Zhou-Periode, in einer Zeit ertragreicher Getreideernten. Die ältere, in der Shang-Zeit vorherrschende Methode war offensichtlich, so wie bei der Bierherstellung, durch einen zweistufigen Prozess charakterisiert, nämlich im ersten Schritt die Gewinnung und Verarbeitung des in den Quellen häufig erwähnten Malzes (*nie* 蘖) aus Getreide (Hirse, Weizen, Gerste, Reis), die Umwandlung der darin enthaltenen Stärke in Zucker (Maltose) mittels Enzymen (Amylasen) sowie Darren und Maischen (als Ergebnis wahrscheinlich das in Kap. 3 erwähnte *lao* 醪) und im zweiten Schritt die Fermentation – und diese, wie die neolithischen Funde zeigen, höchstwahrscheinlich mittels Weinhefen

105 Lü/Zhang (2013). Die indigenen Wildreben wurden im Altertum nicht als *putao* bezeichnet, sondern mit verschiedenen anderen Namen, wie weiter oben und in Kap. 3 dargestellt.

106 Siehe dazu Kap. 3.

107 Neben Papier, Buchdruck, Schwarzpulver und Kompass, vgl. Cheng (2010: 79). Huang (2000: 167) nennt dies „a milestone in the evolution of the Chinese wine fermentation“ („wine“ hier im Sinne von *jiu*). Nachfolgend werden zur Geschichte und den Merkmalen des Fermentstoffes *qu* die relativ detaillierten Ausführungen bei Huang (2000: 154 ff.), Huang (2010: 46 ff.), Cheng (2010) und „Yin jiu wenhua pian“ konsultiert.

(vorwiegend *Saccharomyces cerevisiae*). Daraus entstand ein meist nur kurz vergorenes, trübes, süßes und alkoholarmes Getränk: *li* (醴), das neben seiner grundlegenden Libationsfunktion sicher auch dem Lebensgenuss diente und wohl an ein leichtes, ungefiltertes Bier erinnerte, wie es vielleicht in ähnlicher Weise zuvor bei den Sumerern gebraut wurde.¹⁰⁸

Ansätze revolutionärer Neuentwicklungen der Produktion von Alkoholika mögen schon in der Shang-Zeit zu finden sein, setzen sich allerdings während der Zhou-Zeit durch, die politisch-ideologisch wie auch kulturell und materiell eine fundamentale Wende mit sich brachte. Man könnte von einer Alkoholindustrie sprechen, die immer anspruchsvollere und komplexere Strukturen annahm und bis in die Han-Dynastie (汉, 206 v. Chr. bis 221 n. Chr.) perfektioniert wurde. Realistischerweise ist allerdings davon auszugehen, dass die älteren und einfacheren Fermentationstechniken nicht abrupt endeten, sondern über Jahrhunderte weiter existierten. Dies belegen die schriftlichen Dokumente, in denen beispielsweise das *li*-Getränk und das *nie*-Mälzverfahren auch viel später noch erwähnt sind und sich sogar im ersten Jahrtausend n. Chr. bis nach Korea und Japan verbreiteten. Während der frühen Han-Zeit ist nach wie vor das „Malzgetränk“ oder „Bier“ (*niejiu* 蘖酒) dokumentiert. Außerdem war Malz selbst in jener Zeit neben Seide ein beliebtes Tributgeschenk des chinesischen Kaisers für das nördliche Nomadenvolk der Xiongnu – ein Beleg dafür, dass die verschiedenen Getränkearten noch in großem Umfang hergestellt und konsumiert wurden. Insofern ist davon auszugehen, dass auch die Produktion von Frucht- und Traubenwein, vor allem in bestimmten Regionen des Nordens und Nordwestens, also entlang der Seidenstraßen, keineswegs von der in Süd- und Zentralchina eigenständig entwickelten komplexen Fermentationstechnologie auf *qu*-Basis verdrängt wurde, so wie dies etwa bis heute bei den Jahrtausende alten Traditionen der fermen-

108 Zum Shang-zeitlichen Bier *li* (醴), zur Methode des Mälzens und zur Gewinnung von Malzzucker siehe Li, Zhengping (2007: 21f.). Seiner Ansicht nach hat sich hieraus allmählich die komplexere Methode der *qu*-Fermentation entwickelt. Zur Malz- und Bierherstellung bei den Sumerern – mit einigen interessanten Parallelen – siehe Damerow (2012) und Meußdoerffer/Zarnkow (2016: 24 ff.).

tierten Getränke aus Milch (Kumys, Airag) unter den nördlichen Nomadenvölkern zu beobachten ist. Insofern wäre es irreführend, wie es regelmäßig geschieht, sich nur an den offiziellen historiographischen Erwähnungen von Traubenwein (*putao*) zu orientieren, die seit der frühen Han-Zeit zu finden sind. Auch wenn das Han-Reich eine gewaltige geographische Ausdehnung vor allem nach Nordwesten bis nach Zentralasien und damit eine kosmopolitische Ausrichtung erfuhr, so verfügte gerade auch das noch recht heterogene Zhou-Reich ebenfalls über vielfältige Beziehungen mit seinen Nachbarkulturen und war keineswegs, wie dies die Geschichtsbücher oft darstellen wollen, durch eine weitgehend isoliert verlaufende Zivilisationsentwicklung gekennzeichnet. Entsprechend kann von einer ununterbrochenen Weinkultur ausgegangen werden, die zwar nicht die Dimensionen eines Mainstream annahm und lediglich regionale Ausprägungen erfuhr, aber doch parallel fortbestand und damit nicht erst während der Han-Dynastie als ergänzende, „importierte“ Lebensart in Erscheinung trat.

5. Ein Han-General trifft Alexanders Nachfahren und pflanzt Reben am Kaiserhof

Wie aus den bisherigen Ausführungen deutlich wird, kann man davon ausgehen, dass sowohl Tafeltrauben als auch Trauben für die Weinherstellung in den westlichen, aber auch in einigen nördlichen und zentralen Regionen des heutigen chinesischen Territoriums spätestens um die Mitte des 1. Jahrtausends v. Chr. kultiviert wurden. Die frühesten schriftlich dokumentierten Belege hierzu stammen allerdings erst aus dem 2. Jh. v. Chr. Die auf den Fundamenten des ersten aber kurzlebigen Einheitsstaates der Qin (秦, 221–206 v. Chr.)



Abb. 60: Konstellation der vier Weltimperien Rom, Parthien, Kushana und Han mit Handelswegen um die Zeitenwende

errichtete Han-Dynastie (汉, 206 v. Chr. bis 220 n. Chr.) bildete das erste chinesische Weltimperium und erreichte eine bislang nie gekannte Ausdehnung und Einflussosphäre, die sich vor allem weit nach Westen erstreckte und damit die Kontakte und den Handel mit anderen Völkern bis hin zum persischen und römischen Reich eröffnete. Unter diesen neuen historischen Voraussetzungen etablierte sich das Fernwegenetz entlang der seit grauen Vorzeiten bestehenden Migrations- und Handelspfade, das im 19. Jh. den schillernden Namen „Seidenstraßen“ erhielt.

Indes gibt es inzwischen hinreichend Belege für Handelskontakte mit dem persischen Achämenidenreich (6.–4. Jh. v. Chr.) schon während der vorangegangenen Zhou-Epoche. Dazu gehören Funde von Glas, Silberschalen, Silber-, Gold- und Türkiseinlegearbeiten an Schmuck und Gefäßen. Trinkgefäße aus Silber und besonders Gold galten ab der Han-Zeit als edel und waren durchweg bis zum Ende des Kaiserreiches am Hof und in betuchten Kreisen beliebt. Vieles deutet darauf hin, dass auch Trinkgefäße aus Glas unter persischem Einfluss bei den Han-Eliten in Mode kamen und dass diese vornehmlich mit edlem Wein gefüllt wurden. Von Gaozu (高祖), Gründungskaiser der Westlichen Han-Dynastie (reg. 206–194 v. Chr.) ist überliefert, dass er ein wackerer Trinker gewesen sei und der *jiu*-Kultur während seiner Dynastie neuen Auftrieb gegeben haben soll. Er etablierte ein System konfuzianischer Moraletikette, in dem Trinkrituale im Mittelpunkt standen, mit dem folgenden bis heute befolgten Dekret: „Keine zeremoniellen Veranstaltungen dürfen ohne *jiu* stattfinden.“¹⁰⁹

Bereits ab dem 9. Jh. v. Chr. betrat das altiranische Reitervolk der *Skythen* bzw. *Saken*¹¹⁰ die Bühne der Geschichte. Sie gelten als die historischen Pioniere der eurasischen Steppenwege, die Osteuropa mit Ostasien verbanden, und hinterließen in diesem weiten Gürtel vom Schwarzen Meer über den Ural, Sibirien, Kirgisistan, den Altai,

109 „百礼之会，非酒不行。“ Aus der *Geschichte der Han* (汉书 • 食货志), siehe <https://ctext.org/han-shu/shi-huo-zhi-xia>, 64, und Zhong (1993: 395).

110 Erstere Bezeichnung stammt aus dem Griechischen (*skythos*), letztere aus persischen Quellen (*saka*).

die Mongolei bis ins Ordos-Gebiet am Gelben Fluss zahlreiche Spuren – vor allem in den Kurganen (Grabhügeln), deren filigrane Artefakte aus Bronze, Gold und Silber sowie Textilien und Teppiche von der hohen skythischen Handwerkskunst zeugen.¹¹¹ Dazu gehören die an achämenidischem Vorbild orientierten Rhyta aus dem mittleren 1. Jahrtausend v. Chr., welche die schon in griechischen Quellen beschriebene Trinkfreude der Skythen bestätigen und insbesondere in der nördlichen Schwarzmeer-Region gefunden wurden.

Es gibt sogar Indizien für die Verbreitung der Skythen/Saken bis nach Südchina, wo in der Region der heutigen Hauptstadt der Provinz Yunnan in den vorchristlichen Jahrhunderten das immer noch rätselhafte Reich *Dian* 滇 angesiedelt war. Vor seiner Annexion durch die Westlichen Han brachte dieses eine eigene, nicht-chinesische Kultur hervor. Seit den 1950er Jahren wurden dort zahlreiche Funde künstlerischer Bronzeobjekte aus Königsgräbern gemacht. Die filigranen Figuren im „Tierstil“, darunter immer wieder der heilige Stier, oft im Kampf mit dem Tiger oder Panther, der Hirsch mit ausladendem Geweih und das Reitpferd weisen den Einfluss Zentralasiens und der Steppe auf. Auch die Menschendarstellungen sind eindeutig nicht-chinesisch, mit runden Augen, hohem Nasenrücken und schmalem Gesicht. Dabei fallen Tanz- und Musikdarstellungen auf, die offensichtlich persisch beeinflusst sind. Unter den Funden gibt es eine als solche bezeichnete bronzene bauchige „Weinflasche“ („wine flask“), gekrönt mit einem mit Stiergriff versehenen Deckel. Überdies wurden Trinkhörner und kunstvolle Rhyta entdeckt, wie sie von den Skythen und bis heute bei den in Yunnan lebenden Minoritäten für den gemeinsamen Bruderschaftstrunk verwendet wurden bzw. noch werden.¹¹² All diese Funde bekräftigen die Hypothese, dass die Kunst und die Weinkultur der Achämeniden vermittelt durch die weit umherziehenden Skythen/Saken bis nach Südchina, ja sogar bis ins nördliche Vietnam ausstrahlten. Diese Region

111 Spektakulär sind die im Permafrost erhaltenen Königsgräber von Pazyryk im russisch-sibirischen Altai aus der Zeit um 300 v. Chr.

112 Zur Verbreitung des sakischen Einflusses in Südchina vgl. auch Mallory/Mair (2000: 128 ff.).

war mit der Kultur des Reiches Dian eng verbunden und wurde später von den Westlichen Han als chinesische Präfektur einverleibt.¹¹³

Als pan-eurasische Fernreisende waren die Skythen auch in den Weinhandel involviert. Im Westen pflegten sie Handelsbeziehungen mit den Griechen, die sogar bei verschiedenen Gelegenheiten die geschätzten skythischen Krieger in ihre Dienste nahmen. Gemäß den antiken Berichten, etwa von Herodot, waren ihre Raubzüge bis ins Donaugebiet und nach Vorderasien, Ägypten und Mesopotamien berüchtigt. In Zentralasien unterstanden sie als Saken dem Einfluss der sprachlich verwandten Achämeniden. Später wanderten sie in den südöstlichen Teil Parthiens ein und wurden im 1. Jh. n. Chr. vom Kushan-Reich weiter nach Nordwest-Indien verdrängt, wo sie das kurzlebige indo-skythische Königreich gründeten. Am südlichen Rand des Tarim-Beckens etablierten die Saken – wohl über den Karakorum kommend – das buddhistische Königreich *Yutian* (于阗, Khotan), das, wie die anderen fruchtbaren Oasen rund um die Taklakan-Wüste, schon ab Mitte des 1. Jahrtausends v. Chr. intensiven Weinbau betrieb. Kurzum, die Skythen/Saken hinterließen seit dem 1. Jahrtausend v. Chr. überall im gewaltigen geographischen Raum vom Schwarzen Meer über den zentralasiatischen Steppengürtel bis nach West-, Nord- und Südchina sowie bis nach Nordindien Spuren, die ihre bislang wenig beachtete Rolle als Vermittler griechisch-achämenidisch-parthischer Wein- und Trinkkultur offenbaren. Den historischen Berichten zufolge waren die Skythen für ihre tage- und nächtelangen Bacchanale bekannt.¹¹⁴

Wenn auch noch eindeutige Nachweise ausstehen, erscheint es doch sehr wahrscheinlich, dass der bei den Achämeniden so beliebte Traubenwein und sogar der Weinbau schon in der Zhou-Zeit nach China gelangt sind. Nach der Unterwerfung des persischen Imperiums haben danach Alexander der Große und seine Nachfolger

113 Wahrscheinlich ging das Dian-Reich aus der indoiranisch-zoroastrisch geprägten *Chu-Kultur* (楚) hervor bzw. wurde von dieser beherrscht, die in der Zhou-Zeit das ganze heutige Südchina dominierte und in der Feuerkulte mit dem berausenden Getränk Soma (Haoma) gepflegt wurden. Zhang, He (2011) führt eine Reihe von historischen, archäologischen und linguistischen Fakten an, die zeigen, dass die Herrscher des Chu-Reiches skythisch-sakischer Abstammung waren.

114 Vgl. dazu auch Laufer (1919: 224 f.).

ab dem 4. Jh. v. Chr. nachweislich die griechische Weinkultur nach Nordindien und nach Zentralasien bis an die Grenzen des chinesischen Herrschaftsgebietes gebracht, so dass spätestens in den Annalen des Han-Reiches Kontakte mit dieser dokumentiert sind.

Im südlichen Zentralasien, am Mittellauf des Amudarya (der antike Oxus) und auf heutigem afghanischem, tadschikischem, usbekischem und turkmenischem Territorium dehnte sich nach der Eroberung des Achämenidenreiches durch Alexander den Großen ab Mitte des 3. Jh. v. Chr. das gräko-baktrische Reich unter dessen Nachfolgern aus und erreichte um 180 v. Chr. seine maximale Größe.¹¹⁵ Es wurde jedoch wenige Jahrzehnte später vom ursprünglich aus Nordwestchina stammenden indoeuropäisch-iranischen Volk der *Yuezhi* (月氏) eingenommen, die dort *Kushana* gründeten, ein kosmopolitisches Vielvölkerreich, das sich zwischen Aralsee und Nordindien erstreckte und bis ins dritte nachchristliche Jahrhundert blühte und als das „vierte Großreich der Antike“ gilt.¹¹⁶ Hier trafen aus allen Himmelsrichtungen die griechischen, baktrischen, persischen, sakischen und indischen Einflüsse zusammen und brachten eine eindrucksvolle Verschmelzung hellenistischer, zoroastrischer, buddhistischer und hinduistischer Elemente hervor. *Baktrien* wird in historischen Quellen als „Land der tausend Städte“ mit blühender Landwirtschaft und Wohlstand beschrieben. Gemäß zeitgenössischen Berichten und archäologischen Zeugnissen gedieh der Wein im Amudarya-Tal außergewöhnlich gut. Der um die Zeitenwende wirkende griechische Geograph Strabon schildert die Gegend als überaus fruchtbar und wohlhabend. Der römische Historiker und Alexander-Biograph Quintus Curtius Rufus (1. Jh. n. Chr.) vermittelt folgendes Bild: „Baktrien hat Gegenden mit stark unterschiedlicher Natur. Es gibt Gegenden, die von Bäumen und Weinbergen

115 In einem der bedeutendsten hellenistischen Kultbauten, dem von Alexander gegründeten Oxus-Tempel am Nordufer des Amudarya (heute Grenze zwischen Tadschikistan und Afghanistan), wurden Spuren der Weinkultur entdeckt, insbesondere der elfenbeinerne Ausguss (Protome) eines Rhytons in Raubkatzenegestalt (Abbildung in: Hansen/Wieczorek/Tellenbach (2009: 355).

116 Neben dem römischen, persischen (parthischen/sassanidischen) und chinesischen Reich (Jäger 2015: 104).

bedeckt sind, die große Mengen von schmackhaften Früchten und köstliche Weine hervorbringen.“¹¹⁷

Kushana grenzte im Westen an das rivalisierende Reich der iranischen *Parther*, das um die Mitte des 3. Jh. v. Chr. gegründet wurde. Diese hatten – aus der nördlichen Steppe eindringend – die griechischen Seleukiden verdrängt und sich bis Anfang des 3. Jh. n. Chr. im gesamten Nahen Osten, also etwa zeitgleich mit dem Han-Reich, etabliert. Parthien kontrollierte und kanalisierte damit den Gesandtschafts- und Handelsverkehr an den Haupttrouten der Seidenstraßen zwischen China, Zentralasien und Indien im Osten und Kleinasien, Griechenland sowie dem römischen Imperium im Westen. Das Partherreich erreichte im 1. Jh. v. Chr. den Höhepunkt seiner Macht und dehnte sich von Mesopotamien und vom persischen Hochland weit in östliche Regionen bis ins heutige Turkmenistan und Usbekistan aus. In den chinesischen Aufzeichnungen wurde es als riesiges Land mit mehreren hundert Städten beschrieben. Die Parther galten als erfahrene Kaufleute, die den Handel über längere Strecken mit Wagen bewältigten. Sie knüpften an die Traditionen der Achämeniden und ihre zoroastische Hofkultur an, waren andererseits auch Anhänger und Nachahmer der griechischen Kunst und Lebensweise, so dass unter ihnen die Weinkultur, sowohl kultisch-religiös wie auch gesellschaftlich motiviert, eine Blütezeit erfuhr. Ein exzellentes Zeugnis hierfür sind die archäologischen Entdeckungen am ersten Königssitz Nisa unter Mithridates I. und II., eine große fünfeckige Festung mit gewaltigen Wallanlagen nördlich der heutigen turkmenischen Hauptstadt Ashgabat und unweit der Seidenstraßen-Hauptroute. Hier wurden neben Palästen, Säulenhallen, Höfen, Speichern und Schatzkammern auch die Grundmauern eines eindrucksvollen runden Feuertempels und Überreste einer opulenten Weinkultur ausgegraben. Dazu gehören die weltberühmten, hellenistisch verzierten vierzig Elfenbeinrhyta und rund 2.500 beschriftete Tontafeln, so genannte Ostraka, auf denen in aramäischer Schrift in einzigartiger Weise die Buchführung der Weinproduktion und des Weinhandels

117 Pierre Leriche: Das Baktrien der 1.000 Städte, in: Hansen/ Wiczorek/ Tellenbach (2009: 155). Vgl. auch Laufer (1919: 223).

dokumentiert ist, mit genauen Daten zu Lieferanten, Terminen, Herkunft und Auslieferungsmengen. Die Rhyta und die Ostraka sind heute im Nationalmuseum von Ashgabat zu bestaunen.¹¹⁸ Zudem sind in den Ruinen von Nisa die Reste eines gewaltigen Weinkellers (*madustan*) mit in die Erde eingelassenen Keramikkrügen (sog. *hum*) zu besichtigen, was nicht nur an vergleichbare Stätten in der Ägäis und in der Levante erinnert, sondern vor allem an die noch älteren kaukasischen (georgischen und armenischen) Kellereien, die ab der christlichen Epoche bezeichnenderweise meist in Klöstern untergebracht waren.

Durch innere Unruhen geschwächt wurde das parthische Imperium schließlich vom neupersischen Großreich der Sassaniden (224–651) abgelöst. Dieses reichte von Ägypten und Kleinasien bis nach Indien und an die westlichen Außenregionen des chinesischen Einflussbereichs. Es knüpfte insbesondere mit dem frühen Tang-Reich (唐, 618–907) intensive diplomatische und wirtschaftliche Beziehungen, bereicherte die chinesische Kultur wie nie zuvor in der Geschichte mit religiösen, literarischen, künstlerischen, musikalischen und naturwissenschaftlichen Ideen und Errungenschaften und führte damit die Seidenstraßen in ihre Hochblüte. Unter den Sassaniden startete die persische Weinkultur ihren Siegeszug im kosmopolitischen Reich der Tang und inspirierte nicht nur Hof- und Gelehrtenkreise nachhaltig, sondern vor allem Generationen von Dichtern, Literaten und Künstlern, welche die kreativste Epoche der chinesischen Literatur- und Kunstgeschichte überhaupt gestalteten.

Noch vor der Gründung von Kushana war *Gandhara* eine der Satrapien (Provinzen) des persischen Achämenidenreiches. Es umfasste die Landschaft am oberen Indus-Tal mit den Zuflüssen Swat und Kabul (heute östliches Afghanistan und nördliches Pakistan). Bereits in den phantastischen Berichten des 5. Jh. v. Chr. von Ktesias und Herodot erfuhrt man im antiken Griechenland von die-

118 Siehe die Abbildungen in: Hansen/Wieczorek/Tellenbach (2009: 336 ff.). Dort (S. 339) auch ein Beispiel für den Inhalt einer Ostrakon-Inschrift: „In diesem Gefäß von dem Weinberg *uzbari*, der in Barsmetan liegt, das ‚Neu‘ genannt wird, sind 17 *mari* Wein. Geliefert für das Jahr 207 (= 40 v. Chr., eigene Anm.), gebracht von Winzer Ogtanuk, der aus Barsmetan ist.“

sem geheimnisvollen Land. Im Jahr 326 v. Chr. eroberte Alexander die Hauptstadt Taxila (heute nahe Islamabad). Hiernach entfalten sich die griechischen Kultureinflüsse und verschmolzen mit den lokalen und diversen indo-iranisch-skythischen Elementen. Ab dem 3. Jh. v. Chr. wurde Gandhara zur Hochburg des durch Ashoka den Großen (304–232 v. Chr.) geförderten Buddhismus. Zur Symbiose von nuristanisch, persisch-zoroastrisch, indisch-hinduistisch und griechisch-hellenistisch inspirierter Weinkultur gesellt sich in Gandhara schon vor der Zeitenwende der wachsende Einfluss des Buddhismus. Er entwickelte sich in seinem Anfangsstadium in diesem interreligiösen Umfeld und im Kontakt mit den unterschiedlichsten geistigen Strömungen nahezu ganz Eurasiens, was ihn zur Adaption der in Gandhara vorhandenen Traditionen und zur Öffnung gegenüber anderen Glaubens- und Götterwelten veranlasste. In diesem Kontext einer Jahrhunderte währenden Friedens- und Toleranzpolitik gelangten sowohl unter Ashoka als auch unter Kanishka die Weinrituale und dionysischen Feste selbst in die heiligen Stätten und Klöster der Buddhisten. Dies führte letztlich zum Engagement der Mönche bei der Organisation solcher ritueller Festlichkeiten und sogar bei der Aufstellung von in diesem Zusammenhang zu verehrenden vor-buddhistischen Götterstatuen in den Tempeln mit Weinbecher und Trauben in der Hand. Statuen und Abbildungen von Buddha, Stupas und Mythologien des begleitenden Götterpantheons gelangten ja nur wenig später mit allen religiös-künstlerischen Stil- und Kultformen nach Westchina, und wir wissen, dass damit auch die dionysische Symbolik und die Sinnenfreude am Wein, der Weinbau und der Weinhandel entlang der mit Kloster- und Grottenanlagen besiedelten Seidenstraßen in das chinesische Reich gelangten. Nicht ausgeschlossen ist, dass sich aus der Verbindung mit dem Dionysoskult die Richtung des tantrischen Buddhismus entwickelte.¹¹⁹ Letztlich ist also zu konstatieren, dass zumindest in einigen Klöstern längs der Seidenstraßen über die Beteiligung der Mönche in der Weinbereitung und im Weinhandel hinaus auch dem Weingenuss gefrönt wurde, so wie wir es aus der

119 Falk (2009: 76).



Abb. 61: Relief an buddhistischem Tempel in Gandhara: dionysischer Kult mit Wein, Tanz und Musik [Quelle: Jäger 2015, mit freundlicher Genehmigung des Verfassers und von Dr. Stephan Gottet, Bremgarten, Schweiz]

europäisch-mittelalterlichen Klosterkultur kennen. Von daher ist es sicher kein Zufall, dass der Buddhismus und die gandharisch-baktrische Weinkultur sozusagen Hand in Hand über den Pamir und den Karakorum ins Tarim-Becken einsickerten und sich zunächst in ganz Nordchina verbreiteten. Die Transportwege waren dieselben, und religiöse Mission wie Handel nutzten dieselben Raststationen. Orte wie Dunhuang am Scheideweg der Haupttrouten der Seidenstraßen zogen Mönche wie auch Kaufleute aus allen Himmelsrichtungen an und entwickelten sich zu großen Märkten und Karawansereien. Zu den kostbaren Handelsgütern gehörte auch der Wein, dem sich selbst die buddhistischen Mönche nicht versagten, den sie von Spendern auch als Weihegabe entgegennahmen und mit dem sie selbst handelten.¹²⁰ So finden sich in den frühesten buddhistischen Tempelanlagen, die in Zentralchina errichtet wurden, überall Rebplantagen und Weinsymbolik.

In diesem Zusammenhang sind zwei weitere prominente Beispiele für eine blühende Weinkultur im Westen des Han-Imperiums zu erwähnen: das ostiranische Reich *Sogdiana*, in chinesischen Quellen als *Kangju* (康居), in griechischen als *Kangar* bezeichnet, und das von den Nachfahren des Alexanderheers gegründete hellenistisch geprägte Reich *Da Yuan* (大宛). Beide Länder waren für den Han-Kaiserhof als fernwestliche Nachbarn ob ihrer exotischen

¹²⁰ In seinen Studien dokumentiert Trombert (1999; 2001; 2002) ausführlich, wie sehr die buddhistischen Klöster und Mönche in die Produktion, den Handel und den Konsum von alkoholischen Getränken, insbesondere bei Festlichkeiten aller Art, involviert waren – trotz der im Buddhismus gepredigten absoluten Abstinenz.

Kulturen, aber auch als nützliche Bündnis- und Handelspartner attraktiv.¹²¹

Das Volk der *Sogder* besiedelte ursprünglich die große Region zwischen Aralsee und dem Tianshan-Gebirge und zwischen Amudarya (Oxus) und Syrdarya (Jaxartes), also im Wesentlichen das von den Griechen dokumentierte Transoxanien nördlich von Baktrien. Das Land lag damit am Kreuzungspunkt wichtiger eurasischer Handelsrouten. Alexander der Große eroberte ganz Sogdien bis zum Jahr 327 v. Chr., nachdem er seinen erbittertsten Widersacher, den Zoroastrier Spitamenes nach langwierigen Kämpfen besiegt hatte. Er heiratete Roxana, die Tochter eines sogdischen Fürsten, die ihn auf seinen weiteren Zügen begleitete. Damit gerieten die Sogder unter hellenistischen Einfluss, der ihre bereits existierende Weinkultur, in enger Verbindung mit der von ihnen hauptsächlich praktizierten zoroastrischen Religion, zusätzlich beflügelte. Mit dem Kushan-Reich standen sie in gutnachbarschaftlicher Beziehung. Sogdien war, auch in den folgenden Jahrhunderten, nie ein einheitlich regiertes Reich, bestand indes aus einer Reihe von dezentralen Stadtstaaten, die vor allem im Tal und in den Oasen des Serafshan siedelten. Wichtige Zentren waren bereits zu Alexanders Zeit Marakanda (Samarkand), Bucharan an der Hauptroute der Seidenstraßen (Ost-Usbekistan) und Pandschikent (West-Tadschikistan). Ethnisch und linguistisch gehörten die Sogder zum nordostiranischen Zweig. Aufgrund ihrer privilegierten handelspolitischen und diplomatischen Position genossen ihre Städte Wohlstand und Reichtum. Nach der Han-Zeit avancierten sie zu den wichtigsten Kaufleuten, Handwerkern und Akteuren an den Seidenstraßen. Zwischen dem 6. und 9. Jh. dominierten sie entlang dieses Handelsnetzes die wichtigsten Märkte bis weit ins zentrale China, wo sie als weltoffene multilinguale und interkulturelle Mittler fungierten und sogar hohe Beamten- und Militärposten verliehen bekamen. Sogdisch war in dieser Zeit die Lingua franca an den Seidenstraßen. In vieler Hin-

121 Zu chinesischen Berichten über Weinanbau in den westlichen Reichen, insbesondere Da Yuan und Sogdiana und zu Zhang Qians Expeditionen siehe auch Laufer (1919: 221 f.).

sicht prägten sie den Lebensstil und die Mode im kosmopolitischen Tang-Reich, wozu auch die Pflege einer betont sinnensfreudigen Weinkultur gehörte. Ab Mitte des 8. Jh. verspielten allerdings die Sogder wie auch die übrigen westlichen Ausländer durch Verwicklungen in innerchinesische Aufstände ihre Gunst am Kaiserhof und verloren ihre Identität durch Zwangsassimilation. In Zentralasien verschwand das sogdische Leben bis zum 10. Jh. durch die islamische Eroberung und das Vordringen der Turkvölker. Heute erinnern nur noch Ruinen, Grabstätten, bedeutende Reliefs und Wandmalereien, darunter auch Darstellungen von Musik- und Tanzaufführungen beim Weinbankett, sowie zahlreiche Ausgrabungsfunde, vor allem kunstvolle Weinkelche, an die einst blühende Hochkultur der Sogder. Ihre Trinkkultur vererbten sie an die im Norden erstarken den Turkvölker. Davon zeugen etwa ausgegrabene Trinkgefäße im griechisch-persischen Stil und vor allem die überall in der eurasischen Steppe aufgestellten, *Bal-bal* genannten Steinfiguren, die in der Regel einen Weinkelch in der Hand halten.

Am interessantesten bezüglich der ersten Kontakte des Han-Reiches mit seinen westlichen Nachbarn und vor allem hinsichtlich unserer Thematik ist das in den chinesischen Quellen als *Da Yuan* beschriebene Reich, das bereits lange vor der Han-Dynastie im Ferghana-Tal existierte und diese bis ins 3. oder 4. Jh. überdauert hat. Von Hochgebirgen umgeben lag Da Yuan relativ geschützt, war aber dennoch über Handelswege einerseits mit Sogdien im Westen und Baktrien im Süden verbunden, andererseits über den Pamir von Westchina und dem Tarim-Becken erreichbar. Diese vom Syrdarya (Jaxartes) durchflossene Senke befindet sich im äußersten Osten des heutigen Usbekistans sowie in den Randgebieten von Kirgisistan und Tadschikistan und galt seit jeher als sehr fruchtbar. Nach der Eroberung durch Alexander dem Großen und der Gründung seiner nordöstlichsten Stadt Alexandria Eschate (heute Khujand in Tadschikistan) im Jahr 329 v. Chr. ließ er einen schwächeren Teil seines Heeres zurück, um sich auf seinen letzten Feldzug gegen Indien zu begeben. Schon der Name des Reiches deutet auf die griechische Herkunft seiner Bewohner hin: Während *Da* lediglich als Attribut im Sinne von „groß“ angefügt wurde, handelt es sich bei *Yuan* um

die phonetische Wiedergabe von „Ionier“. Dies war und ist in ähnlichen Varianten in mehreren Sprachen entlang der Seidenstraßen die Bezeichnung für die Griechen schlechthin, etwa *Yunan* im Persischen, Arabischen und Türkischen.

Die ersten authentischen Berichte über Da Yuan und andere Westregionen stammen von dem chinesischen General und Entdecker Zhang Qian (张骞, 195–114 v. Chr.), der vom Han-Kaiser Wudi beauftragt wurde, die Westregionen zu erkunden und strategische Bündnisse mit den Völkern im Westen anzuknüpfen. Auf seinen Expeditionen besuchte Zhang Qian zwischen 139 und 115 v. Chr. die Reiche im Tarim-Becken sowie Da Yuan, Sogdien und Kushana. Es gelang Zhang Qian, die Kontakte und den Handel mit den westlichen Regionen und Zentralasien bis nach Parthien und sogar bis ins römische Reich zu eröffnen. Seine von ihm ausgesandten Botschafter erreichten sogar Mesopotamien, und er sammelte zahlreiche Informationen auch über die von ihm nicht selbst besuchten Länder. Zhang Qian wird in China bis heute heroisiert als der große Wegbereiter der später als Seidenstraßen bezeichneten Handelswege und als Architekt einer kosmopolitisch orientierten Diplomatie. Nachfolgende Expeditionen brachten weitere Domänen im Westen unter die Kontrolle des Kaiserreiches, und der Handel bis ins römische Imperium blühte auf. Zahlreiche westliche Produkte gelangten ins Reich der Mitte, darunter Luzerne (Futterklee für die Pferde), Granatäpfel, Wassermelonen, Gurken, Spinat, Zwiebeln, Fenchel, Walnüsse, Koriander, Baumwolle und – nicht zuletzt – Reben und Weintrauben.¹²²

Der „Durchbruch“ nach Westen bewirkte, dass im 2. Jh. v. Chr. der Anbau der Kulturrebe *Vitis vinifera* und die Produktion von Traubenwein im chinesischen Reich in größerem Umfang begann und dieser ab der Han-Zeit zu einem der edlen und geschätzten

122 Zur Geschichte dieser und weiterer zwischen Ost und West ausgetauschter landwirtschaftlicher Produkte siehe Laufer (1919: 208 ff.), darunter zum „grape-vine“ (S. 220 ff.). Aktuelle Studien zu Roms Fernhandel: McLaughlin, Raoul: *The Roman Empire and the Indian Ocean*, Yorkshire 2014, und *The Roman Empire and the Silk Routes*, Yorkshire 2016.

Getränke avancierte.¹²³ Zhang Qian soll von seinen Expeditionen aus Da Yuan Setzlinge oder Kerne mitgebracht haben, die zunächst in der Hauptstadt Chang'an (长安) auf kaiserliche Weisung hin in der Umgebung des Palastes in großem Umfang angepflanzt wurden und sich von dort aus in ganz Zentralchina ausgebreitet haben. Im Zuge der Westkontakte sollen aus Da Yuan sogar Winzer rekrutiert worden sein, um am Kaiserhof ihr Knowhow in der Weinbereitung zu vermitteln.¹²⁴

Mit der frühen Han-Dynastie beginnt die offizielle chinesische Geschichtsschreibung, die verwertbare und anderweitig bestätigte Daten liefert. Dies trifft vor allem auch auf die geographische, demographische und kulturelle Beschreibung der Nachbarvölker und der Beziehungen mit diesen zu. So kann man ab dem 2. Jh. v. Chr. auf etliche schriftliche Zeugnisse zurückgreifen, die aufschlussreiche Informationen liefern. Dies betrifft insbesondere auch die Weinkultur, die von nun an wiederholt in historiographischen, agrarwissenschaftlichen und heilkundlichen Schriften dokumentiert ist und vor allem in der Literatur thematisiert wird.

In dem um 100 v. Chr. kompilierten Werk *Aufzeichnungen der Historiker* (*Shiji* 史记), dem Beginn der offiziellen Geschichtsschreibung, wird über Da Yuan berichtet, dass das Land 10.000 Meilen (ca. 5.000 km) westlich von Chang'an lag, aus siebzig großen und kleinen Stadtbefestigungen bestand und sehr fruchtbar war. Unter der einige Hunderttausend zählenden urbanen Bevölkerung gab es die Gleichberechtigung der Frauen und die meisterhafte Kriegsführung des Bogenschießens während des Galopptritts. Dort wurde Landwirtschaft und die Zucht der begehrten „blutschwitzenden“ Pferde in großen Herden betrieben. Neben saftigen Weidefeldern wurden Getreide und Reis und vor allem offenbar schon seit Jahrhunderten in großen Weingärten Reben kultiviert. Wein war das Alltagsgetränk des einfachen Volkes. Die wohlhabenden Leute lagerten

123 Zeng (1980: 100), Löwenstein (1991: 16 f.), Ying (1999: 39 f.), Huang (2000: 137) und Guo (2010: 7).

124 In dieselbe Zeit fällt die Ausbreitung der Weinkultur des römischen Imperiums in die klimatisch begünstigten Flusstäler nördlich der Alpen.

Wein in großen Mengen viele Jahre, ohne dass er verdarb. Hier das betreffende Zitat:¹²⁵

„In Yuan wird überall aus Trauben Wein gemacht. Die Reichen lagern bis zu 10.000 *shi* (über 3.000 Hektoliter, eigene Anm.) Wein und können ihn sogar mehrere Jahrzehnte aufbewahren, ohne dass er verdirbt. Das Volk liebt den Wein, die Pferde lieben die Luzerne (Futterklee). Der Han-Gesandte (= Zhang Qian) brachte ihre Samen mit, und der Kaiser begann damit, Luzerne und Weintrauben auf fruchtbarem Boden anzubauen.“

Aus dem entsprechenden Bericht aus der folgenden *Geschichte der Han* (*Hanshu* 汉书, 80 n. Chr.) lassen sich die zusätzlichen Informationen entnehmen, dass es um den Kaiserpalast nicht nur ausgedehnte Weiden von Luzerne (*Medicago sativa*, Alfalfa) zur Versorgung der inzwischen großen Herden von „Himmelspferden“ gab, sondern auch riesige Weingärten, die im Zuge der zunehmenden Karawanen aus dem Westen immer weiter bepflanzt wurden und eine Größe erreichten, „soweit das Auge reichte“. Dies deutet an, dass sich bis zur Östlichen Han-Dynastie in Zentralchina der Weinbau quantitativ wie qualitativ und wohl auch in der Rebenvielfalt in eindrucksvoller Weise weiterentwickelt hat.¹²⁶

Zhang Qian berichtet auch über den Weinbau und die Weinproduktion in den anderen Reichen, die er besuchte oder von denen er hörte, vor allem in Parthien. Die erst im 5. Jh. kompilierte *Geschichte der Späteren Han* (*Hou Hanshu* 后汉书) enthält ein umfangreiches Kapitel zu den „Westlichen Regionen“. Unter den zahlreich aufgeführten regionalspezifischen Produkten werden der florierende

125 Original in: <https://ctext.org/shiji/da-wan-lie-zhuan>, 28. Siehe unter anderem auch Li, Zhengping (2007: 23), Chen, Xigang (2010, S. 153) und Liu, Shuqi (2016). Diese und andere historische Aufzeichnungen zur Weinkultur im Westen zitiert und analysiert Trombert (2001: 293 ff.).

126 Vgl. Lü/Zhang (2013) mit Zitaten aus *Hanshu – Xiyu Zhuan*. Von seinem damaligen Kenntnisstand her merkt Laufer (1919: 190) an: „... and it was two plants of Iranian origin, the alfalfa and the grape-vin, which were the first exotic guests in the land of Han.“

Weinbau und der Ruhm des Weins in Sogdien, dem Nachbarland von Da Yuan, besonders hervorgehoben. In den Oasen rund um das Tarim-Becken werden 36 kleinere und größere Königreiche aufgezählt und beschrieben. Diese verbündeten oder bekriegten sich abwechselnd, waren zeitweise auch vom Han-Reich dominiert, pflegten aber intensive Handels- und Kulturbeziehungen mit Zentralasien und Indien. Sowohl entlang der Nordroute als auch längs der Süd- und Westroute blühte die Weinkultur offensichtlich bereits lange vor der Han-Zeit und der „offiziellen Eröffnung“ der Seidenstraßen durch Zhang Qian.¹²⁷ Seit jeher galten die Tarim-Oasen als sehr fruchtbar, wurden sie doch von den Gebirgsflüssen des Tianshan, Pamir oder Kunlun gespeist beziehungsweise durch die *Karez*-Kanäle (chin. *kan'erjing* 坎儿井, arab. *qanat*), einem im 1. Jahrtausend v. Chr. aus Persien übernommenen unterirdischen Bewässerungssystem für Wüstengebiete.¹²⁸ Aufgrund einer dramatischen Klimaveränderung an den Rändern der Taklamakan ging die Bewässerung im 3.–4. Jh. n. Chr. stark zurück, so dass etliche Siedlungen der nominell 36, aber geschätzten etwa 50 Reiche aufgegeben wurden und heute in der unzugänglichen Wüste liegen, darunter auch unter dem Sand gut erhaltene Weingärten mit noch erkennbaren Rebstockreihen.

Das am nordwestlichen Rand des Tarim-Beckens sich ausbreitende Königreich *Kucha*¹²⁹ war der weitaus größte und mächtigste dieser Kleinstaaten. Es lag an der strategisch wichtigen Stelle entlang der Nord-Süd-Verbindung zwischen der nördlichen Seidenstraße und dem Knotenpunkt Kashgar, wo auch die Südroute mündet. Im Nordwesten war Kucha vom Tianshan-Gebirge begrenzt. Nach Westen über die Hochgebirgspässe erreichte man das „Weinland“

127 In diesen Oasen existieren heute noch üppige und teils uralte Weingärten, eine Tradition, an der sich auch unter den bis zum 13. Jahrhundert islamisierten Uiguren nichts änderte. Berühmt sind neben Tafeltrauben in erster Linie die Rosinen, aber auch Qualitätsweine vom Wüstenrand, die neuerdings wieder mit modernen Methoden erzeugt werden.

128 Allein in der Turpan-Region gibt es bis heute einen Verbund von über 3.000 Kilometern stets zu pflegender unterirdischer Kanäle, die das Wasser aus dem Tianshan in die Oasen leiten.

129 Auch: *Kuqa*, heutige chinesische Bezeichnung der Stadt: *Kuche* (库车), historische Transkription: *Qiuqi* (龟兹), ältere Version: *juzhi* (屈支).

Da Yuan im Ferghana-Tal. In der *Geschichte der Späteren Han* wird Kuchas großer Einflussbereich bis ins südliche Tarim-Becken beschrieben. Im Zentrum befand sich die ummauerte Oasenstadt mit dem imposanten Königssitz, an der Stelle der heutigen gleichnamigen Stadt in Nordwest-Xinjiang. Die Einwohner waren größtenteils indoeuropäische Tocharer und zählten über 81.000, weitaus mehr als in den anderen Staaten. Trotz der frühen diplomatischen, administrativen und militärischen Verbindungen zum Han-Reich ab dem 1. Jh. v. Chr. und der zeitweiligen Stationierung von chinesischen Präfekten und Kommandanten gelang es Kucha durch eine geschickte Politik immer wieder, relativ unabhängig zu bleiben und für Jahrhunderte eine prachtvolle und einzigartige Kultur zu pflegen und weiter zu entwickeln. Diese speiste sich von den diversen Strömungen aus Zentralasien und Indien. So trafen sich an diesem zeitweise bedeutendsten Handelsumschlagplatz im Tarim-Becken nicht nur Tocharer und Chinesen, sondern auch Sogder, Inder, Qiang (Tibeter), Perser, Syrer und Griechen. Der auf den blühenden Handel gestützte Wohlstand wurde ergänzt durch intensive Land- und Viehwirtschaft und durch den Abbau kostbarer Bodenschätze. Zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen gehörten Pferdezucht und Weinanbau. Es wird berichtet, dass in dortigen Haushalten große Vorräte an Wein bis zu zehn Jahre lagerten und es im Königspalast einen gewaltigen Weinkeller gab – ähnlich wie in Da Yuan. Ende des 4. Jh. sollen sogar chinesische Truppen auf ihrem Westfeldzug unter dem General Lü Guang vom Luxus und Wein in Kucha dermaßen verzückt gewesen sein, dass sie sich unablässig in den Weinkellerein amüsierten und sich dort niederlassen wollten.¹³⁰ Im Jahr 2005 entdeckten die Archäologen südwestlich der heutigen Stadt Kucha einen 1500 Jahre alten Weingarten aus der Tang-Zeit mit über 13 Hektar Fläche und Rebstöcken, die noch zwischen 30 und 60 Zentimeter weit aus der Sandwüste ragten und nach Analysen

¹³⁰ Siehe unter anderem Trombert (2001: 306) mit Zitaten aus chinesischen historischen Quellen.

zur dort immer noch heimischen und beliebten Rebsorte „Sandjade“ (*shayu* 沙玉) gehören.¹³¹

Kucha spielte ab dem 1. Jh. in der Vermittlung des Buddhismus nach China – religiös wie künstlerisch – eine entscheidende Rolle. Tausende von Mönchen, Klöstern und Heiligtümern siedelten sich in der Hauptstadt und Umgebung an. Die Kucha-Kultur erreichte in den nachchristlichen Jahrhunderten, vor allem während der Tang-Zeit (618–907) ihren Höhepunkt. Mitte des 7. Jh. errichtete das bis weit nach Zentralasien reichende Tang-Imperium in Kucha eine Prä-fektur. Am Kaiserhof in Chang'an und bei der Tang-Elite wurde der über Kucha transferierte persische Lebensstil tonangebend. Ganze Orchester der bewunderten Qiuci-Musik und ihre Tanzensembles wurden nach Chang'an eingeladen. Diese exotischen Einflüsse wirken bis heute in der chinesischen Musik nach, einschließlich der damals aus Zentralasien importierten Musikinstrumente. Das Interesse und der Geschmack an der kuchaischen Kultur brachten dem Ansehen des Traubenweins im Reich der Mitte einen neuen Auftrieb, so dass er zum Leitmotiv von Generationen des Hofadels und der Literaten wurde. Mit der Eroberung Kuchas und der Vertreibung der Tocharer durch die turkstämmigen Uiguren im 9. Jh. und der Islamisierung ab dem 11. Jh. verschwand die Kultur endgültig.

Durch die Westöffnung des Han-Reiches wurden nicht nur zahlreiche Produkte aus Zentral- und Vorderasien sowie aus Indien importiert, sondern auch eine Reihe von Lehnwörtern. Bei dem bis heute für „Weintrauben“ benutzten chinesischen Wort *putao* handelt es sich, wie schon in Kap. 4 erläutert, um eine Entlehnung aus

131 Nachricht in der *Renmin Ribao Haiwaiiban* (Auslandsausgabe der Volkszeitung) vom 07.02.2005. Diese uralte, angeblich eurasische Rebsorte wird im Westen Xinjiangs am Rand des Tarim-Beckens heute noch als sehr geschätzte Tafeltraube auf Höhen bis 1.300 Metern angebaut und ist auch unter dem Namen *Munage* (木纳格, auch: 穆纳格, uigurisch: „kristallklar“) bzw. unter den Alternativbezeichnungen „Wintertraube“ (*Dong Putao* 冬葡萄) oder „Gobi-Traube“ (*Gebi Putao* 戈壁葡萄) bekannt, wobei ihr westlicher Ursprung bislang nicht erforscht ist. Zu fortgesetzten archäologischen Entdeckungen von Weingärten mit gut erhaltenen, teils meterlangen Rebstöcken, Ackerflächen, Siedlungen, Getreidespeichern, Keramikresten etc. unter dem Wüstensand im Raum Kucha siehe: http://story.aksxw.com/content/2016-01/13/content_232907.htm



Abb. 62: Weinkulturen in den westlichen Königreichen im Tarim-Becken während und nach der Han-Dynastie.

dem Alt- und Mitteliranischen.¹³² Zum ersten Mal ist dieses Wort im 2. Jh. v. Chr. in dem Prosagedicht eines berühmten Gelehrten belegt, der die Vegetation im kaiserlichen Jagdpark, darunter eben auch Weinreben, beschreibt.¹³³ Der Begriff *putao* stand im Altertum zugleich auch für „Traubenwein“, was heute durch den Zusatz *jiu* (酒), also *putaojiu* (葡萄酒), differenziert wird.¹³⁴ Die seinerzeit ausgedrückte Doppelbedeutung weist darauf hin, dass die damals aus Westasien kommenden Weintrauben von vornherein mit der Weinherstellung assoziiert waren. Die Kultivierung der Weinrebe und des *putaojiu* verbreitete sich ab der Han-Zeit parallel mit dem

132 *Encyclopædia Iranica* (2015): www.iranicaonline.org/articles/bada-pahl. Vgl. auch Bailey (1954: 10f.). Trombert (2001: 298f.) folgert auch anhand der historiographischen Berichte und der Westkontakte lange vor der Han-Zeit, dass der Begriff *putao* in China bereits vor Zhang Qians Expeditionen mündlich überliefert und bekannt gewesen sein muss, höchstwahrscheinlich schon während der Beziehungen mit den Reichen der Achämeniden (6.–4. Jh. v. Chr.) und Parther (3. Jh. v. Chr. bis 3. Jh. n. Chr.).

133 Sima Xiangru (司马相如, 179–117 v. Chr.): *Shanglinfu* (上林賦). Siehe Guo (2010: 6) und Liu, Shuqi (2016). Bei der modernen Form *putao* 葡萄 handelt es sich um zwei graphemische Neuschöpfungen des 10.–11. Jh., die von da an die älteren Varianten ersetzen (Trombert 2001: 299).

134 Vgl. Zeng (1980: 100), Fei (1987: 36), Löwenstein (1991: 16) und (Ying 1999: 39 ff.).

Buddhismus über die westlichen und zentralen Regionen Chinas bis nach Korea und Japan, wo der Traubenwein seitdem als *podoju* beziehungsweise als *bodōshu* bekannt ist.

Größtenteils erst in jüngerer Zeit entdeckte archäologische Zeugnisse bestätigen den Weinbau und die Weinverarbeitung während der Han-Zeit und auch schon davor in den Oasensiedlungen rund um die Wüste Taklamakan.¹³⁵ Es handelt sich meist um Grabbeigaben, die sich im extrem trockenen Klima und im salinen Boden erstaunlich gut erhalten haben, ebenso wie die bis zu viertausend Jahre alten „Tarim-Mumien“, Textilien und andere Gegenstände. Damit wird deutlich, dass entgegen der Geschichtsschreibung des chinesischen Kaiserreiches die Kontakte und der Austausch mit den Westregionen und Zentralasien nicht erst im Zuge der Pionierleistung eines Zhang Qian, sondern bereits viel früher begonnen haben, insbesondere was das Wissen und den Handel mit Gütern und Produkten wie *putao* betrifft. So verbreitete sich die Weinkultur sicher nicht erst im 2. Jh. v. Chr. aus den Westregionen und dem Ferghana-Tal ins Zentrum des Reiches, sondern bereits in den Jahrhunderten davor unter anderem aus dem Indus-Tal, aus Gandhara und Baktrien über den Pamir und Karakorum in das Tarim-Becken und schließlich bis ins chinesische Mutterland.¹³⁶ Weinbau in Chinas Westregionen wurde also längst vor Alexanders Eroberungszügen betrieben und ist letztlich nicht erst auf griechischen Einfluss zurückzuführen. Vielmehr legen das Alter von entdeckten Pflanzenresten und Traubenkernen sowie viel ältere auf Weinproduktion

135 Siehe dazu vor allem den sehr detaillierten Beitrag von Wei (2010). Während die Gräber und ihre Mumien sowie die Beigaben detailliert untersucht und beschrieben werden, finden Hinweise zur Weinkultur bei den Archäologen so gut wie keine Beachtung. Nur extrem wenige Wissenschaftler, wie Wei Si, widmen sich dieser an sich höchst bedeutsamen Thematik.

136 Siehe dazu die Anmerkungen von Trombert (2001: 301 ff.), der in diesem Zusammenhang an den legendären Westzug des Königs Mu von Zhou ca. 1000 v. Chr. (Kap. 3), an die Mittlerrolle der bereits um die Mitte des 1. Jahrtausends v. Chr. blühende Weinkulturen pflegenden Königreiche in Nordindien und nicht zuletzt die geographischen Berichte von Herodot und Strabon erinnert, die von nicht-griechischem Weinbau in Zentralasien und Nordindien vor Alexander zeugen. Überdies, so argumentiert Trombert (2001: 303), kann sich der Transfer der Weinkultur über diese Regionen bis nach China nur über mehrere Wege und etappenweise über längere Zeiträume ereignet haben.



Abb. 63–64: Tarim-Mumie („Die Schöne von Loulan“, 1800 v. Chr) und Rebstöcke in der Taklamakan-Wüste (Niya, Han-Zeit)

und -konsum hinweisende Gefäße nahe, dass längst Verbindungen zum önoophilen Imperium der Achämeniden und wahrscheinlich zur noch früheren Weinkultur in der Gandhara-Region bestanden haben müssen.¹³⁷

Die Ausstrahlung der Weinkultur ins Tarim-Becken und bis ins chinesische Kernland könnte in schamanistisch-religiösem Kontext viel früher als bisher angenommen stattgefunden haben. Dafür spräche auch die Transformation des priesterlichen Amtes einschließlich des persischen Titels als *maguš* („Magier“) im 2. Jahrtausend v. Chr. in den Shang-zeitlichen *wu-* (𠩺, altchinesische Aussprache etwa **myag-*) Kult sowie die legendäre Präsenz iranischer *magi* am Hof der Westlichen Zhou vor etwa dreitausend Jahren. Schließlich hatten in beiden Kulturen die Magier bzw. Schamanen vergleichbare hohe gesellschaftliche Positionen und Funktionen inne, nicht nur als Astronomen und Astrologen, Medizinmänner und Heiler, Wahrsager und Wettermacher, sondern vor allem als spirituelle Brückenbauer ins Jenseits und zu den Göttern – im alten Persien wie im vorgeschichtlichen China mittels „geistiger“ Getränke. Die älteren Funde im Tarim-Becken und die der Skythen/Saken in der eurasischen Steppe wie auch deren Spuren in Südchina (Chu-Reich) könn-

137 Gemäß Herodots Beschreibung der Perser: „Dem Wein sind sie sehr ergeben, aber es schickt sich nicht, in Gegenwart anderer sich zu übergeben oder sein Wasser abzuschlagen.“

ten sich dafür als für die Forschung wertvolles geographisches und zeitliches Bindeglied zu den Anfängen des chinesischen Kaiserreiches erweisen.

Im Gräberfeld von Zaghunluq (扎滚鲁克)¹³⁸ an der Tarim-Südroute wurden aus der Zeit um 1000–600 v. Chr. verschiedene Trinkbecher und -pokale, Tassen, Kannen und Krüge sowie Trinkhörner aus Rinderhorn gefunden. Ein verlässliches Indiz für alkoholische Rituale, höchstwahrscheinlich mittels Traubenwein, sind die bereits in Kap. 1 besprochenen Zwillingskrüge, die, quer durch den gesamten eurasischen Kontinent seit dem Neolithikum verbreitet, auch in Yanghai (aus Keramik) und Zaghunluq (aus Pappelholz) aus der Mitte des 1. Jahrtausends v. Chr. entdeckt wurden. In der großen Grabanlage von Sampula (山普拉, 2. Jh. v. Chr. bis 4. Jh. n. Chr.) in der Nähe von Khotan entdeckte man sogar ein textiles Weinranken-Webmuster im griechisch-römischen Stil.

Am repräsentativsten für Hinweise auf eine opulente Weinwirtschaft am Südrand der Taklamakan ist die eineinhalb Jahrtausende lang vom Wüstensand verborgene Ruinenstadt *Niya* (尼雅). Sie liegt rund 150 Kilometer nördlich der modernen gleichnamigen Oasenstadt, die zugleich den chinesischen Namen Minfeng (民丰) trägt, mitten in der Wüste. Das antike Niya wurde als Hauptstadt von *Jingjue* (精绝), eines der bedeutendsten der westlichen 36 Reiche, identifiziert und liegt auf einem riesigen Areal von rund 150 Quadratkilometern größtenteils noch unter dem Sand verborgen. Aufgrund der seinerzeit dramatischen Klimaveränderungen, die zur Austrocknung des Niya-Flusses und seiner Oase führten, verließen die noch verbliebenen rund 3.000 Einwohner die Stadt zum Beginn des 4. Jh. Erst 1901 wurde sie vom britischen Forscher Sir Aurel Stein wiederentdeckt, und erst in den 1990er Jahren begannen systematische Ausgrabungen. Jedenfalls wird es jetzt schon als besterhaltene Ruinenstadt im Tarim-Becken bezeichnet – inzwischen mediengerecht auch als „Pompeii der Seidenstraßen“. In verschiedenen Teilen der Stadt wurden Grundrisse und Ruinen von Wohnblöcken mit heute noch aus der Wüste ragenden Holzpfeuern, von buddhistischen Stu-

¹³⁸ Zu Zaghunluq vgl. Mallory/Mair (2000: 189 ff.) und Wiczorek/Lind (2007: 182 ff.).



Abb. 65–67: Funde aus Westchina: hölzerner Weinbecher mit Traubenmuster, Stoff mit Rebenmuster, getrocknete Trauben (ca. Han-Dynastie)

pas, Viehställen, Speicherräumen und Werkstätten freigelegt. Zwischen den Siedlungen fanden sich erstaunlich gut erhaltene Spuren von einst fruchtbaren Ost- und Weingärten – mit vom Wüstenklima konservierten Reihen von Rebstöcken. Auch kamen Holztafeln ans Tageslicht, die sowohl chinesische Texte enthielten als auch solche in der mittelindischen Sprache Prakrit in Kharoshti-Schrift. Unter den Texten entdeckte man Verträge zum Kauf, zur Pacht, Vererbung und Besteuerung von Weingärten, die bezeugen, dass auch Klöster und Mönche darin involviert waren und welch große Bedeutung der Weinanbau spätestens seit der frühen Han-Dynastie hatte.¹³⁹ Acht Gräber mit europiden Mumien, darunter ein in prächtigen Seidenbrokat gekleidetes Ehepaar, wurden gefunden. Die Grabbeigaben enthielten auch Speisen, vor allem Hammelfleisch, Birnen, Flaschenkürbis und Weintrauben.

Mit der Islamisierung und der Einwanderung der Turkvölker im 11.–12. Jh. sind nahezu alle Zeugnisse des im Tarim-Becken einst blühenden Buddhismus in seiner eigenartigen Symbiose mit indischen, iranisch-sakischen, griechischen und chinesischen Elementen verschwunden. Allein die seit einem guten Jahrhundert sporadisch aus dem Sand zu Tage tretenden archäologischen Funde erlauben faszinierende Einblicke in diese glanzvolle multikulturelle Epoche. Bei aufmerksamer Beobachtung finden sich heute noch in

¹³⁹ Auf einem Wandteppich aus einem Grab der Östlichen Han-Zeit im Kreis Minfeng sind neben Menschen und Tieren Weinranken abgebildet. Zu den Funden in Niya siehe auch Wei (2010: 96 ff.).

der islamisch-ugurischen Gesellschaft Spuren sowohl aus der zoroastrischen als auch der buddhistischen Epoche. Wein hat – trotz bestehender religiöser Vorbehalte – auf uigurischen Festen nach wie vor wichtige rituelle Funktionen.

Östlich von Turpan unweit der Ruinenstadt von *Gaochang* (高昌, auch *Khocho*) liegt die unterirdische Nekropole Astana mit über ein tausend Gräbern aus dem 3. bis 8. Jh. Hier kamen bislang neben gut erhaltenen Mumien, Textilien, Lebensmitteln, Texten, Malereien und anderen Grabbeigaben auch etliche Zeugnisse eines mindestens seit der Westlichen Han-Zeit und in der vorislamischen Periode des Reiches Gaochang (1. Jh. v. Chr. bis 13. Jh.)¹⁴⁰ betriebenen Weinbaus ans Tageslicht. Dazu gehören wiederum Weinranken sowie getrocknete Trauben, Traubenkerne, goldene Ohrringe mit Traubenschmuck, Rebenmuster auf Abbildungen sowie Gefäße zum Aufbewahren und Servieren von Wein. Außerdem zeugen die chinesischen Annalen und vor Ort gefundene Dokumente, wie Privatbriefe, Jahresabrechnungen, Grundregister, Kauf- und Pachtverträge, von umfangreicher Weinkultivierung auf einer geschätzten Anbaufläche von 30 Hektar, die offensichtlich damals schon auf eine jahrhundertalte Tradition zurückzuführen war und in dieser Region den wichtigsten Wirtschaftsfaktor darstellte. Bis zur Tang-Dynastie, von der Gaochang als Protektorat einverleibt wurde, sind sogar die für die Weinherstellung erforderlichen Arbeitsschritte beschrieben, wie sie im Detail gleichzeitig auch in mediterranen und zentralasiatischen Regionen zu finden waren und in Turpan bis in die Neuzeit angewandt werden: Verfahren zum Rebschnitt, zur Erziehung und zum Vergraben der Reben im Winter (heute noch in Chinas nördlichen Breiten üblich) sowie das Zerstampfen der Maische mit den

¹⁴⁰ Gaochang war viele Jahrhunderte ein wichtiges Verkehrs- und Handelszentrum an den Seidenstraßen. Seine Bevölkerung war ethnisch stark gemischt mit einer mehr oder weniger starken Han-Bevölkerung und unter der Herrschaft verschiedener Familiendynastien. Auch waren hier nahezu alle damals bekannten Religionen vertreten, sowohl Buddhismus (in der Nähe: die Grotten von Bezeklik) als auch der Nestorianismus und Manichäismus, der von den hier im 9. Jh. eindringenden Uiguren-Königen erstmals als Staatsreligion etabliert wurde. Gaochang wurde wie zahlreiche andere blühende Zentren an den Seidenstraßen im 13. Jh. von den Mongolen zerstört.

Füßen. Darüber hinaus spielte auch damals schon das Trocknen von Rosinen in großen Scheunen eine Rolle, wofür die Gegend um Turpan bis heute berühmt ist. Aus überlieferten Textfragmenten geht hervor, dass die Weingärten zwar staatliches Eigentum waren und ein gewisser Teil von der Weinproduktion als Abgabe zum Jahreswechsel eingefordert wurde, Grund und Boden jedoch auf Lebenszeit verpachtet wurden und vom Winzer vererbt oder sogar weiterverkauft werden konnten. Trotz der staatlichen Kontrolle hatte er gewisse Freiheiten im Handel mit Wein. Laut den Abrechnungen wurde der Wein in Tonkrügen mit einem Fassungsvermögen von 100 bis 180 Litern aufbewahrt.¹⁴¹

Nähere Untersuchungen der Aufzeichnungen von und über Gaochang offenbaren zahlreiche Details einer fortgeschrittenen Weintechnologie im Turpan-Becken, deren Anfänge zweifellos bis weit vor der Han-Zeit anzusetzen sind und Verbindungen zu den anderen westlichen Reichen wie Da Yuan und Kucha annehmen lassen. Allerdings birgt die Turpan-Region selbst außer den günstigen Boden- und Bewässerungsbedingungen einzigartige klimatische Bedingungen, unter denen eine besondere Auswahl von weit und breit hochgeschätzten Weinen erzeugt wurde. Vergleichbar mit dem heute noch einmaligen Angebot an Rosinen in allen Farben und Formen auf den dortigen Märkten muss in antiker Zeit die Palette der roten, rosé, grünen und weißen, der trockenen und lieblichen Weine gewesen sein. Verschiedene ausgeklügelte Kelter-, Gär- und Lagermethoden wurden angewandt. Erwähnenswert ist dabei ein in den Quellen als „gefrorener Wein“ (*dongjiu* 冻酒) hervorgehobenes Edelgetränk, über das spekuliert wird, ob es sich einfach nur um einen gekühlt oder mit Eis, das im Winter unterirdisch eingelagert und bis zum Sommer verfügbar war, getrunkenen Wein oder um ein

141 Wei (2010: 99 ff.). Eine umfangreiche, auf der Auswertung handschriftlicher Dokumente basierende Studie zu Turpan und Dunhuang zwischen dem 5. und 8. Jh. hat vor längerem Trombert (2002) vorgelegt, der anhand zahlreicher Fallbeispiele zu entnehmen ist, welchen dominanten Anteil der Weinanbau und die Weinproduktion im wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Leben dort einnahmen. Weiterführende Detailanalysen der in den Astana-Gräbern gefundenen Textdokumente und anderer sich mit der Weinkultur von Gaochang befassender historischer Quellen finden sich bei Chen, Xigang (2010: 130 ff.).

durch Einfrieren des Weins im Winter gewonnenes süßes und hocharomatisches Konzentrat handelte. Am plausibelsten scheint die Erklärung, wonach die im Spätsommer zu Rosinen getrockneten Trauben im Winter mit einer speziellen Kältetechnik gekeltert wurden und daraus ein sehr konzentrierter und gehaltvoller Wein gewonnen wurde, der lange haltbar und auch für längere Transporte, vor allem als Tributware für den chinesischen Kaiserhof geeignet war. Dieses vor fast zweitausend Jahren erwähnte Luxusprodukt erinnert an den „Eiswein“, eine Erfindung aus dem Deutschland des späten 18. Jh., und hat offensichtlich bereits viele Jahrhunderte davor in Westchina seine Liebhaber gefunden.¹⁴²

Rund um das Tarim-Becken bestätigen also zahlreiche vor allem in den letzten ein bis zwei Jahrzehnten entdeckte archäologische und historiographische Zeugnisse, dass der Anbau, die Herstellung und der Handel mit Wein hier nicht erst seit dem Vordringen Alexanders des Großen nach Zentralasien und Indien sowie den Expeditionen von Zhang Qian in der Westlichen Han-Periode florierten, sondern seit mindestens zweieinhalb Jahrtausenden, und dass die Weinkultur zusammen mit den benachbarten Einflüssen der achämenidischen, der griechisch-baktrischen sowie der indisch-buddhistischen Kultur in das chinesische Kernland – und sogar nach Südchina – gelangte und dort bereitwillig imitiert, adaptiert und mit lokalen religiösen Kulturen verquickt wurde. Somit lässt sich schlussfolgern, dass die Weinkultur in der zweiten Hälfte des 1. Jahrtausends v. Chr. ihre historische Ausdehnung über den gesamten eurasischen Kontinent erreichte, vom Mittelmeerraum über Vorder- und Zentralasien bis nach China.¹⁴³

142 Mit der Weinproduktion in Gaochang und vor allem mit dem *dongjiu* setzt sich sehr ausführlich Chen, Xigang (2010) auseinander. Der aus zuvor auf Stroh luftgetrockneten, rosinierten Trauben hergestellte, sehr konzentrierte Wein war auch in der römischen Antike als *Passum* und ist heute noch in Österreich als „Strohwein“, in Italien als *Passito* oder *Vinsanto* bekannt (Kuhnen 2015: 94).

143 Wei (2010: 101) macht deutlich, welche geographischen Dimensionen die Weinkultur bereits spätestens im 5. Jh. v. Chr. und danach während der Dynastien Han und Tang erreichte: das gesamte heutige Westchina mit Tarim-Becken (Xinjiang), das nordwestliche und südöstliche Afghanistan, Pakistan, Kashmir, Nordindien, Iran, Tadschikistan, Ost-Turkmenistan, Ost-Usbekistan, Ferghana-Tal – alles Regionen entlang des Seidenstraßen-Netzwerkes.

Während der Han-Zeit setzte sich die Expansion der Weinkultur in China simultan mit dem Vorrücken des Buddhismus fort, teils entlang derselben Pfade aus dem Westen und Südwesten.¹⁴⁴ Danach und während des Aufstiegs des großen Tang-Reiches erfuhr der Wein seine Aufwertung als zentrales Symbol des höfischen, philosophisch-religiösen und des künstlerisch-literarischen Lebensstils. Während der Yuan-Dynastie (元, 1271–1368) erlangte die Weinwirtschaft unter der Mongolenherrschaft nochmals eine weiträumige Verbreitung über die eurasischen Handelswege und auch in China ihre letzte historische Blütezeit.

Welche Rolle spielte der Traubenwein neben der imposanten Evolution der auf Getreide und *qu*-Fermentation basierenden Alkoholkultur während der vier Jahrhunderte herrschenden Han-Dynastie? Dass er im gleichen Zug eine Aufwertung erfuhr als kostbares und geschätztes Produkt, dafür sorgten die Ausdehnung und die intensivierten Fernbeziehungen des Han-Reiches nach Westen, in deren Rahmen Wein von dort als Handelsprodukt bis in die kaiserlichen Gefilde nach Chang'an und in die Zentralebene gelangte. Die oben erwähnten historischen Berichte von Zhang Qians Expeditionen und von den Westgebieten zeugen von großer Neugier und Aufgeschlossenheit gegenüber den fremden Kulturen, neuen Ideen, geistigen Strömungen und exotischen Waren. Aus der damals mit riesigen Märkten ausgestatteten Hauptstadt Chang'an wird in einem Gedicht geschildert, dass „fremde“ (*hu* 胡) Mädchen im Alter von 15 Jahren Verkaufsstände für „klaren *jiu*“ eröffneten, der in an Schnüren aufgehängten „Jadekannen“ angeboten wurde.¹⁴⁵ Offensichtlich handelte es sich dabei um persische Verkäuferinnen mit erlesenem Weißwein in edlen Glaskaraffen.

Als Überleitung zur folgenden Epoche, den von Umbrüchen gezeichneten, jedoch für die Geschichte der Weinkultur äußerst

144 Zur Verbreitung des Buddhismus und der Weinkultur von West nach Ost auf den gleichen Wegen und zur selben Zeit vgl. Guo (2010: 9f.). Dass es sich dabei um mehr als ein zufälliges Zusammentreffen handelt, zeigen die in oder an Klöstern und Tempeln angelegten Weingärten und die Symbole von Weinranken und -trauben in der buddhistischen Kunst in Form von Schnitzereien oder Wandbildern.

145 Zhong (1993: 392).

wichtigen vier Jahrhunderten zwischen dem Niedergang des Han- und dem Beginn des Tang-Reiches, sei abschließend Chinas wahrscheinlich ältestes und wohl auch schönstes Gedicht zum Traubenwein (*putao*) angeführt. Es ist ein beredtes Zeugnis der Lebendigkeit der Weinkultur zu einer Zeit, als diese in den Westreichen des Ferghana-Tals, Sogdiens, Baktriens, Gandharas und des Tarim-Beckens in Blüte stand und nach China ausstrahlte, und stammt vom Dichter und Kalligraphen Lu Ji (陆机, 261–303). Er wurde in die der Han-Dynastie nachfolgende Epoche der Drei Reiche (三国, 220–280) als Enkel eines hohen Beamten des südöstlichen Staates Wu hineingeboren und hatte selbst wichtige politische Ämter inne:¹⁴⁶

Weingenuss

Duftender und edler Wein zu allen vier Jahreszeiten,
Tausend funkelnde Gläser für traute Gäste.
Durchzechte Nacht, ermatteter Tanz, erloschene Kerzen,
Morgenerwachen mit dem aufrüttelnden Klang der Laute.
Stets mundender Wein in der Frühlingsbrise wie unter dem
Herbstmond,
Beglückende Trunkenheit und unaufhörlich neue Gespräche.

Dieses schlichte Gedicht bringt einen neuen, der Natur und dem persönlichen Glück zugewandten Lebensstil der Gelehrten zum Ausdruck und läutet zugleich eine lyrisch-ästhetische Epoche ein, in der allgemein dem Trinkgenuss und insbesondere dem edlen Rebensaft in passendem Ambiente gehuldigt wurde. Darin klingt vieles an, was in den zahllosen Lobliedern des Traubenweins der folgenden Jahrhunderte wiederkehrt – und ihn von den aus Reis, Gerste, Weizen oder Hirse gebrauten, meist trüben und schnell verderblichen Getränken unterscheidet: seine von den Jahreszeiten unabhängige und auch über Jahre anhaltende Frische, sein besonderes Aroma, seine edle Transparenz und funkelnde Ästhetik und die hierzu passenden kostbaren gläsernen Trinkgefäße, seine angenehme und ins-

146 Originaltext in Zeng (1980: 100), Ying (1999: 41 ff.) und Guo (2010: 158).

pirierende Wirkung und das leichte Erwachen ohne Katerstimmung – alles Attribute, wie sie von den önoophilen Nachkommen aller eurasischen Kulturkreise über zwei Jahrtausende hinweg gepriesen werden und die den gesellschaftlichen und philosophisch-literarischen Idealen des damals in China aufkommenden Zeitgeistes entsprachen. In sinnlicher Weise werden die Vorzüge des Traubenweins gepriesen, und die ganzjährige Verfügbarkeit des Weins in ausreichender Quantität deutet an, dass er nicht mehr allein als Luxusgut den Herrschereliten zur Verfügung stand, sondern sich wachsender Popularität auch in breiteren Volksschichten erfreute – eine zugleich ökonomisch bedingte Entwicklung, die in der Tang-Zeit (618–907) einen Höhepunkt erreichen und auch die nachfolgenden Dynastien überdauern sollte.

6. „Herrlicher Rebensaft in den glänzenden Bechern der Nacht“ – Trunkenheit und Poesie in den Jahrhunderten nach der Zeitenwende

Das bekannteste Loblied zum Traubenwein in Chinas Literatur gehört heute noch zum allgemeinen Bildungskanon und wird immer wieder bei passender Gelegenheit zitiert. Es trägt den Titel „Gedicht von Liangzhou“ (*Liangzhou ci* 凉州词) und stammt von dem berühmten Tang-Poeten Wang Han (王翰, 7.–8. Jh.):¹⁴⁷

„Den herrlichen Rebensaft trinken wir aus den Bechern
glänzend in der Nacht,
Als der Klang der Laute zu Pferde zum Aufbruch drängt.
Kameraden, lacht nicht, wenn wir betrunken im Sand
liegenbleiben,
Denn wie viele kehren seit alters schon
aus den Schlachten zurück.“

Trotz seiner Kürze und Schlichtheit birgt dieses Gedicht, auch in Bezug auf seine heutige Rezeption, einer Reihe aufschlussreicher Hintergründe:

1. Bei den „Bechern glänzend in der Nacht“ handelt es sich angeblich um zu jener Zeit in den Westregionen populäre und kostbare Trinkgefäße aus durchsichtig-weißer Jade. Vermutlich ist dies jedoch eine Umschreibung für Glas, aus dem – wie schon in dem vier Jahrhunderte früher verfassten Gedicht von Lu Ji

¹⁴⁷ Original in *Tangshi* (1983: 375 ff.) und Ying (1999: 65 f., 108), der die erste Zeile des Gedichts als Titel für sein Buch gewählt hat. Vgl. auch die Erläuterungen bei Guo/Wang (2015: 114) und die weniger gelungene Übersetzung bei Kandel (1985: 67).

(vgl. Kap. 5) beschrieben – bevorzugt Wein getrunken wurde, ganz gemäß dem aufkommenden Modegeschmack im persischen Zeitstil.¹⁴⁸ Der Wein im Glas, die Pferde, die ebenfalls nach persischem Vorbild und zusammen mit persischer Musik in der Tang-Zeit verbreitete Pipa-Laute und die Sandwüste kennzeichnen die Entfernung von der Heimat und die unwirtliche Fremde, der die ausgesandten Soldaten ausgeliefert sind. Gerade im Tang-Imperium, das eine bislang unerreichte geographische Ausdehnung mit Kolonialgebieten zwischen Transoxanien und der koreanischen Halbinsel erreichte, den Seidenstraßenhandel in die Blütezeit führte, kosmopolitische Kontakte mit den eurasischen Völkern pflegte, fremde Kultureinflüsse in beispiellosem Umfang aufsaugte, zugleich aber selbst eine kulturelle Ausstrahlungskraft von Byzanz bis Japan ausübte, mussten die Grenzgebiete durch straff organisierte Militärgarnisonen gesichert werden. Diese militärischen Missionen, häufige Umsiedlungen und Exil sowie allgemeine Reiseaktivitäten führten dazu, dass die Entfernung von der Heimat, das Motiv der Fremde und Heimweh ein häufig aufgegriffenes Thema in der Tang-Lyriktradition und auch danach wurde. Daraus entwickelte sich die Kategorie der „Grenzgarnisonsgedichte“ (*biansaishi* 边塞诗), die von Abschiedsschmerz, Schwermut und dem Gefühl der Ferne und Einsamkeit geprägt sind. In der zweiten Hälfte vermittelt dieses Gedicht eine düstere, fast hoffnungslose Stimmung, die mit der einleitenden Huldigung der Schönheit und des Genusses des Traubenweins kontrastiert. Auch dabei wieder einer der häufigen bis in die Moderne erhaltenen Topoi: Alkohol als Trostspender.

2. Bei zunehmenden Gelegenheiten, wo heute auf Banketten anstelle der berühmten hochprozentigen Schnäpse Wein ausgetrunken wird, zitiert der Gastgeber gern die erste Zeile dieses

148 Aus Jade gefertigte „Nachtglanzbecher“ werden heute in und um Wuwei, dem historischen Liangzhou im Gansu-Korridor, als beliebte Souvenirs angeboten. Eine Legende besagt, dass König Mu zu Beginn der Zhou-Dynastie auf seiner mystischen Reise in die westlichen Regionen beim Empfang der „Königlichen Mutter des Westens“ mit ihr aus den „Bechern glänzend in der Nacht“ trank (*Tangshi* 1983: 375; Han 2003: 35) – höchstwahrscheinlich dann auch schon den dort verbreiteten Traubenwein.

berühmten Gedichts, besonders um die ästhetische Freude und das gemeinsame Genusserlebnis am in China wiederentdeckten Rebensaft in der geselligen Runde zum Ausdruck zu bringen. Selbst passionierte chinesische Weintrinker vergessen oder verdrängen dann allerdings den trübsinnigen Rest des Textes.

3. Die in die Tausende von Meilen entfernten Garnisonen der westlichen Wüstenregionen entsandten Krieger, um die es sich in diesem Gedicht handelt, bekamen Wein verabreicht zur Stärkung ihres Kampfeswillens und zum Trost für die entbehrungsreiche Zeit fern ihrer Heimat. Bereits in der früheren Geschichte war es stets üblich, dass der Kaiser seine in die Schlacht ziehenden Soldaten und Generäle mit alkoholischen Getränken versorgte. Eine historische Parallele finden wir bei den römischen Legionären, die vor rund zwei Jahrtausenden aus eben diesem selben Grund die Weinkultur über die Alpen in das ungastliche Germanien, aber auch nach Hispanien, Gallien und Trakien brachten und denen wir die glorreiche Weinbautradition in Bordeaux (Burdigala) zwecks Versorgung der Truppen in Britannia verdanken.¹⁴⁹
4. Die Tatsache, dass der im Gedicht gepriesene Traubenwein großzügig an die Garden des Nordwestens und Westens verteilt wurde, bekräftigt die sich auch aus anderen Indizien ergebende Beobachtung, dass dieser zumindest während der drei Jahrhunderte des Tang-Imperiums kein teures Privileg der Oberschicht mehr war und sich auch in der einfacheren Bevölkerung breiter Popularität erfreute. Das Erbe der Jahrhunderte alten Weinkultivierung aus Persien, Baktrien, Gandhara, Sogdien, Da Yuan, Kucha und Khotan sowie aus den anderen Königreichen am Rand des Tarim-Beckens und in der Turpan-Senke wurde von den dort stationierten Tang-Militärkolonien weiter gepflegt und gelangte über das Seidenstraßennetz schließlich auch in die Kaisermetropole Chang'an und in die zentralen Provinzen des Reiches. Für den Dienst im fernen Westen setzten die Tang

149 Estreicher (2006: 34).

bevorzugt Personal türkisch-mongolisch-indoeuropäischer Herkunft ein, was auch die Trinkkultur bis in die Hauptstadt nachhaltig beeinflusste.

5. Das im Titel des Gedichts angeführte Liangzhou, die heutige Stadt Wuwei (武威), liegt im mittleren Gansu-Korridor, dem „Nadelöhr“ nach Westen und seit jeher wichtigen Knotenpunkt an der Seidenstraßen-Hauptroute. In der Region wurden etliche bis ins Neolithikum zurückreichende Siedlungsreste entdeckt. Seit der Antike gehören die Täler von Gansu bis zur Gegenwart vom Klima und der Bodenbeschaffenheit her zu den bevorzugten Weinanbauregionen Chinas.
6. Der Dichter Wang Han stammte, wie eine Reihe anderer zeitgenössischer Literaten, aus der Gegend des heutigen Taiyuan, Hauptstadt der für die Weingeschichte so bedeutenden Provinz Shanxi, wo jene sich oft eigenhändig dem Weinbau widmeten. Wie bereits in Kap. 3 geschildert, gibt es aus dieser nördlichen Provinz mindestens seit dem ersten Jahrtausend v. Chr. eigenständige Entwicklungen der Weinkultivierung. Diversen Aufzeichnungen zufolge war die Region während und nach der Tang-Zeit offenbar das größte Weinbaugebiet im Herzen des chinesischen Reiches und von der Ausdehnung her wahrscheinlich mancher gegenwärtigen europäischen Weinregion ebenbürtig. Allerdings sind heute nach vielen Jahrhunderten dort auf den ersten Blick nur noch wenige Spuren von dieser einst blühenden Kultur zu finden, die zweifellos während der Dynastien Tang und später auch Yuan ihre Höhepunkte erfuhr.

In der Han-Epoche hatten die gesellschaftliche Rolle der Trinkkultur und die *qu*-Fermentationstechnologie, begünstigt durch Überschüsse in der Getreideproduktion, eine gewisse Vollendung erreicht, und die Vielfalt und Qualität alkoholischer Getränke hatte allgemein zugenommen. Überdies verfeinerten sich in den Jahrhunderten nach der Zeitenwende, sicher auch gefördert durch den Fernhandel und den Import exotischer Spezereien, deren Rezepturen. Man mischte gern Aromen wie Zimt und Blüten bei, auch allerlei Heilpflanzen, die einem zunehmenden allgemeinen Bedürfnis nach

lebenserhaltender und -verlängernder Ernährung entsprachen und insofern Trinkgenuss mit medizinischem Wert koppelten – eine bis heute lebendige Tradition. Die politisch-geographische Zersplitterung Chinas und die unterschiedlichen ethnisch-kulturellen Einflüsse aus allen Himmelsrichtungen führten ab dem 3. Jh. nicht nur zu einer bis dato einzigartigen Vielfalt regionaler Alkoholprodukte, sondern auch zu einem Marketing-Wettbewerb phantasievoller und symbolgeladener Getränkenamen.¹⁵⁰

In der Epoche der miteinander konkurrierenden Drei Reiche (*San Guo* 三国, 220–280), die auf die sich durch Aufstände und innere Unruhen auflösende Han-Dynastie folgte, erfuhr die Weinkultur insbesondere im nördlichen Reich der Wei (魏, 220–265), nach der Herrscherfamilie auch als *Cao-Wei* (曹魏) benannt, einen neuen Aufschwung. Dieses beanspruchte die Nachfolgelegitimation des Han-Hauses und erstreckte sich über das gesamte ehemalige Kernland und vom Gelben Meer über den Gansu-Korridor bis in die von den Han annektierten Westgebiete. Somit kontrollierten die Wei den gesamten Seidenstraßenhandel bis nach Zentralasien. Das dort angrenzende, zur gleichen Zeit gegründete persische Sassaniden-Reich (224–642) begann, in noch stärkerem Maße als das vorausgegangene Parther-Reich (250 v. Chr. bis 224 n. Chr.), seine geistig-kulturelle Faszination auf die sich abwechselnden, relativ kurzlebigen chinesischen Staaten vor allem des Nordens auszuüben. Auch über die aus dem Nordwesten und Nordosten eindringenden und erstarkenden mehr oder weniger nomadisch geprägten Stammesverbände waren die direkten wirtschaftlich-kulturellen Verbindungen in die Steppe und nach Zentralasien meistens gewährleistet. Auch die Kaiserfamilie der Tang-Dynastie mit dem Familiennamen Li (李) war gemischt chinesisch-türkischer Herkunft. Dieses multi-ethnische und multilinguistische Milieu zog fremde geistige Strömungen aus Zentralasien an, so ab dem 3. Jh. die synkretistische Lehre des Persers Mani und ab dem 5. Jh. die christliche Sekte der

150 Beispiele: „Goldnektar“, „Tausend-Meilen-Rausch“, „Krabbenritt-Trunk“, „Pfirsichblütentrunk“, „Trunk der Schönen“, „Birnenblütenfrühling“, „Granatapfelblütentrunk“ und „Maulbeerfall“.

Nestorianer. Beide Religionen hatten in ganz China bis zum 14. Jh. Anhänger. Unter den Anhängern des Nestorianismus, der im Mongolenreich (13.–14. Jh.) seine wohl größte Ausdehnung erfuhr, wurde Weingenuss besonders gepflegt.

Vergleichsweise lange, über eineinhalb Jahrhunderte, bestand das Nördliche Wei-Reich (北魏, 386–534), die durch eine relativ stabile geographische Machtausdehnung bis weit in den Westen bedeutendste der so genannten Nördlichen Dynastien. Ihren Namen wählte sie nach dem Vorbild des nördlichen der Drei Reiche. Zur Unterscheidung von diesem erhielt das Reich auch die Bezeichnung *Tuoba-Wei* (拓拔魏), benannt nach der türkisch-mongolisch dominierten Stammeskonföderation der Tabgač (chinesisch: *Tuoba*), der auch Indoeuropäer angehörten. Ihnen gelang die Einigung des ganzen Nordens zwischen Gansu und dem Gelben Meer und im 4. Jh. nach der Bändigung bedrohlicher Nomadeneinfälle die Rückeroberung des Gansu-Korridors sowie die Sicherung des Zugangs nach Zentralasien. Damit begann die Wiederaufnahme des Handels- und Gesandtschaftsverkehrs entlang des Seidenstraßennetzes in einem bislang nicht erreichten Umfang, übrigens zusätzlich zu den Verbindungen über die Seewege, auf denen die Kontakte mit den südostasiatischen und indo-iranischen Ländern florierten.¹⁵¹ Die neue Hauptstadt Luoyang (洛阳) wandelte sich nicht nur zum Zentrum des Buddhismus in Ostasien, sondern auch zum Zielpunkt der Karawanen mit Kaufleuten, Missionaren und Botschaften aus fernen Ländern, die hier eigene Niederlassungen und religiöse Stätten einrichteten. Bereits unter der Cao-Wei-Dynastie waren intensive diplomatische Beziehungen mit den Reichen in der Turpan-Senke, wie Gaochang, um das Tarim-Becken, darunter Shanshan, Khotan, Kucha, Karashahr, Shule, im Ferghana-Tal (Da Yuan), ferner mit dem Sassaniden-Reich und mit Sogdien, Baktrien und Nordindien etabliert worden. Die Zahl der gegenseitigen Gesandtschaften und Tributgeschenke nahm kontinuierlich zu. Vor allem die aus ihren zentralasi-

151. Heute auch bezeichnet als „Maritime Seidenstraße“.

atischen Stadtstaaten kommenden Sogder¹⁵² übernahmen immer mehr ihre historische Hauptrolle als merkantile und interkulturelle Akteure. Ihre Kultur war maßgeblich geprägt vom Zoroastrismus, der im Sassaniden-Reich den Status einer Staatsreligion innehatte, und auch von der Weinkultur, die sie aus Persien nach China brachten. Zu den kostbaren Handelsgütern gehörte der Wein, dem sich auch die buddhistischen Mönche nicht versagten, den sie von Spendern als Weihegabe entgegennahmen und mit dem sie selbst handelten. Die bis ins 9. Jahrhundert in den Quellen erwähnte sogdisch-persische Diaspora war einer der Hauptfaktoren dafür, dass der Wein in der Tang-Elite und Gesellschaft zum beliebten Modegetränk wurde.

Die Sogder waren nicht nur als Kaufleute auf den Märkten aktiv, sondern sie siedelten sich auch in den chinesischen Handelszentren an, mit all ihren Sitten und Gebräuchen, die sie trotz bereitwilliger Adaption der chinesischen Kultur über Generationen bewahrten. Dazu gehörten in erster Linie Weinbau und Weinhandel. So wird angenommen, dass die Weinkultur in der Gegend um Taiyuan in Shanxi, von der noch Marco Polo im 13. Jahrhundert eindrucksvoll berichtet, sich in jener Zeit unter sogdischem Einfluss in besonderer Weise entfaltete.¹⁵³ Vom Ende des 6. Jahrhunderts, also vor bzw. nach der Wiedervereinigung des Reiches durch die Sui-Dynastie (隋, 581–618), wurden in den letzten Jahren eine Reihe von Gräbern von Führern sogdischer Gemeinden aus der zweiten Hälfte des 6. Jh. entdeckt. Besonders prachtvoll sind in den Gräbern deponierte Tonstatuen sowie Reliefdarstellungen und Wandbilder, die an den Innen- und Außenseiten der marmornen Sarkophage gefunden wurden. Diese zeigen durchwegs westliche Figuren in nichtchinesischer Kleidung und Ausstattung auf Karawanen, bei diplomatischen

152 Die Bewohner der sogdischen Kleinstaaten in Zentralasien werden in den chinesischen Berichten immer wieder als Leute mit tiefliegenden Augen, hohem Nasenrücken und Vollbart beschrieben, die als sehr musikalisch, tanz- und trinkfreudig galten, was sich nicht nur in den Abbildungen auf den Grabreliefs, sondern auch auf Grottenmalereien (z. B. in Dunhuang und Datong) und verzierten Trinkgefäßen und in Gestalt der zahlreichen, in Nord- und Zentralchina gefundenen sogdischen Tonfiguren bestätigt. Siehe dazu Trombert (2002: 551 ff.), Zhang, Qingjie (2010: 59 ff.) und Rong (2014: 1 ff.).

153 Zhang, Qingjie (2010: 51 ff.; 2016: ff.).



Abb. 68–72: Weinkultur der Sogder in Zentralchina: Weinkelterei (Grabrelief), Sogder mit Weinkanne, vergoldete Silberkanne im hellenistisch-persischen Stil, vergoldeter Silberkelch und Glasbecher (5.–6. Jh.)

Begegnungen, bei der Jagd und vor allem bei fröhlichen Festgelagen mit Musik und Tanz ganz in persischer Manier. Breiten Raum nimmt dabei die opulente Darstellung der Bereitung, Darreichung und des geselligen Genusses von Traubenwein ein. Deutlich zu sehen sind Weinkannen, Kelche und Trinkhörner im persischen Stil. Die Verzierungen bestehen größtenteils aus Weinranken. Szenen mit Feueraltar und Feuerkult verweisen auf den zoroastrischen Glauben der Sogder, in dem Wein seit je eine wichtige sakrale Funktion bei der Reinigung des Bewusstseins hat. Überaus lebendig und eindrucksvoll sind in dieser Hinsicht die beiden Sogder-Gräber des An Jia (安伽) von 579 und Yu Hong (虞弘) von 592, die bei Xi'an bzw. Taiyuan in den Jahren 2000 und 1999 entdeckt wurden. Weitere Funde wurden ebenfalls in Xi'an, in Hebei, Gansu und Ningxia gemacht.¹⁵⁴ Unter

¹⁵⁴ Zur Beschreibung der weiteren zu Beginn des 21. Jh. entdeckten Sogdergräber in China und ihre Ausstellung in verschiedenen Museen siehe Zhang, Qingjie (2010: 44), Rong (2014: 295 ff.) und Guo/Wang (2015: 106 ff.).

den Abbildungen am Grab des Yu Hong und seiner Gemahlin stechen besonders die lebendige Darstellung des Kelterns von Weintrauben durch Stampfen mit den Füßen, offensichtlich in Form eines Tanzes und umrankt mit Weinreben, eine ausdrucksvolle Bankettszene mit dem Paar in Begleitung von Wein, Musik und Tanz sowie fünf weitere kleinere Szenen, in denen sich jeweils zwei Personen entspannt zuprosten und sich offensichtlich an größeren Mengen Wein ergötzen, hervor. Auch eine der Grabbeigaben, eine typisch sogdisch gekleidete Tonfigur mit persischer Weinkanne in den Händen, zeugt von der prächtigen Weinkultur, welche die Sogder ebenso in ihrer neuen chinesischen Heimat pflegten. Typisch dafür sind auch die zahlreichen in dieser Region ausgegrabenen Kannen, Flaschen und Trinkpokale aus Keramik, Porzellan, Silber und Gold.¹⁵⁵

Zu den frühesten prominenten Weinliebhabern im chinesischen Altertum gehört der Gründer der Wei-Dynastie Cao Pi (曹丕, 187–226), Sohn von Cao Cao (曹操, 155–220), des berühmten Ministers und Generals der untergehenden Han-Dynastie, der als gebildeter Literat seinerseits bereits Loblieder auf Essen, Trinken und Lebensgenuss verfasst hatte.¹⁵⁶ Cao Pi, ab 220 mit dem Kaisertitel Wei Wendi (魏文帝), rühmte in seinen *Instruktionen an die Untertanen* die Vorzüge des Weins:¹⁵⁷

„China ist reich an kostbaren Früchten, wobei die Weintrauben besonders erwähnenswert sind. In der Übergangszeit vom Hochsommer zum Herbst, wenn es noch warm ist, ergötzt man sich am Wein die Nacht hindurch und genießt ihn drinnen oder im Freien. Süß ist er und nicht aufdringlich, von feiner Säure und nicht

155 Darunter die charakteristischen Flachkannen (*bianhu* 扁壺) aus Zentralasien, die auf Karawanenreisen an den Sattel gehängt wurden (Zhang, Qingjie 2010: 141ff., mit Abbildungen).

156 Cao Caos berühmte Verse aus seinem „Kurzen Lied“ (*Duangexing* 短歌行): „Lasst uns trinken und singen! Wie kurz ist doch das Leben! ... Wie können wir den Kummer vertreiben? Nur Dukang kann uns dabei helfen!“ (He 1988: 313). Zu Dukang vgl. Kap. 3.

157 Ying (2000: 43, 98) mit dem Originaltext aus *Zhao qunchen* 诏群臣. Vgl. auch Zeng (1980: 100), Huang (2000: 204), Gao (2010: 158), Liu, Shuqi (2016) und Trombert (2001: 309).

kantig, frisch, aber nicht frostig, von langem Abgang mit vielen Fruchtaromen. Er vertreibt die Sorgen und stillt den Durst. Der aus Trauben vergorene Wein ist edler als die mit Getreide fermentierten Getränke, bringt wohlige Trunkenheit und leichtes Erwachen. Schon wenn man ihn erwähnt, läuft einem das Wasser im Munde zusammen, erst recht, wenn man ihn selbst kostet. Von allen anderen Früchten ist keine den Weintrauben vergleichbar.“

Wie kaum ein anderes verdeutlicht dieses Dokument – aus einer Zeit, in der im fernen Westen die Römer den Weinbau in großem Stil betrieben und diesen in die Flusstäler nördlich der Alpen exportierten –, welche hohe Wertschätzung und gleichzeitige Förderung der Wein unter den chinesischen Adels- und Gelehrtenkreisen genoss. Schon das aus der gleichen Epoche stammende Gedicht am Ende von Kap. 5 preist die Vorzüge des Traubenweins im starken Kontrast zum *qu*-fermentierten, wohl weniger ästhetischen, längst nicht so aromatischen, meist nur schlecht haltbaren und nicht immer bekömmlichen Gebräu aus Hirse, Reis, Weizen oder Gerste. Dass der Kaiser diese amtliche Empfehlung an seinen Hofstaat übermittelte, parallel zu sonstigen Kleidungs- und Speisevorschriften, ist auch ein Indiz für die Popularisierung des Weins zumindest in Nordchina ab dem 3. Jahrhundert. Auch lassen die vereinzelt aus dieser frühen Zeit, die ausdrücklich dem Traubenwein (*putao*) huldigen, den Schluss zu, dass sich das in den kommenden Jahrhunderten durch Dichtung und Literatur ziehende Motiv *jiu* in Fällen von ähnlichen Umschreibungen und Huldigungen wie im obigen Text aller Wahrscheinlichkeit nach auf den Traubenwein bezieht, auch wenn dieser nicht explizit genannt wird.

Die Instruktionen von Cao Pi lassen auch ein Wiederaufleben der Weinkultur in China erkennen, die am Ende der Han-Zeit durch die politisch-militärischen Wirren und die allgemeine wirtschaftliche Not einen Niedergang erfahren hatte, was Wein zu einem raren Luxusgut machte. Offensichtlich war er dann so kostbar, dass man sich damit einen guten Beamtenposten erkaufen konnte. So wird jedenfalls in den Ende des 3. Jahrhunderts verfassten offiziellen *Chroniken*

der *Drei Reiche*¹⁵⁸ berichtet, dass das Amt des Provinzpräfekten von Liangzhou (凉州, heute die „Weinstadt“ Wuwei an der Seidenstraße im mittleren Gansu) für 20 Liter Wein zu bekommen war.

Der sich gegenseitig beeinflussende Wandel des Buddhismus und des Daoismus in den Jahrhunderten nach der Zeitenwende findet zahlreiche Berührungspunkte. Beispielsweise wurde versucht, das Konzept des Nirvana mithilfe des daoistischen Prinzips des *wuwei*, des „Nichthandelns“, zu deuten. Dahinter verbarg sich letztlich das gemeinsame Ideal der Auflösung des Selbst- und des Einswerdens mit der Natur und dem Universum. Die Heilssuche nach dem lebensverlängernden oder Unsterblichkeits-Elixier, die bereits in der älteren chinesischen Mythologie nach Westen ausgerichtet ist und damit frühe, bislang noch unergründete Verbindungen zwischen der hinduistisch-buddhistischen, iranisch-zoroastrischen und daoistischen Welt vermuten lassen, kristallisiert sich mit dem Beginn der neuen Epoche in den dann viel besungenen spirituellen Eigenschaften alkoholischer Elixiere und insbesondere auch im Traubenwein. Dieser begleitete ja den Buddhismus auf dem langen Weg aus Gandhara und entlang der religiösen und merkantilen Stationen an den Seidenstraßen. In jener Zeit entwickelte sich – parallel zum Konzept des „Erleuchteten“ im Buddhismus – das daoistische Idealbild des „Unsterblichen“ (*xian* 仙), das sich in der Betitelung prominenter trinkfreudiger Literaten als „Unsterbliche des Alkohols“ (*jiuxian* 酒仙) widerspiegelt. Aus der daoistisch inspirierten Mythologie der „Acht Unsterblichen“ entwickelte sich zu Beginn der Tang-Dynastie das Konzept der „Acht Unsterblichen im Alkohol“ (*jiu zhong ba xian* 酒中八仙) als Ehrenbezeichnung für die namhaftesten Trinkpoeten jener Zeit.¹⁵⁹

Typischerweise verzichteten in den unsicheren Epochen zwischen Han- und Tang-Zeit diejenigen Gelehrten, die sich an der daoistischen Lehre orientierten, auf jegliche Beamtenkarriere, zogen sich

158 *Sanguo zhi* 三国志. Siehe: <https://ctext.org/sanguozhi>, 明帝纪, 5, sowie Ying (1999: 41/96) und Trombert (2001: 304 f.).

159 Der große Tang-Poet Du Fu (杜甫, 712–770) hat ihnen in einem Lobgedicht ein ewiges Denkmal gesetzt. In der späteren Ming-Dynastie entstand die Sage von den „Betrunkenen Acht Unsterblichen“ (*zui ba xian* 醉八仙), vgl. Hao (1993: 60).

– fernab von Krieg und Not – selbstgenügsam in die Natur zurück, schrieben Gedichte und ergötzten sich an dem von den „Göttern des Alkohols“ (*jiushen* 酒神) Dukang und Yidi¹⁶⁰ gespendeten „Jadenektar“ – nach den ästhetischen Umschreibungen offensichtlich auch hier und da ein aromatischer Traubenwein. Charakteristisch für diese Zeit ist der exzessive Trinkgenuss im abgeschiedenen Naturrefugium, wie es in Gedichten und Erzählungen vielfach überliefert ist.

Der Daoismus kannte von seiner ursprünglichen Tradition her keine Abstinenz, im Gegenteil wurden dem Alkohol im Zuge der alchemistischen und medizinischen Praktiken und der kosmologischen Konzepte positive, auch lebensverlängernde Wirkungen zugeschrieben. Trinken galt im Daoismus als Symbol der Freiheit, sich vom leidvollen irdischen Dasein zu lösen. Im daoistischen Klassiker *Meister Zhuang* (*Zhuangzi* 庄子) des gleichnamigen Philosophen wird in einem Kapitel das Trinken als Quelle der Freude beschrieben. An anderer Stelle bringt Zhuangzi das Gleichnis eines Betrunkenen, der vom Wagen fällt, ohne sich der Ursache bewusst zu sein und die Verletzungen zu spüren. Genauso ergehe es einem Heiligen, der sich bereits dem Prinzip des Himmels hingegen habe. Er kennt keinen Schmerz und keine Angst um Leben und Tod mehr.¹⁶¹ Nach daoistischer Interpretation ist also die Trunkenheit als Allegorie des Einswerdens mit der Natur und der Selbstauflösung im Dao, dem höchsten Wahrheitsprinzip, zu verstehen, was sich in absoluter räumlicher und zeitlicher Freiheit und Souveränität über Leben und Tod manifestiert. Die diesen Zustand erreichenden „Heiligen und Unsterblichen“ (*shenxian* 神仙) können ohne Kater und Reue in unbegrenztem Trinkgenuss schwelgen. Unzählige von den Natur- und Einsiedlerpoeten haben sich diesem Idealziel und dem „Unsterblichkeitselixier“ verschrieben. Ein Blick auf ihre biographischen Daten genügt jedoch, um zu ermessen, dass die meisten von ihnen kein hohes Alter erreicht haben. Dafür sind viele von ihnen als „Unsterbliche des Alkohols“ im historischen Gedächtnis verewigt.

160 Die mythologischen Schöpfer der alkoholischen Getränke. Vgl. Kap. 3.

161 庄子·渔夫/达生, siehe: <https://ctext.org/zhuangzi/old-fisherman>, 5, und: <https://ctext.org/zhuangzi/full-understanding-of-life>, 2.

Allerdings wurde im Verlauf der Geschichte des Daoismus, ähnlich wie in Konfuzius' Lehre, immer wieder die Ambivalenz des Alkohols diskutiert und vor den negativen Einflüssen bei exzessivem Konsum gewarnt, der zu Störungen des Yin-Yang-Gleichgewichts, der Harmonie von Körper, Geist und Seele sowie der Fünf Elemente und des Flusses der *qi*-Lebensenergie führe. Hauptargument dabei sind die Abhängigkeit und Zügellosigkeit, die dem Ziel der inneren Freiheit diametral entgegengesetzt seien, und die in allen Lebensbereichen Schaden anrichteten, von der Vernachlässigung der sozialen und wirtschaftlichen Ordnung, Zunahme der Kriminalität, Gewalt und Kriegen bis zur Verschwendung von Getreide für die Herstellung fermentierter Getränke. So gab es in daoistischen Sekten seit der Östlichen Han-Dynastie immer wieder Empfehlungen und Erlasse, die den Alkoholkonsum entweder untersagten oder nur beschränkt zuließen (für Opferriten, bei der Bewirtung von Gästen, als Medizin für Kranke und Alte). Interessant dürfte sein, dass im letzteren Fall ausdrücklich Getränke mit sehr niedrigem Alkoholgehalt vorgeschrieben wurden.¹⁶² Dies könnte einer der gewichtigsten Gründe dafür sein, dass sich für nahezu ein Jahrtausend, in der Daoismus und Buddhismus parallel ihre Blütezeit entfalteten, keine Ansätze zur Produktion und zum Konsum von destillierten Getränken festzustellen sind. Jedenfalls galten derartige Regelungen im Wesentlichen für den Klerus, während die Freigeister unter den Daoisten unbeirrt ihre spirituelle Erlösung in der Mystik des „Lebenselixiers“ suchten.

Bevor sich während der großen Tang-Dynastie unter dem Einfluss des inzwischen in allen Bevölkerungsschichten angekommenen Buddhismus ab dem 7. Jh. der Tee von einem Heilmittel in ein allgemeines Kult- und Kulturgetränk verwandelte und populär wurde, erfuhr der Genuss alkoholischer Getränke eine zunehmende Wertschätzung als Trostspender und Mittel zur Weltflucht in einer Epoche, die zwischen dem Ende des 2. und dem Ende des 6. Jh. durch die Aufsplitterung Chinas in etliche sich rasch abwechselnde Reiche und Familiendynastien sowie durch Kriege und unruhige politische Verhältnisse charakterisiert war. Im Zusammenhang mit dem Eindringen des Buddhis-

¹⁶² Hao (1993: 65 ff.).

mus nach China und der parallelen Entwicklung des philosophischen Daoismus zu einer volksreligiösen Heilslehre mit magischen und alchemistischen Praktiken zur Lebensverlängerung bzw. zum Erreichen der Unsterblichkeit, mit Trance- und Ekstasetechniken fanden alkoholische Getränke also eine neue Funktion in der Kultivierung des Ichs im Rahmen der aufblühenden Einsiedler- und Naturlyrik. Die beseelende Wirkung geistiger Getränke und besonders des Traubens weins war in jedem Falle ein willkommener Ersatz für untaugliche, ungenießbare oder gar giftige Quacksalberrezepturen, bei denen man mit Zinnober, Quecksilber, Blei, Schwefel, Silber und Gold experimentierte, die das Leben oft eher verkürzten als verlängerten, und entsprach dem Ideal meditativer Versenkung und metaphysischer Erfahrungen.¹⁶³ In den meisten Tempeln und Klöstern frönte man dem Genuss von Alkoholika, und Wallfahrtsorte waren, wie im späteren christlichen Abendland, von Schänken umsäumt.¹⁶⁴ Im Verlauf der weiteren Geschichte gab es immer wieder nicht nur Dichter, sondern sogar daoistische Priester, bei denen inspirativer Trinkgenuss – keineswegs aber ungehemmtes Besäufnis – zur hygienisch-meditativen Lebenspraxis gehörte. Die Einnahme von alkoholischen Getränken hatte auch Kompensationsfunktion in der daoistischen Fastendiät, bei der auf den Verzehr der fünf Getreidearten verzichtet wurde.

In einem Werk zur Diätetik befasste sich der Beamtengelehrte Liu Ci (刘词, 891–955) mit dem „rechten Weg des Trinkens“ und formulierte eine Reihe von Regeln, die er folgendermaßen zusammenfasste:¹⁶⁵

„Wenn der Weise trinkt, dann bleibt er weise.
Wenn der Törichte trinkt, dann bleibt er töricht.“

Es erscheint einleuchtend, dass im Kontext der daoistischen Lebensverlängerungspraktiken und der Suche nach dem „Trunk der

163 Die engen Zusammenhänge zwischen *jiu*-Kultur und Daoismus mit seinen Idealen der Lebensverlängerung bzw. der Unsterblichkeit sowie etliche Beispiele prominenter Mönche, die dem Wein frönten, werden ausführlich dargestellt bei Hao (1993).

164 Kandel (1985: 7) und Ke (2005: 241).

165 *Yin jiu zhi dao* 饮酒之道. Hao (1993: 63f.).

Unsterblichen“¹⁶⁶ auch der Traubenwein als eher reines und edles, zugleich aufgrund seiner pflanzlichen Wirkstoffe und seines diätetischen Potenzials gesundheitsförderndes Getränk geschätzt wurde – Aspekte, die heutzutage wieder zu seiner Renaissance in China maßgeblich beitragen.

In dieser Zeit des Niedergangs und der Auflösung, der Anarchie und des Nonkonformismus, der Kultivierung von Individualismus und melancholischer Zurückgezogenheit gaben sich die Dichterphilosophen gern der exzessiven Sinnenfreude und Verehrung des Rebensaftes hin. Im 3. und 4. Jh. entwickelten sich entsprechende literarische Strömungen, wobei der Traubenwein, ähnlich wie in der abendländischen Tradition, philosophisch-religiöse und literarische Domänen eroberte und wie nie zuvor über ein Jahrtausend lang zu einem integralen Bestandteil des gewandelten chinesischen Lebensstils wurde – ein Faktum, das in den letzten Jahrhunderten in China wie im Westen wieder in Vergessenheit geriet und von der Forschung so gut wie nicht berücksichtigt wird. Gerade in dieser Epoche der Weltflucht und Hinwendung zur Natur muss dem Traubenwein als natürlichstes aller fermentierten Getränke ein besonderes Prestige zugekommen sein, wie es hier und da in der überlieferten Literatur explizit zum Ausdruck kommt.

Erstmals vorgelebt wurde der neue Lebensstil in der Mitte des 3. Jh. durch die „Die Sieben Weisen vom Bambushain“ (*zhulin qi xian* 竹林七贤), die sich in der Nähe der Hauptstadt Luoyang versammelten. Sie gingen in die Literaturgeschichte ein als Naturliebhaber, Ästheten, Freidenker, Exzentriker und Provokateure der gesitteten Gesellschaft. Zugleich sind sie wohl Chinas früheste und berühmteste Beispiele einer exzessiven Trinkkultur, die sie mit dem Genuss des Augenblicks und spontaner Kreativität verbanden. Von ihrem führenden Kopf, Ji Kang (嵇康, 223–262), Dichter, daoistischer Philosoph, Musiker und Musiktheoretiker, ging das Gerücht, dass er ob seiner imposanten Körpergröße in betrunkenem Zustand wie ein einstürzender Jadeberg schwankte. Seine antiautoritäre Gesinnung brachte ihm die Hinrichtung im besten Alter ein, die er bis zur

166 *Xianjiu* 仙酒. Hao (1993: 59).



Abb. 73: Die Sieben Weisen vom Bambushain

[Quelle: www.sohu.com/a/130584875_526361]

Vollstreckung mit einem Zitherspiel begleitet haben soll.¹⁶⁷ Unter den Sieben Weisen stach auch Liu Ling (刘伶, 221–300) besonders hervor, von dem in den *Überlieferten Geschichten* die kuriosesten Anekdoten berichten. Nur ein einziges längeres Gedicht ist von ihm erhalten, „Die Tugend des Weins“, in dem er seine Abscheu gegen Ordnung und Etikette bekundet und das desorganisierte und weinselige Leben, ohne Gedanken an Luxus, Karriere, Vergangenheit und Zukunft, verherrlicht.¹⁶⁸ Hieraus ein Auszug, in dem er vermittels des Bildes der Trunkenheit über das ekstatische Empfinden des Augenblicks meditiert:¹⁶⁹

„Keine Gedanken, keine Sorgen – welch’ ein Glücksgefühl!
Plötzliches Erwachen im höchsten Rausch,
Lauschen in die Stille, aber taub für das Donnergrollen,

167 Einzelne Anekdoten der „Sieben Weisen vom Bambushain“ sind bei Han (2003: 97 ff.) angeführt.

168 Chinesischer Titel: *Jiude song* 酒德颂. Vgl. Ying (1999: 42). Ganze Übersetzung in Kandel (1985: 11 f.).

169 Hao (1993: 61).

Klarer Blick, aber keine Sicht auf die Stattlichkeit
des Tai-Berges,
Kein Empfinden für peinigende Hitze und Kälte,
für Lüste und Leidenschaften.“

Die Überlieferungen und Legenden der Sieben Weisen vom Bambushain, von denen Gedichte und Essays erhalten sind, wurden größtenteils erst von der Nachwelt idealisiert. Sie sind prototypisch für die in den folgenden Jahrhunderten kultivierte Zurückgezogenheit in die Natur und die Abgeschiedenheit, die vom philosophischen Daoismus geleiteten Spekulationen über die Stellung des Menschen im Kosmos, bei gleichzeitigem Widerwillen und Sarkasmus gegenüber der konfuzianischen Moral- und Gesellschaftsordnung sowie den derzeitigen politischen Machtkämpfen. In diesem Zusammenhang gewinnen die vorbehaltlose Hingabe an den Alkohol und die beglückende Trunkenheit metaphorische Bedeutung, die dem Erlösungsideal des Aufgehens im daoistischen Nichts bzw. im buddhistischen Nirvana entspricht. Eine nicht unähnliche religiöse Rolle spielt ja das Symbol des Weins im Zoroastrismus, im Judentum und Christentum sowie einige Jahrhunderte später in der persisch-islamischen Literatur, wo die selige Trunkenheit als Metapher für die Verzückung in der Vereinigung mit Gott steht. Um welche Art von *jiu* und wundersamen Getränken es sich in all den Anekdoten dieser Zeit letztlich handelt, lässt sich meist nicht direkt erschließen. Jedoch finden sich gerade in dieser Epoche immer wieder explizite Loblieder für *putao*, wie in dem am Ende von Kap. 5 angeführten Gedicht von Lu Ji.

Eine beeindruckende Zahl leidenschaftlicher Trinkgedichte hat der berühmteste Poet jener unruhigen Epoche, der „Vater der Einsiedlerpoesie“¹⁷⁰ und der so genannten „Feld- und Gartenlyrik“, Tao Yuanming (陶淵明, auch Tao Qian 陶潛, 365–427), hinterlassen. Unter seinen 142 überlieferten Gedichten spielt in insgesamt 56

170 Rohrer (2010: 203). Die weiteren Ausführungen zu Tao Yuanming stützen sich teils auf diesen und einen weiteren Aufsatz von Rohrer (2012) sowie Schmidt-Glintzer (1990: 186 ff.).

das Thema *jiu* eine Rolle.¹⁷¹ Geschätzt sind vor allem seine „Zwanzig beim Trinken geschriebenen Gedichte“,¹⁷² die, weniger den Alkohol selbst beschreibend als von diesem inspiriert, sich zwischen kluger Geselligkeit, daoistischer Naturbeschaulichkeit, Melancholie und Weltschmerz bewegen. Wie viele andere Dichter vor und nach ihm soll Tao Yuanming grundsätzlich erst zum Schreibpinsel gegriffen haben, wenn er genug getrunken hatte. Sein Vorwort zu dieser Sammlung bringt die Stimmung seines Schaffens am besten zum Ausdruck:

„Ich führe ein zurückgezogenes Leben ohne viele Freunde.
Nun werden die Nächte länger, und wenn ich guten
Wein habe, vergeht kein Abend, ohne dass ich trinke.
Allein mit meinem Schatten leere ich eine Flasche und
fühle mich plötzlich berauscht. Im Rausch kritzle ich
hier und da ein paar Zeilen zu meinem Vergnügen.“¹⁷³

Nach kurzen, für ihn unerquicklichen Tätigkeiten als Beamter zog es Tao Yuanming vor, sich zurückzuziehen und die letzten mehr als zwei Jahrzehnte ein einfaches bäuerliches Leben in Selbstgenügsamkeit zu führen. Wie kaum ein anderer lebte er das Ideal eines Eremiten im Sinne seiner Carpe-Diem-Philosophie. Auch wenn er als der berühmteste der trinkenden Literaten in die Geschichte einging, gab er sich im Gegensatz zu den „Sieben Weisen vom Bambushain“ nicht dem exzessiven Suff bis zur Selbstauflösung hin. Das in seinen Gedichten, zumindest im Titel, so häufig erscheinende *jiu* ist nicht als eigentliches Thema, sondern als Leitmotiv und Ausdruck des Einsiedlerlebens im Einklang mit der Natur zu verstehen, in der Gedanken an Vergangenheit und Zukunft sich verflüchtigen und nur der genussvolle Augenblick gilt. Letztlich war ein Leben ohne *jiu* als Medium der Selbstfindung für Tao Yuanming unvorstellbar.

171 Wang, Zhiyong (1993: 309).

172 *Yin jiu ershi shou* 饮酒二十首.

173 Pohl (1985: 119, Übs. v. Sabine Röser). *Jiu* hier als „Wein“ übersetzt. Die Originalversion findet sich in Tang, Manxian (1981: 51) und Hu (1939: 151).

Berühmt dazu sind die folgenden Zeilen aus seinem Gedicht „Aufhören zu trinken“:¹⁷⁴

„Ein Leben lang hörte ich nicht auf, Wein zu trinken, /
Denn hörte ich auf, so war ich nicht glücklich, / Hörte ich
abends auf, schlief ich nicht ein, / Hörte ich morgens auf,
kam ich nicht aus dem Bett. / Jeden Tag wollte ich aufhören
zu trinken, / Doch hörte ich auf, wurde mein Kreislauf
schwach. / Ich wusste nur, aufzuhören macht keinen Spaß. /
Aber wusste nicht, dass Aufhören mir gut tun würde. /
Dann fühlte ich, es sei das beste, damit aufzuhören, / Und
heute morgen habe ich wirklich aufgehört. / Von jetzt
an werde ich für immer aufhören, / Bis dass ich an den
Gestaden der Unsterblichkeit anhalte. / Dann wird ein
klarer Blick auf meinem verkaterten Antlitz verbleiben /
Und Millionen Jahre lang nicht mehr aufhören.“

Ab der Tang-Zeit und in den späteren Epochen wurden Tao Yuan-ming und „Die Sieben Weisen vom Bambushain“ in zahllosen Gedichten und Abhandlungen verewigt. Die Tang-Dichturfürsten Wang Wei (王维, 699/701–761) und Li Bai (李白, 701–762) gehörten zu Taos großen Verehrern. Der berühmte Song-Literat Su Shi (苏轼) mit dem Beinamen Su Dongpo (苏东坡, 1037–1101) fühlte sich Tao so sehr verbunden, dass er sich als seine Inkarnation empfand.¹⁷⁵ Chinas prominenteste Trinkpoetin, Li Qingzhao (李清照, 1084–1155?) nutzte in ihren Gedichten auch Taos Motivspiele.¹⁷⁶ Spätestens ab der Tang-Zeit gehörte der Rebensaft ex aequo zum Repertoire der sinnlich-literarischen Genüsse, wie gerade diese letzteren Dichter erkennen lassen, bei denen vereinzelt auch *putao* ausdrücklich gepriesen wird.

Zahlreiche archäologische, historiographische und literarische Zeugnisse belegen, dass die Traubenweinkultur sich nach der Han-

174 Pohl (1985: 132, Übs. von Karl-Heinz Pohl).

175 Schmidt-Glintzer (1990: 187).

176 Rohrer (2012: 117).

Dynastie vor allem in den chinesischen Nord- und Zentralregionen ausbreitete, um während der Tang-Dynastie einen Höhepunkt zu erreichen. Eine aufschlussreiche Abhandlung zum Weinanbau bis zum 6. Jh. findet sich in Chinas ältester überlieferter agrarwirtschaftlicher Enzyklopädie *Wichtige Verfahren für den allgemeinen Volkswohlstand* (*Qimin yaoshu* 齐民要术) von Jia Sixie (贾思勰, um 530). Darin werden erstmals sehr detaillierte Anleitungen zur Rebenzüchtung, zum bis heute in Nordchina üblichen Winterschutz der Reben durch Eingraben, zur Weinlese, zum Trocknen und zur Kühllagerung von Weintrauben über den Winter aufgeführt. Dieses Werk vermittelt zugleich, dass Wein in den Nördlichen Dynastien ein wichtiger Wirtschaftszweig war.¹⁷⁷

Aus diesem und weiteren agrarwissenschaftlichen Schriften und den *jiu*-Klassikern der Tang- und Song-Zeit geht hervor, dass sich die Reichhaltigkeit der fermentierten Getränke weiterentwickelte und besonders unter gesundheitlich-therapeutischen Aspekten zahlreiche Zutaten beigemischt wurden, beispielsweise Ingwer, Aprikosenkerne, Hopfen sowie verschiedene Heilwurzeln und -kräuter. In der Ming-, Qing- und Neuzeit kamen neue Fermentationsverfahren hinzu, dann schon vorwiegend mit dem Endprodukt destillierter Getränke. Angesichts der Evolution einer derartig aufwändigen und mannigfaltigen *jiu*-Technologie ist es nicht verwunderlich, dass in den entsprechenden Abhandlungen der Traubenwein und seine Zubereitung nicht allzu häufig Beachtung findet und bevorzugt in der Literatur sowie in Reiseberichten aus dem Westen thematisiert wird.¹⁷⁸

Wie in der Einsiedler- und Naturlyrik häufig beschrieben, gewinnt die Ästhetik des Gefäßes beim Trinkgenuss eine zunehmende Bedeutung, so dass sich hieraus ein neues Kunsthandwerk entwickelt, das in der Tang-Dynastie und den nachfolgenden Epochen weitere Blü-

177 Fei (1987: 36), Trombert (2001: 309 ff.; 2002: 499) und Zhang, Qingjie (2010: 52 f.).

178 Originaltexte aus dem *Qimin yaoshu* bei Hu (1939: 5 ff.). Detaillierte Beschreibung der Fermentationskultur mit englischen Übersetzungen der Zitate daraus bei Huang (2000: 168 ff.). Er schätzt den Alkoholgehalt der verschiedenen *jiu*-Sorten auf fünf bis über zehn Prozent (S. 180). Spätere Klassiker zur *jiu*-Technologie sind dort auf S. 132 aufgelistet.

ten treibt. Zudem erfreute sich das aus Zentralasien importierte Glas zunehmender Beliebtheit, insbesondere für den sensorischen wie optischen Genuss von Traubenwein. In Gräbern bei Nanjing fand man sogar einen römischen Glaspokal aus dem 4.–5. Jh., der gewiss in diesem Sinne Verwendung fand.

Zwischen dem 7. und 9. Jh. wurden die Rebzüchtung und das Keltern von Wein so populär wie niemals zuvor in China. Sogar die beiden ersten Kaiser der Tang-Dynastie, Gaozu (高祖, reg. 618–626) und Taizong (太宗, reg. 627–649), himmelten den Rebensaft so an, dass sie sich gemeinsam mit ihren Ministern eigenhändig im Weinbau in der Umgebung des Kaiserpalastes und in der Weingewinnung in einer speziell eingerichteten Hofkellerei engagierten. Darüber hinaus sorgten sie für die Verbreitung der Viti-Vinikultur von Shanxi aus in die anderen Provinzen.¹⁷⁹ Zum einen lag dies daran, dass die Tang-Gründer zunächst in der Weinregion Taiyuan aktiv waren und von dort aus den Aufstand gegen die vorangehende Sui-Dynastie organisierten. Zum anderen wurde im Jahr 640 das im Turpan-Becken siedelnde Königreich Gaochang 高昌 (Khocho, 1. Jh. v. Chr. bis 14. Jh. n. Chr.) von den Tang-Truppen besetzt und dem Reich lose als Protektorat angegliedert. Hier blühten – wie heute noch in den beeindruckenden historischen Stätten rund um Turpan zu bewundern – nicht nur der Buddhismus, Manichäismus und Nestorianismus, sondern auch die Weinkultur. So wurden den historiographischen und literarischen Überlieferungen zufolge aus den Turpan-Oasen die hochgeschätzten und heute noch dort gehegten Tafeltrauben vor allem der Edelsorte „Stutenzitze“ (*Maru* 马乳, später auch *Manai* 马奶), roter und weißer Wein in „acht Farben“, die bis zur Gegenwart berühmten Rosinen, Traubensirup und nicht zuletzt das Knowhow zur Traubenkelterung und Mostvergärung als Tribut an den Kaiserhof geliefert. Der Überlieferung zufolge wurde im Frühjahr 641 der König von Gaochang als neuer Vasall des Tang-Reiches mit seinen besten Musikern nach Chang'an gebracht, wo man anlässlich der Errichtung des neuen „Westbezirks“ drei

179 Chen, Xigang (2010) und Gao/Wang (2015: 133 f.).

Tage lang ein öffentliches Bacchanal mit Wein aus Turpan veranstaltete.¹⁸⁰

Mit der weiteren Ausdehnung des Tang-Imperiums bis an die Grenzen Persiens und nach der vorübergehenden Einnahme des tocharischen Kucha-Reiches am nordwestlichen Rand des Tarim-Beckens im Jahr 648 gelangten immer mehr iranische und indoeuropäische Einflüsse nach Zentralchina, wo sie neue Modeerscheinungen hervorbrachten. Die traditionsreiche Weinkultur des Westens und die Stutenzitzen-Traube, wie heute noch sowohl als beliebtes Obst serviert als auch zu Wein verarbeitet, eroberten über den Gansu-Korridor weite Gebiete im Zentrum des Reiches, insbesondere in Shanxi rund um Taiyuan.¹⁸¹

Inspiziert durch diese Einflüsse aus den neuen Protektoraten im Westen widmete sich der zu dieser Zeit regierende Kaiser Taizong mit persönlichem Engagement dem Anbau und der Pflege der Reben, der Kelterei und der Herstellung von aromatischen Rot- und Weiß-

180 Schafer (1963: 144), Huang (2000: 241), Wang, Mei (2010: 179) und Liu, Shuqi (2016). Die Methode und das Knowhow zur Naturvergärung des Traubenweins werden in den historischen Quellen als *jiufa* 酒法 bezeichnet. Das 659 im Auftrag der Tang-Regierung verfasste und weltweit erste systematische pharmakologische Werk *Xinxu bencao* 新修本草 (*Neuer Kanon der Wurzeln und Kräuter*) erwähnt das aus damaliger Sicht bemerkenswerte Verfahren, wonach der Traubenmost, anders als bei den aus Getreide hergestellten Alkoholika, ohne Zusatz des *qu*-Ferments auf natürliche Weise vergärt (Huang 2000: 242 f.; Trombert 2001: 313). Darin wird sogar die Herstellung von Essig aus Weintrauben beschrieben (Lauer 1919: 233). Das oben angeführte Werk *Qimin yaoshu* erwähnt fünf Produkte, die aus Weintrauben hergestellt wurden: „Wein, Saft/Sirup, Konfitüre, Weingummi (?) und Rosinen“. Bei der Herstellung der Rosinen gab es noch das spezielle Verfahren der Räucherung (*yanxun putao* 煙薰蒲萄) – welches an die bis in die Neuzeit übliche Trocknung der Weintrauben über einem Holzfeuerherd in Qingxu, Shanxi, erinnert. Wie auch aus der dort noch lebendigen Tradition bekannt, wurde Traubensirup, wenn nicht gar der Most zur Weinherstellung unter Zugabe von Zucker oder Honig gesüßt und verarbeitet. In den Turpan-Dokumenten wird überdies von aus Wein verarbeitetem Essig berichtet. Der Löwenanteil der Traubenernte wurde allerdings für die Weinbereitung verwendet. Einzelheiten dazu bei Trombert (2002: 531 ff.).

181 Zeng (1980: 100 f.), Ying (1999: 51 ff., 100) und Guo (2010: 12 f.). In der im 10. Jh. kompilierten *Geschichte der Tang-Dynastie* (*Tangshu* 唐书) wird ebenfalls berichtet, dass es in den Westregionen Traubenwein gibt und dass aus Gaochang sowohl die Reben zur Anpflanzung als auch die Kellertechnologie an den Kaiserhof gebracht und dort eine Vielfalt von Weinen produziert wurde. Gemäß Schafer (1963: 141 ff.) expandierten im zentralen Tang-Imperium die Weinanbauggebiete vor allem in Shaanxi um Chang'an, in Shanxi um Taiyuan und teils auch in Shandong.

weinen, die er großzügig an seine Beamten verteilte.¹⁸² Seine Aufgeschlossenheit den nichtchinesischen Völkern und ihren kulturellen Eigenarten gegenüber ist darauf zurückzuführen, dass seine Familie mit dem Namen Li (李) in der Nachfolge der nördlichen Reiche des 4. bis 6. Jahrhunderts selbst der türkisch-chinesischen Aristokratie mit eventuellen iranisch-indoeuropäischen Elementen entstammte. Nicht zuletzt gilt er als vielleicht erster prominenter Sommelier der chinesischen Geschichte, der sich bei seinem persönlichen Berater Wei Zheng (魏徵, 580–643), den er nicht nur wegen seiner ehrlichen Kritik schätzte, sondern auch wegen dessen Fähigkeit, exzellenten Wein zu genießen und ihn selbst herzustellen, eigens mit einem selbst verfassten Gedicht bedankte.¹⁸³

Aufschlussreich ist folgendes Zitat aus dem später in der Nördlichen Song-Zeit (北宋, 960–1127) verfassten Werk *Neue Aufzeichnungen über den Süden*.¹⁸⁴

„Nachdem Taizong Gaochang erobert hatte, beschaffte er die Stutenzitzen-Trauben und pflanzte sie im kaiserlichen Garten, eignete sich das Verfahren zur Weinherstellung an, kümmerte sich selbst um den Leseertrag und produzierte grünliche Weine mit kräftigem Aroma und prägnantem Geschmack. Von da an begann man in Chang'an, darauf aufmerksam zu werden.“

In der Folgezeit verbreitete sich der Weinanbau nach und nach über die heutigen Provinzen Henan, Shanxi, Hebei und Shandong. Die Weintrauben und insbesondere die „Stutenzitzen“ galten in jener Zeit als „edle Früchte des Westens“ und das daraus nach „zehn Tagen“ fermentierte Getränk als „exzellent gebrauter, wundervoller Wein“, der im Geschmack selbst das beste der herkömmlichen Alko-

182 Ying (1999: 51 f.). Kaiser Taizong erhielt auch von den westlichen Reichen die Edelsorte „Stutenzitze“ als Tributgabe (Laufer 1919: 232).

183 Zeng (1980: 100 f.) und Ying (1999: 53).

184 *Nanbu xinshu* 南部新书. Originaltext in: http://www.360doc.com/content/12/1112/23/10239850_247509785.shtml

holika übertraf.¹⁸⁵ Gelegentlich wird auch die heute noch im ganzen Norden heimische rötliche Rebsorte „Drachenaugen“ (*Longyan* 龙眼, *Vitis vinifera* Linné ssp. *Vinifera*) erwähnt und ist wohl identisch mit literarischen Umschreibungen wie „Drachenperle“ (*longzhu* 龙珠) oder „rote Perle“ (*hongzhu* 红珠). Ein solcher edler Tropfen verbirgt sich vermutlich im Anfang des Gedichts „Bring her den Wein“ (*Qiang jin jiu* 将进酒) des Dichters Li He (李贺, 790–816).¹⁸⁶

„Bernsteinsirup in gläsernen Bechern, aus dem
kleinen Trog tropft der Wein perlend rot.“

Vom Aufschwung der Weinkultur unter der ausgehenden Sui- und beginnenden Tang-Dynastie kündigt auch der exzentrische, wiederum in Südwest-Shanxi beheimatete Poet Wang Ji 王绩 (589?–644), der sich persönlich dem Weinanbau und der Kellerkunst widmete. Erschüttert vom Untergang der Sui-Dynastie soll er gewaltige Mengen Wein konsumiert haben. Da ihm der erste Tang-Kaiser Gaozu täglich einen Scheffel Rebensaft spendierte, erhielt er den Beinamen „Gelehrter des Scheffelweins“ (*doujiu xueshi* 斗酒学士). Er soll auf einem Büffel zur Kaschemme geritten sein, wo er manchmal mehrere Tage verbrachte und in betrunkenem Zustand seine Verse an die Wand zu schreiben pflegte, worin er auch den Traubenwein (*putao*) pries.¹⁸⁷

Wie sein Vorbild Tao Yuanming zog sich der Daoist Wang Ji in späteren Jahren, und nachdem er seinen offiziellen Posten wegen Trunkenheit verloren hatte, in die Natur seiner Heimat zurück und

185 Luo (2010: 58). Dort auch das Originalzitat.

186 *Tangshi* (1983: 1033) und Huang (2000: 192), der darauf hinweist, dass es sich bei dem hier mit „Trog“ übersetzten *cao* 槽 um eine Vorrichtung zum Abgießen des Traubensaftes von der Maische handelte.

187 Zu Wang Ji und seinen Werken siehe Zeng (1980: 101), Kandel (1985: 40 ff.), Hu (1939: 129, Ying (1999: 130), Zhang, Qingjie (2016: 53), Guo/Wang (2015: 117) und Lu, Shuqi (2016). Manche halten den eigentlich erst seit der Yuan-Dynastie (1206–1368) wiederentdeckten Wang Ji für den bedeutendsten Trinkpoeten der Tang-Epoche, weshalb ich ihm hier mehr Raum widme. Seine Heimat, wo er die meiste Lebenszeit verbrachte, liegt in der Gemeinde Jiangxian (絳县, historisch Jiangzhou 絳州) im südlichen Shanxi. Zu seiner Zeit wurde dort in großem Umfang Wein angebaut und produziert.

begnügte sich mit Landarbeit und Weinherstellung. Neben seiner Eremitage soll er einen Tempel zu Ehren des Gottes der Trinker, Dukang, errichtet haben, um diesem täglich huldigen zu können. Neben zwei Werken zur Geschichte der Alkoholproduktion, *Klassiker des Alkohols* (*Jiujing* 酒经) und *Handbuch der Alkoholika* (*Jiupu* 酒谱), sowie einer Reihe von Trinkliedern und -gedichten, wie „Lied auf den Alkohol“ (*Jiufu* 酒赋), „Trinken in Einsamkeit“ (*Du zhuo* 独酌), „Nach dem Rausch“ (*Zui hou* 醉后) und „An der Schänke vorbei“ (*Guo jiujia* 过酒家) hinterließ er einen seiner schönsten Essays, die *Aufzeichnungen aus dem Land der Trunkenheit* (*Zuixiangji* 醉乡记). Diese phantastische Geschichte, die bereits in ähnlicher Form in den Jahrhunderten zuvor kursierte, beschreibt die Reise ins „Land der Trunkenheit“ (*zui zhi xiang* 醉之乡), einem der diesseitigen Welt entrückten Paradies in ewigem Frieden, zu dem nur die von ihm verehrten „Sieben Weisen vom Bambushain“ und Tao Yuanming den Zugang fanden. *Zuixiang* 醉乡 ist seither die Metapher für den seligen Rausch und ein phantastisches Utopia, in dem der „Höchste Friede“ (*taiping* 太平) herrscht.

Der erwähnte kaiserliche Obolus für Wang Ji von einem Scheffel Wein (1 *dou* = 6 Liter) pro Tag weist auf eine damals übliche Alimentation der Beamten mittels alkoholischer Getränke hin, die keineswegs nur für den individuellen Konsum, sondern für offizielle Gastempfege gedacht waren, bei denen ein guter Trunk nicht fehlen durfte. Auch war es bis in die Tang-Zeit und auch schon davor gang und gäbe, Ämter für ein bestimmtes Quantum Wein zu kaufen. Allerdings ist von Wang Ji überliefert, dass er allein fünf Scheffel leeren konnte, ohne betrunken zu werden. Sein kurzer berühmter autobiographischer Essay ist deshalb betitelt „Leben des Herrn der fünf Scheffel“, in der das Erlangen daoistischer Ideale und der Zustand kontinuierlicher Trunkenheit in mystischer Weise ineinander verschmelzen.¹⁸⁸

Die Begeisterung von Wang Ji für Wein erklärt sich vor allem von seinem Herkunftsort im äußersten Südwesten der Provinz

188 *Wu dou xiansheng zhuan* 五斗先生传. Originaltext unter: <https://baike.baidu.com/> > 五斗先生传.

Shanxi, an der Mündung des Fen-Flusses in den Huanghe (Gelben Fluss), etwa 100 Kilometer südlich des modernen Weingutes Rongzi und just in der Region mit immer noch lebendigen Legenden zum Weinanbau unter den dort vor fast drei Jahrtausenden siedelnden indo-iranischen Volksstämmen und mit bis heute üppig gedeihenden Wildreben. An dieser Stelle treffen seit vorgeschichtlicher Zeit die direkte Straßenverbindung zwischen den Kaiserstädten Luoyang im Osten und Chang'an im Westen und die Abzweigung durch Shanxi über Taiyuan nach Nord- und Nordostchina zusammen, beides Haupttrouten der Seidenstraßen mit einstmals blühendem Handelsverkehr, zahlreichen Märkten und Siedlungen. Bereits vor der Tang-Zeit ließen sich besonders in der Südwestecke von Shanxi fremde Handelsreisende, Gesandte, Musiker und Gaukler nieder, darunter vor allem die Sogder. Archäologische Funde gerade auch in diesem Gebiet bezeugen den prägenden Einfluss der sogdisch-persischen Kultur.¹⁸⁹

In chinesischen historischen Aufzeichnungen wird pauschal von den „Fremden“, chinesisch *huren* (胡人), berichtet, womit in erster Linie die Sogder, aber auch Vertreter anderer Ethnien gemeint sind. Daraus geht ebenfalls hervor, dass Weinanbau und Weinhandel zu den wichtigsten wirtschaftlichen Aktivitäten der Sogder in dieser Region gehörte. Offenbar gab es in den Siedlungen Hunderte von familienbetriebenen Weinkellereien und Schänken der „Fremden“. Wang Ji scheint eine besondere Vorliebe für diese Häuser gehabt zu haben, denn die meisten seiner Schilderungen und Anekdoten spielen wohl dort.

Der kunstsinnige Tang-Kaiser Xuanzong (玄宗, reg. 712–756) erfreute sich an seinen Pferden, die darauf dressiert waren, mit ans Maul gebundenen Weinpokalen zu tanzen. Er war selbst ein leidenschaftlicher Weintrinker, bis er eines Tages im Rausch jemanden tötete und von da ab abstinente lebte. Auch Weinranken- und Trau-

189 Siehe auch Kap. 3. Zur Ansiedlung der zentralasiatischen und sogdischen Migranten in Shanxi in der Post-Han- bis zur Tang-Zeit siehe Zhang, Qingjie (2010: 27ff.) und Rong, Xinjiang (2014: 36 f.). In letzterer Quelle finden sich überdies ausführliche Beschreibungen der sogdischen Migrationen und Ansiedlungen entlang der Seidenstraßen zwischen Zentralasien und China.

benornamente sind in der Tang-Zeit häufig zu finden, z. B. auf der Rückseite der überall entlang der Seidenstraßen gefundenen Bronzespiegel. Wie bereits in Kap. 1 ausgeführt, sind die Trinkhörner (Rhyta) seit Jahrtausenden ein wichtiges Indiz für die weite Verbreitung der Weinkultur in ganz Eurasien. Nach persisch-achämenidischem Vorbild wurden auch in China, und besonders während der Tang-Zeit, überaus kunstvoll gestaltete Rhyta aus Rinderhorn, Keramik, Glas, Elfenbein, Jade, Silber, Gold, Porzellan, Nashorn, Bambus und anderen Materialien hergestellt, die wie in allen Kulturen zwischen Europa und Ostasien für zeremonielle oder profane Zwecke verwendet wurden.

Da während der Tang-Zeit das ursprüngliche Heilmittel Tee erst allmählich seinen Siegeszug als Volksgetränk antrat, das Brennen von Schnaps (*zhengliujiu* 蒸馏酒 bzw. *baijiu* 白酒) erst etwa ab dem 11. Jahrhundert beherrscht und populär wurde und die aus Getreide fabrizierten Brauprodukte eher als gewöhnlich galten und überdies in schlechten Erntejahren mit einem kaiserlichen Produktionsverbot belegt wurden, wurde dem Rebensaft in diesen Jahrhunderten höchstes Prestige zuteil. Dafür sorgte zum einen der lebendige Kontakt mit den persischen und zentralasiatischen Kulturen und die direkte Förderung durch den Kaiserhof, zum anderen das Aufblühen des Buddhismus und die Verbreitung buddhistischer Mönche und Klöster, die, wie bereits beschrieben, seit den vorchristlichen Jahrhunderten in Gandhara und den Westregionen entscheidend zur Weiterentwicklung des Weinbaus und Weinhandels beigetragen haben. Die letztlich bis auf die Induskulturen zurückzuführende, durch die persischen Ächämeniden und durch Alexanders Eroberungszüge und danach durch das Sassaniden-Reich geförderte und beeinflusste Weinkultur konnte sich somit in der Tang-Zeit über das Seidenstraßen-Netzwerk ungehindert im chinesischen Imperium ausbreiten.

Allgemein erreichte die *jiu*-Kultur unter der Tang-Dynastie in allen gesellschaftlichen Schichten eine in Chinas Geschichte bislang beispiellose Blütezeit und zwar unter allen Aspekten der Vielfältigkeit der Getränkesorten – einschließlich nunmehr auch weiter differenzierter Varietäten und Qualitäten des aus verschiedenen Regionen

importierten Traubenweins. Dies alles kulminierte im Glanz und Wohlstand der kaiserlichen Hauptstadt Chang'an mit ihren großen Märkten, Hunderten von Gasthäusern und Kellereien.¹⁹⁰

Mit der allgemeinen Verbreitung des Rebensaftes und unter dem Einfluss der persischen Mode eroberte sich der Wein erstmals in Chinas Geschichte auch eine weitere Domäne: die weibliche Welt. Unter den Hofdamen galt es als schick mitzutrinken, sich beschwipst zu geben und durch Auftragen von Rouge auf die Wangen ein vom Wein gerötetes Antlitz vorzutäuschen. Die Herren schwärmten von dieser „Weinseligkeitsschminke“, die durch eine kräftigere Rötung das traditionelle Schönheitsideal der rosa getönten Pfirsichhaut noch übertraf.¹⁹¹

Vor allem unter den Tang-Dichtern gehörte es zum Zeitgeschmack, nicht nur den Wein regelmäßig und nicht selten im Übermaß zu genießen und daraus Inspiration zu schöpfen, sondern auch Reben im eigenen Garten zu züchten. So beschreibt der berühmte Gelehrte und Poet Han Yu (韩愈, 768–824) in seinem Gedicht „Trauben“ (*Putao* 蒲萄), wie er an Bambusstöcken die Rebenranken aufbindet. Er galt als passionierter Weintrinker und Anhänger der Muße.¹⁹² In einem anderen Gedicht pries er den Weinbau in der östlichen Hauptstadt Luoyang.¹⁹³

Professionelle Kenntnisse der Rebpflanzung und -züchtung, des Baus von Spalieren, des Düngens, der Bewässerung, der Ernte sowie der Vergärung bis hin zum „grenzenlosen Trinkgenuss“ offenbart Liu Yuxi (刘禹锡, 772–842) in seinen Gedichten, insbesondere im langen „Lied vom Wein“ (*Putao* 葡萄歌). Im letzten Teil dieses Gedichts verweist er auf diese stolze Tradition der „Leute von Jin“,

190 Zur *jiu*-Kultur im Tang-zeitlichen Chang'an siehe die sehr ausführliche Darstellung mit zahlreichen Quellenverweisen bei Zhang/Lu (1993).

191 Chinesisch: *jiuyunzhuang* 酒晕妆. Vgl. Ying (1999: 49 f., 106, Abb. S. 12) und Han (2003: 246). Heute noch gut zu sehen auf den Wandbildern in den Tang-Gräbern um Xi'an. Interessant ist, dass diese Tang-Mode auch in moderner Zeit gelegentlich wiederbelebt wird.

192 Ying (1999: 59, 61) und Zhang, Qingjie (2010: 54; 2016: 8). Vgl. auch die Übersetzungen von zwei Weingedichten Han Yus von Kandel (1985: 144 f.).

193 Liu, Shuqi (2016).

also dem mit üppigem Rebenwuchs gesegneten Shanxi, die Weintrauben wie kostbare Jade züchten.¹⁹⁴

Alle Indizien aus der Quellenforschung und aus archäologischen Funden deuten darauf hin, dass der in der gesamten Menschheitsgeschichte einzigartige Schatz von über 50.000 Gedichten, die aus den dreihundert Jahren der Tang-Dynastie von über 2.500 Poeten überliefert sind, nicht ohne die geistigen Wirkungen des *jiu* und auch des Rebensaftes denkbar wäre.¹⁹⁵

Der wohl produktivste Literat, Bai Juyi (白居易, 772–846), der sich selbst „Herr des Rausches und des Gesangs“ (*zuiyin xiansheng* 醉吟先生) taufte, hat ein gewaltiges Repertoire von über 2.800 Gedichten hinterlassen, von denen allein 900 das Zechen und die Rebenkultur thematisieren.¹⁹⁶ Wie etliche andere Dichter, darunter vor allem Wang Han, Wang Bo (王勃, ca. 650–676), Wang Zhihuan (王之涣, 688–742), Liu Zongyuan (柳宗元, 773–819), Wang Wei (王维, 701–761) und Wang Ya (王涯, ?–835), stammte er bezeichnerweise aus der Gegend von oder um Taiyuan in der Provinz Shanxi, seinerzeit die „Weinkammer“ des Reiches, die vor allem immer dann wirtschaftliche Bedeutung gewann, wenn der Gansu-Korridor in die West- und Nordwestregionen bedroht oder abgeriegelt war und von dort kein Wein importiert werden konnte. Für Bai war der Wein von Taiyuan der Gipfelpunkt des sinnlichen Genusses, wie er auch in anderen Lobgedichten erkennen ließ. Mit 67 Jahren verfasste Bai Juyi eine selbstironische *Biographie des Herrn des Rausches und des Gesangs* (醉吟先生传), in der er seine besten Freunde und ständigen Begleiter, den Wein, die Poesie und die Qin-Zither, vorstellt und

194 Ying (1999: 61, 63), Li, Zhengping (2007: 24), Wang, Mei (2010: 183) und Guo/Wang (2015: 115 f.). Eine freie englische Übertragung zitieren Schafer (1963: 144 f.) und Huang (2000: 242). In dieser Zeit war es ja auch üblich, Wein aus durchsichtigen, stimmungsvoll schimmernden Jadebechern oder Gläsern zu trinken, wie eingangs im Gedicht von Wang Han angedeutet.

195 Zur untrennbaren Verbindung von *jiu*-Kultur und Literatur, insbesondere Dichtkunst, in der chinesischen Geschichte vgl. Chiao (1994: 7) und die detaillierten Ausführungen von Cai (1993) und Lin, Jishan (1993) sowie die schon in der Republikzeit gesammelten Quellenbelege von Hu (1939), die trotz ihres imposanten Umfanges längst nicht vollständig sind.

196 Hu (1939: 168 f.), Ying (1999: 8, 61), Zhang, Qingjie (2010: 55 f.; 2016: 8 ff) und Guo/Wang (215: 113).

über den ewigen Kreislauf des Trinkens und Musizierens philosophiert, der sein Leben bis ins hohe Alter bestimmt.¹⁹⁷

„Immer gleich auf den Rausch folgt die
Nüchternheit, wieder auf den Rausch der Gesang,
auf den Gesang erneutes Trinken und auf das
Trinken der Rausch. Rausch und Gesang bedingen
einander, wie in einem ständigen Kreislauf.“

Seinem letzten Wunsch gemäß wurde Bais Schrift in Stein gemeißelt und an seinem Grab in Luoyang aufgestellt. Er verfasste vor seinem Tod außerdem seine eigene „Inscription am Grab des Herrn des Rausches und des Gesangs“ – eine in der chinesischen Tradition außergewöhnliche Aktion. Darin umschreibt er die seligen 75 Jahre seines Daseins zwischen Himmel und Erde, die Flüchtigkeit des Lebens und die Reise ohne Wiederkehr in den Tod. Seine Anhänger, die aus dem ganzen Land dorthin pilgerten, sollen ihm zu Ehren stets Alkohol auf sein Grab gegossen haben, so dass die Erde nie trocken wurde.

Unter jeweils über eintausend Gedichten von Chinas bekanntestem Dichter Li Bai (李白, 701–762) und seines ebenso berühmten Zeitgenossen Du Fu (杜甫, 712–770) umschreiben mehr als 30 Prozent das Motiv des Trinkens. Aus edlen Metaphern wie „Jadesirup“ (*yujiang* 玉浆), „Jadenektar“ (*yuye* 玉液), „Bernsteinglanz“ (*hupoguang* 琥珀光) oder „Jadepokal“ (*yushang* 玉觞) geht hervor, dass es sich in den meisten Fällen um Traubenwein gehandelt haben dürfte.¹⁹⁸

Von Li Bai, der mit den Beinamen „Held des Alkohols“ (*jiuhao* 酒豪), „Unsterblicher“ bzw. „Heiliger des Alkohols“ (*jiuxian* 酒仙, *jiusheng* 酒圣) geehrt wird, stammt das Motto „Leben im Suff und Sterben im Suff“. Für Li Bai waren ein paar kleine Becher nicht genug. Er träumt

197 既而醉复醒，醉复吟，吟复饮，饮复醉。醉吟相仍，若循环然。Zu diesem Zitat und den Anekdoten über Bai Juyi siehe Li, Zhengping (2007: 262ff.). Weiteres auch bei Han (2000: 35ff.)

198 Chiao (1994: 7). Er behauptet gar, dass neun von zehn von Liu Bais Gedichten den *jiu* thematisieren.



Abb. 74–75: Keramikrhyton mit dreifarbigem Glasur (Tang-Dynastie) und Stuten-/Kuhzitzen-Traube

in einer seiner zahlreichen Trinkweisen davon, dass sich das Wasser des Han-Flusses eines Tages in Traubenwein verwandeln würde und er 100 Jahre lang an 36.000 Tagen jeweils 300 Becher trinken könne.¹⁹⁹ Die emotionsgeprägte und tiefsinnige, gleichzeitig schlichte Naturästhetik seiner Werke, die ihn heute noch zum meistrezitierten Poeten Chinas macht, ist ohne die tägliche Inspiration und Philosophie des *jiu* und des Weins nicht vorstellbar. Zu Li Bais typischen Motiven gehört das einsame Trinken in nächtlicher Begleitung des Mondes, wie zum Beispiel in seinem bekannten Gedicht „Einsames Trinken im Mondschein“,²⁰⁰ in dem er zunächst allein zum Pokal greift und sich dann an der Gesellschaft des Mondes und seines eigenen Schattens ergötzt.

Das bekannteste der Trinkgedichte Li Bais dürfte das im Han-zeitlichen „Musikamtsstil“ (*yuefu* 乐府) verfasste längere Werk „Bring her den Wein“²⁰¹ sein. Auch hier wiederholen sich die von ihm favori-

199 *Tangshi* (1983: 255 f.), Hu (1939: 163), Ying (1999: 114) und Liu, Shuqi (2016). In diesem „Lied von Xiangyang“ (*Xiangyang ge* 襄阳歌) vergleicht er das Grün der Enten im Han-Fluss mit der Farbe des gärenden Weins. Es könnte sich also um einen neuen Weißwein gehandelt haben.

200 *Yue xia du zhuo* 月下独酌. Siehe *Tangshi* (1983: 347), Hu (1939: 161, 213) und die Übersetzung bei Kandel (1985: 75). Die Motivkombination des weltvergessenden Trinkens zwischen Blumen im Mondschein und bei Lautenmusikbegleitung findet sich immer wieder vor allem in der Tang-Lyrik.

201 *Qiang jin jiu* 将进酒. Siehe *Tangshi* (1983: 225) und Hu (1939: 163).

sierten Motive um die Vergänglichkeit allen Daseins und vor allem des „herrlichen Weins“ (*meijiu* 美酒), der in „goldenen Pokalen“ (*jinzun* 金樽) reichlich genossen wird – mit der symbolischen Hybris von 300 zu leerenden Bechern. Wie in den beiden folgenden Zeilen daraus angedeutet, können kein Luxus und kein Ruhm der Welt die Versenkung und Selbstauflösung in der Trunkseligkeit ersetzen:

„Wie edel auch immer das erlesenste Mahl sei, ich träume nur vom langen Rausch ohne Erwachen. / Von alters her sind die Weisen alle einsam, nur die Trinker genießen ewigen Ruf.“

Ein ähnliches Fazit, das an die daoistische Dichtung der Vor-Tang-Zeit erinnert, findet sich in Li Bais Gedichtzyklus „Beschwerlichkeiten der Reise“:²⁰²

„Lieber noch ein Becher Wein, solange ich lebe, /
als ein Ruhm von tausend Generationen nach dem Tod.“

Erstaunlich ist, dass selbst der strenge und melancholische Du Fu, den eine enge Freundschaft mit Li Bai verband, in seinen erhaltenen Gedichten dem *jiu* ein sogar noch höheres Quantum an Worten widmet. Im vierten seiner neun Regelreime „Empfindungen“²⁰³ offenbart er trotz seines sonst recht unterschiedlichen Charakters Annäherung an Li Bai:

„Denk nicht ans Jenseits und die Unendlichkeit,
gezählt sind die Becher, die du im Leben noch leeren kannst.“

Nahezu unerschöpflich ist der Textfundus, in dem diese beiden Größen der Tang-Zeit sowie auch noch unzählige andere direkt oder indirekt auf den Alkoholgenuss eingehen. Dies mag nur eine Ahnung von der schöpferischen Wirkung vermitteln, welche die Fülle der

202 *Xing lu nan* 行路难. Siehe Liu, Yaling et al. (1988: 366 f.).

203 *Jueju manxing jiu shou* 绝句漫兴九首. Siehe: www.shicimingju.com/chaxun/list/89218.html

alkoholischen Getränke einschließlich des Weins im China des ersten Jahrtausends nach der Zeitenwende entfesselte.

Ein letztes Gedicht von Li Bai sei noch angeführt, der selbst aus Zentralasien stammte und vermutlich türkisch-persische Wurzeln hatte. Es bezeugt eindeutig, dass Wein ab dem 4.–3. Jahrhundert v. Chr. aus Persien oder sogar Rom nach China gelangte und während der Tang-Zeit besonders beliebt und edle Pokale aus Glas in der Regel mit Traubenwein (*putaojiu*) gefüllt waren:²⁰⁴

„Traubenwein im funkelnden Pokal,
ein fünfzehnjähriges Mädchen auf ihrem Fohlen,
mit blauschwarz geschminkten Augenbrauen
und brokatgeschmückten Stiefeln,
singt ein entzückendes Lied in unverständlichen Worten,
trunken liegt sie im Arm auf dem Sitz aus Schildkrötenpanzer,
unter dem blumenbestickten Zelt,
ohne dass ich widerstehen kann.“

Der als „funkelnder Pokal“ übersetzte Begriff besteht aus dem Wort mit der ursprünglichen Bedeutung „Gold, golden“ (*jin* 金) und dem zweisilbigen offensichtlichen Lehnwort *poluo* (叵罗), das hier erstmals von Liu Bai und später nur noch selten und dann meist in Anspielung auf sein Gedicht in der Literatur verwendet wird. Zweifelloso ist es vom persischen Wort für „Kristall“, *bolur*, hergeleitet. Es wird vereinzelt auch abweichend transkribiert (z. B. *poluo* 颇罗) und ist möglicherweise verwandt mit dem allgemeinen und bis heute verwendeten Wort für „Glas“, *boli* (玻璃), das viel früher ebenfalls aus dem Persischen entliehen worden sein soll.

Die durch die bewusstseinserweiternden und euphorisierenden Wirkungen des *jiu* und des Weins inspirierte Expressivität gab, über die Poesie hinaus, der Entwicklung der Kunst der Kalligraphie und Malerei in der Tang-Zeit eine neue Ausrichtung. In den nachfolgenden Jahrhunderten formte sich daraus das Genre der „Lyrik-Malerei“

204 Der Titel des Gedichts: „Auf den Wein“ (*Dui jiu* 对酒). Original in Ying (1999: 114), Guo (2010: 15) und Wang, Mei (2010: 182), Übersetzung bei Kandel (1985: 71).

(*shihua* 诗画), die Verbindung eines Gemäldes mit einem passenden, kalligraphisch gestalteten Gedicht. Seit der Tang-Zeit findet sich wiederholt die Stilrichtung der „trunkenen Tusche“ (*zuimo* 醉墨), welche die vom Einfluss geistiger Getränke motivierten und mittels spontaner Intuition blitzartig geschaffenen Pinselwerke charakterisiert. Der prominenteste Tang-zeitliche Vertreter ist der buddhistische Mönch und Kalligraph Huaisu (怀素, 725 – 785), der als Schöpfer eines originellen Konzeptschriftstils als „betrunkenen Mönch“ (*zui seng* 醉僧) bzw. „betrunkenen Su“ (*zui Su* 醉素) in die Geschichte einging. Sein etwas älterer Zeitgenosse Li Bai widmete ihm eigens ein Gedicht. Nach historischen Berichten soll Huaisu „neunmal am Tag“ berauscht gewesen sein und dann in plötzlicher Eingebung an allen verfügbaren Stellen in schwungvoller Pinselführung seine Gedanken niedergelegt haben, mangels Papier auf Wände, Kleidung, Gefäße und Bananenblätter, und sogar einen Tempel verzierte er mit seiner Kunst. Eines Tages nach dem Geheimnis seiner schöpferischen Genialität befragt, antwortete er mit einem einzigen Wort: „Trunkenheit!“²⁰⁵ Er soll in größter Ekstase sogar sein (damals lang getragenes) Kopfhair in die Tinte getaucht, als Pinsel benutzt und so einzigartige Kalligraphien produziert haben.²⁰⁶ In den folgenden Jahrhunderten eiferten etliche unsterbliche Künstler dem Vorbild Huaisus nach.

In Nordchina wurde seit dem Altertum in einigen zeitweise von nichtchinesischen Nachbarvölkern besiedelten Gebieten Weinanbau betrieben und Wein produziert. Außer den in bis heute bestehenden Weinregionen in Shanxi war dies in Nord-Hebei westlich von Peking, vor allem im Kreis Xuanhua (宣化) der Fall.²⁰⁷ Dies belegen dortige aufschlussreiche archäologische Funde, die im kleinen Museum der Kreisstadt ausgestellt sind. 1993 wurden in einem Dorf bei Xuanhua Ziegelgräber des der Tang-Dynastie nachfolgenden und den ganzen Norden beherrschenden Liao-Reiches (辽, 907–1125) entdeckt. Die-

205 Han (2003: 133) und Schmidt-Glintzer (1990: 89).

206 Yang, Yi (2006: 92) und Zhang, Tiemin (1993), der nicht nur das Phänomen der engen Verbindung von Kalligraphie und Alkoholenuss beschreibt, sondern auch die psychologischen Hintergründe zu erklären versucht.

207 Vgl. Kap. 3.

ses wurde vom protomongolischen Nomadenvolk der Kitan (Qidan) gegründet und pflegte nicht nur Fernbeziehungen zur Steppe, sondern auch zur türkisch-iranischen Welt. Unter mehr als zwanzig Gräbern entdeckte man in der Kammer der Anlage Nr. 7, die noch nicht geplündert und mit ihren Beigaben komplett erhalten war, auf zwei gedeckten Tischen neben dem Holzsarg zwischen allerlei Gefäßen mit Resten von Gebäck und Obst eine vertrocknete Weintraube mit Traubenkernen. Die größte Überraschung war jedoch eine in der Ecke der Grabkammer gefundene, schwarz glasierte Keramikflasche, die wegen ihrer leicht bauchigen Form auch als „Hühnerbein-Flasche“²⁰⁸ typisiert wird, die gut versiegelt war und eine karminrote Flüssigkeit barg. Das Getränk wurde mittels mehrfacher Laboranalysen als Traubenwein mit geringem Alkoholgehalt identifiziert. Auf Wandgemälden in den Gräbern sind genau solche Flaschen abgebildet, mit denen sich die Liao-Elite in Bankettszenen mit Gebäck, Obst und anderen Leckereien bei Musik und Tanz amüsierte. Sowohl die vertrocknete Traube als auch der rote Rebensaft gelten als die ältesten derartigen Funde in Zentralchina. Da die Bestattung im Frühling erfolgte, belegen die aus dem Vorjahr stammenden Trauben- und anderen Fruchtreste darüber hinaus, dass bereits vor eintausend Jahren die winterliche Aufbewahrung und Frischhaltung von Obst und Gemüse technisch beherrscht wurde.

Der vormals als Guihuazhou (归化州) bezeichnete Kreis Xuanhua war ein wichtiges politisches und militärisches Zentrum des Liao-Reiches, aber auch beliebt als Sommerfrische und Jagdrevier der kaiserlichen Familie. So soll die vorübergehend für ihren minderjährigen Sohn regierende Mutter des Kaisers Shengzong (圣宗, reg. 982–1031), die sich hier gern in ihren Palast zurückzog, zusammen mit dreißig buddhistischen Mönchen einen etwa zwei Hektar großen „kaiserlichen Weingarten“ mit der Stutenzitzenrebe angelegt und gepflegt haben. Noch frühere Ausgrabungsfunde in der Region von Xuanhua bezeugen eine kontinuierliche, Jahrtausende alte Trink- und Weinkultur, deren Spuren teils nach Zentralasien weisen. Etliche Exponate aus noch älterer Zeit sind im Museum aus-

208 *Jituiping* 鸡腿瓶.



Abb. 76–79: Funde in Xuanhua, Provinz Hebei: Bronzekanne im persischen Stil mit Weinflüssigkeit (5.–3. Jh. v. Chr.), Wandmalerei in Kitan-Grab (Weinbankett) und „Hühnerbein“-Weinflasche (Liao-Dynastie, 10.–12. Jh.)

gestellt. Aus dem 5.–3. Jahrhundert v. Chr. etwa stammen Bronzegefäße im persisch-achämenidischen Stil, darunter eine mit Deckel hermetisch verschlossene Kanne mit Henkel, die 1,5 Liter einer klaren, hellgrünen Flüssigkeit enthielt – den weniger präzisen Analysen zufolge ein alkoholisches Getränk. Nach dem daneben in einer Glasflasche präsentierten Muster handelt es sich augenscheinlich um weißen Traubenwein, was bedeuten würde, dass hier bereits in der Zhou-Zeit Wein hergestellt wurde. Angesichts der in voranstehenden Kapiteln diskutierten vor- und frühgeschichtlichen Kontakte Zentralchinas und besonders des Zhou-Reiches mit den westlichen und nordwestlichen Völkern wie Skythen/Saken, Griechen, Tocharern usw. könnte also lange vor Zhang Qian's Westexpeditionen die Weinkultivierung nach Xuanhua gelangt sein. Ein ebenfalls hier ausgegrabenes und ausgestellt Keramiktrinkgefäß in Menschengestalt mit Henkeln aus dem Neolithikum offenbart noch frühere Verbindungen nach Zentralasien.

7. Unterbrechung der Seidenstraßen und Stagnation des Weinhandels während der Song-Dynastie (10.–13. Jh.)

In der auf das Tang-Weltreich (618–907) und die äußerst wechselhafte Zwischenepoche der „Fünf Dynastien und Zehn Reiche“ nachfolgenden Song-Dynastie (宋, 960–1279) klang die Blütezeit des Traubenweins allmählich aus, um unter der anschließenden Yuan-Dynastie (元, 1271–1368) als östliche Domäne des eurasischen mongolischen Imperiums nochmals kurz zur Geltung zu kommen und eine gewisse Internationalisierung zu erfahren. Bereits in der zweiten Hälfte der Tang-Epoche zeichnete sich der allmähliche Niedergang des glanzvollen kosmopolitischen Reiches ab und damit auch des weltoffenen Austausches mit den Nachbarvölkern und vor allem mit der persisch geprägten Welt. Um 800 vollzog sich in China eine tiefgreifende und folgenschwere geistig-kulturelle und politisch-wirtschaftliche Wende, die durch einschneidende Ereignisse und Entwicklungen, insbesondere das Vordringen des Islam im Westen, geprägt war.

In orthodox-konfuzianischen Gelehrtenkreisen und im Volk bewirkte der in der Tang-Oberschicht gepflegte Exotismus mit Musik, Tanz, Singmädchen, Weingelagen, Kleidermode, Haartracht, Kosmetika, Spielen und Wohnstil in persisch-zentralasiatischer Manier eine aufkommende fremdenfeindliche Stimmung, die sich vor allem um die Mitte des 9. Jh. in einer Reihe von Kampagnen und Pogromen gegen ausländische Händler und Religionsvertreter entlud. Im Zuge dessen wurde der Buddhismus als „Fremdreligion“ verurteilt und verfolgt. Im chinesischen Kernland niedergelassene und integrierte Fremdlinge wie Sogder und Türken waren unter den widrigen Umständen gezwungen, ihre Identität aufzugeben und unter chinesischen Namen in der Gesellschaft aufzugehen.

Die Wiedervereinigung des Reiches unter den Nördlichen Song (北宋, 960–1127) beschränkte sich auf ein von Nachbarstaaten umringtes reduziertes Territorium. Die Blockade ausländischer Einflüsse und der innere Rückzug auf eigene Traditionen gingen einher mit der totalen Unterbrechung der Seidenstraßenverbindungen, des kontinentalen Handelsverkehrs und des kulturellen Austausches mit dem Westen, der einerseits von einer schrittweisen Islamisierung, andererseits vom Vordringen verschiedener Völker und Stammeskonföderationen aus den nordöstlichen, nördlichen und nordwestlichen Steppenregionen geprägt war. Letztlich waren es die tungusischen, türkisch-ugurischen, (proto-)mongolischen und tibetischen Nachbarreiche, die den Karawanen- und Handelsverkehr nach Westen bis nach Europa kontrollierten. Diese permanente Bedrohung vor Übergriffen und der außenpolitische Druck kennzeichneten die gesamte Ära der Song und zwangen sie immer wieder zu Friedensverträgen unter erniedrigenden Bedingungen. Auch in Folge der Isolation war die Aufmerksamkeit der Song auf innere Aufgaben und Reformen gerichtet, unter anderem die weitreichende landwirtschaftliche Erschließung des Südens. Die Kultivierung großer Landstriche und neue Anbaumethoden bewirkten das Aufblühen einer bislang einzigartigen Reiskultur. Vor allem die Erträge im fruchtbaren Changjiang-(Jangtse-)Einzugsgebiet, wozu auch Weizen gehörte, kamen über das stark ausgebaute Kanal- und Binnenschiffahrtsnetz auch dem Norden zugute. Regelmäßige Getreideüberschüsse führten zur massiven Begünstigung und industrialisierten Herstellung der auf *qu*-Fermentation basierten Alkoholika. Dazu gesellte sich ab dieser Zeit auch deren Verarbeitung zu Destillaten, deren Produktion und landesweiter Handel zusätzliche Impulse durch ein allgemein verbessertes Verkehrs- und Transportsystem erfuhren. Dabei eignete sich Hochprozentiges besonders gut als leicht zu transportierendes und profitables Exportgut, das von den nördlichen Nachbarn ebenso geschätzt und importiert wurde.

Nach der Unterbrechung der kontinentalen Verbindungen wandte sich das Interesse des Song-Reiches mit seinen expandierenden Märkten dem Meer zu. Der Ausbau von Häfen an den Ost- und Südküsten und die Errichtung einer imposanten Flotte von Handelsschiffen, die mit Kompass und anderen neuen Navigationshilfsmitteln ausge-

stattet waren, katapultierten China ins Zeitalter der Seefahrt – lange bevor die ersten europäischen Galeonen auf den östlichen Ozeanen kreuzten. Der maritime Handelsverkehr über die Schiffsrouten nach Südostasien, Ceylon, Indien und bis zum Persischen Golf bot eine neue lukrative Alternative, sich nach außen zu öffnen und internationale Märkte zu erschließen. Aus Chinas Häfen wurden große Mengen Seide, Porzellan und der während der Tang-Zeit verbreitete Tee exportiert. Aufgrund des sich vorwiegend mit der islamischen Welt abwickelnden Geschäftsverkehrs waren alkoholische Produkte, einschließlich Wein, im Seehandel zu jener Zeit kaum nachgefragt.

Die Kampagnen gegen ausländische Kultureinflüsse, Moden und Waren zusammen mit der Unterbrechung der direkten Kontakte zur zentralasiatisch-persischen Welt ab dem Ende der Tang-Dynastie brachten insgesamt eine Zäsur bei der Kultivierung, beim Handel und Konsum von Wein mit sich. Andererseits kann man bei genauerem Hinsehen feststellen, dass es im introvertierten Song-Reich regional beschränkt Phasen und Tendenzen der „Sinisierung“ des Weinbaus und -konsums gab. Beispielsweise setzte man auch beim Traubensaft die *qu*-Fermentationsmethode ein, teils sogar zusammen mit Getreidemaische. Oder man trank Traubenwein vermischt mit „Gelbem Wein“ (*huangjiu*) und anderen Zutaten, wie zum Beispiel Mandeln, und zubereitet nach einer Reihe bestimmter teils bis heute überlieferter Mixrezepturen. Überdies zeigen neuere Erkenntnisse, dass die nördlichen und westlichen Nachbarvölker, mit denen das Song-Reich zumeist intensiven Grenzhandel trieb, gute Beziehungen mit Zentralasien und dem großen arabisch-persischen Abbassiden-Reich (750–1258) und damit durchaus noch persisch-sogdische und auch indigene Traditionen des Weinanbaus und der Weinproduktion weiter pflegten. Dies trifft vor allem zu auf das riesige Liao-Reich (辽, 907–1125) der Kitan im Norden und seinen Einflussbereich in der weiteren Umgebung von Peking sowie auf das westliche Uiguren-Reich, insbesondere in den Turpan-Oasen.²⁰⁹

209 Siehe die Ausführungen in Kap. 6 zu den Funden in den Liao-Gräbern in Xuanhua, nordwestlich von Peking, sowie zur mindestens zweieinhalb Jahrtausende alten Weinkultur im Königreich Gaochang in der Turpan-Senke.

Bemerkenswert ist indes ein historisches Ereignis, das zur nachhaltigen Ausbreitung der gewachsenen Weinwirtschaft aus der Region Taiyuan mit Qingxu im heutigen Shanxi²¹⁰ in die östlich bzw. südöstlich gelegenen Provinzen Shandong und Henan führte. Im Zuge der Wiedervereinigung des Reiches und Gründung der Song-Dynastie wurden vom Staatsgründer und ersten Kaiser Zhao Kuangyin (赵匡胤, reg. 960–976) die Rebellenbastion Taiyuan umzingelt und mehrere Zehntausend Familien der dortigen Landbevölkerung, darunter zahlreiche Weinbauern mit ihrem Knowhow, weit nach Osten zwangsumgesiedelt. Der in mehreren Wellen vollstreckte Massenexodus bewirkte die Neuansiedlung des Weinbaus in diese beiden Provinzen, die bis in die Gegenwart davon profitieren.²¹¹

Im Gegensatz zum territorial eingeschränkten Song-Reich erstreckte sich das Handelsnetzwerk der *Liao-Dynastie* über das ganze nördliche Eurasien. Dies offenbaren zahlreiche Grabbeigaben, darunter Bernstein von der Ostsee und vor allem Glaswaren aus dem persisch-arabischen und sogar ägyptischen Raum. Aus dem fernen Westen eingeführte Glasgefäße galten ja bereits während der Han-Dynastie und vor allem während der Tang-Dynastie als kostbare und magische Objekte, die sich nur die Herrscher- und Adelsschicht leisten konnten. In Form von kunstvollen Schalen, Vasen, Flaschen und Trinkbechern, später häufig mit farbigen, goldenen und silbernen Applikationen dekoriert oder einfach als kristallene oder farbige Bruchstücke wurden Glasobjekte wie edle Schätze aufbewahrt, in den Ruhestätten adeliger Verstorbener oder unter buddhistischen Pagoden deponiert. Die Trinkgefäße lassen den direkten Zusammenhang mit der zentralasiatischen Weinkultur erkennen. Eine Fülle von edlen persisch-islamischen Glasgefäßen fand man in zahlreichen Gräbern und Tempeln in den modernen Nordprovinzen. Dies zeigt, dass nach der Unterbrechung der Seidenstraßen-Hauptroute

210 Zum dortigen traditionellen Weinbau siehe Kap. 3.

211 Guo (2010: 29f.) und Guo/Wang (2015: 119ff.). In historischen Lokalchroniken wird erwähnt, dass der Weinbau aus Shanxi zum Beginn der Nördlichen Song-Dynastie sogar in die neue Kaisermetropole Kaifeng 开封 in Henan, damals mit über einer Million Einwohnern größte Stadt der Welt, gelangt ist.

durch den Gansu-Korridor vor allem während der Liao-Epoche der Handelsverkehr über die nördliche Steppenroute in offensichtlich noch intensiverem Austausch mit dem Westen abgewickelt wurde. Anders als bei den Song, deren Warenexport und -import sich auf die Häfen an der Südostküste und die Förderung der Seefahrt konzentrierte, entfaltete sich im Liao-Reich der eurasische Außenhandel über die nördlichen Seidenstraßen-Verbindungen. Unter den Kitan blühte eine sehr vielseitige Kultur alkoholischer Getränke: neben dem traditionellen Kumys aus Stutenmilch und daraus gewonnenen Destillaten wurden vor allem in den südlicheren Ackerbauregionen fermentierte Getränke aus Hirse, Weizen und Gerste, in den traditionellen Anbauregionen insbesondere aber auch Wein produziert. Aus dem Song-Reich wurde Reiswein importiert und dorthin in geringerem Umfang der nunmehr als Luxusgut gehandelte Traubenwein exportiert. Die damals im Grenzgebiet liegende Region von Taiyuan versuchte gegenüber den Liao eine Beschwichtigungspolitik durch Tributlieferungen von Wein.²¹²

In der zweiten Hälfte der Song-Epoche formierte sich im Nordosten unter den vereinigten tungusischen Stämmen der Dschurdschen (Jurchen), den Vorfahren der im 17. Jh. die Qing-Dynastie gründenden Mandschuren, ein neues mächtiges Reich, das sie gemäß chinesisch-dynastischem Nachfolgeanspruch als Jin (金 „Gold“, 1115–1234) benannten. Sie verbündeten sich zunächst im Kampf gegen das Liao-Reich mit den Song, griffen dieses von zwei Fronten an und führten 1125 seinen Untergang herbei. Ein Teil der Kitan-Aristokratie flüchtete nach Westen und schuf im heutigen Kirgisistan, in der kasachischen Steppe, dem westlichen Tarim-Becken und in Transoxanien ein sich bis zum Amudarya und Aralsee erstreckendes Imperium. Dieses ging unter den Namen *Westliche Liao* (*Xi Liao* 西辽) oder *Kara Kitai* („Schwarze Kitan“) in die Geschichte ein und existierte bis zur mongolischen Eroberung 1218. Es war ein stark buddhistisch und auch christlich-nestorianisch durchdrungenes Reich mit ausgeprägt chinesischen Merkmalen, das sich mitten in der zuvor islamisierten Welt ausbreitete.

212 Guo/Wang (2015: 119).



Abb. 80–81: Antike Balbal-Figuren der Turkvölker in der eurasischen Steppe mit Weinpokal (Burana, Kirgisistan)

Die von den Kara Kitai für einige Jahrzehnte besetzten Territorien mit den antiken Zentren Samarkand, Buchara, Tashkent und Ferghana an den zentralasiatischen Seidenstraßen sowie Kashgar, Kucha und Khotan im Tarim-Becken waren seit jeher besiedelt von großen iranisch-tocharischen Bevölkerungsteilen, die alle die Tradition der Weinkultivierung in teils großem Umfang weiterführten. Da die Kara Kitai, anders als die türkischen und später die mongolischen Eroberer, keine verbrannte Erde hinterließen, sondern im Gegenteil die Landwirtschaft in den von ihnen besetzten Gebieten förderten und das Bewässerungssystem ausbauten, gediehen unter ihrer Herrschaft der Anbau von Baumwolle, Äpfeln, Zwiebeln, Wassermelonen – und nicht zuletzt von Weintrauben. In diesen Regionen erfuhr die Weinkultur keine Einschränkungen und konnte sich weiter entfalten. Das Zentrum der Kara-Kitai-Herrscher lag in Balasagun (Burana) in Kirgisistan, wo heute noch Dutzende von Steinfiguren (*Bal-bal*) in der Landschaft zu besichtigen sind, die jeweils einen Weinpokal in der Hand halten.

Mit dem Jin-Reich begann eine neue Epoche in Chinas Geschichte, die als Südliche Song-Dynastie (*Nan Song* 南宋, 1127–1279) bezeichnet wird. Nachdem die Dschurdschen ihr Bündnis mit den Song aufgekündigt, die Hauptstadt Kaifeng überfallen und den Kaiser und einen großen Teil seiner Familie in die Gefangenschaft geführt hatten, besetzten sie weitere Gebiete Zentralchinas. Damit beherrschten sie den gesamten Nordosten, große Teile Nordchinas und das

mittlere und untere Einzugsgebiet des Gelben Flusses. Ihre Hauptstadt verlegten sie nach Peking. Die Song-Nachfolger flohen nach Süden und etablierten sich in der Küstenstadt Hangzhou, das zum blühenden Zentrum des Wirtschaftslebens und der Bildung avancierte. Militärische Versuche, den Norden zurückzuerobern, schlugen fehl. Das Reich der Südlichen Song war damit noch rigoroser von den kontinentalen Handelswegen Eurasiens abgeschnitten. Auch die traditionellen Weinanbaugebiete des Nordens unterstanden nun größtenteils der Jin-Herrschaft. Auf ihrem stark reduzierten Territorium erfuhr die Südliche Song-Dynastie allerdings in der bisherigen chinesischen Geschichte beispiellose Entwicklungen in nahezu allen Bereichen der Landwirtschaft, des Handwerks, der Industrie, des Handels, der Bildung und der Wissenschaften. Auch konzentrierte man sich umso mehr auf die Schifffahrt, den Seehandel und die Entwicklung der Häfen an der Südostküste – damals die größten der Welt. 1279 ging die Song-Ära schließlich nach über drei Jahrhunderten in der Folge einer schmachvollen Niederlage gegen die ihr Weltreich errichtenden Mongolen in Südchina zu Ende.

Faszinierende Einblicke der seit der Tang-Epoche weiterentwickelten beispiellosen Vielfalt und Qualität alkoholischer Getränke im Song-zeitlichen China erlaubt vor allem die Fülle der Abhandlungen und Enzyklopädien zum Thema *jiu*.²¹³ Zu den prominenten, mittlerweile zu Klassikern avancierten Werken gehört insbesondere das *Verzeichnis der Alkoholikanamen* (*Jiumingji* 酒名记) von Zhang Nengchen (张能臣), in dem immerhin 223 Sorten bekannter *jiu*-Marken verschiedener Regionen beschrieben werden, welche die drei Entwicklungsstufen von natürlich vergorenen, durch künstliche Fermentation (v. a. mittels *qu*-Ferment) erzeugten und destillierten Getränken repräsentieren. Unter den angereicherten, meist medizinisch wirksamen, aber exotisch anmutenden Elixieren finden sich z. B. solche mit Mandeln, Bambus, Chrysanthemen, Zimt- und Lotosblüten sowie dem durchaus nicht harmlosen Mineral Realgar.

213 Informationen über diese Werke bei Hu (1939: 22 ff., 51 ff.), Xu (1993), Ying (1999: 69, 138) und unter www.guoxuedashi.com/a/642r/1331a.html und www.loveclass.cn/article/3/9/2008/200802152274.html. Eine Liste der in der Song-Zeit verfassten kanonischen Fermentations- und Alkoholliteratur findet sich bei Huang (2000: 133).

Sonstige pflanzliche, meist der daoistisch-alchemistischen Küche entstammende Ingredienzien brachten eine bislang unbekannte Palette von Cocktail-Variationen hervor. Auch neue fortschrittliche Fermentationstechnologien werden in diesen Werken detailliert erläutert, so z.B. die Erfindung der Pasteurisierung zur Haltbarmachung alkoholischer Getränke. Indes lässt sich aus all diesen Dokumenten erschließen, dass im Song-Reich selbst die noch im Tang-Imperium im Kontakt mit Zentralasien weit verbreitete Herstellung des Traubenweins auf der Basis natürlicher Gärung und dessen unverfälschter Genuss verloren gegangen waren.

So wie vor und während der Tang-Dynastie brachte auch die Song-Epoche eine Reihe von prominenten Trinkpoeten hervor, die sich allerdings wesentlich konfuzianisch-verhaltener als ihre teils zügellosen Vorgänger gaben. Der berühmteste unter ihnen ist Su Shi (苏轼), bekannter unter seinem Beinamen Su Dongpo (苏东坡, 1037–1101), der sogar eine eigene Abhandlung mit dem Titel *Klassiker des Alkohols* (*Jiujing* 酒经) verfasst hat und es liebte, persönlich mit allerlei wundersamen Elixieren zu experimentieren.²¹⁴ Er bewunderte Tao Yuanming (4.–5. Jh.), als dessen Inkarnation er sich verstand und betonte stets, wie sehr seine Existenz und sein Schaffen mit dem Genuss geistiger Getränke verbunden war.²¹⁵ Wie sonst kaum einer seiner Zeitgenossen schätzte er auch explizit den Rebsaft, den er während seiner Strafversetzung ins südliche Guangdong von einem Gönner aus dem damals wichtigsten Anbaugebiet von Taiyuan als Trostspende geliefert bekam. Diesem widmete er sein Gedicht „Dank an Zhang von Taiyuan für die Sendung von Wein“.²¹⁶

Als ausgewiesener Gourmet war er vernarrt in den edlen Rebsaft und wollte während eines guten Banketts nie auf diesen verzichten. Er betonte, dass das exquisiteste Festmahl mit erlesenen Speisen, Musik- und Tanzbegleitung schöner Feen unvollständig sei

214 Hu (1939: 21) und Huang (2000: 243).

215 Schmidt-Glintzer (1990: 365) zitiert aus Su Dongpos Liedern: „Im Traum ganz wach und nüchtern in der Trunkenheit, dies konnte allein Tao Qian (= Tao Yuanming), der mein frühes Leben war.“ Und: „Das Leben ist ein Wirtshaus, und ich bin der Reisende.“ Zu Su Dongpo vgl. auch Han (2003: 113f.).

216 Xie Zhang *Taiyuan song putao* 谢张太原送葡萄. Ying (1999: 69) und Guo/Wang (2015: 121).

ohne einen „Wein aus Liangzhou, serviert in einem Glas vom Südlichen Meer“.²¹⁷

Kein Hehl aus seiner Trinkfreudigkeit und Vorliebe für Wein machte der große Poet Lu You (陆游, 1125–1210) aus dem Südlichen Song-Reich. Er erlebte die Schmach des Niedergangs der Nördlichen Song-Dynastie und trat zeit seines Lebens vehement für die militärische Rückeroberung des Nordens und die Revanche gegen die Jin-Eroberer ein. Voller Melancholie lässt er erkennen, wie kostbar für ihn der Rebensaft nach dem Verlust der Nordgebiete ist und bringt in einer Reihe seiner mehr als 9300 Gedichte zum Ausdruck, wie sehr der Wein als Symbol für den verlorenen Norden politische Bedeutung gewinnt.²¹⁸ Überhaupt übertrifft Lu You in der Lobpreisung des Trinkens und der Trunkenheit alle anderen berühmten Dichter der chinesischen Geschichte vor und nach ihm, ja sogar das unsterbliche Vorbild Tao Yuanming. Auch seinen gleichzeitigen Ruhm als einer der prominentesten Kalligraphen der Konzeptschrift verdankt Lu You der Inspiration durch geistige Getränke.

Der Dichter Yuan Haowen (元好问, 1190–1257) wirkte zunächst im sich im Norden ausbreitenden Jin-Reich und erlebte dann in Kaifeng dessen Untergang durch die Eroberung der Mongolen im Jahr 1234. Sein umfangreiches lyrisches Werk ist geprägt von der Trauer über den Untergang des Jin-Reiches. Er stammte aus der Gegend um Taiyuan in Shanxi und verfasste eine „Rhapsodie zum Traubenwein“²¹⁹. Im Vorwort hierzu verrät er seinen Beweggrund und liefert aufschlussreiche Details über die Weinkultur in seiner Heimatprovinz, die in jenen Jahrhunderten abwechselnd von den Fremdvölkern der Kitan, der Dschurdschen und schließlich der Mongolen besetzt war. Wie ihm ein Bekannter aus Süd-Shanxi berichtete, gediehen dort seit jeher überall Reben in großer Menge.

217 Ying (1999: 18, 71, 73, 134). Liangzhou ist das heutige Wuwei in der Provinz Gansu an der Seidenstraße, seit über zwei Jahrtausenden eines der bedeutendsten und am meisten besungenen Weinanbaugebiete Chinas (siehe das einleitende Gedicht in Kap. 6). Das „Glas vom Südlichen Meer“ weist auf den damaligen Import von Luxusgütern aus dem Westen über die Seehandelswege hin und verrät auch, wie kostbar der darin kredenzte Traubenwein gewesen sein muss.

218 Ying (1999: 79, 136).

219 *Putaojiu fu* 蒲桃酒賦.

Aber unter den Einheimischen war die Tradition der natürlichen Traubenmostvergärung in Vergessenheit geraten. Man hatte sich für die Verarbeitung der Trauben die aufwändige Vermischung mit gesäuertem Reis und mittels *qu*-Fermentierung angeeignet, war jedoch mit dem Ergebnis dieses „Cocktails“ nicht zufrieden. Erst nach einem glücklichen Zufall, als jemand entdeckte, dass Trauben nach längerer Lagerung von selbst zu gären anfangen und nach der Abfüllung in eingegrabene Keramikkrüge einen wunderbaren Wein hervorbrachten, erinnerte man sich wieder an die Geschichte von General Zhang Qian im 2. Jh. v. Chr., der von seinen Expeditionen aus dem Westen nicht nur die Reben, sondern auch das Verfahren der Weinvergärung und -lagerung nach Zentralchina eingeführt hatte. Mit Staunen registriert Yuan Haowen Berichte von Reisenden aus dem Westen:²²⁰

„Im Reich *Dashi* (Persien) pressen die Menschen den Saft aus den Weintrauben, füllen ihn in abgedeckte Gefäße und graben diese ein. Nach kurzer Zeit entsteht Wein, und je länger dieser aufbewahrt wird, umso vorzüglicher wird er. Es gibt Leute, die zehntausende von Litern lagern.“

Und er fügt hinzu:

„Schon lange hat es einen solchen Wein nicht mehr in der Welt gegeben!“

Selbst der aus Süd-Shanxi stammende große Song-Gelehrte, Historiker und Lexikograph Sima Guang (司马光, 1019–1086) ließ es sich nicht nehmen, in einem Gedicht über Taiyuan die landschaftliche Schönheit seiner Heimat und den dortigen „hausgemachten“ Wein, der in unzähligen Bechern genossen wird, zu besingen.²²¹

220 Hu (1939: 146 f.), Ying (1999: 79, 81, 91, 154), Chen, Xigang (2010: 129) und Wang, Mei (2010: 184).

221 Guo/Wang (2015: 121).

Neu aufkamen in der Song-Epoche die destillierten Alkoholika, die zunächst im Nordwesten aus Traubenwein (Weinbrand), im Norden aus getreide- und milchvergorenen Getränken, im Süden vorwiegend aus „Reiswein“ (*huangjiu*) gewonnen wurden. Unter den Mongolen wurde diese Technik verbessert und für kommerzielle Zwecke weiterentwickelt. Die Perfektionierung der Destillation und die Entdeckung der medizinisch-hygienischen und anästhetischen Bedeutung des Alkohols hatten ihren Anfang im 10. Jh. im arabisch-persischen Raum. Von dort brachten dieses Wissen die Kreuzfahrer im 12. Jh. nach Europa, wo Alkohol als Antiseptikum und Anästhetikum, als Stabilisator zur Weinlagerung und allmählich auch als neues Genussmittel in Form von Weinbrand und anderen Spirituosen Verwendung fand.²²² In jedem Falle wurde Alkohol als „Essenz“ (arab. *al-kuḥūl*) zunächst aus Wein destilliert, weshalb sich die Herstellung von Weinbrand im mongolischen Imperium über Zentralasien bis nach China ausbreitete. Eine wichtige Rolle dürfte dabei gespielt haben, dass sich das destillierte Getränk für den florierenden Fernhandel und längere Transporte besser eignete als der empfindlichere Traubenwein.

Aus der eigenartigen Symbiose daoistisch-alchemistischen Destillationswissens und der aus Zentral- und Vorderasien importierten Weindestillationstechnologie entwickelte sich hiernach im chinesischen Kernland das Verfahren, die *qu*-fermentierte Getreidemaische zu destillieren, so dass in den Jahrhunderten ab der Yuan-Zeit die daraus gewonnenen „Kornschnäpse“ (*baijiu* 白酒) dort allmählich die Märkte eroberten und bis ins 20. Jh. zum populärsten Alkoholikum Chinas wurden. Insofern ist es kein Zufall, dass die ältesten chinesischen Schnapsmanufakturen in den Regionen entstanden, wo Wein- und Getreidewirtschaft aufeinandertrafen, wie etwa in der Provinz Shanxi.

222 Estreicher (2006: 46f.). Der persische Gelehrte Mohammad ibn Zakariya al-Razi (865?-925) gilt als der Entdecker der Destillation und Herstellung von Alkohol und dessen Funktionen. Er stammte aus der an den Seidenstraßen im Nordiran gelegenen Stadt Rey, die besonders in der Tang-Zeit noch Fernhandelskontakte bis nach China pflegte.

Für das Weindestillat bürgerte sich in der Yuan-Zeit in ganz Eurasien der aus dem Arabischen stammende Begriff *araq* (wörtlich „Schweiß“; persisch *aragh*) ein – erst viel später kamen in Europa dafür Bezeichnungen wie *brandevijn*, *brandy* (*wine*), *Cognac* usw. auf. Das aus dem Nahen Osten stammende Getränk, heute auch *Arak* geschrieben, ist dort und in vielen anderen Ländern nach wie vor als aus Wein gewonnener und mit Anisfrüchten gewürzter Schnaps beliebt. Allem Anschein nach hat sich der *Araq* zuerst als vorwiegend aus dem Rotwein aus dem Reich Gaochang 高昌 (Turpan) erzeugtes Destillat bei den – größtenteils bereits islamisierten – Uiguren im Westen verbreitet, bevor er unter den Mongolen und in Zentralchina Fuß fasste und dort eine eigene Destillationsindustrie auf der Grundlage von *qu*-fermentiertem Reis, Weizen, Gerste und Sorghum in Gang brachte.²²³

223 Liu, Yingsheng (2010: 119f.), [de.wikipedia.org/wiki/Arak_\(Spirituose\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Arak_(Spirituose)) und zh.wikipedia.org/wiki/亚力酒. Trombert (2001: 317ff.) und Sandhaus (2014: 15) vertreten ebenfalls die Ansicht, dass die ersten destillierten Getränke dem Arak oder Brandy ähnlich waren und sich in China daraus erst der getreidebasierte *baijiu* entwickelte. Ausführliches zum *araq*, seiner Herkunft und begrifflichen Bedeutung sowie zum damaligen Stand der Destillationsforschung wird im Beitrag von Wu, Deduo (1993) und im Buch von Anderson (2014: 208) diskutiert. Er führt verschiedene Quellen und teils kontroverse Positionen zum Alter und zur Geschichte der Destillationstechnologie an. Allerdings zieht er nicht in Erwägung, dass der arabische Ursprung des Begriffes *araq* darauf hindeutet, dass dieser zunächst höchstwahrscheinlich ausschließlich aus Traubenwein gewonnen wurde, d.h. als Weinbrand zu verstehen ist. Siehe auch die Anmerkungen bei Laufer (1919: 235f.) zu *araki* und Destillaten mit verschiedenen Bezeichnungen. Allsen (2018: 26) charakterisiert *araq* und dessen Varianten in den verschiedenen eurasischen Sprachen als typisches „Wanderwort“, ähnlich wie *Met*, *Tee* und *Kaffee*.

8. Marco Polos Entdeckungen und Kublai Khans Jadebecken – Weinbau im mongolischen Weltreich (13.–14. Jh.)

Eineinhalb Jahrtausende nach Alexander dem Großen wurde der eurasische Kontinent wieder von einer Eroberungswelle überrollt, welche die Weltgeschichte nachhaltig veränderte. Zu Beginn des 13. Jahrhunderts gelang es Dschingis Khan (1162–1227), die Mongolenstämme zu vereinen und die Grundlagen für ein bislang beispielloses Weltreich zwischen Europa und Fernost zu schaffen. Gestützt auf unübertreffliche nomadische Erfahrungen in der Fortbewegung zu Pferde über riesige Entfernungen, überlegene Waffentechnik, straffe militärstrategische Führung und nicht zuletzt mittels erbarmungsloser Brutalität gelang es ihnen in nur wenigen Jahren, die meisten bedeutsamen Mächte zwischen der östlichen und westlichen Peripherie des Kontinents zu besiegen und einzuverleiben. Nach der Unterwerfung der nördlichen Reiche besiegten die mongolischen Truppen bis 1279 die Südliche Song-Dynastie. Erstmals in seiner Geschichte wurde China in seiner Gänze von einem Fremdvolk erobert. Dennoch gab es damit wieder ein vereintes chinesisches Großreich, das bis zum Ende der Kaiserzeit 1911 Bestand haben sollte und, abgesehen von den damals angeschlossenen weiten Territorien in der Mongolei und Sibirien, in seinen Grenzen in etwa der modernen Volkrepublik entsprach. Im Zuge der Einiung unter mongolischer Führung rief der neue Herrscher Kublai Khan (reg. 1260–1294) gemäß chinesischer Tradition 1271 die neue Dynastie Yuan (大元, „Großer Uranfang“, 1271–1368) aus, ließ sich als ersten Kaiser kanonisieren und begann, einen am chinesischen Muster orientierten Verwaltungs- und Beamtenstaat zu errichten. Die beschwerlichen, Monate und Jahre dauernden Reisen der Kaufleute, Diplomaten und Missionare entlang der klassischen Seiden-

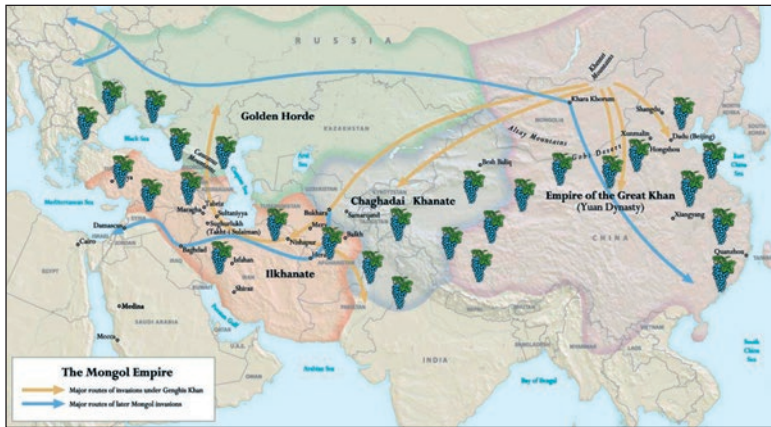


Abb. 82: Weinbau im Mongolenreich

[Quelle: Von Los Angeles County Museum of Art – [1], Gemeinfrei, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1569183>, mit eigener Bearbeitung]

straßenrouten, die zunächst durch den während der Song-Zeit aufblühenden Seehandel an Bedeutung verloren hatten, erfuhren nicht nur eine Wiederbelebung unter grundsätzlich veränderten infrastrukturellen Voraussetzungen, sondern wurden in erheblichem Umfang erweitert durch ein neues Netzwerk der Steppenrouten in der gesamten nördlichen Hemisphäre zwischen Europa und Fernost. Neben den von den mongolischen Heeren verwüsteten Handelsstädten entlang der alten Seidenstraßen entstanden neue Drehkreuze mit Schwerpunktverlagerung nach Norden, vor allem zu den Zentren Karakorum und Peking, die über den von den Mongolen massiv geförderten und ungehinderten Steppenfernhandel bis in die Kaspische und Wolga-Region, Konstantinopel, Kiew und Krakau in Verbindung standen. Die Pax Mongolica²²⁴ verband – wenn auch nur für wenige Jahrzehnte – alle Anrainerstaaten der Seidenstraßen und der Steppenwege in politischer und wirtschaftlicher Einheit, so

²²⁴ Siehe den interessanten Beitrag zur Pax Mongolica von Claudius Müller in *Dschingis Khan und seine Erben* (2005: 198 ff.).

dass die Völker zwischen Europa und Fernost wie niemals zuvor und danach in der Geschichte ohne Hindernisse und Gefahren miteinander in Austausch treten und den von den Mongolen massiv geförderten Handel pflegen konnten. Dank des von diesen forcierten Ausbaus der Wege und deren militärischer Sicherung sowie der Einrichtung eines einzigartigen Kommunikationsnetzes von Pferdekurierdiensten mit über eintausend Poststationen konnten Nachrichten und Handelsgüter über große Entfernungen in wesentlich kürzerer Zeit und sicherer als je zuvor transportiert werden. Die Hauptrolle in Diplomatie, Wirtschaft, Handel, Ideen- und Wissenstransfer über ganz Eurasien spielten Perser, Türken, Syrer, Europäer, Russen und andere ethnische Gruppen. Eine umfangreiche und detaillierte Reise-literatur aus der Feder von Handelsreisenden, Missionaren und Gelehrten entstand, die erstmals realistische Informationen über das Leben in fernen Ländern lieferte.

Vor diesem Hintergrund entfalteten sich die Weinwirtschaft und der Weinhandel in bisher nicht gekanntem Umfang zu neuer Blüte. Die historisch beispiellose Ausbreitung des Anbaus, der Produktion, des Konsums und auch der Destillation von Wein stand in engem Zusammenhang mit der allgemeinen Förderung der Landwirtschaft durch die mongolischen Herrscher. So wurde eine eigene Landwirtschaftsbehörde eingerichtet, welche die Reformmaßnahmen zur Ankurbelung und Koordination der landwirtschaftlichen Produktion steuerte und auch die hohe Beamtenschaft anspornte, sich selbst dabei zu engagieren. Umfangreiche und systematische Schriften zu allen agrarwissenschaftlichen Themen entstanden, in denen auch praktische Anweisungen zu Weinbau und Rebzüchtung zu finden sind und die zeigen, welchen hohen Stellenwert dieser Bereich im Yuan-Reich genoss.²²⁵

Als Beispiel sei hier die wohl detaillierteste Beschreibung der Vorgänge bei der Weinherstellung zitiert, die ausdrücklich auf der Basis von Naturgärung mittels der Hefen an den Beerenschalen und auf

225 Ying (1999: 91, 93, 95, 144, 146), Huang (2000: 143) und Li, Hua (2004: Teil 3).

keinen Fall mittels *qu*-Ferment funktionierte, wie noch während der Song-Zeit:²²⁶

„Der Traubenwein kommt aus der abgelegenen Grenzregion Huozhou. Für den Keltervorgang nimmt man Trauben mit Schale. Er findet in drei oder fünf Räumen mit sauberem Ziegelboden statt, in den große Bottiche aus Porzellan eingelassen sind, die unten eine Sammelmulde haben und jeweils mehrere hundert Liter fassen. Dann nimmt man die ungeschälten Weinbeeren und legt sie zu großen Haufen zusammen, ohne sie abzuzählen, breitet sie aus und stampft sie mit den Füßen, bis sie flach gedrückt sind. Anschließend werden sie noch mit großen Hölzern gepresst und mit Schaffell, Filzdecken oder Ähnlichem abgedeckt, die schwer und dick sind. Dabei darf kein *qu*-Ferment hinzugefügt werden. Nach dem Verschließen der Gefäße wartet man zehn Tage bis einen halben Monat und späht hinein, wie weit sich das Gepresste unten absetzt, was zu kontrollieren ist. Beim Betreten der Räume hebt man mit vereinter Kraft die Filzdecke und die Hölzer ab und beobachtet, ob die Bottiche bereits mit Wein gefüllt sind. Nun zieht man den geklärten Wein ab und füllt ihn zur Lagerung in andere Tonbottiche. Diesen nennt man den primären Wein. Der restliche Trester wird nochmals mit den Füßen getreten, nach der bewährten Methode abgedeckt und der Raum wieder verschlossen. Nach weiteren Tagen wird davon erneut Wein abgezogen. Dieser Vorgang

226 Zitat aus dem Ende der Yuan-Zeit verfassten, im Original verloren gegangenen und nur fragmentarisch rekonstruierten *Aufzeichnungen über Xijin* (*Xijin zhi* 析津志), einer Abhandlung des Gelehrten Xiong Mengxiang (熊梦祥) über die geographischen, infrastrukturellen, institutionellen und alltäglichen Verhältnisse in Dadu (大都, Peking). Siehe auch Liu, Yingsheng (2010: 119) und Chen, Xigang (2010: 129). *Xijin* ist der aus der Liao-Zeit stammende, ältere Name für Peking. Als *Huozhou* 火州, Abkürzung für *Halahuozhou* 哈刺火州 oder *Halaheshuo* 哈拉和卓 (Karakhoja), wurde das Gebiet um das Königreich Gaochang und das Turpan-Becken nach der Annexion durch das Yuan-Reich bezeichnet.

wird dreimal durchgeführt, so dass man primären, sekundären und tertiären Wein gewinnt. Inwieweit alles aufgebraucht ist, lässt sich an den Treberschwebstoffen und der Klarheit des Weines ermessen. Ein oder zwei Becher vom primären Wein können für einige Tage betrunken machen. Überdies kann man aus diesem Wein Arak brennen, der besonders heftig wirkt.“

In dem Ende der Yuan-, Anfang der Ming-Zeit herausgegebenen *Ratgeber für Gräser und Bäume* (*Caomuzi* 草木子) wird die Qualitätskontrolle des Traubenweins besprochen, der auf den staatlichen Weingütern in Taiyuan und Nanjing produziert wurde. Schließlich ist in dem 1330 am Yuan-Kaiserhof entstandenen Werk *Vademekum der Nahrung und der Getränke* (*Yinshan zhengyao* 飲膳正要) eine offizielle Klassifizierung der Weine nach anerkannten Herkunftsregionen aufgeführt.²²⁷

Welch fortgeschrittenes Niveau Rebenzüchtung und Weinbau im yuan-zeitlichen Nordchina erreicht hatten, lässt sich auch aus einer Dokumentation in der Biographie des Hofbeamten Yelü Chucai (耶律楚材, 1190–1244) in der *Geschichte der Yuan-Dynastie* entnehmen.²²⁸ Hier wird von kaiserlichen Plänen im 13. Jahrhundert berichtet, aus den Regionen von Datong (大同) in Nord-Shanxi und Xuanhua (宣化) in Nord-Hebei mehr als zehntausend Weinbauernfamilien zum Zweck der fachkundigen Anpflanzung großer Weingärten in die Westregionen umzusiedeln und dafür größere Finanzsummen zur Verfügung zu stellen. Auch wenn dieses Projekt letztlich wohl wegen seiner Kostspieligkeit aufgegeben wurde, ist doch bemerkenswert, dass diesmal der önologische Knowhow-Transfer den umgekehrten Weg von Osten nach Westen nehmen sollte.

Als prominenter abendländischer Besucher verbrachte der flämische Missionar Wilhelm von Rubruk 1254 einige Monate am Hof des Großkhans Möngke (reg. 1251–1259) in Karakorum und beschrieb den Palast und die eindrucksvolle kosmopolitische Stadt

227 Ying (1999: 95, 148, 150), Huang (2000: 135, 137) und Laufer (1919: 236 f.).
228 *Yuanshi* 元史, Bd. 146, 耶律楚材传, zitiert bei Cao/Zhang (2013: 300).

in seinem Reisebericht. Zum außergewöhnlichen Luxus des Kaiserhofes gehörte das von ihm vorgestellte imposante Kunstwerk eines großen Baumes aus Silber in der Audienzhalle, den der Khan vom kriegsgefangenen Pariser Goldschmied Guillaume Boucher für seine Festempfänge hatte anfertigen lassen und der als riesiger Getränkebrunnen zur Bewirtung seiner großen Gästeschar diente. Vom Wipfel des Silberbaumes, den ein Posaunenengel krönte, sprudelten aus vier schlangenumwundenen Armen vier verschiedene alkoholische Köstlichkeiten in große Silberbecken, die von Mundschenken an die Gäste verteilt wurden: Traubenwein, vergorene Stutenmilch (Kumys, Airag), Honigwein (Met) und „Reisbier“ (vermutlich *huangjiu* bzw. Reiswein). Die Schilderung des „magischen“ Silberbrunnens hat seit Jahrhunderten Legenden und künstlerische Darstellungen beflügelt.²²⁹ Allerdings beobachtete Wilhelm von Rubruk die feuchtfrohlischen Feste am Hof, an denen sich beide Geschlechter gleichberechtigt beteiligten, mit kritischem Blick: „They all drink round in turn, men and women alike, and at times compete with one another in quaffing in a thoroughly distasteful and greedy fashion.“²³⁰

Die üppige Auswahl der alkoholischen Getränke repräsentiert einerseits die multikulturell orientierte Weltoffenheit der mongolischen Herrscher, ihres Hofes und ihrer Gäste, zeigt andererseits, dass Wein selbst bis in die mongolische Steppe Verbreitung fand, auf den nördlichen Handelsrouten wahrscheinlich aus Pekings Umgebung in Hebei, aus den westlichen Gebieten in Shanxi, Gansu, Ningxia, Hami und Turpan herbeigeschafft und von den Mongolenherrschern überaus geschätzt wurde. Stutenmilch und das daraus gewonnene Gärprodukt Kumys war das traditionelle und zweifellos immer noch populärste Getränk unter den Steppennomaden.²³¹

229 Chang (1977: 207), *Dschingis Khan und seine Erben* (2005: 136 und 152 ff.) und Rossabi (2014: 218). Der Brunnen mit den vier Getränken erinnert an die Darstellung des Paradieses im Koran, Sure 47.15: „Darin sind Ströme von Wasser, das nicht verdirbt, und Ströme von Milch, deren Geschmack sich nicht ändert, und Ströme von Wein, köstlich für die Trinkenden, und Ströme geläuterten Honigs.“ (www.koran-auf-deutsch.de/)

230 Rossabi (2014: 211).

231 Wilhelm von Rubruk beschrieb 1253 auch die Herstellung des Kumys, zitiert bei Huang (2000: 249).

Die Trinkfreudigkeit der mongolischen Führung war sprichwörtlich und vermischte sich sowohl mit tibetisch-mongolischen Strömungen des Buddhismus als auch mit tengristisch-schamanistischen Glaubenstraditionen der Steppe, in denen Trankopfer und -rituale nicht wegzudenken sind. Dies offenbaren unter anderem die zahlreichen edel verzierten Trinkgefäße aus Gold oder Silber aus dem 13.–14. Jahrhundert, die in Osteuropa, im Kaukasus, in Sibirien, Kasachstan und Nordchina gefunden wurden und die eine eigenartige Kombination skythischer, persischer, chinesischer und steppennomadischer Ornamentik aufweisen.²³²

Durch seinen wundersamen Bericht weltberühmt und gleichermaßen zu einem Symbol für die Renaissance des Seidenstraßenmythos wurde der Kaufmannssohn Marco Polo, der 1271 von Venedig aus seine lange Überlandreise antrat, 1275 von Kublai empfangen und in seine Dienste genommen wurde und zwei Jahrzehnte später auf dem Seeweg bis 1295 wieder zurückkehrte.

Auf seiner Anreise aus Zentralasien durch das heutige Xinjiang und die Innere Mongolei bezeugt er ebenfalls Rebpfanzungen und das Keltern von Wein, etwa auf seinem Weg durch Kashgar und durch Khotan am südlichen Rand des Tarim-Beckens mit islamischer Bevölkerung und üppigem, Jahrhunderte altem Weinanbau, sowie Karakhoto, einem vormals wichtigen Handelszentrum und Drehkreuz zwischen Gansu-Korridor und Wüste Gobi in der heutigen Inneren Mongolei, mit „heidnischen“ (buddhistischen), nestorianischen und islamischen Einwohnern und einem „herrlichen Wein“.²³³

Ausführlicher befasst sich Marco Polo mit den Ritualen und den Festgelagen am Hof des Großkhans in Dadu. Unablässig kamen große Gesandtschaften mit kostbaren Tributgaben aus allen Himmelsrichtungen, die – ähnlich wie in der Beschreibung von Rubruk

232 Siehe die Abbildungen der größtenteils in der Staatlichen Eremitage in Sankt Petersburg aufbewahrten Exponate in *Dschingis Khan und seine Erben* (2005: 228 ff.).

233 Polo (2003: 71, 73, 81). Weingenuss wurde besonders gepflegt unter den Anhängern der Nestorianismus, der im Mongolenreich seine wohl größte Ausdehnung erfuhr.

über Karakorum – in protokollarisch festgelegter Sitzordnung verschwenderisch bewirtet wurden.²³⁴

„Mitten im Festsaal steht ein riesiges goldenes Gefäß, das so viel Wein enthält wie ein ganzes Faß. Auf jeder Seite befindet sich je ein kleines Gefäß. Der Wein oder ein anderes Getränk wird vom großen ins kleine Gefäß gegossen. Goldene Schalen, die so weit sind, daß sie für acht oder zehn Personen reichen, werden mit Wein oder sonst einem köstlichen Trank gefüllt. Solche Schalen werden zwischen zwei Gäste gestellt. Jeder Gast hat einen Becher mit Henkel, damit schöpft er aus der Schale. Auf der Frauenseite stehen ebensolche Schalen und Becher. Ihr müßt wissen, Trinkgefäße sowie das übrige Gedeck sind sehr wertvoll. Jemand, der es nicht gesehen hat, kann sich das reiche Gold- und Silbergeschirr des Großkhans gar nicht vorstellen. ... Wenn der Khan sich zu trinken anschickt, erklingt Musik von unzähligen Instrumenten. Sobald der Kaiser seinen Becher hebt, fallen Fürsten und alle Geladenen ehrfurchtsvoll auf die Knie. Dann erst trinkt der Khan. Diese Zeremonie wiederholt sich, sooft er zu trinken anhebt.“

An erster Stelle wurde bei den kaiserlichen Empfängen und Hofbanketten Traubenwein serviert und hochgeschätzt. Kumys blieb das Traditionsgetränk der Mongolen und anderer Steppenvölker eher für den Eigenbedarf und für Opferzeremonien. Den Berichten zufolge spielten *qu*-fermentierte Alkoholika (*huangjiu*) bei den Banketten des Großkhans so gut wie keine Rolle.

Vom Großkhan auf eine Mission von Peking aus nach Westen entsandt, vermittelt Marco Polo besonders lebendige Schilderungen des Weinanbaus von unterwegs.²³⁵ Zehn Meilen hinter der Hauptstadt überschreitet er die „prächtige steinerne Brücke“, die später

234 Polo (2003: 125 f.).

235 Polo (2003: 153 ff.), Laufer (1919: 236), Ying (1999: 95, 152) und Li, Hua (2004: Teil 3).

nach ihm benannt wurde (chin. *Lugouqiao* 卢沟桥), und kommt schon kurz danach „weiter westwärts durch Felder und Rebgelände“, wo er in der Stadt „Giongiu“, dem heutigen Zhuozhou 涿州 in der Provinz Hebei, Station macht. Nach zehntägigem Ritt durch mehrere Orte und Landschaften, in denen „Trauben und Maulbeeren“ gedeihen, erreicht er das „Königreich Taianfu“, das heutige Taiyuan (太原) in der Provinz Shanxi. Dort ist er beeindruckt von den üppigen Weinbergen und der umfangreichen Weinproduktion, wie dies ja bis in die Gegenwart gerade in dieser Region zu bestaunen ist:

„Zur Stadt gehört viel Rebgelände. Es wird reichlich Wein gekeltert. Nur hier und nirgends sonst in der ganzen Provinz wird Weinbau betrieben; von der Stadt aus verkauft man den Wein überall im Reich.“

Die Historiker sind sich einig, dass während der kurzlebigen Yuan-Dynastie die Weinwirtschaft und der Weinhandel nicht nur im ganzen mongolischen Weltreich, sondern besonders auch in China hinsichtlich der Größe und Verteilung der Anbauflächen sowie der Quantität, Mannigfaltigkeit, Qualität und des Konsums ein Rekordniveau erreichte.²³⁶ Zur Versorgung des Kaiserhofes und der Elite wurde der Anbau auf ausgedehnten Staatsgütern nicht nur im Westen (Xinjiang) sowie in den traditionellen Regionen Nordchinas und des oberen und mittleren Huanghe (Gansu, Ningxia, Qinghai, Shaanxi, Shanxi, Hebei und Henan), sondern sogar in südlicheren Gefilden (Anhui, Jiangsu und südlich des Changjiang) vorangetrieben.

Gut dokumentiert ist, dass die meisten mongolischen Herrscher und Adligen in ihren pompösen Residenzen oder ebenfalls

236 Zur Geschichte des Weins in der Yuan-Zeit siehe Ying (1999: 91ff.), Li, Hua (2004), Guo (2010: 21ff.), Liu, Yingsheng (2010) und Guo/Wang (2015: 123ff.) – in letzterer Quelle wird v.a. die unter den Mongolen geförderte und florierende Weinkultur in Shanxi beschrieben. In seinem Beitrag diskutiert der amerikanische Experte für mongolische Geschichte Morris Rossabi (2014) die teils kontroversen Thesen zum Einfluss des Alkohols auf die einzelnen mongolischen Herrscher und auf den Untergang der Yuan-Dynastie, geht allerdings nicht auf den Wein im Speziellen ein. Er gibt eine Reihe weiterführender Quellen zu dieser Thematik an.

kolossalen Zeltpalästen allen leiblichen Genüssen zugetan waren, einschließlich dem Alkohol, bei den großen Empfängen meist in Form des edlen Rebensaftes – und dies oft in mehrtägigen Vergnügungen mit Musik-, Tanz-, Theater- und Akrobatikaufführungen. Allerdings werden noch die Anfangserfolge Dschingis Khans und seiner Militärführer auf eine disziplinierte und asketische Lebensweise zurückgeführt, gelegentliche Siegesfeiern mit großen Mengen Wein indes nicht ausgeschlossen. Völlig anders sein Sohn und Nachfolger Ögedei (reg. 1229–1241), der im Palast von Karakorum ein ausschweifendes Leben führte und dieses durch seine maßlose Trunksucht verkürzte, ohne auf die dringenden Mahnungen seiner Berater zu hören. So soll er kurz vor seinem Ende eingeräumt haben: „Ich habe mich vom Traubenwein besiegen lassen.“ Sein jäher Tod ist am 11. Dezember 1241 bekundet, nachdem er eine Nacht lang mit dem vom uigurischen Gesandten Abd al-Rahman gelieferten Wein durchgezechet hatte.²³⁷ Auf dem Höhepunkt des gewaltigen Mongolenimperiums wurde mit Ögedeis Tod dessen Zerfall eingeleitet: Die Nachfolgestreitigkeiten zwischen den Clans begannen und führten zur Bildung von miteinander rivalisierenden Teilreichen. Wie so oft davor und danach hat der Alkoholexzess einer bedeutenden Herrscherpersönlichkeit wieder einmal eine dramatische historische Wende gezeitigt. Als ihm sein Sohn Gülyüg (reg. 1246–1248) auf den Thron folgte, verhielt sich dieser nicht anders als sein Vater und trank nach den Berichten von Rashid al-Din und Johann von Plano Carpini von morgens bis abends ununterbrochen Wein, worauf mutmaßlich seine kurze Regierungszeit und sein früher Tod mit 42 Jahren zurückzuführen ist. Plano Carpini charakterisierte die Trinkgewohnheiten am Hof in folgender Weise: „Drunkenness is considered an honorable thing by them and when anyone drinks

237 Das Zitat stammt aus der *Geheimen Geschichte der Mongolen* in: de-wikipedia.org/wiki/Ögedei_Khan. Zum Ende Ögedeis im Suff siehe auch Liu, Yingsheng (2010: 105) sowie Rossabi (2014: 214 ff.), der aufzeigt, dass die militärisch-strategischen Entscheidungen und Unternehmungen in der Hand von Generälen wie Batu und Sübötei lag, da Ögetei aufgrund seines ausschweifenden Lebenswandels dazu nicht mehr fähig gewesen wäre. Vgl. auch Thomas Allsen: „Ögedei and Alcohol,“ in: *Mongolian Studies* 29, 2007, 4–6.

too much, he is sick there and then, nor does this prevent him from drinking again.“²³⁸

Wie beschrieben, war der vierte Großkhan Möngke pompösen Feiern und Empfängen nicht abgeneigt. Bereits anlässlich seiner Inthronisation 1251 fand ein einwöchiges Fest mit gewaltigen Mengen Alkohol statt. Auch bei anderen Feierlichkeiten sollen seine Männer ausgiebig gezecht haben. Allerdings wurden Möngke selbst, anders als seinen Vorgängern, eine kluge Politik und erfolgreiche, persönlich geführte Feldzüge gegen das Südliche Song-Reich bescheinigt. Rubruk beobachtete während seiner Audienz beim Großkhan, dass dieser beschwipst war, rechtfertigte den Einsatz von Alkohol aber mit der Tradition und Gastfreundschaft der Mongolen. Vieles spricht dafür, dass die Mongolenführer hierin ein taktisches Mittel sahen, um „im beseelten Zustand“ fremden Besuchern und auch Gegnern persönliches Vertrauen und sogar mögliche Konzessionen abzurufen.²³⁹

Der erste Yuan-Kaiser Kublai Khan, mit dem dynastischen Titel Shizu (世祖), führte zwar die traditionellen Zeremonien an Neujahr und anderen Feiertagen im Kreise seiner Familien- und Clanmitglieder mit dem Versprengen und Trinken von Airag (Kumys) fort, wofür er sogar spezielle Stuten auf eigenen Weiden züchtete und einen besonderen „schwarzen Airag“ herstellen ließ.²⁴⁰ Dennoch war er höchstpersönlich ein großer Liebhaber und Förderer des Traubenweins. Anlässlich der fortwährenden Empfänge großer Tributgesandtschaften aus allen Himmelsrichtungen ließ er 1291 im Kaiserpalast sogar spezielle Lagerräume errichten, in denen kostbare Weine für besondere Anlässe teils mehrere Jahre aufbewahrt wurden. Bei solchen Anlässen „wurden die Tonsiegel des Weins gebrochen und tausend Beamte im Angesicht des Kaisers bis zur Trunkenheit bewirtet“.²⁴¹ Zur Förderung des Weinbaus in Shanxi führten

²³⁸ Rossabi (2014: 211 und 216 f.).

²³⁹ Rossabi (2014: 217 f.).

²⁴⁰ Zu Kublais Verhältnis zum Alkohol vgl. Rossabi (2014: 219 f.).

²⁴¹ Ying (1999: 91, 97), Li, Hua (2004: Teil 3), Li, Zhengping (2007: 24) und Liu, Yingsheng (2010: 106 f.). Zitiert aus einem Gedicht des Gelehrten und Poeten Liu Guan (柳貫, 1270–1342).

die mongolischen Herrscher sogar neue Rebpflanzen zusammen mit der Kellertechnologie aus den Westregionen ein und verpflichteten eigene Weinbauern aus Taiyuan (Qingxu) und Pingyang (heutige Stadt Linfen in Südwest-Shanxi) für die Versorgung des Hofes.²⁴²

Bereits im Jahr 1265 wurde für Kublai das größte Jadekunstwerk aller Zeiten geschaffen: ein riesiges Weinbecken mit etwa 2.300 Litern Fassungsvermögen, das aus einem einzigen dunkelgrünen Jadefelsen mit exquisiten weißen und mehrfarbigen Maserungen gemeißelt wurde. Das etwa 3,5 Tonnen schwere Stück wurde extra aus einem der vier berühmten Jadeabbaugebieten Chinas in der fernen Provinz Henan nach Dadu (Peking) geschafft.²⁴³ Nach seiner Bearbeitung wurde es auf einem aus dem Aushub der Kanalbauten geschaffenen Kunsthügel aufgestellt und mit einer Halle umbaut – heute die Jade-Insel mit der Weißen Pagode im Nordmeer-Park (*Beihai Gongyuan* 北海公园) im Zentrum Pekings, wo auch der mongolische Kaiserpalast stand. Das ovale Becken hat eine Höhe von 70 Zentimetern, einen Umfang von fast fünf Metern und ist entsprechend seiner natürlichen Maserung prachtvoll mit Fabelwesen in Gestalt von Drachen, Hirschen, Schweinen, Pferden, Nashörnern, Schnecken, Fischen, Delphinen und Schildkröten in tosenden Ozeanwellen beschnitzt. Es erhielt seinen Namen nach dem Hügel und der abgebildeten Meeresszenerie, „Großes Jademeer des aufgeschütteten Berges“ (*Dushan Dayuhai* 渎山大玉海), und wird gelegentlich auch als „Jadebecken“ (*yuweng* 玉瓮), „Jadeschale“ (*yubo* 玉钵) oder „Weinozean“ (*jiuhai* 酒海) benannt. Das Kunstwerk stellt nicht nur eines der eindrucksvollsten Symbole der mongolischen Weltherrschaft dar, sondern repräsentiert auch deren einzigartige Trinkkultur am Hof, wo die Bewirtung mit Wein im Mittelpunkt stand.

242 Guo/Wang (2015: 124). Shanxis Weinerzeugnisse sollen sogar bis nach Indien gehandelt worden sein.

243 Dieser sich durch besondere Ästhetik und Vielfarbigkeit auszeichnende Jadefelsen stammt vom Du-Berg bei der Stadt Nanyang in Süd-Henan und wird auch als „Dushan-Jade“ (独山玉) oder „Nanyang-Jade“ (南阳玉) bezeichnet. Zum Jade-Weinbecken Kublais siehe Ying (1999: 91 sowie unter Abbildungen), Li, Hua (2004: Teil 3) und <https://baike.baidu.com> > 渎山大玉海, zur Dushan-Jade <https://baike.baidu.com> > 独山玉.



Abb. 83: Jadebecken „Weinozean“ von Kublai Khan, 1265 (Beihai-Park, Peking)

Im Reisebericht des Franziskanermissionars Odorich von Portenau (Odorico da Pordenone), der 1318–1330 durch Asien nach China reiste und in Dadu am Hof empfangen wurde, findet sich eine Beschreibung des „Großen Jademeers“, wonach im Zentrum des Palastes ein gewaltiges über zwei Fuß hohes Becken aus einem kunstvoll bearbeiteten kostbaren Stein stand. Es war mit Gold und Perlen umrandet und mit kämpfenden Drachen an jeder Ecke. Er vernahm, dass der Stein so kostbar war, dass er dem Gegenwert von vier großen Städten entsprach. Der Wein wurde von Hofdienern herbeigebracht und im Becken kredenzt, womit sich jeder Gast mittels am Rand aufgestellter goldener Becher nach Herzenslust bedienen konnte. Odorich fügte noch eine wunderliche Begebenheit an, nämlich dass die Hofmagier die mit edlem Wein gefülltem Goldbecher mit Zauberkraft durch die Luft fliegen und vor den durstigen Gästen landen ließen. Vermutlich war diese kuriose Beobachtung nicht ohne den vorausgegangenen Genuss größerer Mengen Wein durch den Augenzeugen möglich. Heute ist das Meisterwerk auf der „Rundfestung“ in Pekings Nordmeer-Park in einem Pavillon zu besichtigen.²⁴⁴

244 Beschreibung des genauen Standorts: 北京北海团城承光殿前的玉瓮亭.

Seit Kublais Regierungszeit wurde der Rebensaft von den mongolischen Herrschern nicht nur bevorzugt auf Banketten und Empfängen kredenzt, sondern auch als diplomatisches Geschenk für Besucher, als Prämie für verdiente Beamte und überdies für Jahres- und Tempelzeremonien verwendet. Nach der Niederlassung des Kaiserhofes in Dadu und Beratung mit seinen Ministern veranlasste Kublai, dass gleichrangig neben Kumys auch Traubenwein als Opfergabe für die Götter und Ahnen zu verwenden sei. Da Wein nicht nur als kostbares, sondern auch als heilkräftiges Gut geschätzt wurde, galt ein entsprechendes Präsent des Kaisers als besondere Ehre und als Zeichen der Fürsorge für seine ehrsamten Untertanen.

Mit der Einnahme der großen Kriegsflotte der Südlichen Song entwickelte sich das Yuan-Reich auch zur bedeutenden Seemacht. So durchkreuzten lange vor den spektakulären Seefahrten des Ming-Admirals Zheng He zum Beginn des 15. Jahrhunderts und der späteren europäischen Entdecker große Handelsflotten des yuan-zeitlichen Chinas, gestützt auf die nautischen Kenntnisse der Song-Schifffahrt, die Weltmeere. Interessant sind Berichte über ostasiatische – wahrscheinlich chinesisch-mongolische – Handelsschiffe, die zu dieser Zeit bis an die französischen, englischen und irischen Küsten vordrangen und möglicherweise in Bordeaux Wein einkauften. Überdies pflegten die Päpste von Avignon in der Hoffnung auf Missionierung und Unterstützung im Kampf gegen die „Sarazenen“ während der Kreuzzüge Kontakte und Gesandtschaftsaustausch mit dem Yuan-Reich, so dass die Kunde und möglicherweise sogar Proben vom französischen Wein auch auf diesem Weg nach Karakorum und Dadu gelangt sein dürften.²⁴⁵

245 Josephine Huppertz befasst sich in ihrem Beitrag „Die chinesische Hochseeflotte und die Ursache ihres Verbotes im Jahr 1424 (II)“, in: *Mitteilungsblatt der Deutschen China-Gesellschaft* 2005, 2, 30–36, mit interessanten Thesen zur chinesisch-mongolischen Seefahrt lange vor den historisch hinreichend dokumentierten Flottenverbänden in der Ming-Zeit, nicht nur bis zu den westeuropäischen Häfen (einschließlich Bordeaux), sondern sogar über den Pazifischen Ozean bis nach Amerika. Zur Geschichte der Bordeaux- und Rhône-Weine vgl. Estreicher (2006: 34, 43, 51, 53 ff.). Auch die Wikinger bzw. Normannen spielten ja eine wichtige Rolle bei der Verbreitung des Weins über die kontinentalen und maritimen Fernhandelswege.

Während Kublai in den chinesischen Quellen in den ersten zwei Jahrzehnten seiner Herrschaft als befähigter und bedachter Vermittler zwischen den mongolischen und chinesischen Institutionen zum Nutzen des von ihm etablierten Reiches beschrieben wird, scheint er sich in der letzten Phase seiner Herrschaft ab den 1280er Jahren der Völlerei und Trunksucht hingegeben zu haben. So ist überliefert, dass er in seinen letzten Lebensjahren große Mengen Alkohol konsumierte. Seine in kurzen Abständen wechselnden Nachfolger folgten ihm auf diesem Weg. Sie sollen ebenfalls alkoholabhängig gewesen sein und erreichten alle nur ein Alter zwischen 28 und 42 Jahren. Allein der letzte Kaiser der Yuan-Dynastie, Toghon Temür, galt nicht als Trinker und lebte 50 Jahre. Da es in den mongolischen Stammesfehden und Nachfolgestreitigkeiten wie auch in den Konflikten zwischen mongolischer und chinesischer Beamten-schaft durchaus üblich war, unliebsame Rivalen meist durch Vergiften auszuschalten, ist die Frage, inwieweit Alkohol am Niedergang der Mongolenherrschaft eine maßgebliche Rolle spielte, nicht endgültig zu beantworten. Letztlich waren hierfür andere gewichtige Faktoren mit entscheidend.²⁴⁶

Nicht nur hinsichtlich der geographischen Verbreitung des großflächigen Weinanbaus, der Produktionsmenge und des eurasischen Weinhandels über weite Distanzen, sondern auch in Bezug auf die agrartechnologischen Fortschritte und das önologische Knowhow im Verein mit Qualitätssicherung und Reben- bzw. Weinvielfalt wurde im Mongolenreich und während der Yuan-Zeit ein historisches Niveau erreicht. Im Zuge der Wertschätzung des Weins und der hohen Ansprüche am Kaiserhof und in der mongolisch-kitaiisch-persisch-türkischen Beamten-schaft zählten auch kostbare Weine und Rebpflanzen aus entfernten Anbaugebieten zu den Handelsgütern, die auf den staatlichen Expressrouten entlang den Poststationen transportiert wurden. Aus einem Bericht

246 Rossabi (2014: 220 ff.). Im dort zitierten Beitrag von John Masson Smith, „Dietary Decadence and Dynastic Decline in the Mongol Empire“ (*Journal of Asian History*, 34:1, 2000) wird argumentiert, dass nicht nur die Yuan-Dynastie, sondern auch die islamisierte Ilkhan-Elite durch Fressorgien und Alkoholexzesse unterging.

von 1311 geht sogar hervor, dass Wein als Pflichttributgabe aus Turpan und den Westregionen offiziell auf Kamelen zum Kaiserhof geliefert wurde.²⁴⁷ Entsprechend verbreiteten sich das Wissen, die Vergleichsmöglichkeiten und der kritische Geschmack in Bezug auf auserlesene und exotische Qualitäten. So gehörten zu den wichtigen Tributwaren, welche die Uiguren an den Hof des Großkhans mitbrachten, die geschätzten Weine aus dem Westen. Ganz oben auf der Bewertungsskala standen die Weine aus der Region von Turpan, an zweiter Stelle folgten die Weine aus Zentralasien, wobei auch das bereits seit dem 2. Jahrhundert v. Chr. von den Expeditionen Zhang Qians berühmte Anbaugebiet Ferghana genannt wird, sowie die aus Gansu und schließlich die Weine aus Shanxi.²⁴⁸ Offenbar lagerte eine große Auswahl dieser Qualitäten in den Vorratskellern des Großkhans, die besten davon mehrere Jahre.

Aus verschiedenen historischen und literarischen Beschreibungen geht hervor, dass es eine Vielfalt recht unterschiedlicher Weine gab, von kräftig dunkelroten, über purpur-violette und hellrosa bis zu weißen, grünlichen, gelben, ockerfarbigen und bernsteinfarbenen Sorten. Sogar „in Flaschen abgefüllter, gefrorener dickflüssiger Wein im Schnee“ – vielleicht schon eine Entdeckung des Eisweins oder zumindest des erhöhten Genusses von gekühltem Wein – schmeckte besser als jeglicher Kumys.²⁴⁹ Oft war die Erwartung des ersten Weins so groß, dass man ihn gleich nach der Gärung randvoll in die Gläser füllte und eventuell auch ungefiltert genoss, also eine Art Federweißer.²⁵⁰

Zu den Besonderheiten der Yuan-zeitlichen Weinkultur gehören ihre weitgehende Verwurzelung nicht nur bei den Eliten, sondern

247 Liu, Yingsheng (2010: 122).

248 Ying (1999: 119) und Liu, Yingsheng (2010: 122, 124).

249 Erwähnt im langen Gedicht „Wein“ (*Putao* 葡萄) des aus Shanxi stammenden Philosophen und Gelehrten Hao Jing (郝经, 1223–1275), der von Kublai zwecks Friedensverhandlungen ins Südliche Song-Reich entsandt worden war und dort 16 Jahre bis zu dessen Untergang in Geiselhaft und mit erfolglosen Versuchen verbrachte, Reben aus dem Westen in Südchina anzubauen und selbst Wein zu keltern. Vgl. Liu, Yingsheng (2010: 116).

250 Chin. *putaopei* 葡萄醅.

auch in der breiten Bevölkerung und ihre Ausdehnung nach Süden. Dies geht aus einigen der zahlreichen literarischen Werke hervor, darunter vor allem Gedichte, die explizit den „Traubenwein“, seine Ästhetik und Wertschätzung thematisieren. Wie erwähnt gehörten Nanjing und Yangzhou und andere Regionen am unteren Changjiang und in den südlichen Provinzen, in denen diese Dichter lebten, zu den neu erschlossenen und größeren, teils auch staatlich betriebenen Weinregionen.

Allein die Ausdehnung der Anbaugebiete und der Produktionsumfang zeigen, dass der Genuss von Traubenwein im 13.–14. Jh. kein Privileg der Adeligen mehr war, sondern auch im einfachen Volk Liebhaber fand. Anstatt gute, aber teure Weine aus dem fernen Westen auf den Märkten zu kaufen, lag es nahe, Rebsetzlinge eventuell aus den berühmten Regionen in Gansu oder Turpan zu importieren und vor Ort oder im eigenen Garten zu pflanzen, um daraus privaten „Hauswein“ zu keltern. Auch dies wird in der Lyrik wiederholt besungen und scheint in der Yuan-Zeit zu einem ausgesprochenen Modetrend geworden zu sein. Eine Reihe von Dichtern sowohl aus Beamtenkreisen als auch aus den ärmeren Schichten lobpreisen den Genuss von selbst gekelertem frischem Wein, manchmal kombiniert mit weiblicher Gesellschaft, fröhlichem Gesang und seliger Trunkenheit, gelegentlich wie in früherer Zeit assoziiert mit Rückzug und Weltflucht.²⁵¹

In seinem längeren Gedicht „Traubenwein“ (*Putaojiu* 葡萄酒) beschreibt der aus dem südlichen Zhejiang stammende Zhou Quan (周权, 1275–1343) mit ausdrucksvoller Metaphorik die einzelnen Arbeitsgänge von der Lese und dem Pressen der Trauben, der Mostvergärung und Klärung des Weins bis hin zur Destillation von Weinbrand und zu dessen Qualitätsverbesserung durch zeitweiliges Gefrieren. Das derart veredelte Endprodukt ist ihm zufolge weit

251 Ying (1999: 109f.) und Liu, Yingsheng (2010: 110f.).

besser als alle anderen Traditionsgetränke und wertvoller als manches Besitzgut und hohe Amt:²⁵²

„Bevor der jadegrüne Drache sich zum Flug erheben kann,
lösen sich im Herbst die glänzenden Perlen unter seinem Kinn.
Eine Ladung nach der anderen wird in tausend Scheffeln
Tag und Nacht gepresst,
in die aufgereihten Tonbottiche ergießt sich
purpurrot die Herbstquelle.
Nach einigen Nächten der Gärung wird sie klar
wie der Mond, üppiges Aroma verströmt der
rötlich-warme Extrakt nach dem Dämpfen.
Rasch sickert der Trunk duftend in die Flaschen des Palastes,
im frostigen Frühlingwind gefriert er zu Glasglanz.
Seine Süße übertrifft den ‚Glückstau‘, seine Intensität
überbietet den Kumys,
der Geschmack von qu-fermentierten Getränken
kommt ihm nicht gleich.
Dafür verpfändet man gern seine wertvollste Robe
aus Sushuang-Daunen,
und man würde noch nicht einmal einen hohen
Posten in Liangzhou dafür einlösen.“

Die Tatsache, dass sich in dieser Epoche sogar das einfache Volk am Traubenwein vergnügen konnte, schlug sich in der Literatur nicht nur in zahlreichen Gedichten und Liedern nieder, von denen eine ganze

252 Original in Hu (1939: 181), Ying (1999: 115), Wang, Mei (2010: 184) und Liu, Yingsheng (2010: 119). Mit „jadegrünem Drachen“ sind die hochschießenden Weinranken umschrieben, mit „Perlen“ die für die Lese reifen Beeren. Der „Glückstau“ (*ruilu* 瑞露) bezieht sich auf das von Su Dongpo in Südchina kreierte Mixgetränk – ein Fingerzeig auf die in der Song-Zeit vergessene und erst in der Yuan-Zeit wiederentdeckte Tradition der natürlichen Vergärung des Weins (vgl. Kap. 7). Die kostbare Robe ist aus den unbezahlbaren Federn des Sagenvogels *sushuang* (鶡鶯) hergestellt. Das Amt in Liangzhou (heute: Wuwei) spielt an auf das Gedicht von Liu Yuxi, wonach man in der Tang-Zeit für einen Scheffel edlen Weins das Amt des dortigen Präfekten erkaufen konnte (vgl. Kap. 6). Um die sachlichen Hintergründe und Anspielungen möglichst transparent zu machen, verzichte ich bei der Übersetzung des Gedichts bewusst auf eine poetisierende Wiedergabe.

Reihe sogar mit *Putao* oder *Putaojiu* betitelt ist. Das edle Getränk wird auch in den teils aus der Balladentradition der Jin-Dynastie entwickelten und zur Yuan-Zeit aufblühenden, in Umgangssprache verfassten Dramen, Singspielen und so genannten „freien Arien“ häufig thematisiert und glorifiziert.²⁵³ Zu den zentralen Themen dieser überall in der Bevölkerung beliebten Unterhaltung, oft im Milieu der städtischen Vergnügungsviertel, gehörten vor allem Liebesbeziehungen, aber auch Müßiggang, Einsamkeit, Rückzug in die Natur und nicht zuletzt Trunkenheit und Weinseligkeit.

Die Metaphorik vor allem in der Poesie der Yuan-Zeit bei der Beschreibung der unterschiedlichen Weincharaktere, der Trauben und der Reben ist überaus reichhaltig, wobei auch gern auf Anspielungen aus früheren Epochen und Überlieferungen zurückgegriffen wird. Rote Trauben und Rotwein werden häufig umschrieben mit „Perlen des Schwarzen Drachen“ (*lizhu* 骊珠) hervorgegangen aus der Vorstellung der Rebranken als „schwarze Drachen“ (*lilong* 骊龙) und der Trauben als „herabhängende Perlen“ (*yizhu* 遗珠). Sie werden auch verglichen mit „schwarzen Tränenperlen im Glanz der Nacht“ (*lizhu yeguangqi* 骊珠夜光泣). Variierende Farbnuancen der Weine drücken sich aus in den Begriffen „schwarzer Jadeduft“ (*heyuxiang* 黑玉香), „traubenviolett“ oder „weinrot“ (*putaozi* 葡萄紫), „traubengrün“ (*putaolü* 葡萄绿) und „Nektar der blaugrünen Morgendämmerung“ (*qingxiajiang* 青霞浆). Weißwein wird assoziiert mit „frischen Duft verströmendem Jadeelixier“ (*qingxiang fu yuye* 清香浮玉液) oder „Splitter von weißer Jade in der taubenetzten Goldschale“ (*jinpan luhua sui baiyu* 金盘露滑碎白玉), bei leicht rötlichem Farbton mit „Achatnektar“ (*manaojiang* 玛瑙浆) und in konzentrierterer Form mit „Bernsteinessenz“ (*hupoxin* 琥珀心 bzw. *huponong* 琥珀浓). Die Pergolapflanzungen in den Weingärten werden beschrieben als „Dächer aus Bergkristall über zehntausend mitein-

253 Zu den historischen Hintergründen, Gattungen und stilistischen Varianten der *zaju* 杂剧, *Yuanqu* 元曲 und *sanqu* 散曲 sowie einigen bekannten Stücken siehe Schmidt-Glintzer (1990: 377 ff.). Allein von den „freien Arien“ (*sanqu*) sind rund 5500 in einer Sammlung aus der Yuan-Zeit überliefert (S. 389). Ying (1999: 111, 113, 115), Li, Hua (2004: Teil 3) und Liu, Yingsheng (2010: 108 ff.) bringen einige Beispiele. Vgl. auch Cai (1993: 221).

ander verbunden Stöcken“ (*wanzhu lianluo shuijing peng* 万株联络水晶棚). Die Reihen alter, knorriger Rebranken evozieren das Bild der „sich hundert Fuß ausbreitenden Drachenbärte“ (*manyin longxu bai chi chang* 蔓引龙须百尺长).²⁵⁴

Interessant ist, dass die weiter oben beschriebene Rebsorte „Stutenitze“ (*Maru* 马乳 oder *Manai* 马奶), die aus den westlichen Regionen, vor allem aus Turpan nach Zentralchina gelangte und bis in die Gegenwart sowohl als Tafeltraube als auch zur Weinbereitung sehr verbreitet ist, häufig in der Yuan-Literatur erwähnt und wegen ihrer Schönheit zum beliebten Motiv der Malerei wird. Es ergibt sich die Vermutung, dass die an der länglichen Form der Beeren orientierte Namensgebung mit dem identischen Begriff für „Stutenmilch“ bzw. dem daraus vergorenen „Kumys/Airag“ assoziiert wurde und der aus dieser Traube gewonnene Wein ein besonderes Prestige im mongolischen Adel genoss, weshalb er zusammen mit der Stutenmilch bzw. dem Kumys/Airag als gleichrangig in die Opferzeremonien eingeführt wurde.²⁵⁵

Nach den Beobachtungen im Bericht *Überblick über die Angelegenheit der Schwarzen Tataren*²⁵⁶ von Xu Ting (徐霆) und Peng Daya (彭大雅, ?–1245), die vom Kaiser Lizong (理宗, reg. 1224–1264) der Südlichen Song in den Jahren 1232 und 1235–1236 als Gesandte an den Mongolenhof geschickt wurden, lieferten die westlichen islamischen Länder dem Großkhan Ögedei (reg. 1229–1241) Rotwein in Glasflaschen als Tribut:²⁵⁷

„Zweimal wurde uns in der Goldenen Jurte Traubenwein serviert, ausgedient aus Glasflaschen, wobei eine Flasche etwa zehn kleine Becher enthält. Der Wein sieht aus wie die (orange) Farbe der Kakifrukt des Südens und

254 Ying (1999: 99, 101, 103, 105) und Liu, Yingsheng (2010: 109 f., 111 f., 116 f., 119 ff.).

255 Die Stutenmilch bzw. der Kumys/Airag wurden zu jener Zeit auch als *madong* 马潼 bezeichnet. Für höchste Ansprüche und die mongolischen Opferzeremonien wurde Milch bzw. Kumys von edlen weißen Stuten gewonnen, woraus sich erklärt, dass die Farbe Weiß für die Mongolen Glück und Wohlstand symbolisiert (Allsen 2018: 16 f.).

256 *Heida shilüe* 黑鞑事略.

257 Laufer (1919: 234) und Liu, Yingsheng (2010: 121). Der ganze Originaltext des *Heida shilüe* findet sich unter: www.guoxuedashi.com/a/6146t/853230.html.

schmeckt sehr süß. Trinkt man mehr davon, wird man betrunken, so sollte man nicht ohne Grund viel trinken. Er ist eine Tributgabe aus den muslimischen Ländern.“

Im Yuan-Reich paarten sich in eigenartigerweise die Literatur- und Kunststile der nördlichen Völker mit den seit der Südlichen Song-Zeit in Jiangnan (Südchina) aufblühenden Traditionen. So befruchteten sich die Darstellungen des Weinmotivs in den verschiedenen Regionen gegenseitig, und auch im Süden entfalteten Weintrauben und -ranken ihre ästhetische Symbolkraft dort wo sie in der bisherigen Tradition kaum je eine Rolle gespielt hatten. Abgesehen davon inspirierten sich Poesie, Kalligraphie und Malerei wechselseitig, etwa in der häufig wiederholten Metaphorik von aufsteigenden Drachen und prachtvollen Perlen in Wort, Graphik und Bild. Wie in keinem anderen Zeitalter wurden in großem Umfang begleitende Lobverse über und für Gemälde mit der Darstellung von Trauben und Reben verfasst, wobei die Dicht- und Malkunst nicht selten von ein und derselben Person vertreten wurde und die Tusche eine mystische Liaison mit dem Rebensaft einging.²⁵⁸

In der Übergangszeit von der Song- zur Yuan-Dynastie wirkte der Mönch, Kalligraph und Maler Wen Riguan (溫日觀, 13. Jh.), der in der Gegend von Shanghai aufwuchs und später in ein Kloster am Westsee bei Hangzhou, der ehemaligen Hauptstadt der Südlichen Song, eintrat. Zu dieser Zeit war dort der Westsee eingesäumt mit üppigen Weingärten. Ruhm erlangte Wen durch seine einzigartigen Tuschewerke mit Weinreben wie „Drachenbärte“ und Früchten wie „Stutenzitzen“, weshalb etliche seiner zeitgenössischen Verehrer ihn in Gedichten verewigten und ihm den Spitznamen „Trauben-Wen“ (*Wen Putao* 溫葡萄) gaben. Befreundete Dichter überlieferten die außergewöhnliche Maltechnik des „exzentrischen Mönchs“ (*kuang seng* 狂僧), die der seines tang-zeitlichen Vorgängers Huaisu (siehe Kap. 6) ähnelte. Sie bestand darin, dass er sich zuerst mit Wein

258 Ying (1999: 105, 107, 108, 109, 156, 158), Li, Hua (2004: Teil 3) und Li, Yingsheng (2010: 111ff.). Dort finden sich Beispiele von Dichtern und Malern sowie die Anekdoten über Wen Riguan.

betrank, dann laut auf einen Erzfeind schimpfte und damit seinen Emotionen freien Lauf ließ, schließlich seinen, allerdings als Mönch kahlgeschorenen, Kopf mit einem Schrei in die Tusche tauchte und mit diesem wie mit einem Pinsel ohne Haare seine Meisterwerke anfertigte. Obgleich die offizielle Historiographie ihn unerwähnt ließ und seine genauen Lebensdaten nicht dokumentiert sind, ist er wohl der bedeutendste Künstler in Chinas Weingeschichte.

Auch einer der berühmtesten Kalligraphen der Yuan-Epoche, Xianyu Shu 鲜于枢 (1246–1302), wohnhaft im Kreis Zhuolu (涿鹿), der bis heute berühmten Weinregion ca. 150 Kilometer nordwestlich von Peking, hat, inspiriert durch einen guten Trunk, Gedichte rezitiert und dann mit leidenschaftlichem Pinselschwung Meisterwerke geschaffen.²⁵⁹

Für den Boom der Traubenweinwirtschaft im Yuan-Reich bis nach Südchina gibt es auch konkrete fiskalische Gründe.²⁶⁰ Die mongolischen Herrscher sorgten für eine steuerliche Bevorzugung des *putaojiu*. Dies geschah durch dessen sehr niedrige bis unterlassene Versteuerung gegenüber denjenigen alkoholischen Getränken, die große Mengen Getreide verschlangen und deren Produktion und Konsum deshalb in schlechten Erntejahren beschränkt oder ganz eingestellt werden musste. Damit wurde in Verbindung mit dem staatlicherseits forcierten Weinhandel die Verbreitung des Weinbaus und der Weinkultur in bis dahin nicht gekanntem Umfang gefördert. Diese Politik führte dazu, dass allein in der Hauptstadt Dadu die Anzahl der kommerziellen Weinbetriebe mit bis zu 200 Lagerbottichen auf etliche tausend wuchs und die Monopolbehörde für Alkoholika dennoch hohe Steuereinnahmen aus dem Traubenweinverkauf verzeichnen konnte.²⁶¹

Sicherlich gehörten zeitweilige Verbote für die Alkoholproduktion und die wieder eingeführte erhöhte Besteuerung während der

259 Zhang, Tiemin (1993: 359).

260 Ying (1999: 119, 121) und Liu, Yingsheng (2010: 122).

261 Die Steuerbestimmungen sind der *Neuen Geschichte der Yuan* (*Xin Yuanshi* 新元史) entnommen, zitiert nach Ying (1999: 121). Nichtsdestoweniger zahlte man gemäß Angaben von 1273 für Traubenwein einen dreimal so hohen Einkaufspreis wie für Alkoholika aus Getreide, was wohl auch einer der Gründe war, weshalb die Hauskeltereien florierten (Ying 1999: 137).

nachfolgenden Ming-Dynastie (明, 1368–1644) zu den gewichtigen Gründen für den allmählichen Schwund der Weinkultur in China, die letztlich nach über einem Jahrtausend einen starken Rückgang erfuhr, um erst gegen Ende des 20. Jh. eine wahrhafte Renaissance zu erfahren.

Die Ursachen und Hintergründe des Untergangs der Yuan-Dynastie wurden längst hinlänglich diskutiert.²⁶² Dazu gehören in erster Linie die Macht- und Nachfolgekämpfe am Hof und unter den mongolischen Clans, die auch mit Alkoholexzessen zusammenhängende Schwäche und Ohnmacht der letzten Kaiser,²⁶³ wirtschaftliche Probleme, verursacht durch Klimaextreme und Naturkatastrophen, hohe Militärausgaben, Zwangsarbeit, erhöhte Steuern, eine infolge von Papiergelddruck herbeigeführte Inflation, und gesellschaftlich-kulturelle Krisen, welche die ganze Bevölkerung erfassten. In der Folge setzten Wander- und Aufstandsbewegungen großer Bevölkerungsteile ein. Mit der Landwirtschaft war auch die Alkohol- und Weinkultur stark beeinträchtigt. Zudem entluden sich die verschärften sozialen Spannungen, die sich vor allem durch die permanente Benachteiligung der großen Mehrheit der chinesischen Bevölkerung aufgestaut hatten. Die ein Jahrhundert währende mongolisch-zentralasiatische politisch-wirtschaftliche wie auch kulturelle und sprachliche Dominanz und Überfremdung des Reiches bis weit in den Süden, die Degradierung des konfuzianischen Beamtenstaates, der schmerzliche Verlust chinesischer Bildungswerte und politischer Karrierechancen, dies alles führte ab etwa 1300 nicht nur bei der chinesischen Elite, sondern auch bei den Bauern zu einem wachsenden Hass auf ausländische Personen und Lebensweisen. Entschiedener Widerstand formierte sich in Volksaufständen, die von Geheimgesellschaften und sektiererischen Anführern geleitet wurden. Die größte und erfolgreichste Bewegung war der zwischen 1351–1366 von Südchina ausgehende Aufstand der „Roten Turbane“, der letztlich zum Sturz der Yuan-Dynastie führte und aus

262 Siehe z. B. Gernet (1979: 315 ff.), Schmidt-Glintzer 1997: 174 ff.), den Beitrag von Claudius Müller in *Dschingis Khan und seine Erben* (2005: 296 f.) und Rossabi (2014: 221 f.).

263 Mit Ausnahme des letzten Yuan-Kaisers Toghon Temür (reg. 1333–1368), s. o.

dem der Gründer der Ming-Dynastie, Zhu Yuanzhang (朱元璋, 1328–1398), hervorging.

Im Zusammenhang mit diesen Bewegungen traten nicht nur fremdenfeindliche und nationalistische Tendenzen in den Vordergrund, sondern auch Einflüsse asketisch geprägter religiöser Strömungen und die Hinwendung zur vegetarischen Lebensweise. Anders als im mongolisch-lamaistischen Weltbild gehörte nunmehr Enthaltensamkeit auch von alkoholischen Getränken zur Ideologie. Für das nach wie vor mit dem westlich-exotischen Image behaftete Produkt Traubenwein und die mit dem von Zentralasien kontrollierten Handel assoziierte Weinkultur verblieb in einer Zeit der Rückkehr zu ureigenen chinesischen Werten vorübergehend kein Spielraum mehr. Hinzu kam die weitere Ausbreitung des Islam im chinesischen Kernland, wobei im Gegensatz zur Lebenspraxis in den turkstämmigen, tangutischen, dschurdtschischen und mongolischen Glaubensgemeinschaften die striktere Variante der Alkoholabstinenz gepredigt wurde.

Zum Ende des 14. und Beginn des 15. Jh. gelang es dem turkomongolischen Herrscher Timur Lenk (persisch *Timur-e Lang*, „Timur der Lahme“, in Europa auch als *Tamerlan* bekannt) (1336–1405) unter dem Anspruch, Dschingis Khans Nachfolge anzutreten, vorübergehend weite Teile Zentralasiens zu erobern und für kurze Dauer ein neues Weltreich zwischen Anatolien und Nordindien zu errichten, in dem auch die Fernhandelsbeziehungen wieder auflebten. Als er im Winter 1405 seinen letzten großen Feldzug gegen das chinesische Ming-Reich vorbereitete, verstarb er am 19. Februar nach mehrtägigen Trinkexzessen bei Shymkent im heutigen Kasachstan. Unter seinen Nachfolgern, den Timuriden, zerfiel das Reich sehr schnell. Wieder einmal dirigierte der Alkohol die Geschicke der Weltgeschichte und verhinderte eine erneute Fremdinvasion Chinas.

9. „Drachenaugen“, „Stutenzitze“ und „Schwarzes Hühnerherz“ – Trauben und Wein während der Dynastien Ming und Qing (14.–19. Jh.)

Der Neuanfang der Ming-Dynastie (明, 1368–1644) war charakterisiert durch die bewusste Rückkehr zu traditionellen chinesischen Werten mit neokonfuzianisch-legalistischem ideologischem Hintergrund, die Abschaffung der unter den Mongolen rigide kontrollierten Klassengesellschaft und Neuordnung des Verhältnisses der Han-Chinesen zu den Mongolen, Persern, Türken, Tungusen und anderen Völkerschaften. Auf den politisch-wirtschaftlichen und sozialen Trümmern der nicht einmal ein Jahrhundert überdauernden mongolischen Yuan-Dynastie errichtete der dem bäuerlichen Milieu und einer messianischen Sektenbewegung entstammende Rebellenführer Zhu Yuanzhang (朱元璋, 1328–1398) unter der Kaiserdevise Hongwu (洪武, 1368–1398) ein neues Großreich, das bestrebt war, sich als Weltmacht mit dem eschatologischen Anspruch seiner absoluten Herrschaft zu präsentieren.

Vor diesem zeitgeschichtlich-ideologischen Hintergrund war eine Fortentwicklung der unter den Mongolen geförderten pan-eurasischen Weinkultur nicht mehr denkbar. Zunächst stand dem die vom ersten Ming-Kaiser forcierte Politik der Vertreibung der Fremdeinflüsse und der Retraditionalisierung mit Kernelementen der südchinesischen Han-Kultur entgegen. Das Hauptziel des aufsteigenden Ming-Reiches war es, die Spuren der schmachvollen Mongolenherrschaft schnellstmöglich zu beseitigen und nach dem Vorbild vergangener Glorie sich nach innen wie außen als vom Himmel legitimierte kulturelle Hegemonie über dem Erdkreis zu präsentieren. Dies erklärt letztlich die Anstrengungen von Kaiser Hongwu und seinen

Nachfolgern hinsichtlich diplomatischer und militärischer Expansion, die von der nachfolgenden mandschurischen Qing-Dynastie 清 (1648–1911) wieder aufgenommen und mit noch größerem Nachdruck weitergeführt wurden und die einen deutlichen Wechsel von der traditionellen „passiven Tributpolitik“ zur „aktiven Expansionsstrategie“ markierten.²⁶⁴ Zur kulturellen Introvertiertheit der Ming-Dynastie gesellte sich von Anfang an ein weltanschaulich-religiöses Klima, das von Dogmatismus, Ge- und Verboten, Askese und Lustfeindlichkeit bestimmt war. Trotz aller Fortschritte und Innovationen in den Bereichen Landwirtschaft, Wissenschaft, Technik, Handwerk, Textilindustrie, Keramik und Porzellan, Stahl- und Metallverarbeitung, Lackwaren und Buchdruck, ja selbst vor dem Hintergrund bedeutsamer philosophischer Entwicklungen konnte sich kein freies geistiges Klima wie in früheren Epochen entfalten. Zhu Yuanzhang und seine Anhänger waren von den Lehren der buddhistischen Maitreya-Bewegung und des Manichäismus geprägt, in denen Vegetarismus und Alkoholabstinenz vorgeschrieben waren. Ungeachtet ihrer Herkunft aus dem sassanidischen Persien und des Synkretismus mit den zoroastrischen und christlichen Lehren und trotz ihrer Handelsaktivitäten entlang der Seidenstraßen, teils mit sogdischen Kaufleuten als Konvertiten, war den Manichäern Fleisch- und Alkoholgenuß strikt verboten.

In der Nachfolge der Ming gaben sich die noch konservativeren mandschurischen Qing-Kaiser als Gebieter über die konfuzianisch-sittliche Ordnung, in der das Prinzip der absoluten Autorität, die Tugenden des Gehorsams und die Moral der Unterwerfung gepflegt wurden. Aus dem Kalkül der Macht über die Tibeter und Mongolen waren sie zugleich Anhänger und Förderer des Lamaismus, des tibetischen Buddhismus, der mönchische Disziplin predigte.

Auch die beachtlichen wirtschaftlichen Erfolge und das enorme Bevölkerungswachstum vom Ende des 17. bis zur Mitte des 19. Jh.

264 Schmidt-Glintzer (1997: 185).

von 150 auf 450 Millionen²⁶⁵ stärkten das Sendungsbewusstsein und die Selbstgerechtigkeit des Himmelssohnes, wie etwa bei der herablassenden Behandlung der ersten europäischen Gesandtschaften demonstriert. Für rund fünf Jahrhunderte verschloss sich also das chinesische Kaiserreich weitgehend der kosmopolitischen Öffnung und der Begegnung und dem Austausch mit anderen Kulturen auf Augenhöhe. Im Inland wurden die Intellektuellen, sofern sie sich nicht der Indoktrination, der Disziplin des kaiserlichen Prüfungsverfahrens und der orthodoxen Beamtenkarriere unterwarfen, gemäßregelt und verfolgt. Kritiker, Individualisten, Exzentriker, Nonkonformisten und Gegner des Staatskonfuzianismus wurden gnadenlos geächtet und angegriffen. Für Freidenkertum, Inspiration, Kreativität, Genuss und Sinnenfreuden wie in früheren Epochen der chinesischen Geschichte blieben in der Ming- und Qing-Öffentlichkeit kaum Spielräume.

Weder unter der Ming- noch unter der Qing-Dynastie gab es eine wirkliche Wiederbelebung der kontinentalen und maritimen Seidenstraßen im früheren Sinne offener transkultureller Beziehungen. Der aus dem Nordosten eingedrungene tungusische Stammesverband der Mandschus, Nachfolger der Dschurdschen und des Jin-Reiches, war, auch aufgrund der Minderheit von nur rund einer Million Volksangehörigen, um zügige Assimilation in die hanchinesische Gesellschaft und Kultur bemüht. Nach der Adaption des chinesischen Beamten- und Verwaltungsapparats sowie der Machtideologie und des Zeremoniells der Vorläuferdynastie griffen die Mandschus die Hegemonial- und Kolonialisierungsambitionen in größerem Umfang wieder auf. 1759 erreichte das Qing-Regime die größte territoriale Ausdehnung des Kaiserreiches in der Geschichte.²⁶⁶ Deutlichstes Symbol der zivilisatorisch-kulturellen Superioritätsmentalität Chinas und seiner Abschottung von Fremdeinflüssen war der Unsummen verschlingende Bau der Großen Mauer in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts in ihrem heutigen Umfang. Dieses

265 Schmidt-Glintzer (1997: 186). Zum Beginn der Ming-Dynastie gab es erst 70 Mio. Einwohner (Gernet 1979: 363).

266 Insgesamt 11,5 Mio. km², größtenteils die territoriale Basis der modernen Volksrepublik mit 9,6 Mio. km².

introvertierte Selbstverständnis in Verbindung mit dem Anspruch der kulturellen Unterwerfung und Sinisierung der Nachbarvölker prägte China über die Qing-Zeit hinweg bis in die Neuzeit. Insofern war die fast anderthalb Jahrtausende wirkende Idee der „Seidenstraßen“ im Sinne lebendiger multiethnischer und kultureller Wechselbeziehungen, offener Neugier und Rezeption gegenüber Fremdkulturellem, wie es vor allem die Dynastien Han und Tang vorgelebt hatten, in der Ming-Qing-Epoche weitgehend erloschen. Selbst der Handel wurde instrumentalisiert, um der Welt die Prosperität und Selbstgenügsamkeit des chinesischen Reiches zu demonstrieren – typische Prestige-Exportgüter dieser Zeit waren Tee und Porzellan. Der Bedarf an ausländisch-exotischen Waren, darunter das Kulturgetränk Wein, blieb äußerst beschränkt auf kleine Eliten und später auf koloniale und missionarische Außenposten der Portugiesen, Holländer, Spanier, Franzosen usw. Auch das Interesse an europäischer Wissenschaft und Kultur war begrenzt auf einen überschaubaren Gelehrtenkreis am Hof, wo der Jesuit Matteo Ricci zu Beginn des 17. Jahrhunderts Zugang fand und damit die Epoche der christlichen Mission im ming-zeitlichen China einleitete.

Im Zuge der Etablierung seiner neuen Dynastie erließ Zhu Yuanzhang vorübergehend ein Verbot zur Herstellung alkoholischer Getränke mit dem Argument, dass die für den Kampf gegen die Restaufstände benötigten hohen Militärausgaben vom Volk getragen würden und die Bauern nicht auch noch für die Alkoholwirtschaft ausgebeutet werden sollten. Er verbot deshalb den Anbau von Klebreis (*nuomi* 糯米), „um die Quelle des Alkohols auszuschalten“. Im sechsten und siebten Jahr seiner Regierung verbot er aus demselben Grund die unter den Yuan-Kaisern noch üblichen Tributlieferungen von Traubenwein aus Taiyuan und aus Turpan an den Kaiserhof. Die rücksichtsvolle Politik gegenüber der Landbevölkerung brachte ihm zunächst den Ruf eines sparsamen und selbstbeschränkten Herrschers ein. Allerdings wich er in seinen späteren Jahren von diesem Weg ab und ließ am Kaiserhof eine „Bar“ einrichten, die für die Versorgung der regelmäßigen Bankette für die höheren Zivil- und Militärbeamten zuständig war. Anlässlich solcher Empfänge soll der Kaiser Gäste, die keinen Alkohol vertrugen, zum Trinken gezwungen

und sich danach an deren betrunkenem Zustand amüsiert haben, wobei er Spottlieder über „die Gelehrten im Rausch“ komponieren ließ. Da die Trauben- und Weinwirtschaft um Taiyuan wieder stark anwuchs, wurde 1403 dafür eine Sondersteuer erlassen, die zusätzliches Silber in die Staatskasse fließen ließ, aber auch ein Hinweis auf den damaligen relativen Wohlstand der Obst- und Weinbauern dieser Region ist.²⁶⁷

Seit der Song-Zeit erfuhr der Tee seine weite Verbreitung sogar weit über die Grenzen des chinesischen Reiches hinaus. Er gewann nicht nur große wirtschaftliche Bedeutung im Welthandel, sondern setzte sich, auch außerhalb Chinas, als spirituelles und gesellschaftliches Genussmittel durch. Im Rahmen aufwändiger Empfangs- oder Tempelzeremonien und mit künstlerisch exquisit gestalteten Trinkgefäßen erreichte der Tee seine höchste ästhetische Entfaltung. Es drängt sich sogar die These auf, dass der Tee in dieser Epoche erstmals in Chinas Geschichte als Surrogat für Alkoholika bzw. *jiu* auftritt und damit eine kulturelle Wende in einer Jahrtausende alten, tief verwurzelten Tradition herbeiführt. Die Parallelen zwischen beiden Arten von Getränken sind nicht zu übersehen, von der anregenden, bewusstseinsweiternden Wirkung im literarisch-künstlerischen Schaffen, der Verwendung bei Opfer- und Meditationsritualen, der Kreation und Ausprägung einer besonderen Gefäßkultur (Keramik, Porzellan, Feinsteinzeug in verschiedenen künstlerischen Gestaltungsformen), über regionale und jahreszeitliche Varietäten und spezifische Zubereitungsverfahren, bis hin zu sensorischen, ästhetischen und medizinischen Qualitätsaspekten.

Etwa gleichzeitig zum Kulturgetränk Tee, möglicherweise als Kompensation, verbreiteten sich in den unteren Volksschichten die betriebliche Herstellung und der allgemeine Konsum von Destillaten in der Ming- und Qing-Zeit als das, was numehr als aus Getreidefermentation gewonnener *baijiu* 白酒 geläufig ist. Die ersten großen Traditionsdestillieren mit ihren bis heute berühmten Marken-

²⁶⁷ Li, Zhengping (2007: 261f.), Guo (2010: 26) und Guo/Wang (2015: 129f.). 1621 wurde gar eine spezielle kaiserliche Kontrollbehörde für Wein im Kreis Anyi 安邑 im Südwesten Shanxis eingerichtet.

produkten etablierten sich. Daneben entstanden größere Manufakturen und Markenprodukte des traditionellen *huangjiu* (黄酒), des „Gelben Weins“ oder „Reisweins“ (größtenteils aus Klebreis hergestellt), also der *qu*-fermentierten Getränke mit niedrigem Alkoholgehalt.²⁶⁸ Die in beiden Dynastien revolutionierte Landwirtschaft lieferte in den meisten Epochen gute Ernten von Reis, Weizen, Gerste, Sorghum usw., die nicht nur eine rapide wachsende und zunehmend urbanisierte Bevölkerung ernährten, sondern auch die Alkoholikaproduktion ankurbelten. Dies führte allein in Bezug auf die *baijiu*-Kultur zu einer in der Weltgeschichte beispiellosen Komplexität der Destillationstechnologie seit dem 16. Jahrhundert, in der die regionalen Traditionen und territorial-klimatischen Bedingungen, eine bunte Auswahl an teils individuell gehüteten Rezepturen mit diversen Rohstoffen und Mikroorganismen, unterschiedlichen Fermentations- und Brennverfahren und Jahrhunderte alten Erfahrungen bei der Reifung und Lagerung in verschiedenen Behältnissen und Kellereien zur Entfaltung kamen.²⁶⁹ In dieser Vielfalt ist die rund fünfhundert Jahre alte chinesische *baijiu*-Kultur durchaus mit den Entwicklungen und Ausdifferenzierungen der Weinkultur im gesamteuropäischen Maßstab vergleichbar.²⁷⁰

In zeitgenössischen Quellen wird zudem überliefert, welch erstaunlich bunte Vielfalt an alkoholischen Getränken sich in den

268 Unter den Reisweinen gelangte der „Shaoxing-Wein“ (*Shaoxingjiu* 绍兴酒) aus der gleichnamigen, südlich von Shanghai gelegenen Stadt zu der Berühmtheit, die er noch heute genießt.

269 Zur meist unterschätzten Komplexität der *baijiu*-Kultur siehe die hervorragende Einführung von Sandhaus (2014) und die Aufsätze von Chen, Taosheng (1993), Sakaguchi (1993) und Song, Shuyu (2013: 435). Große Forschungszentren an Universitäten und in den Unternehmen befassen sich heute in China wie auch in Japan mit der chemischen, mikrobiologischen und physikalischen Erforschung der Bakterien- und Pilzkulturen in den verschiedenen *qu*-Arten sowie in den traditionellen Fermentations- und Reifeprozessen und mit deren künftiger Optimierung auf wissenschaftlich-technologischer Basis – durchaus mit Analogien zur modernen Önologie.

270 Sandhaus (2014: 45) kritisiert, dass *baijiu* vor allem im Ausland stets als ein homogener Getränketyp wahrgenommen und seine beispiellose Vielfalt verkannt wird, die seit Jahrhunderten von landesweit Tausenden von Destillieren mit jeweils eigenen Haus- und Lokaltraditionen in zahllosen Produktions- und Geschmacksvarianten – vergleichbar mit dem Facettenreichtum der europäischen Weinkultur – hervorgebracht wird. Er bemerkt hierzu: „... baijiu is a tree with many branches.“

verschiedenen Regionen des Reiches ab dem 16.–17. Jh. entwickelte. Dutzende von Sorten werden bereits in der Ming-Zeit beschrieben, neben Traubenwein aus Zentralchina, verschiedenen Marken von „Gelbem Wein“ und daraus gewonnenen Destillaten sowie Medizinalelixieren aus diversen Kräutern und Wurzeln auch Kuriositäten wie Litschi-Wein aus Guangdong, Bohnenwein aus Jiangsu, Wassermelonen-, Kaki-, Jujuben- und Zimtwein aus dem Süden. In Peking wurde in speziellen Läden auch eine weitere Auswahl von alkoholischen Getränken aus Früchten, wie Apfel und Chinesischer Weißdorn, sowie mit verschiedenen Blüten, etwa Rosen und Lotos, oder mit diversen Kräutern verkauft. Allerdings findet der Traubenwein dabei keine weitere Beachtung, was zeigt, dass er längst nicht mehr die Popularität hatte wie während der vorangegangenen Yuan-Epoche.²⁷¹ Indes verzeichnete man eine beträchtliche Steigerung des Angebots und der Nachfrage und damit einen enormen Boom an privaten Kellereien und Schänken, der Vielfalt an Rezepturen und Sorten *qu*-fermentierter Getränke und insbesondere der Produktion von Destillaten. Die verbesserte Verkehrsinfrastruktur und die Aufhebung von binnenländischen Handelsschranken bewirkten außerdem eine deutliche Belebung der Märkte im ganzen Reich, so dass sich etwa typische Getränke des Südens auch bei Konsumenten im Norden großer Beliebtheit erfreuten. Typische Merkmale der Alkoholwirtschaft zwischen dem Jahr 1394, als die Ming-Regierung private Hausbrauereien und -brennereien generell erlaubte, und dem Ende des Kaiserreiches um 1900 waren die überall verbreiteten Familienmanufakturen, in denen die Getränke nach Generationen alten, mündlich überlieferten Geheimrezepten in intensiver Handarbeit mit immer höherer Perfektion gebraut oder gebrannt wurden und die oft mit der Heilwirkung ihrer mit allerlei Kräuterzusätzen verfeinerten Elixiere warben. Zwar etablierten sich in der frühen Ming-Zeit auch schon die ersten Markenbetriebe mit Industrialisierungsansätzen, aber die Mechanisierung und Großproduktion des „Gelben Weins“ und der Spirituosen, einschließlich des Aufbaus eines Vertriebs- und Ausschanknetzes, Werbung, Flaschen- und Ver-

271 Ying (1999: 123).

packungsdesign, begann erst ab dem späten 19. Jahrhundert, etwa gleichzeitig mit den Anfängen der neuzeitlichen Bier- und Weinwirtschaft. Der sich während der Ming- und Qing-Epoche vervielfachende Handel mit Alkoholika schloss auch importierte ausländische Spezialitäten, genannt *yangjiu* (洋酒), ein, wobei Traubenwein bis zum Ende der Qing-Dynastie allerdings eher eine Rarität auf dem chinesischen Markt blieb.²⁷²

Auch aus ideologischen Gründen gab es im sich von Fremdeinflüssen abwendenden und eher introvertierten China der Ming- und Qing-Dynastien, deren Eliten vornehmlich von orthodoxer und asketisch-abstinenter Disziplin geleitet waren, für Jahrhunderte keine nennenswerte Traubenweinkultur mehr, die ja bisher immer dann eine Hochkonjunktur erlebt hatte, wenn sie in der Oberschicht populär war. In den traditionellen Weinregionen wurden allenfalls noch Tafeltrauben im Rahmen des Obstanbaus als edle Früchte geerntet und geschätzt. Der dem Reich einverleibte Westen um Xinjiang war weitgehend islamisiert.²⁷³ Hier wurde die Produktion von Rosinen bedeutsam, bis heute ein wichtiger Wirtschaftszweig in Turpan und den anderen Oasen. Huang H. T. (2000: 244) beschreibt die Situation folgendermaßen:

„Interest in grape wine apparently declined during the Ming and Chhing. But grape as a fruit had grown in popularity. Foreign observers in the 18th and 19th centuries commented favourably on the quality of grapes found in the Peking-Tientsin region. Perhaps, through hundreds of years of selection, these varieties of vinifera cultivated there had become well adopted to the soil and climate of North China.“

272 Zur *jiu*-Geschichte während der Ming- und Qing-Zeit siehe Ying (1999: 122 f.) und Li, Zhengping (2007: 31 f. und 2011: 9 f.).

273 In der islamischen Welt machte sich ab dem 13. Jh. ein strikteres Vorgehen gegen die Weinkultur bemerkbar, während davor keineswegs eine Prohibition zur Diskussion stand und die persisch-arabische Literatur ja geradezu davon zehrte (vgl. Heine 1982: 44 ff.; Brinkmann 2014: 82; Sachse-Weinert 2015: 96 f.).

Und (Fußnote 31):

„... a Frenchman who travelled in China from 1838 to 1852, observed that grape wine was in use under every dynasty, and every reign to the 15th century ... The Chinese of our day, however, do not cultivate the vine on a large scale, and do not make wine of grapes; the fruit is only gathered for eating either fresh or dried.“

An anderer Stelle zitiert Huang (2000: 149) aus einer der Schriften des Naturwissenschaftlers Robert Boyle von 1664, der allerdings nie selbst in China war und in gewisser Weise die damalige Wahrnehmungsperspektive aus Europa repräsentiert:

„In that vast Region of China, which is enriched with so fertil a Soil, and comprizeth such variety of Geographical Parallels, they make not ... their Wine of Grapes, but of Barley; and, in the Northern parts, of Rice, where they also make it of Apples; but in the Southern parts, of Rice onely; yet not of ordinary Rice, but of a certain kind peculiar to them, which serves onely to make this Liquor, being used in diverse manners.“

Besondere Berühmtheit erlangten in der Ming- und Qing-Zeit die Tafeltrauben aus der Provinz Shanxi und vom Huai-Zhuo-Becken in der Provinz Hebei nordwestlich von Peking, den traditionsreichen und heute wieder bedeutenden Wein produzierenden Regionen. Seit Jahrhunderten preist man vor allem die großen und wohlschmeckenden Früchte der Sorten „Drachenaugen“, „Kuhzitze“ und der offenbar identischen „Stutenzitze“. Shanxi und besonders das Traditionsgebiet südlich von Taiyuan um Qingxu galten den Regionalchroniken zufolge bis in die späte Qing-Epoche und frühe Republikzeit als Spitzenproduzenten von Tafeltrauben, Rosinen,

Traubensaft und Wein.²⁷⁴ In der 1725 fertiggestellten Enzyklopädie *Umfassende Sammlung von Bildern und Schriften aus der alten bis zur neuen Zeit* wird festgestellt, dass das Pflanzen von Reben und das Keltern von Traubenwein in Taiyuan seit der Song- und Jin-Zeit weltberühmt ist.²⁷⁵

Die Kuhzitze wird nach wie vor in den „Tausendjährigen Weingärten von Xuanhua“ gehegt und macht in dieser Region etwa 80 Prozent der Tafeltraubenernte aus. Ihre Beeren sind dafür bekannt, dass sie ihre Saftigkeit auch dann bewahren, wenn man sie durchschneidet, und dass sie besonders lange haltbar und transportfähig sind. Aus den lokalen Berichten geht hervor, dass die Trauben in unterirdischen Vorratsräumen den Winter überstanden und im Frühjahr serviert wurden. Dass sie am Hof in Peking überaus geschätzt wurden, verraten die in den Weinbergen in Stein gemeißelten Widmungen der Qing-Kaiser Kangxi (康熙, reg. 1662–1722) und Jiaqing (嘉庆, reg. 1796–1820) für den über dreihundertjährigen, knapp 15 Meter langen „König der Reben“ beziehungsweise für die „Glänzenden Perlen des Nordens“.²⁷⁶ Vom Huai-Zhuo-Becken führte zu jener Zeit ein Handelsweg in die nördliche Steppe und nach Russland, auf dem unter anderem die exquisiten Weintrauben gegen Pelze getauscht wurden.²⁷⁷ Da der Passage durch diese Gegend seit jeher große handels- und militärstrategische Bedeutung zukam, ist überliefert, dass die beiden Kaiser und weitere hochrangige Persönlichkeiten sich bei der Durchreise dort aufhielten und von der Vorzüglichkeit der Weintrauben schwärmten.

274 Vgl. dazu Kap. 3. Schon Laufer (1919: 231) weist auf die Bedeutsamkeit von Taiyuan und Shanxi für die Trauben- und Rosinenproduktion hin. Guo (2010: II, 167 ff.) und Guo/Wang (2015: 129 ff.) beschreiben detailliert anhand zahlreicher Dokumente und Zitate die ungebrochene Kontinuität der Trauben- und Weinkultur Qingxus in den Ming- und Qing-Epochen.

275 *Gu-jin tushu jicheng* 古今图书集成·博物汇编草木典·葡萄部, 卷113. Zitiert bei Guo/Wang (2015: 7) und Liu, Shuqi (2016).

276 *Putao wang* 葡萄王 bzw. *Beiguo Mingzhu* 北国明珠.

277 Dieser während der Yuan-Zeit ausgebaute und mit zahlreichen Poststationen und Märkten versorgte Handelsweg erfuhr seinen Höhepunkt während der Qing-Zeit, verlängerte sich dann bis nach Russland und nach Ostchina, und wird manchmal auch bezeichnet als „Seidenstraße des Nordens“, „Seidenstraße der Steppe“ oder „Teestraße der Steppe“, da Tee zu den Haupthandelswaren gehörte.

Berichtet wird, dass es schon unter den Ming-Kaisern üblich war, anlässlich der Zeremonien des Mittherbst- oder Mondfestes am 15. Tag des achten Monats nicht nur die berühmten Mondkuchen an den Hof zu liefern, sondern auch die „großen Achattrauben“,²⁷⁸ für die es im Palast eine spezielle Aufbewahrungsmethode in großen Porzellankrügen gab, die mit wenig Wasser gefüllt und mit Rebenzweigen abgedeckt wurden. Auf diese Weise hielten sich die Trauben sogar bis zum ersten Monat des neuen Jahres.²⁷⁹ Es könnte sich dabei um die großen, rosafarbenen Beeren der Sorte „Drachenaugen“, wahrscheinlich aus dem naheliegenden Huai-Zhuo-Becken, gehandelt haben.

Inwieweit die Verbreitung des Rufes und des Anbaus der Xuanhua-Rebe die Weinkultivierung in den heutigen Weinregionen im Osten rund um die Bohai-Bucht, etwa in Tianjin, Shandong und Changli, gefördert hat, lässt sich aufgrund der zwischenzeitlichen Dekaden von Krieg und Chaos nicht zurückverfolgen. Im Fall der Sorte Kuhzitze galt das Interesse seit der Ming- und Qing-Zeit stets ihrer Vermarktung als Tafeltraube und nicht als Keltertraube. Für die Weinproduktion wurden in dieser Großregion gegen Ende der Qing-Dynastie, anfangs durch christliche Missionare für den Eigenbedarf und für Messweine, europäische Sorten importiert, die bis heute dort und im Huai-Zhuo-Becken dominieren. Allerdings wird im letzteren Gebiet auch aus der einheimischen Rebsorte Drachenaugen ein besonderer Wein gewonnen.

Es ist davon auszugehen, dass mit den ersten europäischen Seefahrern und Missionaren südeuropäischer Wein erstmals in der späten Ming- und frühen Qing-Zeit nach China gelangte und dann als kostbares Importgut lediglich in der Oberschicht und vornehmlich aufgrund seiner Heilwirkung Abnehmer fand. Überliefert ist, dass die vom großen Qing-Kaiser Kangxi geförderten und am Hof angestellten Jesuiten ihn anlässlich eines Malariaanfalls überredeten, für die Gesundheit täglich ein Glas Rotwein zu trinken – eine Gewohnheit, die Kangxi bis zum Ende seines beispiellosen, immer-

²⁷⁸ *Da maonao putao* 大玛瑙葡萄.

²⁷⁹ Ying (1999: 125).

hin 61 erfolgreiche Regierungsjahre umfassenden Lebens beibehielt. 1715 sollen ihm jesuitische Missionare zum 60. Geburtstag eine Kiste Wein aus Europa geschenkt haben. Nach dem Ritenstreit und der Ausweisung der meisten europäischen Missionare soll Kangxi seine Diener in alle Richtungen ausgesandt haben, um Wein für sich zu besorgen.²⁸⁰

Chinas umfassendste medizinisch-pharmakologische Enzyklopädie *Kompendium der Wurzeln und Kräuter*,²⁸¹ ist ein ming-zeitliches Werk des großen Gelehrten Li Shizhen (李时珍, 1518–1593). Es gilt heute noch als Pionierwerk naturwissenschaftlicher Methodik und als grundlegend für die Beschäftigung mit der traditionellen chinesischen Medizin, Pharmakologie und Pflanzenkunde. Einleitend preist er Alkohol als „wunderbare Gabe des Himmels“.²⁸² Im Rahmen der umfassenden Beschreibung sämtlicher Arten von damals bekannten alkoholischen Getränken, ihren Zubereitungen und Anwendungen wird darin auch relativ ausführlich auf die Weinreben und -trauben sowie den Wein eingegangen, der nicht nur in seiner Herstellung, sondern in zeittypischer Weise auch unter dem Aspekt der medizinischen Wirkungen beschrieben wird. Dabei werden drei Arten von *jiu*-Verarbeitung der Weintrauben erörtert, nämlich die Naturgärung, die Zuhilfenahme der *qu*-Fermentation und die Destillation. Sowohl dem Wein als auch dem Weinbrand werden positive Gesundheitswirkungen zugeschrieben. Erstmals erläutert werden in diesem Werk der enge Zusammenhang zwischen der Weinqualität und der Rebsorte sowie regionale Qualitätsunterschiede: „... der Wein aus Turpan ist am stärksten, der aus Shaanxi und Gansu steht an zweiter Stelle, der aus den Regionen um Pingyang und Taiyuan (Shanxi) folgt danach.“ Überdies wird eine Gefiertechnik zur Verbesserung der Qualität und Lagerfähigkeit des Weins vorgestellt, die an die natürliche Gewinnung von Eisweinen und an die moderne,

280 Laufer (1919: 238). Die Empfehlung an Kangxi, Wein zu trinken, soll seitens des aus Bordeaux stammenden Jesuiten Louis le Comte (1655–1728) erfolgt sein, so dass zu vermuten ist, dass der Kaiser in den Genuss von edlem Bordeaux-Rotwein kam.

281 *Bencao gangmu* 本草纲目.

282 酒，天之美禄也. Diese Charakterisierung des Alkohols als „Himmelsgeschenk“ greift auf zhou-zeitliche Anschauungen zurück.

allerdings umstrittene Cyro-Extraktion zur Herstellung hochkonzentrierter Weine mit hohem Mostgewicht erinnert.²⁸³

Diese Einstufung des Traubenweins als wertvolles, eher exotisches Gesundheitselixier führte dazu, dass er in der Ming- und Qing-Zeit vorwiegend in Apotheken gehandelt wurde²⁸⁴ und dass dieses Image bis in die Gegenwart nachwirkt – unter Bevorzugung des Rotweins, wie er von Li Shizhen beschrieben wurde und dessen gesundheitsfördernde Effekte von der modernen Forschung bestätigt wurden. Nichtsdestoweniger wird Cao Pi, der Gründer der Wei-Dynastie aus dem 3. Jh. zitiert, der den Traubenwein wegen seines lieblicheren Geschmacks und des leichten Erwachens aus dem Rausch gegenüber dem Reiswein bevorzugte. In der modernen Weinwerbung werden diese Vorteile, oft mit stolzem Verweis auf die bahnbrechenden Erkenntnisse im *Kompendium der Wurzeln und Kräuter* bereits im 16. Jh., gern hervorgehoben und liefern die Erklärung dafür, dass die überwiegende Mehrheit der chinesischen Konsumenten immer noch am liebsten – und meist ohne große sensorische Ansprüche – Rotwein trinkt.

Erwähnenswert ist ein weiteres, etwas später verfasstes Standardwerk, das Auskunft gibt über 15 damals bekannte Rebsorten. In dem 1708 veröffentlichten *Ausführlichen Katalog der Pflanzen*²⁸⁵ sind unter anderem die indigenen Sorten „Drachenaugen“ (*Longyan* 龙眼), „Weißes Hühnerherz“ (*Baijixin* 白鸡心), „Rotes Hühnerherz“ (*Hongjixin* 红鸡心) und „Pflaumenduft“ (*Lizixiang* 李子香) aufgelistet, im Wesentlichen aromatische und teils kernlose Tafeltrauben.

In der Kunst spielt weiterhin die ästhetische Attraktivität der Weinranken und Trauben eine Rolle. So wie im 13. Jh. Wen Rìguān²⁸⁶ war es in der Ming-Zeit Xu Wei (徐渭, 1521–1593), in dessen Tuscherwerken diese ein wichtiges Motiv waren. Er schmückte sich auch mit den Pseudonymen „Alter der blauen Ranken“ oder

283 Hu (1939: 73 ff.), Ying (1999: 125, 127, 162), Huang (2000: 203 ff.), Trombert (2001: 315 f.), Li, Zhengping (2007: 12), Chen, Xigang (2010: 129 f.), Wang, Mei (2010: 185), Guo (2010: 26 f.) und Guo/Wang (2015: 131 f.). Originaltext des *Bencao gangmu* unter: www.621m.cn/show_book_dir4.asp?bi=14

284 Ying (1999: 164, Abb. S. 19).

285 *Guangqun fangpu* 广群芳谱.

286 Siehe Kap. 8.



Abb. 84–85: Dreihundertjähriger „König der Reben“ im Huai-Zhuo-Becken und „Bild der Weinreben in Tusche“ mit Gedicht von Xu Wei (1521–1593)

„daoistischer Mönch der blauen Ranken“.²⁸⁷ Der aus der Stadt des „Gelben Weins“, Shaoxing, stammende, ob seines künstlerischen und literarischen Schaffens und seines individuell-originellen Stils als eine der „drei großen Begabungen der Ming-Zeit“ hochgerühmte Kalligraph, Maler, Dichter, Theaterautor und Musiker hatte allerdings einen unglücklichen Lebenslauf, der unter anderem von jahrelanger Kerkerhaft infolge des Eifersuchtsmordes an seiner Ehefrau, mehreren vergeblichen Selbstmordversuchen und Armut im späteren Alter begleitet war. Nachdem er durch seine Unkonventionalität und Auflehnung gegen jegliche Orthodoxie Chancen für eine Beamtenkarriere verspielt hatte, wanderte er dichtend und malend durch viele Landschaften, wobei er im Norden auch Xuanhua erreichte. Sein sporadisches Einkommen vertrank er mit Künstlerfreunden oder mit einfachen Leuten in Spelunken. Berühmt ist sein „Bild der Weintrauben in Tusche“, das er mit einem melancholischen Gedicht zierte.²⁸⁸

Wie bereits in den früheren Epochen ließe sich auch für die Ming- und Qing-Zeit eine ganze Reihe von Poeten, Schriftstellern, Malern

287 青藤老人 bzw. 青藤道士.

288 墨葡萄图. Zu Xu Wei siehe Schmidt-Glintzer (1990: 406, 446 f.), Ying (1999: 158) und <https://baike.baidu.com/...> > 徐渭.

und Kalligraphen aufführen, die vor allem in südlicheren Gefilden einen freizügigen und unverhohlen mit *jiu* durchdrungenen Lebensstil pflegten, sich zu inspirierenden und nicht selten ausufernden Zechrunden trafen, die gar ohne einen gehörigen Schluck kein Werk in Angriff nahmen und über die allerlei kuriose Anekdoten überliefert sind. Demgegenüber und anders als früher traten allerdings bedeutende Literaten in Erscheinung, die eine zeitkonforme und stark konfuzianisch geprägte Haltung zum Alkohol offenbarten und die sogar Ratgeber zum korrekten und kontrollierten Verhalten beim gemäßigten Trinken zu allen Anlässen gesellschaftlicher Veranstaltungen verfassten. In den gehobenen Kreisen, die einerseits bei Festlichkeiten strikten Ritualen unterworfen waren, in denen andererseits die ostentative Gastlichkeit und gelöste Geselligkeit einen hohen Stellenwert einnahmen, ergab sich von selbst ein Bedarf nach klaren Anweisungen für das optimale Verhalten bei feierlichen Zusammenkünften aller Art. Ausführliche Regeln wurden formuliert, in denen die optimalen Faktoren beim Alkoholgenuss zur Sprache kommen. Der trinkfreudige, aber stets auf das richtige Maß bedachte Qing-Gelehrte Huang Jiuyan (黄九烟, 1611–1680) fasste die ideale ethische Einstellung gegenüber dem *jiu* in folgenden Worte zusammen: „Der Alkoholgenuss ist eine Sache von Bildung und nicht von Essen und Trinken.“²⁸⁹

Während die Weinkultur im ming- und qing-zeitlichen China nahezu in Vergessenheit geriet, erlebte sie in Europa einen historischen Aufschwung. Seit dem 12. Jh. entwickelten sich die bis heute bedeutenden Weinbauregionen in Frankreich, Spanien, Portugal und rund um das Mittelmeer. Ab dem 15. und 16. Jh. blühte der Weinhandel, und Weine und Reben gelangten mit britischen, portugiesischen und niederländischen Schiffen sogar in die Neue Welt und in die Überseekolonien. Diese Epoche war prägend für das in China bis heute dominierende Image des Weins als teure Importware aus dem fernen Europa, die den im Land weilenden Ausländern

289 Original in Ying (1999: 58).

oder den eigenen Eliten vorbehalten waren.²⁹⁰ Der schwedische Naturforscher und Weltreisende Pehr Osbeck (1723–1805) berichtet in *Reise nach Ostindien und China* (1765) über den lukrativen Ostindien-Schiffshandel mit Wein aus „Xeres“, d. h. Sherrywein, der in den chinesischen Häfen fast zum dreifachen Preis verkauft wurde. Trotz des Risikos von lecken Fässern während des langen Seetransports war Sherry aufgrund seiner Haltbarkeit in den Tropen ohne Qualitätsminderung ein geeignetes und willkommenes Produkt im Chinahandel. Auch entsprach er mit seiner Süße und dem höheren Alkoholgehalt weitgehend dem Geschmack chinesischer Konsumenten. Die portugiesisch-spanischen Kaufleute, die Wein in ihre Kolonien wie Macao und Manila lieferten, sorgten auch für Nachschub an den Kaiserhof in Peking.²⁹¹

In diesem und den vorangehenden Kapiteln wurde versucht, deutlich zu machen, dass die Entwicklung der Alkoholkultur bereits seit den Uranfängen der menschlichen Zivilisation generell, in prototypischer Weise insbesondere aber in China untrennbar verknüpft ist mit sämtlichen Aspekten der politischen, sozialen und kulturellen Entwicklung. Hervorgegangen aus den ersten magisch-religiösen Vorstellungen und Praktiken der eurasischen Urgesellschaften, in denen Alkohol eine essentielle Rolle spielte, entwickelten sich immer komplexere Verfahren und Rituale für die Herstellung und die Nutzung fermentierter Getränke. Sowohl die dafür verwendeten Rohstoffe, in erster Linie die wilde wie auch veredelte Weinrebe, sodann domestizierte Gerste, Reis, Hirse etc., als auch das immer diffizilere technologische Knowhow von der Wein- bis zur Bierherstellung verbreiteten sich über große Distanzen zwischen den zivilisatorischen Zentren im Osten wie im Westen des eurasischen Kontinents. Immer mehr neuere archäologische Erkenntnisse belegen diese weitgespannten Beziehungen des materiellen Austauschs und innovativen Wissenstransfers zwischen den unterschiedlichen Kulturen. Vor bereits mindestens neuntausend Jahren gewannen

290 Zur ausführlichen Geschichte der europäischen Weinkultur im späten Mittelalter und in der Renaissance siehe Estreicher (2006: 51 ff.).

291 Laufer (1919: 239). Deutscher Originaltext unter: reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11095694_00005.html, S. 256 f.

in ähnlicher Weise alkoholische Mischgetränke oder „Cocktails“ in China wie auch in Mesopotamien, im Vorderen Orient und Ägypten eine zentrale Bedeutung in magisch-religiösen Kulturen und im gesellschaftlichen Leben, wobei es scheint, dass die Weinfermentation als wichtigster Auslöser für die sich weiter entfaltenden und diversifizierenden Alkoholkulturen fungierte. Vor über fünftausend Jahren erreichte die Bierbraukunst zusammen mit der domestizierten Gerste die zentralchinesische Ebene. Von da an begann sich dort über die Jahrtausende eine eigenständige Fermentations- und Alkoholkultur zu entwickeln, die im Zusammenspiel mit den sich konstituierenden Staats- und Gesellschaftsstrukturen, dem Ahnen- und Himmelskult, den Anfängen philosophisch-religiöser und literarischer Strömungen bereits vor über zweitausend Jahren einen weltweit beispiellosen Höchststand erreichte. Die faszinierende Komplexität der chinesischen *jiu*-Kultur hat eindeutig gesamteurasische Wurzeln, hat jedoch mit Eintritt des Reiches der Mitte in die Geschichte eine einzigartige Vielfalt eigener Charakteristika hervorgebracht, die trotz zahlreicher wissenschaftlicher Publikationen zum Thema noch bei weitem nicht erschlossen ist. Breiter Konsens besteht darüber, dass *jiu* seit je einen integralen Bestandteil der chinesischen Geschichte und Zivilisation darstellt und dass jegliche Auseinandersetzung mit Chinas Vorgeschichte, Altertum, Mittelalter, Neuzeit und Gegenwart ohne Berücksichtigung dieses Aspekts unvollkommen bleiben muss.

Wie in allen Gesellschaften und Kulturen Eurasiens war und ist auch in China der Umgang mit der Droge Alkohol seit alters her stets zwiespältig, häufig gedrosselt, gelegentlich aber auch gefördert durch sittlich-moralische oder weltanschaulich-religiöse Konzepte. Schon in der Zeit der legendären Urherrscher hat sich ein Ritualsystem entwickelt, in dessen Rahmen detaillierte Libations- und Konsumvorschriften sowie der geregelte Umgang mit verschiedenen Arten von alkoholischen Getränken in diversen gesellschaftlichen Situationen enge Schranken gegen Missbrauch und Chaos setzten. Besonders ausgeprägt war diese Haltung im orthodoxen Beamtenstaat der Ming- und Qing-Dynastien, in dessen Kreisen Alkoholkonsum eingeschränkt bis verpönt blieb und manchmal Abstinenz als

vorbildhaft galt, wie das folgende Zitat des Beamtengelehrten und -literaten Fang Xiaoru (方孝孺, 1357–1402) offenbart:²⁹²

„Das Unheil des Alkohols besteht darin, dass der
Besonnene konfus, der Seriöse hemmungslos, der
Reiche arm wird und der Lebende untergeht.“

Gegen jeglichen Exzess in Dichtung und Kunst wendet sich der Literatur- und Teeliebhaber Yuan Mei (袁枚, 1716–1798) in einer Schrift zur Ästhetik und Ethik der Poesie:²⁹³

„Wer beim Trinken stets maßhält, der verliert
kaum konfuse Worte, denn wenn das Bewusstsein
nicht klar ist, nehmen die wirren Träume zu.“

Andererseits wurden in China zu allen Zeiten die bewusstseinsverändernden und kreative Fähigkeiten mobilisierenden Eigenschaften geistiger Getränke erkannt, befürwortet und genutzt. So wurden bis auf seltene und kurzfristige Ausnahmen in keiner Epoche allgemeine Alkoholverbote und Abstinenzgebote erlassen. Zwischen Ausschweifungen, wie sie oft im daoistisch-anarchistisch geprägten Poeten- und Künstlermilieu zelebriert wurden, und vollkommener Enthaltsamkeit, wie sie typisch war für Anhänger orthodoxer buddhistischer Schulen und sektiererischer Bewegungen, vermittelte die an die Selbstverantwortlichkeit und das sittliche Maß der Mitte appellierende konfuzianische Ethik, die es dem Einzelnen überlässt zu entscheiden, wann die Grenzen erreicht sind. In diesem Sinne gibt das folgende geflügelte Wort aus dem großen Heldenroman des 14. Jh. *Die Räuber vom Liangshan-Moor* eine zeitlose und universell gültige Antwort auf die Frage nach dem richtigen Umgang mit Alkohol.²⁹⁴

„Es ist nicht der Alkohol, der betrunken macht,
es ist der Mensch, der sich besäuft.“

292 Original in Zhang, Lihua (2001: 671), zitiert aus 幼仪杂筌.

293 Original in Zhang, Lihua (2001: 672), zitiert aus 随园诗话.

294 Aus *Shuihu Quanzhuan* 水浒传全传, Kap. 4.

10. Changyu und der Beginn des neuzeitlichen Weinbaus in China

Erst in den letzten Jahren des in eine Halbkolonie ausländischer Mächte verwandelten Qing-Imperiums beginnt in China gegen Ende des 19. Jh. ein neues Kapitel der Weinkultur, das nun schon als Teil der globalen Entwicklung zu verstehen ist und mit der im selben Jahrhundert stattfindenden Ausbreitung von Europa aus in die neu aufstrebenden Wein produzierenden Länder in Latein- und Nordamerika, Südafrika, Australien, Neuseeland und Japan in engem Zusammenhang steht. Charakterisiert ist diese sich nunmehr über ein Jahrhundert vollziehende, allerdings durch die politischen Wirren und Kriegsereignisse oftmals unterbrochene Entwicklung durch den Import von Rebsetzlingen und Technologie aus Europa, die Kooperation mit europäischen Weinunternehmen und Fachberatern zwecks Förderung der Weinproduktion unter industriellen Bedingungen. Durch die Bündelung solcher Initiativen gelang es ganz allmählich und mit beständigen Rückschlägen, erste Grundlagen für einen Weinmarkt sowie ein diesbezügliches Vertriebs- und Verbrauchernetzwerk aufzubauen. Indessen blieben die Erfolge bis zum Ende des Kaiserreiches 1911, während der unruhigen Republikzeit 1912–1949 wie auch noch in den Anfangsjahren der Volksrepublik recht beschränkt. Gemeinsam war diesen überschaubaren Unternehmungen, dass sie sich wie in den anderen Teilen der Neuen Welt von den ersten Rebpflanzungen, der Verarbeitung und Kellerwirtschaft bis hin zu Qualitätsmanagement, Werbung und Marketing ausschließlich an europäischen und vornehmlich französisch-italienischen Vorbildern orientierten. So wurden die Kellerausrüstung und Abfüllanlagen anfangs größtenteils aus Europa importiert, ebenso die französischen Eichenfässer, in die nun erstmals in China Weine eingelagert wurden, was den Grund-

stein für eine sich bis in die Gegenwart entfaltende Barriekultur legte.

Im Umfeld der vor allem seit dem Zweiten Opiumkrieg (1856–1860) überall im Land zugenommenen Niederlassungen europäischer Missionare gab es vereinzelte Versuche, sich im fernen China mit der Anpflanzung von Weinreben ein Stück Heimat zu schaffen und zugleich Nachschub für den Messwein verfügbar zu haben. Kleine Weingärten in der Umgebung von Kirchen gab es etwa in Shandong, wovon Dutzende der später dort gegründeten Weingüter profitierten. Der außergewöhnlichste Ort für Weinanbau befindet sich im Osten der Autonomen Region Tibet am Grenzdreieck zu den Provinzen Sichuan und Yunnan, wo sich seit Jahrhunderten der historische „Tee-Pferde-Pfad“, auch als „Südliche Seidenstraße“ bezeichnet, über Tibet nach Indien schlängelte. Dort gründeten in den 1860er Jahren französische Missionare im Dorf Yanjing (盐井)²⁹⁵ die heute einzige noch genutzte katholische Kirche Tibets mit über 600 Gläubigen unter den Minoritäten der Tibeter und Naxi. So wie ihre katholischen Rituale pflegen diese bis heute die von den Missionaren eingeführte Weinkultur, die auf einer Höhe von durchschnittlich 2.200–2.600 Metern auch auf dieser südlich gelegenen Breite von ca. 29 Grad seit eineinhalb Jahrhunderten gut gedeiht. Neuerdings wird von offizieller Seite versucht, einen modernen Weinbau mit „kontrollierter Herkunftsbezeichnung“ unter dem Label *Yanjing* zu etablieren. Bemerkenswert ist dabei, dass neben den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Gernischt (Carmenère) und Merlot auch Siziliens typische Nero d'Avola erwähnt wird, die in den übrigen Weinregionen Chinas bisher noch nicht in Erscheinung tritt und passend zur chinesischen Mythologie dort benannt wird als „Schwarze Perle“²⁹⁶. Zudem gibt es Bestrebungen, an diesem im Winter garantiert frostigen Ort einen besonderen roten Eiswein zu gewinnen.²⁹⁷ Wenige Kilometer östlich, in der Provinz Yunnan

295 Die ganze geographische Bezeichnung: 西藏自治区芒康县盐井纳西民族乡. Der Name des Dorfes Yanjing, „Salzquelle“, geht auf die Jahrhunderte alte traditionelle Salzgewinnung dieser Gegend zurück.

296 *Heizhenzhu* 黑珍珠.

297 Li, Zhengping (2011: 56); <https://baike.baidu.com> > 盐井乡 und 盐井葡萄酒.

waren ebenfalls französische Missionare aktiv, deren Weinkultur in jüngerer Zeit eine Renaissance in Form des „Roten von Yunnan“²⁹⁸ erfuhr.

Darüber hinaus wurden in den Häfen und Städten die Ausländerkolonien mit Wein aus Übersee versorgt. Dem schloss sich eine kleine Klientel aus der einheimischen Oberschicht an, die dem westlichen Lebensstil zugeneigt war und Kontakte mit ausländischen Geschäftsleuten und Diplomaten pflegte. Bereits im 17. und 18. Jh. gab es in den südlichen Handelshäfen Macao und Guangzhou (Kanton), insbesondere durch größere Schiffsimporte seitens der britischen East India Company, billigen europäischen Wein, darunter den haltbaren und transportfähigen spanischen Sherry, der allerdings auf dem chinesischen Markt nicht den erhofften Absatz fand und fast ausschließlich von den Ausländern konsumiert wurde. Mit abschätzigem Unterton wurde der ausländische Wein von den Chinesen seinerzeit als *yangjiu* (洋酒), „fremder/überseeischer Wein/Alkohol“ bezeichnet. Insofern konnte von einem innerchinesischen Weinmarkt bis Ende des 19. Jh. nicht im Geringsten die Rede sein.²⁹⁹

Dies sollte sich ab 1892 nachhaltig ändern. In jenem Jahr gelang es dem später von der *New York Times* als „Chinas Rockefeller“ betitelten auslandschinesischen Unternehmer und Multimillionär Zhang Bishi (张弼士, 1841–1916), das erste moderne Weinunternehmen auf chinesischem Boden zu etablieren. Nach mehreren schwierigen Anläufen während der Unruhen des untergehenden Kaiserreiches, mittels Beziehungen bis zum Pekingener Hof und Bestechung erwarb Zhang an der Nordküste der Provinz Shandong rund um die Stadt Zhifu (芝罘, vormals als Chefoo transkribiert), heute Yantai (烟台), die ersten Grundstücke und gründete die nach ihm benannte Firma

298 *Yunnan Hong* 云南红. Siehe Kap. 11.

299 Neben der Zulassung und Neugründung von europäischen und amerikanischen Missionsstationen im ganzen Land nach dem Vertrag von Tianjin 1858 gab es auch eine beschränkte Fortführung der durch die Jesuiten im 17. Jh. eingeleiteten missionarischen Aktivitäten, in deren Umfeld punktuell auch Weinbau gepflegt wurde. Näheres bei Löwenstein (1991: 20 ff.) und Godley (1986: 385 f.).



Abb. 86: Erstes französisches Wein-Château Chinas in Yantai, Shandong

Changyu (Zhangyu 张裕).³⁰⁰ Dieses Datum gilt heute als Beginn der neuzeitlichen Weinindustrie in China. Im Jahr 2002, zum 110. Jubiläum, wurde Yantai von der OIV (*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*)³⁰¹ feierlich zur ersten „Weinstadt“ Asiens gekürt, Chinas erstes Weinkulturmuseum zusammen mit dem renovierten „hundertjährigen“ Weinkeller, dem ältesten in China, eingeweiht und eine Statue des Gründers Zhang Bishi enthüllt. Zudem wurde außerhalb der Stadt das erste französische Wein-Château auf chinesischem Boden eröffnet.

³⁰⁰ Informationen zur Geschichte und zu den aktuellen Entwicklungen des Weinunternehmens Changyu sind unter anderem folgenden Quellen zu entnehmen: Zeng (1980: 103 ff.); Godley (1986); Fei (1987: 37); Löwenstein (1991: 22 ff.); Ying (1999: 131, 133, 166); Sun/Si (2002); Zhou, Hongjiang (2002); Li, Zhengping (2007: 25, 124 f.); Li, Zhengping (2011: 50 ff.); Weiß (2012: 78 ff.); Robinson (2015: 174 f.); www.changyu.com.cn (= Homepage); <https://baike.baidu.com> > 张裕 / 张裕葡萄酒; en.wikipedia.org/wiki/Changyu. Weitere Einzelinformationen erfuhr ich während meiner dortigen Besuche, wofür ich an dieser Stelle den betreffenden Firmenvertretern danke.

³⁰¹ Deutsch: *Internationale Organisation für Rebe und Wein*, mit derzeit 45 Mitgliedsstaaten und Sitz in Paris. Seit 2001 hat die Stadt Yantai bei der OIV Beobachterstatus. Informationen zur OIV: de.wikipedia.org/wiki/Internationale_Organisation_für_Rebe_und_Wein

Die Erfolgsgeschichte des heute nicht nur größten Weinunternehmens Chinas und Asiens, sondern auch eines der zehn größten weltweit, begann mit einem siebzehnjährigen Hakka-Jungen, der in seiner Heimat in Guangdong in Armut aufgewachsen war und eines Tages beschloss, den Gerüchten zu folgen, dass man in Südostasien sein Glück machen könne. Nach drei Jahren harter Kuliarbeit in Batavia, dem heutigen Jakarta, nutzte er seine Ersparnisse und seinen Spürsinn, um von der malaiischen Stadt Penang aus schrittweise eigene Geschäfte und schließlich das größte Handelsimperium Südostasiens mit zwei Dutzend Firmen aufzubauen. Innerhalb von dreißig Jahren avancierte Zhang Bishi zum einflussreichsten Tycoon im Handel zwischen Indonesien, Malaysia, Singapur, Hongkong und China. Schon früh entdeckte er die Marktlücke und die Chancen in der Einfuhr von europäischen Weinen zur Versorgung der Ausländer. Dazu kamen Geschäfte mit Immobilien, Medikamenten, Bergbau, Banken und Reedereien. Sein Ruf verschaffte ihm auch hohe Ehrenämter, unter anderem den Posten des Generalkonsuls von Singapur, und damit wichtige diplomatische Kontakte, die für sein späteres Weinbau-Engagement in Shandong entscheidend waren.

Zhang Bishi erfuhr durch einen Zufall, dass es in den Bergen Shandongs große Mengen Trauben von Wildreben gab und man daraus schmackhaften Wein gewinnen konnte. So ließ er die Region von Yantai bezüglich ihrer Eignung für den Weinanbau prüfen.³⁰² Er gründete dort die *Changyu Winemaking Corporation*³⁰³, investierte in den Kauf größerer Anbaugelände an den Berghängen um Yantai und in eine große Kellerei im Stadtzentrum mit für damalige Verhältnisse fortschrittlicher Ausstattung, aus Österreich importierten Holzfässern, einer Flaschenabfüllanlage, einer eigenen Glas-

302 Dass die Halbinsel Shandong seit jeher mit Wildreben reich gesegnet ist, wurde ja auch durch die Analyseergebnisse von Spuren neolithischer „Cocktails“ bestätigt (vgl. Kap. 2). Ohnehin als günstige Region für den Obstanbau prädestiniert, gab es schon vor Zhang Bishis Initiative deutsche und amerikanische Missionare, die dort Wein kultivierten. Im Übrigen sei daran erinnert, dass spätestens in der Tang-Zeit die Shandong-Halbinsel als wichtige Weinbauregion dokumentiert ist. Nicht auszuschließen ist, dass sich dort unter den wild wachsenden Reben auch antike Kulturreben aus Zentralasien erhalten haben, was sicher untersuchenswert wäre.

303 *Zhangyu Niangjiu Gongsì* 张裕酿酒公司.

flaschenfabrik und stellte zweitausend Arbeiter ein. Der Beginn der Pflanzungen nach der Einfuhr von Rebsetzlingen aus den USA und Europa, größtenteils aus Österreich, war immer wieder von Fehlschlägen begleitet. Erst nachdem Zhang indigene Wildreben aus Nordostchina nach Yantai bringen ließ, die als Unterlage für das Pfropfen mit den europäischen Kulturreben verwendet wurden, trat der Erfolg ein. Insgesamt führte Changyu 124 Sorten Keltertrauben aus dem Ausland ein, eine in Chinas Weingeschichte beispiellose Vielfalt, die allein schon ein neues Zeitalter einleitete.

Als weiteres Problem gestaltete sich die Suche nach einem geeigneten önologischen Fachberater, der nach anfänglichen Misserfolgen erst 1896 in Gestalt des österreichischen Barons Max von Babo, eigentlich Konsul Österreich-Ungarns in Yantai, gefunden wurde. Babo war Sohn einer adeligen Winzerfamilie, auf die auch die Gründung der ältesten Weinbauschule der Welt 1860 in Klosterneuburg bei Wien zurückzuführen ist. Er brachte sein ganzes Fachwissen in die Firma Changyu ein und führte sie in 18-jährigem Engagement über die unruhigen Zeiten bis zum Ausbruch des Ersten Weltkriegs zum Erfolg. Danach baute man weiterhin auf önologische und technologische Unterstützung aus dem europäischen Ausland bzw. auf Chinas erste in Frankreich ausgebildete Önologen. Die Firma wurde zum Sammelpunkt von chinesischen Weinfachleuten aus ganz China. 1939 wurden erstmals eine „Gesellschaft für Weinproduktion“ und eine *Zeitschrift für Weinproduktion* gegründet.³⁰⁴ Nach den Kriegsjahren und der Besetzung Yantais durch die Japaner 1941–1949, als die Firma dem Bankrott nahe war, begann mit der Gründung der Volksrepublik China auch eine neue Epoche für die chinesische Weinwirtschaft. Aus der Gesellschaft ging die 1958 gegründete „Universität für Önologie Changyu“³⁰⁵ hervor, die, wenn sie auch im Zuge der schwierigen Aufbaujahre der Volksrepublik nur eine Generation von Önologen ausbildete, auf diesem Fachgebiet doch eine entscheidende Schrittmacherfunktion im neuen China erfüllte. Aus diesem Grund kann Changyu rückblickend auch als

304 中国酿酒学社 und 酿酒杂志.

305 张裕酿酒大学.

chinesische „Wiege der önologischen Fachkompetenz“ gelten. All diese Pioniererfahrungen, Rückschläge und Erfolgserlebnisse legten letztlich den Grundstein für die einheimische Weinindustrie und für den Aufstieg der Provinz Shandong zum größten Weinanbaubereich Chinas mit der Region Yantai an der Spitze. Nicht nur als erstes Weinunternehmen, sondern auch als eine der frühesten und bedeutsamsten industriellen Neugründungen noch in den letzten Jahren des Kaiserreiches genoss Changyu von Anfang an auch große Aufmerksamkeit und Unterstützung seitens führender Politiker, die Yantai nacheinander besuchten und gleichermaßen in patriotischer Begeisterung den ersten edlen, aus chinesischer Erde hervorgegangenen Rebensaft würdigten. Einer der ersten prominenten Besucher war Sun Yat-sen (1866–1925), Gründer der revolutionären Guomindang (国民党, Nationale Volkspartei), der am 1. Januar 1912 zum ersten, provisorischen Präsidenten der Republik China gewählt wurde.

1914 wurde die „Changyu-Wein-GmbH“³⁰⁶ ins Handelsregister eingetragen. Neben der Herstellung und dem Vertrieb von Wein konzentrierte sich Changyu auch auf das Geschäft mit hochwertigem, jahrelang in Holzfässern gelagertem Weinbrand. Zu jener Zeit waren die besten Kunden die in China lebenden Ausländer, darunter die Mannschaften von in Yantai ankernden Kriegsschiffen. 1915 gelang den Changyu-Produkten erstmals der Sprung auf die Weltbühne: Zhang Bishi reiste mit einer Firmendelegation in die USA, präsentierte auf der Weltausstellung „Panama-Pacific International Exposition“ in San Francisco eine Auswahl seiner Produkte und erhielt für den Brandy, einen Rotwein, einen Vermouth und einen Riesling je eine Goldmedaille. Dies verschaffte der neuen Weinindustrie Chinas nicht nur weltweit, sondern auch im eigenen Land Anerkennung und förderte Changyus internationalen Handel. Aufgrund der stärkeren internationalen Nachfrage eröffnete Changyu eine Handelsfiliale in der Weltmetropole Shanghai und startete dort ab 1918 Werbeaktionen in Zeitungen und Zeitschriften. Bis in die

306 张裕酿酒有限公司.

1920er Jahre baute Changyu sein Filial- und Vertriebsnetz im In- und Ausland weiter aus und exportierte nach Südostasien, Amerika und sogar nach Europa. Pro Jahr wurden bis zu 1,5 Millionen Flaschen verkauft. Während der Kriegsjahre wanderten die Mitarbeiter ab, die technische Ausrüstung und die Weinfelder wurden völlig vernachlässigt, so dass von der früheren Rebsortenvielfalt fast nichts mehr übrig war und die Weinproduktion stillstand.

Nach der Gründung der Volksrepublik richtete sich die Aufmerksamkeit der politischen Führung in Peking auf Changyu als förderungswürdiges Prestigeprojekt im Zuge des Aufbaus der einheimischen Landwirtschaft und Industrie. Ab 1952 wurden junge Fachleute und Personal eingestellt, die den Neubeginn wagten und mittels Rebneuzüchtungen und -anpflanzungen sowie zahlreichen Laborexperimenten schon nach relativ kurzer Zeit die ersten Markenprodukte hervorbrachten. 1956 gab Staats- und Parteichef Mao Zedong (毛泽东, 1893–1976) die Weisung, den Weinbau und die Weinproduktion massiv voranzutreiben und den Konsum von Wein in der Bevölkerung zu fördern, was angesichts des rapiden Bevölkerungswachstums und der Engpässe in der Getreideversorgung während der Aufbaujahre der Volksrepublik wahrscheinlich auch ein wirtschaftsstrategisches Kalkül zur Senkung der *baijiu*-Produktion war.

Unmittelbar danach geriet Changyu allerdings erneut in den Strudel der politischen Kampagnen der späten 1950er bis späten 1970er Jahre. Trotz der staatlichen Förderinitiativen und des Neuaufschwungs der chinesischen Weinwirtschaft mit einigen Highlights entsprach die Produktion – vergleichbar mit der Situation in den sowjetischen Weinbauregionen – eher den Bedürfnissen einer staatsmonopolistischen Massenversorgung und längst nicht den modernen Anforderungen eines globalen Qualitätswettbewerbs. Diesbezüglich mussten einschneidende Kompromisse und Abstriche gemacht werden, so dass chinesischer Wein im Durchschnitt noch lange Jahre nach dem Beginn der Reform- und Öffnungspolitik 1978 mit Recht keinen guten Ruf hatte und vom Gros der eigenen Bevölkerung bevorzugt als gesüßtes oder gemixtes Getränk konsumiert wurde. Die kurze Phase der Neuorientierung nach Jahrzeh-

ten anspruchsloser Planwirtschaft, die zunächst den inländischen Geschmack für süße Weine bediente und auch für die anderen neueren Weinproduzenten in China typisch war, sorgte im In- und Ausland für einen nachhaltig schlechten Ruf des chinesischen Weins, der sogar bis heute nachwirkt. Erst mit der verstärkten Internationalisierung und der Mitte der 1980er Jahre beginnenden Kooperation mit der OIV sowie der schrittweisen Umsetzung der allgemeinen Qualitätsmaßstäbe und -standards hat sich Changyu seither in die weltweite Phalanx der anerkannten Weinproduzenten eingereiht.

1982 erhielt Changyu wieder seinen Status als eigenwirtschaftliches Unternehmen zurück und hat sich seither zu einem gewaltigen Imperium mit einer breitgefächerten Produktpalette und zahlreichen Filialen im In- und Ausland entwickelt.³⁰⁷ Darunter ist das eigentliche Weingeschäft lediglich die Hauptbranche, die mit jährlich über 90.000 Tonnen Wein (2011) immerhin zu den zehn größten Weinunternehmen der Welt gehört. Neben der eigenen Weinproduktion, darunter als Favoriten die trockenen Qualitätsrotweine, importiert Changyu auch Weine aus dem Ausland, etwa aus Chile, für die Weiterverarbeitung und den Vertrieb im Inland und betreibt neuerdings als Joint Venture Châteaux im Ausland, so etwa in Frankreich, Spanien, Italien und Neuseeland. Überdies wurden in den letzten Jahren außer in Yantai und an der Nordküste Shandongs in verschiedenen Provinzen und Regionen mit völlig unterschiedlichen Klima- und Bodenbedingungen fünf weitere Weinanbaugebiete angelegt. Dort wurden und werden zugleich zwecks Förderung des Tourismus große Bauvorhaben mit gewaltigen Châteaux und Weinstädten im europäischen Stil in Angriff genommen. Diese Projekte mit Investitionen von mehreren hundert Millionen US-Dollar werden in Kooperation mit in- und ausländischen Partnern realisiert. Önologische Experten aus Frankreich, Österreich, den USA, Italien und Portugal stehen bei der Neuanpflanzung und Produktion bera-

307 Als Unternehmensgruppe unter dem Namen *Yantai Changyu Pioneer Wine Company Limited* (烟台张裕集团有限公司). Seit 1997 ist das Changyu-Weinunternehmen als Aktiengesellschaft vertreten (烟台张裕葡萄酒股份有限公司). Gesamteinnahmen im Jahr 2007: 695 Mio. US-Dollar.

tend zur Seite und gewährleisten die Produktion von Spitzenqualitäten, die bei inländischen und internationalen Preiswettbewerben immer wieder bestätigt und für chinesische Staatsbankette in Peking geordert werden. Changyu's neue Anbaugelände und Châteaux sind angesiedelt in der Westregion Xinjiang zu Füßen des Tianshan-Gebirges (Château Changyu Baron Balboa in Shihezi, benannt nach Baron Babo), in Ningxia am Helan-Gebirge (Château Changyu Moser XV, benannt nach dem österreichischen Berater Lenz Moser, Gewinner in 15. Generation), in Shaanxi (Château Changyu Reina in Weiwei, in Kooperation mit der italienischen Reina-Familie), in Miyun bei Peking (Château Changyu AFIP Global) und in Liaoning (Golden Icewine Valley am Hanlong-See, in Kooperation mit der kanadischen Aurora Icewine Co. Ltd.). Letzteres Weingut liegt im Nordosten mit garantierter Winterfröste, produziert auf über 5.000 Hektar ausschließlich Eiswein vor allem der Rebsorte Vidal und ist damit der größte Eisweinproduzent Chinas und inzwischen auch weltweit. Insgesamt beläuft sich die Weinanbaufläche von Changyu bislang schon auf 20.000 Hektar.

Dass es heute an der Nordküste der Shandong-Halbinsel und rund um Yantai mehr als fünfzig Weinunternehmen gibt, die zusammen rund ein Viertel des chinesischen Weins produzieren, ist im Wesentlichen auf die Erfolgsgeschichte der Firma Changyu zurückzuführen, die dabei mit Erfahrung und Hilfe Pate stand. Natürlich spielen dafür auch das mediterrane Klima, die idealen Bodenverhältnisse und die lange Tradition des Obstanbaus in der Region eine Rolle sowie vorangegangene Versuche der Weinkultivierung seitens europäischer Missionare im 19. Jh. Auch auf die anderen Provinzen übte Changyu entscheidende Impulse aus, entweder alte Weinbautraditionen mittels moderner Methoden und Technologien wiederzubeleben oder industrielle Neugründungen zu wagen – ein Trend, der zeitweilig gebremst wurde durch die politischen Stürme, jedoch seit den 1980er Jahren mit beachtlichen Zuwachsraten bis zur Gegenwart anhält.³⁰⁸

308 Zur Weinwirtschaft in Shandong siehe: Li, Demei (Chinese Wine Regions – part 1, 12.11.2013) und die spezielle Studie von Weiß (2012).

In der ersten Hälfte des 20. Jh. entwickelte sich auch in einem halben Dutzend anderen Regionen eine allerdings bescheidene und durch Unruhen und Krieg stark beeinträchtigte Weinproduktion.³⁰⁹ In Shandong selbst gab es außer in und um Yantai an der Nordküste noch das an der Südküste gelegene Weinanbaugebiet bei der heutigen Hauptstadt Qingdao (青岛, vormals Tsingtao), von 1897 bis zur japanischen Okkupation 1914 Zentrum des „Deutschen Schutzgebiets Kiautschou“ (*Jiaozhou* 胶州) und der deutschen Kolonialpolitik in Ostasien. Dort betrieben vereinzelt deutsche Missionare ein wenig Weinbau für den Eigenbedarf. Nachdem die Deutschen in der Hafenstadt bereits 1903 die „Germania-Bierbrauerei“ gegründet hatten, aus der später die weltberühmte „Tsingtao-Brauerei“ hervorging, gründete ein deutscher Kolonialwarenhändler 1912 ein Weingut mit deutscher Technologie und mit dem großen „hundert-jährigen“ Weinkeller. Nach der Gründung der Volksrepublik wurde das zuvor der Bierbrauerei unterstellte Weingut wie in den anderen Fällen verstaatlicht und firmierte ab 1959 unter der Bezeichnung „Weingut Qingdao“³¹⁰. Ab 2000 geriet es in die Krise und wurde 2005 von der *Huadong Winery Co., Ltd.* übernommen.³¹¹

Gegenüber der Nordküste Shandongs mit Yantai erstreckt sich ebenfalls an der Bohai-Bucht in der Provinz Hebei die sich seit den 1980er Jahren entwickelnde Weinregion von Changli (昌黎), knapp dreihundert Kilometer östlich von Peking und am Ende der Großen Mauer bei Qinhuangdao (秦皇岛) gelegen. Den Regionalchroniken zufolge werden dort seit dem 16. Jh. Tafeltrauben angepflanzt und seit dem Beginn des 20. Jh. in beschränktem Umfang Wein produziert. Heute ist dort Cabernet Sauvignon die weitaus wichtigste Sorte, während die anderen Bordeaux-Reben nur einen geringen Prozentsatz ausmachen. Darüber hinaus wird auch Riesling ange-

309 Zur neuzeitlichen Geschichte der Weinwirtschaft außer Changyu siehe Godley (1986), Löwenstein (1991: 27 ff.), Ying (1999: 131, 132), Robinson (2015: 174 ff.) und die Beschreibung der einzelnen Weingüter auf ihrer chinesischen und/oder englischen Homepage.

310 青岛葡萄酒厂.

311 青岛华东葡萄酒有限公司. Zum Unternehmen *Huadong* siehe Weiß (2012: 87 ff.) und: www.huadongwinery.com.

baut. Die vier großen Kellereien Changlis dominieren die insgesamt 53 Kleinbetriebe und sind sämtlich Ableger von Großkonzernen.³¹²

Die Stadtregion von Peking hat ebenfalls Weinbautraditionen aufzuweisen. In Nordwesten nahe dem Sommerpalast hatten bereits 1910 französische katholische Geistliche begonnen, Reben zu pflanzen und ausschließlich für ihre Gemeinde jährlich 5.000 bis 6.000 Liter Rot- und Weißwein zu gewinnen. Unter der Kirche wurde ein Weinkeller angelegt, eigens aus Frankreich ein Önologe angestellt und die Gemeindemitglieder in die Arbeit involviert. Ab 1912 wurde sogar Schaumwein produziert. 1933 erfolgte die Umwandlung in ein industrielles Unternehmen, das später den Namen *Beiping Shangyi Foreign Winery*³¹³ erhielt, vor allem die ausländischen Vertretungen, Hotels und Reedereien vor Ort belieferte und auch ins Ausland exportierte. In den 1950er Jahren zog die älteste Kellerei Pekings auf ein größeres und moderner ausgestattetes Betriebsgelände um, wurde unter staatlicher Führung auch in der Anbaufläche erheblich erweitert und umbenannt in *Beijing Winery*³¹⁴. In dieser Zeit brachte sie neben Wein auch Weinbrand und allerlei anspruchslose Weinmischgetränke auf den Markt. Wie in allen anderen Fällen kam es erst in den 1980er Jahren zum deutlichen Qualitätssprung, als daraus ein Joint Venture mit größtenteils französischer Beteiligung und Beratung sowie modernem Management und fortschrittlicher Technologie unter dem neuen Namen *Beijing Friendship Winery Co. Ltd.*³¹⁵ wurde. Als man 1988, im Jahr des Drachen, internationale Exzellenz erreichte, wählte die Firma das „Drachensymbol“ (*Longhui* 龙徽), für seine Weine, die hiernach im In- und Ausland unter diesem Markenzeichen hohes Renommee und etliche Auszeichnungen erwarben. Immerhin erreichten die Longhui-Weine im Jahr 2006 einen Anteil von 39 Prozent vom gesamten chinesischen Weinexport.³¹⁶

312 Zur Weinwirtschaft in Hebei siehe: Lu, Jiang (2015); Li, Demei (Chinese Wine Regions – part 1, 12.11.2013) und www.wine-world.com/area/china/hebei/qinhuangdao/changli.

313 北平上义洋酒厂.

314 北京葡萄酒厂.

315 北京友谊葡萄酿酒有限公司.

316 Informationen stammen von zwei Besuchen in den 2000er Jahren und: <https://baike.baidu.com> > 龙徽葡萄酒.

In der Umgebung von Peking haben sich in den letzten Jahren einige Weinproduzenten angesiedelt. Entlang des Weges in die Provinz Hebei in südwestlicher Richtung, wo Marco Polo auf seiner Reise nach Taiyuan viele Weingärten beschrieben hatte, wird seit einigen Jahren in den Fangshan-Bergen (房山) vermehrt Wein angebaut. Das oben bereits beschriebene „tausendjährige“ Weinanbaug Gebiet im Nordwesten Pekings in der Provinz Hebei, das Huai-Zhuo-Becken mit dem Kreis Xuanhua, hat sich seit der Qing-Dynastie zur namhaftesten Region für die Zucht und den Export der berühmten Stuten- bzw. Kuhzitzen-Tafeltrauben weiterentwickelt. Diese wurden seit dem frühen 20. Jh. sogar als edles Exportgut gehandelt und auf mehreren nationalen und internationalen Messen prämiert. In den 1920er und 1930er Jahren erreichte der Anbau der berühmten Xuanhua-Tafeltrauben mit über 1.000 Hektar Fläche einen Höhepunkt. Etliche Städte wurden damit versorgt.³¹⁷ Aber erst mit der Öffnungspolitik Anfang der 1980er Jahre begannen die Gründungen von mehreren Dutzend modernen Weinkellereien, teils als chinesisch-französische Joint Venture, sowie der Anbau von Kelterreben größtenteils französischer Sorten und die Weinproduktion in industriellem Umfang in dieser klimatisch und landschaftlich gesegneten wie auch historisch interessanten Region, wobei aus diesem Grund einige in der Hauptstadt ansässige Weinfirmen ihre Pflanzungen an den dortigen Berghängen und Seeufern angelegt haben. Damit wurde die Weintradition wieder aufgegriffen, die im Huai-Zhuo-Becken einst durch den Import von Kelterreben aus dem fernen Westen vor rund zwei Jahrtausenden initiiert wurde und noch während der Liao-Dynastie vor einem Jahrtausend florierte.

Mitten in diesem Gebiet, das mit seinen zahlreichen Mikroklimazonen den Vergleich mit Bordeaux und dem Napa Valley nicht scheut, liegt die Kleinstadt Shacheng (沙城), der Regierungssitz des Kreises Huailai (怀来), wo nach der Gründung der Volksrepublik die Shacheng-Kellerei eingerichtet wurde, die schon ab 1960 Wein produzierte. Sie wurde jedoch erst ab 1983 in großem Stil und mit modernster Technologie als erstes chinesisch-ausländisches Joint

317 Sun (2013: 335).

Venture im Weinbau unter dem Namen *China Great Wall Wine Co. Ltd.*³¹⁸ – benannt nach der sich in der Nähe über die Bergeshöhen schlängelnden Großen Mauer – zum zweitgrößten Weinunternehmen in China und zu einem der weltweiten Giganten ausgebaut.³¹⁹ In der imposanten Zentrale befinden sich lange Reihen riesiger Lagertanks mit einer Gesamtkapazität von 100.000 Tonnen, ein gewaltiger Keller mit Eichenholzfässern sowie umfangreiche Forschungs- und Laboreinrichtungen. In der näheren und weiteren Umgebung erstreckt sich das endlose Rebenmeer im Gesamtumfang von 12.000 Hektar, davon mehr als die Hälfte für die historische Drachenaugen-Rebe (*Longyan* 龙眼), die weltweit größte Anbaufläche dieser irgendwann vor ein bis zwei Jahrtausend aus dem Westen hierher gelangten Sorte. Great Wall sowie auch die anderen neuen Kellereien dieser Region produzieren daraus als besondere Spezialität milde Weine und Sekte – hell im Glas und mit exotischen Birnen-Ananas-Aromen. Die erste Flasche trockener Weißwein im neuen China war ein 1978er Great Wall vom Drachenaugen. Das übrige Areal ist mit verschiedenen, meistens roten europäischen Sorten bepflanzt, in erster Linie Cabernet Sauvignon und Merlot, aus denen der beliebte und preisgekrönte trockene Rotwein hergestellt wird. Mit einer imposanten Jahresproduktion von über 540.000 Hektolitern wurde 2012 ein Höhepunkt erreicht. Rund 40 Prozent des Weinexports Chinas stammen von Great Wall.

Great Wall hat inzwischen mehrere Filialen, unter anderem auch in Shandong, errichtet. Das wichtigste Prestigeprojekt ist ein unweit von Shacheng befindliches Weingut, das ausschließlich hochwertige Qualitätsweine und Auslesen, gemäß OIV-Standards und eigenen Kriterien für ökologischen Anbau und mit hundertprozentiger

318 中国长城葡萄酒有限公司.

319 Das Great-Wall-Unternehmen untersteht der staatlichen *China National Cereals, Oils and Foodstuffs Corporation*, kurz COFCO (中国粮油控股有限公司, kurz 中粮), die für den gesamten Agrar-, Lebensmittel- und Alkoholikabereich zuständig ist und jüngst im Zuge der Strukturreformen in mehrere Teilgesellschaften aufgespalten wurde. Siehe auch Löwenstein (1991: 58 ff.); Li, Zhengping (2007:124); Li, Zhengping (2011: 55 ff.); www.greatwallwine.com.cn; baidu.baike.com > 中国长城葡萄酒有限公司. Darüber hinaus erhielt ich während meiner dortigen Besuche Informationen und Materialien. Zur früheren Geschichte des Shacheng-Weißweins siehe auch Zeng (1980:106 f.).

Handlese, für Staatsempfänge, Großereignisse, wie die Olympiade 2008 in Peking und die Shanghai Expo 2010, und den weltweiten Export liefert. Es firmiert international unter *Château SunGod*, einer phonetisierten Form des chinesischen Namens, der sich von der Lage am Fluss Sanggan ableitet.³²⁰

Insgesamt kann Great Wall als Vorreiter für die sich ab den 1980er Jahren im Zuge der Internationalisierung allmählich durchsetzenden und auch den Inlandsmarkt erobernden trockenen und halbtrockenen Weine, darunter vor allem die in der Vergangenheit wenig akzeptierten Weißweine, gelten. Damit setzte sich auch der Ruf nach Qualitätskriterien und -kontrollen durch, die dann schrittweise auf staatlicher wie auch auf einzelbetrieblicher Ebene eingeführt wurden. Bereits 1979 hatte Great Wall eine Delegation zur OIV nach Paris geschickt, und 1998 erschien eine chinesische Übersetzung der önologischen Standards der OIV. Nach Jahrzehnte dauerndem Wildwuchs darf heute auf dem chinesischen Markt ein Getränk nur dann als „Wein“, d. h. als *putaojiu*, bezeichnet werden, wenn es zu 100 Prozent aus Traubensaft hergestellt ist. Für jegliche Zusätze gibt es nunmehr, auch unter den neuen, nach etlichen Skandalen erlassenen Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit, strenge Regelungen. Obgleich China immer noch nicht der OIV beigetreten ist, hält sich derzeit die große Mehrzahl der Weinproduzenten an den OIV-Kodex und wirbt auch damit.³²¹

Die seit der Gründung der Volkrepublik 1949 massiv von staatlicher Seite geförderten, industriell ausgerichteten Großunternehmen produzierten in den ersten drei Jahrzehnten fast ausschließlich Massenware, die sich an keinerlei internationalen Qualitätsstandards orientierte. „Reiner Wein“ wurde allenfalls auf Staatsbanketten ausgeschenkt oder für den beschränkten Exportbedarf geliefert. Das Gros der Produktpalette umfasste das, was allgemein hin als „weinhaltige Getränke“ bezeichnet wird, häufig mit aromatisierenden und medizinischen Zusätzen, oder gesüßte Weincuvées und Schaumweine sowie allerlei Spirituosen, neben *baijiu* auch West-

320 长城桑干酒庄.

321 Li, Zhengping (2011: 51 f.).

lich-Modisches wie Weinbrand und Whiskey. Diese Entwicklungen spielten sich vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Orientierung an der Sowjetunion ab, die anfangs im Zuge der landwirtschaftlichen und industriellen Entwicklungshilfe auch beim Aufbau und der technischen Ausstattung der Weinunternehmen mitwirkte und für die Arbeit im Weinbau und im Keller Berater schickte. Glücklicherweise währte das chinesisch-sowjetische Bündnis nur wenige Jahre, so dass Chinas Weinwirtschaft bald eigene Wege einschlug, die sich auf die Pionierarbeit seit dem Ende des 19. Jh. und sogar auf viel ältere Traditionen stützen konnte. Dennoch, durch die politischen Wirren der 1960er und 1970er Jahre dominierte nach wie vor das Konzept von Wein als industriellem Massenprodukt seelenloser Kollektivbetriebe.

Von den neuzeitlichen Pionieren sind inzwischen Changyu und Great Wall zu weltweit bekannten Giganten der Weinindustrie herangewachsen. Durch die Gründung eines der frühesten Joint Ventures in der Hafenstadt Tianjin (天津) wurde die Troika komplettiert, die rund 80 Prozent des chinesischen Weinmarktes dominiert und auch den Exportmarkt weitgehend für sich beansprucht. Auf der Grundlage direkten französischen Knowhow- und Technologietransfers gelang es mit dem Partner Remy Martin (Far East) Ltd. in relativ kurzer Zeit, 1980 die *Sino-French Joint Venture Dynasty Winery Ltd.*³²² am Stadtrand zu etablieren und mit den ersten produzierten Flaschen den halbtrockenen Dynasty-Weißwein zunächst auf Chinas Binnenmarkt, dann auch weltweit bekannt zu machen. Durch die direkte Beteiligung französischer Önologen stand von Anfang an strenge Qualitätskontrolle im Mittelpunkt, und das Unternehmen erhielt zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen. Inzwischen unterhält Dynasty so wie Changyu auch in anderen Provinzen Weingüter, etwa in Shandong, Ningxia und Xinjiang. Die Rebsorten sind, außer Riesling und Muscat Hamburg, französisch: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Ugni Blanc und Chardonnay. Im riesigen Keller lagern Qualitätsweine in über 7.000 Eichenfässern, teils zur Versorgung der Zentralregie-

322 中法合营王朝葡萄酿酒有限公司.

rung. Nach bewährtem Muster hat das Unternehmen inzwischen bei Tianjin eine kolossale Schlossanlage ganz im Bordeaux-Stil gebaut, was inländischen Touristen in Verbindung mit Informationen rund um den Wein ein authentisches französisches Ambiente vermitteln soll.³²³

Die bei den drei Großen und anderen Kellereien in der Weinkultivierung, in der Architektur, im Tourismus und in der Werbung nahezu exklusiv frankophile Orientierung hat sicher zunächst viel inländische Kundschaft angelockt und ein gewisses öffentliches Interesse an der Weinkultur geweckt, inzwischen jedoch kuriose Züge angenommen, z. B. durch den fortgesetzten Bau derartiger Paläste und ganzer Dörfer im europäisch-französischen Disneyland-Gepräge in Verbindung mit Kitschtourismus. Einige dieser Etablissements bieten auch Mitgliedschaften in elitären Weinklubs und einen speziellen Kellerservice für private Flaschen- und Fassdepots einer wohlhabenden und prominenten Klientel an.³²⁴ Angesichts dieses in den letzten Jahren ausufernden Wettbewerbs in Verbindung mit einer regelrechten Château-Manie³²⁵ und enormen Investitionssummen erheben sich neuerdings immer mehr kritische Stimmen, die dies alles einerseits als eine an Kolonialzeiten erinnernde blinde Vergötterung der westlichen Kultur und andererseits als gigantische Geld- und Ressourcenverschwendung verstehen – beides ein Hindernis für den Aufbau einer eigenen Weinkultur.

Demgegenüber bemüht sich eine ganze Reihe von Weingütern – allerdings bislang noch mit wenig öffentlicher Wirksamkeit –, entweder ihre eigene lokale Tradition zur Geltung zu bringen oder neue Wege auf der Suche nach einer Weinkultur „chinesischer Prägung“

323 Zum Unternehmen *Dynasty* siehe Löwenstein (1991: 75 ff.), Li, Zhengping (2007: 125) und www.dynasty.com. Zur Weinwirtschaft in Tianjin siehe: Li, Demei (Chinese Wine Regions – part 1, 12.11.2013). Weitere Informationen erhielt ich während zweier dortiger Besuche.

324 Li, Zhengping (2011: 57 f.). Zu den Episoden von Prestigeaufkäufen überteuerter Bordeaux-Weine durch chinesische Spekulanten seit der Jahrtausendwende und anschließendem Wertverfall siehe Janet Z. Wang (2019: 49 ff.).

325 Seit dem ersten Château in Yantai 2002 wurden in ganz China bis 2013 über 160 Châteaux neu gebaut, und rund 200 weitere waren in Planung. Allein in und um Yantai wurde bis 2015 mit 150 Châteaux gerechnet.

zu gehen. Da es hierbei noch vieles Verborgene aus den vergangenen über einhundert Jahren zu entdecken gibt und sich diesbezüglich ein Zukunftstrend abzuzeichnen scheint, sollen – auch als Anregung für weitere Einzelforschungen – nachfolgend einige relativ gut dokumentierte Beispiele angeführt werden, die aufzeigen, dass in China trotz aller epochalen Umwälzungen seit dem 19. Jh. durchaus Traditionskonstanten in der Entwicklung der Weinkultur mit vielversprechendem Zukunftspotenzial aufzuspüren sind.

Lohnenswert ist in diesem Zusammenhang vor allem ein erneuter Blick auf die Region südlich von Taiyuan in der Provinz Shanxi und den weiter oben bereits ausführlicher beschriebenen Kreis Qingxu mit seinen lange unbeachteten Überlieferungen. Hier wurde offensichtlich die Jahrhunderte alte Tradition des Weinbaus auch während des untergehenden Kaiserreiches, der instabilen Republik-epoche sowie in den schwierigen Aufbaujahren der Volksrepublik nie wirklich unterbrochen. Wie bereits erläutert, wird diese Weinkultur der lokalen Überlieferung nach auf Ursprünge in der Han-Zeit oder gar um die Mitte des ersten vorchristlichen Jahrtausends zurückgeführt und ist spätestens seit der Tang-Zeit und Marco Polos Reisebericht im 13. Jahrhundert gut dokumentiert. Der in China und ganz Ostasien einzigartige Reichtum an Wild- und Kulturreben und die geographische Schlüssellage der Gegend im mittleren und südwestlichen Shanxi, wo seit je diverse Volkstämme aus den nördlichen Steppen, dem westlichen Zentralasien und dem chinesischen Kerngebiet durchzogen und Kontakte pflegten, haben eine außergewöhnliche Weinkultur hervorgebracht. Nicht nur die mythologischen Anfänge der chinesischen Zivilisation werden hier vermutet, sondern allerlei bis heute lebendige Volkslegenden und Erzählungen sowie zahlreiche archäologische Indizien weisen auf Weinbau bis weit zurück in prähistorischen Epochen hin – man denke allein an die hier überall gefundenen „eurasischen“ Spitzamphoren und Keramiktrinkgefäße aus dem Neolithikum, die möglicherweise noch vor der Erfindung der Bierherstellung für Wein benutzt wurden. Die Symbole von Trauben und Reben sind in den Dörfern in und um Qingxu auf Häusern, Möbeln, Porzellan, Wandbildern, Schmuck, Scherenschnitten etc. und in Form von Segenssprüchen bis in die Gegenwart

allgegenwärtig. Sogar buddhistische und daoistische Tempel sind mit Traubenschnitzereien geschmückt. Ebenso finden sich in den über ein Dutzend katholischen und evangelischen Kirchen, die von der intensiven Missionierung in dieser Gegend ab dem 18. Jahrhundert zeugen, überall Weinsymbole und Spuren eigener Weinherstellung.

An den westlichen Bergen des Kreises Qingxu gab es bis vor kurzem noch mehrere Hektar umfassende Liegenschaften mit uralten knorrigen Rebstöcken. Als bis heute in dieser Gegend wichtigste einheimische Rebsorte wurde vor allem das „Schwarze Hühnerherz“ angebaut. Es hat seinen Namen von der Form der Beeren und zählt zur eurasischen Kategorie (*Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*), wobei die Herkunft im Dunklen liegt und womöglich in vorgeschichtlicher Zeit im Kaukasus oder in Mesopotamien zu suchen ist. Die dunkelviolette Traube ist anspruchsvoll in der Zucht, jedoch mit guter Resistenz gegen Krankheiten ausgestattet und wegen ihres hohen Saftgehalts nur für den Nahtransport geeignet. Sie wurde und wird in Qingxu auch zum Färben von Säften und Rotweinen verwendet und gilt in der Bevölkerung als Heilmittel, dessen Wirkung neuerdings aufgrund des hohen Anteils antioxidativer Polyphenole wissenschaftlich nachgewiesen werden konnte.³²⁶ In und um den Landkreis, besonders am westlichen Gebirgszug soll es noch vereinzelt Jahrhunderte alte Rebstöcke dieser Sorte geben.³²⁷ In der ersten Hälfte des 20. Jh. wurde in den Dörfern rund um Qingxu die alte Tradition der vielen Familienmanufakturen fortgesetzt. Einen zusätzlichen Auftrieb erhielt die Weinproduktion Qingxus durch die christlichen Kirchen und Missionsstationen in Shanxi und anderen Landesteilen, die mit Messwein versorgt wurden und andernfalls auf den wesentlich teureren importierten europäischen Wein zurückgreifen mussten.

Weltweit und selbst in China einzigartig sind die Traditionen der Vitikultur und der Vinifikation in und um Qingxu. Sie unterscheiden

326 Guo (2010: 90f.) und Guo/Wang (2015: 193f.). Zum „Schwarzen Hühnerherz“ und den alten Reben in Qingxu siehe auch Kap. 3.

327 Zur neuzeitlichen Geschichte des Weinbaus in Qingxu siehe Guo (2010: 169ff.) und Guo/Wang (2015: 15ff.).

sich grundlegend von den westlich-europäischen Gepflogenheiten, was auf eine sehr weit zurückreichende eigene Erfahrungspraxis hindeutet. Hinzukommt, dass jedes Dorf- und Familienkollektiv eigenen mündlichen, teils geheim gehaltenen Überlieferungen folgte.³²⁸ Die Tradition beginnt schon bei der Auswahl geeigneter Rebsorten und ihrer Pflege in Bezug auf die regional unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten und Mikroklimata in den verschiedenen Höhenlagen. Auch die spezifische Reberziehung, die „Methode der abgesenkten Reben“³²⁹ und die Gerüste aus Holz und Stein mit Verstrebungen aus von den Bauern selbst gefertigten Stricken aus Schilf und das Anbinden der Reben mit Schnüren aus Reisbast zeugen von althergebrachten Techniken. Dazu kommen zahlreiche eigens für die Feld- und Kellerbewirtschaftung entwickelte Werkzeuge und Geräte, unter anderem das in einer eigenen Variante hier vorkommende Rebmesser,³³⁰ spezielle Körbe mit Schultertragestangen für das Erntegut, bis zu achthundert Jahre alte Tonkrüge, in neuerer Zeit auch Holzfässer – zunächst aus Trompetenbaumholz und Bambus, seit der Republikzeit auch aus Eiche, Holzkarren zum Transport der Weinkrüge und mit Handkurbel betriebene Weinpressen mit jeweils zwei hölzernen Walzen.

Nicht nur die lyrischen Schilderungen der aus Shanxi stammenden Tang-Dichter, die sich größtenteils selbst im Weinbau engagierten, sondern auch die regional-historischen Aufzeichnungen der letzten Dynastien berichten von der besonderen Position und Art der Weinherstellung in und um Qingxu und bezeugen damit eine

328 Zu den geographischen, klimatischen und traditionellen Besonderheiten des Weinbaus in Qingxu, einschließlich einer Tabelle mit den wichtigsten Anbaugebieten und ihren Rebsorten, siehe Guo/Wang (2015: 174 ff.).

329 Dabei werden Seitentriebe der Rebstöcke in feuchte Erde eingegraben, die sich infolgedessen auf größeren Flächen in verschiedene Richtungen verbreiten. Zu den Einzelheiten der spezifischen Traditionen des Weinbaus und der Weinherstellung in und um Qingxu, was im Jahr 2011 sogar als immaterielles Erbe Chinas deklariert wurde, siehe Guo (2010: 155 ff., 169 ff.), Guo/Wang (2015: 9 ff., 152 ff., 159, 201 ff.) und www.ptj.sx.cn.

330 Im Qingxu-Weinmuseum, das all diese Gerätschaften ausstellt, wurde ich auf ein Rebmesser aufmerksam, dessen Holzgriff als archaischer Kopf mit großen runden Augen geschnitzt ist – vielleicht ein Überbleibsel der iranischen Nomadenstämme, die vor zweieinhalb Jahrtausenden hier lebten?

beeindruckende Kontinuität, die sich eineinhalb Jahrtausende lang erhalten hat:³³¹ Nach dem Gewinnen des Traubensaftes mit der hölzernen Handpresse wurde dieser zur Sterilisation in nebeneinander über Herdstellen aufgereihten Steinzeugkesseln erhitzt und dabei zugleich eingedickt, anschließend durch Gaze gefiltert und in gut gereinigte und in langen Reihen aufgestellte Tonkrüge gefüllt. Zur Gärung wird ein nach eigenen Rezepturen spezieller Betriebe in Qingxu angefertigtes *qu*-Ferment aus Weizen und Erbsen hinzugefügt – ein neben der reinen Naturgärung der Trauben hier übliches Verfahren, das an die Song-Epoche erinnert.³³² Die großen Krüge durften wegen des sich entwickelnden Gärschaums nicht zu voll sein und wurden abgedeckt. Zur Förderung des Gärvorgangs wurde der Gärraum mit einem Ofen mäßig beheizt. Wie gemäß einer bereits aus der westlichen Antike bekannten Technik hatten die Krüge wenige Zentimeter über dem Boden ein mit einem Holzstöpsel verschlossenes Spundloch, das nach der Gärung zum Abziehen des Weins geöffnet wurde. Der am Boden der Krüge zurückgebliebene Treber wurde zusammen mit der Restflüssigkeit nochmals ausgepresst und zur Gewinnung von Weinbrand destilliert. Der abgezogene Wein wurde gefiltert und zur Lagerung wiederum in Krüge oder in Holzfässer abgefüllt. Sowohl bei der separaten Gewinnung von Saft und Sirup als auch beim Wein wurde nach Bedarf eine kleine Menge weißer Zucker hinzugefügt. Wenn der Saft und der Wein nur eine blasse Farbe aufwiesen, wurde dunkler Extrakt aus den Beeren des „Schwarzen Hühnerherzens“ hinzugefügt. Überdies verfügten die Dörfer über besondere Lager- und Kellerräume, in denen sich das Lesegut, insbesondere die bis in den Winter hinein selbst konsumierten oder vermarkteten Tafeltrauben, über einen längeren Zeitraum frisch hielt. Ein Teil der Ernte wurde und wird noch durch Aufhängen in besonderen mit Ofen beheizten Räumen zu Rosinen getrocknet – ebenfalls ein beliebtes Produkt aus Qingxu. Nicht nur Qingxus Weinherstellung an sich, sondern auch die zugleich an gesundheitlichen Aspekten orientierte Geschmackskultur ent-

331 Siehe Kap. 8 sowie Guo/Wang (2015: 3 ff., 101 ff.) und Liu, Shuqi (2016).

332 Siehe Kap. 7.

springt altüberlieferten Gewohnheiten der lokalen Bevölkerung und sieht sich erst in der jüngeren Vergangenheit mit allmählich einsinkenden Einflüssen der globalisierten Weinkultur konfrontiert.³³³

Bei den Einwohnern von Qingxu stehen, wie in der traditionellen chinesischen Ess- und Trinkkultur allgemein, auch beim Wein genuss gesundheitliche Aspekte im Vordergrund und weniger das sensorische Erlebnis, was auch in der Nebenproduktion von Traubensaft- und Weinmixgetränken mit allerlei heilsamen Zutaten zum Ausdruck kommt. Die Vorliebe für süßere Weine ist bis heute im Angebot der Hauskellereien und der größeren Weinbetriebe zu erkennen. Andererseits ist der Wein hier – auch dies eine Besonderheit der Region Qingxu – seit je ein traditionelles und für jeden erschwingliches Alltagsgetränk, im Gegensatz zu den übrigen Landesteilen, wo er oft in der Geschichte und bis in die Gegenwart als Luxusgut gehandelt wurde und wird.

Seit der Jahrhundertwende hat sich die Trauben- und Weinwirtschaft Qingxus mit neuen Unternehmungen und mit Verkaufsfilialen in der Provinzhauptstadt zügig weiterentwickelt. Neue Flächen wurden aufgebaut, Betriebe mit modernen Anlagen ausgestattet und unter Beibehaltung der eigenen alten Tradition zugleich die Produktpalette um importierte Rebsorten und Weine im westlichen Stil erweitert. Seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts erfolgt die Lagerung in Holzfässern, von denen die ältesten, über einhundertjährigen Exemplare im Qingxu-Weinmuseum zu bestaunen sind.

In größeren Dimensionen hat sich in Shanxis Südwesten, etwa 300 Kilometer von Taiyuan, in der Lösshochebene seit über zehn Jahren mit ansehnlichen Erfolgen das Weingut *Château Rongzi* (戎子酒庄) etabliert, das sich, wie in Kap. 3 ausführlich beschrieben, auf die Suche nach den Wurzeln einer Jahrtausende alten Weinkultur in diesem Teil der Provinz begeben hat und an diese anknüpft.³³⁴

Weiter westlich, in der Provinz Gansu an der Hauptpassage der historischen Seidenstraßen, hat sich ebenfalls das jahrhundertealte

333 Siehe die detaillierte Beschreibung bei Guo/Wang (2015: 9 ff.).

334 Zur Weinwirtschaft in Shanxi siehe: Li, Demei (Chinese Wine Regions – part 1, 12.11.2013).

Erbe der Weinkultivierung nahezu durchgängig bis zur Gegenwart erhalten.³³⁵ Wie in den vorangehenden Kapiteln beschrieben, siedelten und begegneten sich hier seit Jahrtausenden verschiedene Völker, die das Fernhandelsnetz über den eurasischen Kontinent seit grauer Vorzeit nutzten und mehr und mehr erweiterten. Bislang noch nicht erschöpfend erforschte archäologische Stätten in dieser Region künden davon. Vor rund 4 000 Jahren erstreckte sich über Gansu und die Nachbarprovinzen unter anderen die spätneolithische Qijia-Kultur (齐家文化), aus deren Gräbern etliche Keramikgefäße ans Tageslicht kamen, die bereits von einer blühenden Alkohol- bzw. Weinkultur zeugen, darunter kunstvolle zoomorphe Kannen, Henkel- und Zwillingsbecher in ähnlicher Form, wie sie in Zentral- und Vorderasien gefunden wurden.

Für einige chinesische Dynastien endete hier das Reich. Andererseits gelang es den großen Imperien, allen voran der Han- und der Tang-Dynastie, über den Gansu-Korridor ihren Machteinfluss und ihr Territorium bis weit in den Westen und nach Zentralasien auszudehnen. Im 2. Jahrhundert v. Chr. sicherte der Han-General Zhang Qian diese Passage nach Westen, von wo er von den Nachfolgern Alexanders des Großen im Ferghana-Tal Weinstöcke und die Kunst der Weinherstellung nach Gansu und Zentralchina brachte. Einige chinesische Herrschersippen haben ihren Ursprung in dieser Region, wie etwa die Zhou und die Qin. Spätestens seit dem Reich der Achämeniden (6.–4. Jh. v. Chr.) strömten persische Einflüsse nach China, darunter die von dort ausstrahlende Weinkultur. Sie hat in den fruchtbaren Lössältern Gansus Wurzeln gefasst und bis heute überdauert. Unzählige literarische und dokumentarische Würdigungen aus verschiedenen Epochen, wie das berühmte „Gedicht von Liangzhou“ des Tang-Poeten Wang Han (siehe Kap. 6), widmen sich dem köstlichen und edlen Wein, ja preisen die Region sogar als die „Wiege der chinesischen Weinkultur“. Bis in die Neuzeit berichten prominente Reisende von dem delikaten und erlesenen Getränk, so

335 Zur Geschichte des Weins in Gansu und Liangzhou/Wuwei siehe unter anderem: www.gsliangzhou.gov.cn/lzwh/ptj.htm; www.gs.xinhuanet.com/dfwq/wuweishi/2014-08/01/c_1111896231.htm.

dass der Name Liangzhou auch als Synonym für Wein von höchster Qualität galt.

Heute gibt es in Gansu sechs größere Weingüter, die allesamt seit der Reform und größtenteils erst in den 2000er Jahren von großen Unternehmen mit Provinzunterstützung gegründet wurden. Sie liegen über rund eintausend Kilometer wie eine Perlenkette entlang der historischen Seidenstraßen aufgereiht und produzieren heute alle Qualitätsweine aus europäischen roten und weißen Reben, vor allem Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Gamay, Sémillon, Riesling, Chardonnay, Riesling Italico und sogar den von der Firma Changyu verbreiteten Cabernet Gernischt. Das aride Klima mit wenigen Niederschlägen erfordert künstliche Bewässerung. Dafür ist allerdings die Gefahr von Rebkrankheiten minimal, und es gibt Ansätze von ökologischem Anbau. Sand- und Lössboden, Knowhow aus Frankreich und anderen südeuropäischen Ländern, teils konsequenter Rebschnitt und Handlese lassen in naher Zukunft interessante Qualitäten mit spezifischem Terroir erwarten. Wegen der Höhenlage und garantierter Winterfröste konnten bereits interessante Eisweine gekeltert werden. Die meisten Betriebe werben mit der über zweitausendjährigen Geschichte des Weinbaus in der Region und den literarisch-kulturellen Überlieferungen und bieten touristische Möglichkeiten, die sich entlang der historischen Seidenstraßen mit zahllosen historischen Sehenswürdigkeiten den Besuchern eröffnen.³³⁶

In der sich jenseits vom Gansu-Korridor erstreckenden Region, durch welche die als Seidenstraßen bekannten Handelswege nach Zentralasien führten und die in Chinas Historiographie als „Westgebiete“, in den kolonialen Zeiten als „Ostturkestan“ und seit dem 19. Jh. als Xinjiang, bezeichnet wurde, hatte sich, wie in früheren Kapiteln beschrieben, vor allem in den Oasensiedlungen rund um das Tarim-Becken, in der Turpan-Senke, am Tianshan- und Altai-Gebirge sowie im Ili-Tal bereits vor über zweitausend Jahren eine üppige Weinkultur ausgebreitet. Nach der Islamisierung der Uiguren

³³⁶ Zur modernen Weinwirtschaft in Gansu siehe: Li, Demei (Chinese Wine Regions – part 2, 26.11.2013).

und anderer dort ansässiger Völker im 13. Jh. ging die Weinkelerei zugunsten der Produktion von Tafeltrauben und Rosinen stark zurück, was im Wesentlichen, auch aufgrund der zahlreichen Moslemaufstände ab dem 19. Jh. und der mit sowjetischer Unterstützung vorübergehend etablierten Republik Ostturkestan, bis 1949 so blieb. Obwohl Turpans Hauptprodukte immer noch die edlen Tafeltrauben – mit über fünfhundert Sorten! – und die Rosinen in einzigartiger Vielfalt (mit über acht Prozent der Weltproduktion) sind, haben sich dort in den letzten Jahren einige Bauern auf den Anbau und die Lieferung von Keltertrauben für die neuen Weinunternehmen umgestellt.³³⁷ Die massive Ansiedlung von Han-Chinesen in Xinjiang und die Gründung der „Xinjiang Produktions- und Aufbaukorps“, die zugleich für den militärischen Schutz wie auch für die wirtschaftliche Erschließung der Autonomen Region stationiert wurden, waren maßgeblich an der allmählichen Wiederbelebung der Weinproduktion beteiligt.³³⁸ Allerdings sind die großen Unternehmen nahezu alle Neugründungen der letzten ein bis zwei Jahrzehnte mit enormen Investitionssummen, so wie das *Château Changyu Baron Balboa* in Shihezi (石河子), einer mittelgroßen Stadt 150 Kilometer westlich von Urumqi im Dsungarischen Becken am Nordhang des Tianshan-Gebirges. Sie ist aus einem Aufbaukorps als neue Wirtschaftszone hervorgegangen, und die Umgebung wird wegen ihrer mineralischen Böden, ausgeglichenen Temperaturen, ausreichenden Irrigation aus dem Gebirge und vieler Sonnenstunden als ideal für hochwertige Rotweine und aufgrund bisheriger Erfolge bereits euphorisch als „Hauptstadt des Rotweins“ Chinas gepriesen. Neuerdings wird sogar für Shihezi zusammen mit den auf demselben Breitengrad liegenden Regionen Bordeaux und Napa Valley als Dreigestirn der berühmtesten Weltweinregionen geworben. Während sich in den günstigen Zonen Xinjiangs inzwischen

337 Siehe den Artikel „Die Trauben von Turpan sind reif,“ in: *Renmin Ribao Haiwaiban* (Auslandsausgabe der Volkszeitung) vom 16.09.2016.

338 Neben den reichlichen Informationen, die ich selbst bei den Weinfirmen vor Ort sammelte, finden sich neuere Angaben zum Weinbau in Xinjiang z.B. unter: Li Demei (Xinjiang: an ancient yet young wine region, 20.08.2013, und „Chinese Wine Regions – part 2“, 26.11.2013) sowie: <https://baike.baidu.com> mit den entsprechenden Stichworten.

rund 70 Qualitätskellereien angesiedelt haben mit insgesamt etwa einem Viertel der Anbaufläche ganz Chinas, konzentrieren sich die meisten dort im Nordwesten Xingjians. Auch die anderen „Großen“, Great Wall und Dynasty, beteiligen sich. Mittelfristig soll die Region mit der größten Weinanbaufläche in China und einer der größten weltweit sowie mit den meisten Kellereien weiterhin kräftig expandieren.

Ungeachtet aller werbewirksamen Bezüge auf die Jahrtausende alte Geschichte des Weinbaus in den „Westlichen Regionen“ haben sich in den letzten ein bis zwei Jahrzehnten umwälzende Fortschritte in der Weinwirtschaft Xinjians mit starker Orientierung am Muster Bordeaux vollzogen, mit den bekannten Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Marselan, Syrah, Gamay, vereinzelt auch Chardonnay, Riesling und Riesling Italico. Dazu gehören französische Beraterexperten, modernste technische Ausrüstung und riesige Keller mit Fässern aus französischer Eiche, wobei eigentliche Barrique-Reifung wegen des frischen Fruchtaromas der hier ausgebauten Weine weitgehend vermieden wird.

An die Historie der Seidenstraßen knüpft ebenfalls die aufstrebende Weinregion der Autonomen Region der Hui-Moslems Ningxia, nördlich von Gansu im Tal des Gelben Flusses, an. Hier verliefen die bis in die Vorgeschichte zurückreichenden Handelswege Richtung mongolische Steppe. An den Sonnenhängen des das Gebiet westlich begrenzenden Helan-Gebirges (贺兰山) haben sich auf einer durchschnittlichen Höhe von eintausend Metern in den letzten drei Jahrzehnten mehrere Dutzend Weingüter etabliert und gewaltige Investitionen in Weingärten, vornehmlich bepflanzt mit den bekannten französischen Reben, und aufwändige Châteaux mit Kellereien und Parkanlagen gesteckt.³³⁹ Einzelne Ningxia-Rotweine haben auf Blindverkostungen sogar schon höhere Bewertungen erhalten als solche aus Bordeaux. In- und ausländische Experten sind

³³⁹ Nach einem Bericht der *Renmin Ribao Haiwaiban* (Auslandsausgabe der Volkszeitung) vom 25.05.2016 waren zu jener Zeit bereits 85 Weingüter in der Produktion und 99 im Aufbau. Die Anbaufläche für Keltertrauben war schon auf knapp 43.000 Hektar angewachsen – nahezu die Hälfte der Weinanbaufläche Deutschlands.

sich einig, dass diese Region mit ihrem ariden bis semiariden, jedoch milden Klima mit viel Sonne und dank der Irrigationsmöglichkeiten der nahen Flussebene des Huanghe optimales Potenzial für Rotweine birgt. Hier wurde Chinas erste Weinbehörde auf Provinzebene eingerichtet, welche für die Koordination der Gesamtentwicklung zuständig ist. Gemäß dem gegenwärtigen Fünfjahresplan soll die Anbaufläche von anfänglich 15.000 auf 67.000 Hektar mit über einhundert Weingütern im Jahr 2020 erweitert werden – natürlich in Verbindung mit nachhaltiger Ankurbelung des „grünen“ Tourismus in dieser früher als Armenhaus geltenden Region.³⁴⁰ Allerdings bleibt abzuwarten, ob der bislang dominante Ehrgeiz, Bordeaux zu imitieren und mit Bordeaux zu wetteifern, künftig einer pragmatischeren Orientierung an den Reizen der einzigartigen Landschaft, dem spezifischen Terroir und der reichhaltigen Kultur dieser Region weicht.

Einen besonderen Werdegang hat die Weinkultur in Nordostchina, speziell in der Provinz Jilin, aufzuweisen, die im Südosten an Nordkorea grenzt. Dort am Fuß des Changbai-Gebirges (长白山) gedeihen in großer Fülle die Wildreben der *Vitis amurensis*, chinesisch *Shanputao* (山葡萄, „Bergtrauben“), auch „Amur-Rebe“, benannt nach dem russisch-chinesischen Grenzfluss im Norden.³⁴¹ Die älteren Dorfbewohner an den Abhängen des Gebirges erinnern sich an eine bislang noch nicht näher erforschte Tradition, aus den in den Wäldern zur Reifezeit zwischen Juli und September gesammelten wilden Trauben dunkelroten Hauswein zu brauen und die-

340 Die für Weinbau geeignete Fläche in Ningxia wird auf ca. 100.000 Hektar geschätzt, d. h. so groß wie die gesamte Anbaufläche Deutschlands! Siehe: Lu, Jiang (2015), Li Demei („Chinese Wine Regions – part 2“, 26.11.2013) und www.wine-world.com/area/china/ningxia. Seit 2012 hat Ningxia, nach Shandong, den Beobachterstatus bei der OIV und seit 2015 eine Partnerschaft mit Bordeaux, in deren Rahmen am Osthang des Helan-Gebirges ein chinesisch-französischer Musterpark eingerichtet wird (*Renmin Ribao Haiwaiban* (Auslandsausgabe der Volkszeitung) vom 09.01.2015). Zu Informationen und zum hoffnungsvollen Potenzial von Ningxia siehe auch Li/Bardaji (2016: 15f.).

341 Siehe die Ausführungen in Kap. 2 sowie Informationen in Robinson (2015: 24), Li, Demei (The Chinese *Vitis amurensis*, 01.09.2015) und de.wikipedia.org/wiki/Vitis_amurensis. Zur modernen Weinwirtschaft in Jilin siehe: Li, Demei (Chinese Wine Regions – part 1, 12.11.2013).

sen anlässlich der Geburtsfeier eines Jungen als Symbol für ein langes gedeihliches Leben zu servieren.

Die *Vitis amurensis* wächst vor allem in den Bergwäldern der drei Nordostprovinzen Chinas, aber auch in den Nachbarregionen der Inneren Mongolei, Russlands und Nordkoreas, wo sie sich als Kletterpflanze an Bäumen emporschlingt. Ihre von Juli bis September reifenden dunkelroten Früchte sind essbar und schmecken, wie der daraus gewonnene Wein, fruchtig-säuerlich, wobei ihnen der für die amerikanischen Wildreben so typische Fox-Ton fehlt. Wegen dieser Eigenschaft und ihrer außergewöhnlich hohen Kälte- und Pilzresistenz erregte die *Vitis amurensis* seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts das wissenschaftliche Interesse der Rebenzüchter und der Ampelographen. Zuerst waren es sowjetische Forscher, denen es in den 1930er Jahren gelang, aus der ursprünglich zweihäusigen (diözischen) Pflanze eine einhäusige (monözische) Variante zu selektieren. Ab den 1950er Jahren begann man zunächst in der Sowjetunion, dann auch in China und teils weltweit an den einschlägigen Forschungsinstituten durch Kreuzungen mit *Vitis-vinifera*-Reben neue Hybridsorten zu entwickeln, die wegen der Überlebensfähigkeit in kälteren Zonen und der geringen Krankheitsanfälligkeit sowie aufgrund eines höheren Zuckergehalts der Trauben bei weniger Säure interessant wurden.

Abgesehen davon, dass in den nördlichen Breiten Chinas kälteresistente Neuzüchtungen große wirtschaftliche Einsparungen gegenüber den *Vitis-vinifera*-Rebsorten ermöglichen würden, deren Winterschutz durch Ein- und wieder Ausgraben der Rebstöcke etwa ein Drittel der Gesamtarbeitskraft und -kosten verschlingt,³⁴² plädieren neuerdings chinesische Önologen und Sommeliers für die längerfristige Entfaltung einer spezifisch chinesischen Reb- und Weinkultur, die sich an die zwischen den östlichen und westlichen Landesteilen so unterschiedlichen lokalen Boden- und Klimabedingungen anpasst und das jeweilige „Terroir“ besser zur Geltung bringt

342 Selbst in den chinesischen Anbaugebieten auf den gleichen Breitengraden wie zwischen Bordeaux, Rhein und Mosel ist diese Praxis wegen der strengen Winterfröste meist in Verbindung mit hoher Trockenheit in allen Regionen zwischen Hebei im Osten und Xinjiang im Westen notwendig.

als etwa der vermehrt kritisierte flächendeckende Anbau der importierten Cabernet Sauvignon und deren Verarbeitung nach französischem Prozedere mit französischem Berater in einem französischen Château.

Die Kultivierung und industrielle Nutzung der *Vitis amurensis* begann mit der Gründung der zwei ersten und heute größten Weinunternehmen in Nordostchina, der *Jilin Changbai Mountains Wine Company* 1936 und der *Jilin Tonghua Wine Company*³⁴³ 1937. Beide sind Gründungen von japanischen Investoren während der Besatzungszeit der sogenannten Mandschurei in der Region der Stadt Tonghua (通化) unweit der nordkoreanischen Grenze. Eine exponierte politische Bedeutung erhielt der Tonghua-Rotwein bei der Staatsgründung 1949 als Symbol des Triumphes der Revolution und der nationalen Einheit. Schon auf dem konstituierenden ersten Kongress der Nationalen Konsultativkonferenz des Chinesischen Volkes wurde er auf dem Abschlussbankett am 30. September für die 662 Delegierten ausgeschenkt. Am folgenden Tag, dem 1. Oktober, wurde er nach der feierlichen Proklamation der Volksrepublik China nochmals als identitätsstiftender Trunk für 800 Gäste offeriert. Im Koreakrieg 1951–1953 wurden Chinas Freiwilligenverbände mit Tonghua-Wein versorgt – vielleicht ein Beitrag zum Sieg gegen die vordringenden US-Truppen. Im Jahr 1954 nahm Ministerpräsident Zhou Enlai einige Kisten zur Genfer Indochina-Konferenz mit, und es erfolgte die erste große Exportlieferung des trockenen Rotweins der Marke Tonghua in die Sowjetunion und andere sozialistische Staaten. Anlässlich des zehnjährigen Bestehens der Volksrepublik 1959 wurde er von Zhou Enlai persönlich zum „Nationalen Jubiläumswein“ gekürt. Auch bei ihren historischen Besuchen 1972 bzw. 1982 stießen Präsident Nixon und Premierministerin Thatcher mit ihren chinesischen Gastgebern mit einem leuchtend roten Glas Tonghua an. Es wird sogar gemunkelt, dass die „Eiserne Lady“ sich damit zur Rückgabe Hongkongs an die Volksrepublik erweichen ließ. Wie die gesamte Weinwirtschaft Chinas hat der Tonghua-Wein

343 吉林长白山葡萄酒厂 bzw. 吉林通化葡萄酒厂. Zur Tonghua-Kellerei siehe auch Löwenstein (1991: 62 ff.).

seither ein eindrucksvolles Wachstum zu verzeichnen – seine revolutionäre Glorie ist aber keineswegs vergessen und dient heute als patriotisches Aushängeschild des Unternehmens.

In den drei Nordostprovinzen Jilin, Liaoning und sogar im kalten Heilongjiang haben sich inzwischen mehrere Weingüter angesiedelt, vor allem mit dem Ziel, zukunftssträchtigen Eiswein zu produzieren, wobei Kreuzungen von *Vitis vinifera* mit *Vitis amurensis*, insbesondere die in Kanada bewährte Vidal vielversprechend erscheinen.³⁴⁴ Vor wenigen Jahren ist auch die Firma Changyu diesem neuen Trend, der den chinesischen Geschmack offensichtlich auf Anhieb trifft, gefolgt und hat am Huanlong-See im östlichen Liaoning das *Changyu Golden Icewine Valley Icewine Château*³⁴⁵ mit 330 Hektar an den Hängen des Changbai-Gebirges auf durchschnittlich 380 Metern Höhe angelegt. Bei idealen Boden- und Klimaverhältnissen, mit dauerhaften Minusgraden im Winter wächst hier die Vidal-Rebe ausschließlich für die Erzeugung von hochwertigem Eiswein, von dem Changyu jährlich 10.000 Hektoliter und damit die Hälfte der Weltproduktion gewinnt. Das Ziel ist auch, mit Hilfe eines kanadischen Önologen den weltweit besten Eiswein herzustellen. Immerhin wird er schon in etliche Länder exportiert.³⁴⁶

Im Kerngebiet der chinesischen Zivilisation am alten Bett des Gelben Flusses (*Huanghe Gudao* 黄河故道), zwischen den nördlichen Teilen der Provinzen Henan, Anhui und Jiangsu, wurden seit den 1950er Jahren staatlicherseits Versuche gestartet, den Weinbau zu fördern. In der traditionellen Obstbauregion werden schon seit der Ming-Zeit Tafeltrauben geerntet, so dass auf dieser Grundlage mit einem Mal zahlreiche kleinere Weinbetriebe entstanden. Allerdings begünstigt das feuchte Klima mit schwülen Sommern in der

344 Zum Beginn von Weinforschungsprogrammen in Heilongjiang und Jilin siehe Plocher/Rouse/Hart (2003: 6 ff.).

345 张裕黄金冰谷冰酒酒庄.

346 Siehe: www.wine-world.com/winery/changyu-golden-icewine-valley-icewine-chateau. Zum Vergleich: Ontario, der bisher größte Eisweinproduzent, liefert jährlich 9.000 Hektoliter (Robinson 2015: 368). Die Bezeichnung „Eiswein“ ist in China so wie in Europa und Kanada geschützt und folgt den strikten Bestimmungen der Mindesttemperatur von minus sieben Grad Celsius im natürlichen Winterfrost, des Kelterns der gefrorenen Beeren und eines Mindestrestzuckergehalts.

Tiefebene Pilz- und Schädlingsbefall, so dass der Einsatz von Pestiziden und Fungiziden unvermeidlich ist. Die Weine dieser Region sind, auch nach einer Rezession in jüngster Zeit, hoffnungslos hinter der erstarkten Konkurrenz aus den anderen Landesteilen zurückgefallen und kaum mehr in den städtischen Einkaufsregalen zu finden.

Ein Erbe der Tätigkeit französischer Missionare im 19. Jahrhundert sind die Weinanbaugebiete in der südlichen Provinz Yunnan. Sie liegen etwa zwischen dem 24. und 28. Breitengrad und damit weit unterhalb des globalen „goldenen Gürtels“. Wegen der großen Höhe von 1.600–2.800 Metern und des ganzjährigen „ewigen Frühlings“ hat sich in der üppigen Gebirgsvegetation und der fruchtbaren roten Erde eine ganz eigenartige Weinkultur entwickelt. Die beiden Hauptanbaugebiete, wo sich seit der Jahrtausendwende auch Yunnans größte Weinunternehmen niederließen, liegen einmal im äußersten Nordwestzipfels Yunnans, nahe den Grenzen zu Tibet und Myanmar, und zum anderen im Süden der Provinz, 100–200 Kilometer von Vietnam entfernt.³⁴⁷

Ersteres Gebiet um die Kreisstadt Deqin (德钦, tibetisch: Dêqên) im Autonomen Bezirk der Tibeter Diqing (迪庆) liegt am Fluss Langcang (澜沧江), der am Unterlauf zum vietnamesischen Mekong wird. In dieser Abgeschiedenheit der Hochgebirgstäler wurde das sagenumwobene Shangrila (香格里拉) verortet, ein ursprünglich in der buddhistischen Literatur erwähntes Utopia, weshalb in neuerer Zeit dort eine Stadt und zugleich das Weinunternehmen danach benannt wurden. Um der von Tibetern und anderen Minderheiten bewohnten rückständigen Region, deren Landwirtschaft bis dahin im Wesentlichen vom Anbau von Nacktgerste und Mais geprägt war, wirtschaftliche Perspektiven zu geben, fördern die lokalen Behörden, die Provinzregierung und das chinesische Handelsministerium in Kooperation mit einer Hongkonger Aktiengesellschaft und den

347 Zum Wein in Yunnan allgemein siehe: Li, Demei (Chinese Wine Regions – part 2, 26.11.2013; Wine regions in China, 2017); www.wine-world.com/area/china/yunnan. Zur Region Deqin und zum Sangri-La-Wein siehe: Li, Demei (The Shangri-La I Remember, 21.01.2014); www.xgll.com.cn/xwzx/2015-09/02/content_189478.htm; <https://baike.baidu.com> > 香格里拉葡萄酒. Zur Rebsorte *Rose Honey* siehe: www.wine-world.com/grape/rose-honey. Zum „Roten von Yunnan“: www.yunnanhong.com; <https://baike.baidu.com> > 云南红酒业集团有限公司.

Bauern seit 2000 mit großen Investitionen die Anpflanzung von Weinreben. Hieraus entstand das *Weinunternehmen Shangri-La*,³⁴⁸ das unter dieser Marke wiederum mittels französischer Sorten und Verfahren in erster Linie trockene Rotweine (vor allem Cabernet Sauvignon und Merlot), aber auch Rosé- und Weißweine und – als Spezialitäten – trockenen Wein aus Nacktgerste und roten Trauben (Marke: *Qingke Ganhong* 青稞干红) sowie einen trockenen Wein aus hier angepflanzten Wildreben der Sorte *Vitis amurensis* aus Nordostchina (Marke: *Tianlai Ganhong* 天籟干红) produziert. Nur 80 Kilometer nördlich von Deqin liegt über der Grenze nach Tibet die oben beschriebene katholische Gemeinde Yanjing, die das missionarische Erbe der Weinkultivierung nach wie vor pflegt. Weiter südlich im tief eingeschnittenen Tal des Lancang-Flusses liegt der Ort Cizhong (茨中, tibetisch: Songtsam) mit einer Ende des 19. Jahrhunderts ebenfalls von französischen katholischen Priestern erbauten Kirche, die nach einem Brand 1905 wieder aufgebaut wurde und neuerdings zusammen mit den umgebenden Weingärten als touristisches Ausflugsziel dient. Eine Merkwürdigkeit ist die von den Missionaren seinerzeit aus Frankreich mitgebrachte rote Rebsorte *Rose Honey*, ins Chinesische wörtlich übersetzt als *Meiguimi* 玫瑰蜜, die in Europa längst ausgestorben zu sein scheint und deshalb nicht mehr in den Rebsortenverzeichnissen zu finden ist. Somit hat sich im tibetischen Hochland unter geographisch und klimatisch außergewöhnlichen Bedingungen eine europäische Rebe erhalten, die heute ein Comeback feiert und aus der mit modernen Methoden ein lieblicher und von Kennern gelobter Wein gekeltert wird. Im 600-Seelen-Dorf Cizhong, in dem über 80 Prozent katholische Tibeter sowie Angehörige anderer Minderheiten wohnen, wird noch in fast allen Haushalten in traditioneller Handarbeit Wein von Rose-Honey-Reben aus dem eigenen Garten und für den Familienbedarf gewonnen. Erst in den letzten Jahren wurden internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon eingeführt. Im Jahr 2019 gab es im Kreis Deqin bereits rund 1.400 Hektar Anbaufläche, allerdings in den engen Tälern sehr stark parzelliert und an steilen Hängen. Seit 2013 beteiligt sich auch

348 香格里拉酒业股份有限公司.



Abb. 87–89: Rebsorte *Rose Honey*, katholische Kirche von Cizhong, NW-Yunnan, mit Weingärten, Hausweinzubereitung bei katholischen Tibetern

die französische und für Luxusgüter bekannte LVMH Moët Hennessy Group am Weingeschäft.

Im Süden der Provinz Yunnan, hauptsächlich in der Umgebung der Stadt Mile (弥勒) wird der inzwischen berühmte und im ganzen Land vertriebene „Rote von Yunnan“ (*Yunnan Hong* 云南红), von der 1997 gegründeten Gruppe *Yunnan Red Wine Co. Ltd.*³⁴⁹ produziert, die mit Beteiligung der Provinzregierung und den lokalen Behörden geführt wird, ihren Sitz in der etwa eine Autostunde entfernten Hauptstadt Kunming 昆明 hat und einige Subunternehmen betreibt. In Mile selbst wurde 2008 ein Château mit einer Kirche errichtet, die als touristischer Anziehungspunkt und für Hochzeiten im westlichen Stil zur Verfügung steht – eine Reminiszenz an die französische Missions- und Weinkultur in dieser Gegend, in der zahlreiche Nationalitäten beheimatet sind.³⁵⁰

In den vergangenen Jahren wurden überdies mehrere Projekte in Angriff genommen im subtropischen Süden Wein an- und auszubauen. Allerdings befindet man sich dabei noch weitgehend im Experimentierstadium. Die ersten Resultate lassen auf eine interessante Zukunft hoffen, in der sich diese traditionell rückständigen Regionen für die Weinwirtschaft und den Tourismus öffnen. Inso-

³⁴⁹ 云南红酒业集团有限公司.

³⁵⁰ Im südlichen Vietnam gibt es seit einigen Jahren ebenfalls bemerkenswerte Versuche, in Berggebieten auf der Basis der Tradition französischer Missionsgemeinden die Weinkultur wiederzubeleben, vgl. Robinson (2015: 782).

fern wurden diese Projekte vor kurzem in staatliche und lokale Förderprogramme zur Armutsbekämpfung integriert.

Erst vor wenigen Jahren wiederentdeckt wurde eine Tradition bei dem sinotibetischen Volk der Mulao (Mulao 仡佬族), das größtenteils im Autonomen Kreis Luocheng (罗城) in der nördlich-zentralen Karstberglandschaft der Autonomen Region der Zhuang Guangxi lebt. Wahrscheinlich schon seit vielen Generationen pflegt man dort den Brauch, die Früchte der in Ostasien besonders in südlichen Gefilden verbreiteten und seit Jahrmillionen einheimischen Wildrebe *Maoputao* (毛葡萄, „behaarte Rebe“), identifiziert als *Vitis quinquangularis* Rehd., zu sammeln und zu Wein zu verarbeiten. Sie wächst als Kletterpflanze an Bäumen oder Berghängen, vom Tiefland bis über 3.000 Meter Höhe und ist wenig ertragreich, dafür aber hochgradig resistent gegen Krankheiten. Es gibt angeblich über dreihundert Jahre alte Rebstöcke im Kreis Luocheng, wo die Wildrebe gehäuft vorkommt, weshalb die Gegend als „Kernland der *Maoputao*“ bezeichnet wird. Die schwarz-roten, ab August reifenden und auch frisch essbaren Beeren weisen von Natur aus viel Fruchtsäure bei wenig Zucker auf, enthalten allerdings die zwei- bis dreifache Menge an gesundheitlich wertvollen Inhaltsstoffen wie ein normaler Rotwein, darunter Polyphenole, Anthocyane, Flavonoide und Spurenelemente. Schriftlicher Überlieferung nach war ein im Jahr 1661 vom Qing-Kaiser entsandter Kreisvorsteher namens Yu Chenglong (于成龙) vom dort fabrizierten Wein so fasziniert, dass er



Abb. 90–91: Weingärten in der Karstlandschaft von Guangxi, Südchina, und Mulao-Frauen bei der Ernte der „behaarten Rebe“

den Einwohnern befahl, jegliches Gebräu aus Hirse aufzugeben und nur noch Wein aus der *Maoputao* in größerem Umfang zu produzieren.

Da diese Wildpflanze zweihäusig (diözisch) ist, arbeitet man zurzeit an ihrer Zuchtverbesserung. Mit Erfolg konnte eine einhäusige (monözische) Variante entwickelt und an den Sonnenhängen der Karstberge angepflanzt werden, die etwa zehnmal ertragreicher, säurereicher und widerstandsfähiger gegen Hitze und Feuchtigkeit ist. Die neuen Rebplantagen in der bezaubernden naturgeschützten Umgebung haben immerhin bereits eine Fläche von über 5.000 Hektar erreicht – mit Erweiterungsplänen auf knapp 15.000 Hektar in den kommenden Jahren. In einem Tal außerhalb der „Stadt der wilden *Maoputao*“ liegt das erste und einzig zur Herstellung von Rotwein aus den Wildreben erst im Jahr 2016 zugelassene *Château Chungtien*.³⁵¹ Nach einer mehrjährigen Versuchs- und Genehmigungsphase werden zurzeit jährlich mehr als 7.000 Tonnen biologischer Wein verschiedener Qualitäts- und Alterungsstufen und sogar in alkoholfreien Varianten produziert und für den Verkauf in ansprechend etikettierte Flaschen abgefüllt. Ebenfalls in der Nähe von Luocheng liegt mitten in den Weinbergen eine Kooperative von rund zwanzig lokalen Bauern, die auf einfache Weise und mittels Naturgärung – wie vielleicht schon vor Jahrhunderten – in abgedeckten Keramikkrügen einen dunkelroten, fruchtigen Wein aus der *Maoputao* gewinnen.

Ungefähr zwei Autostunden in südwestlicher Richtung und nur noch 150 Kilometer von der vietnamesischen Grenze entfernt liegt Du'an (都安), ein Autonome Kreis der Yao-Nationalität (瑶族), wo das seit den Anfängen vor über 50 Jahren bestehende und 2003–2005 mit größeren Investitionen erweiterte Unternehmen *Miluotuo Wild Grape Winery* aus der „behaarten Rebe“ ebenfalls verschiedene Rotweine und einen Traubenlikör produziert.³⁵² Mit 72 Mitarbei-

³⁵¹ 中天酒庄.

³⁵² 密洛陀野生葡萄酒有限公司. Die Firma produziert auch Cuvées etwa von *Maoputao* und Cabernet Sauvignon und einen alkoholfreien, süßen Rotwein aus der Wildrebe. Für die Zukunft interessant dürften dort neu gezüchtete Kreuzungen der *Maoputao* mit Kulturreben, etwa mit einer roten Muskatellerrebe (vorläufige Bezeichnung *Guipu No. 6* 桂葡6号) sein.

tern zielt es inzwischen auf eine Jahresproduktion von 12.000 Tonnen Wein ab. Darüber hinaus gibt es in diesem Ort kleine Hausbetriebe, die eine offensichtlich Jahrhunderte alte Tradition der Yao bei der Weinherstellung mit einfachen Mitteln pflegen und jeweils nur wenige Tonnen pro Jahr erzeugen. Besondere Methoden sind dabei die Vergärung bei niedriger Temperatur, die längere Reifezeit und zusätzlich Weingewinnung aus einem Konzentrat des Wildrebensaftes.³⁵³

Zusammengefasst kündigt sich im subtropischen Süden Chinas eine Entwicklung an, die in der Rückbesinnung auf sehr weit zurückliegende und noch näher zu erforschende Traditionen der nationalen Minderheiten, jedoch mit modernem Knowhow Produkte hervorbringt, die vielleicht künftig einmal als Rarität auf dem internationalen Weinmarkt gehandelt werden und, ähnlich wie die *Vitis amurensis* im hohen Nordosten, eine Weinkultur „chinesischer Prägung“ mitgestalten.

Der obige Überblick über den Aufbau einer modernen Weinkultur Chinas durch drei historische Epochen – untergehendes Kaiserreich, von Kriegswirren gerüttelte Republik und Neubeginn in der Volksrepublik – lässt erkennen, in welchen ökonomischen und geographischen Dimensionen und mit welcher Fülle an Einzelinitiativen Pionier- und Entwicklungsarbeit geleistet wurde. Von den ersten Ideen eines Zhang Bishi über die Wiederanknüpfung an regionale, teils uralte, fast vergessene Traditionen bis zur massiv geförderten Gründung einer neuen Weinindustrie ab 1949 ist mittlerweile mehr als ein Jahrhundert vergangen. Seit der Reform- und Öffnungspolitik in den 1980er Jahren ist Wein zum Statussymbol des neuen zur Weltmacht aufstrebenden China geworden. Zunächst war es der Rotwein und das schillernde Rot im Glas, das nicht nur als gesundheitsförderndes Lebenselixier den chinesischen Konsumenten unmittel-

353 Informationen zu den Kreisen Luocheng und Du'an sowie zur Wildrebe: gx.wenming.cn/sxdt/20150824_2816454.htm; Li, Demei (Chinese Wines Made from Native 'Furry Vines', 2015); <https://baike.baidu.com> > 毛葡萄/罗成野生葡萄酒/都安密洛陀野生葡萄酒厂; winegxdamlt.gxb2b.net. *Miluo* bedeutet in der einheimischen Sprache „Urmutter“ und bezieht sich auf die mythologische Weltschöpferin.

bar ansprach, sondern das als Allegorie für neuen Wohlstand und revolutionären Fortschritt politische Bedeutung bekam. In den letzten Jahren haben einige Weinregionen bewiesen, dass sie mit den renommierten Weltanbaugebieten, wie Bordeaux, Kalifornien, Australien, Chile usw. gleichziehen können und es nicht mehr lange dauert, bis chinesische Weine in Europa, Amerika und anderen Teilen der Welt ihre Liebhaber finden. Einzigartig und faszinierend sind die regionale und ampelographische Vielfalt sowie die breite Mannigfaltigkeit der Terroirkonditionen. Hier birgt sich ein Potenzial, das eigene weitere Wege der Forschung und Entdeckung erfordert.

Im Zuge der Modernisierungspolitik wurde im Jahr 1994 Chinas und Asiens bis dahin einzige universitäre Institution für Lehre und Forschung in Weinbau und Önologie gegründet, das *College of Enology* an der renommierten Schwerpunktuniversität *Northwest Agriculture and Forestry University*³⁵⁴ in Yangling (杨凌), rund einhundert Kilometer westlich von Xi'an (西安) in der Provinz Shaanxi – heute eine der größten Wirtschaftszonen, die an der Hauptachse der Seidenstraßen liegt und deshalb nunmehr eine Schlüsselrolle bei internationalen Entwicklungsprojekten spielt. Das College wurde von Chinas erstem, in Frankreich promovierten Önologen, Li Hua (李华), aufgebaut und hat seither Hunderte von Fachkräften ausgebildet, die heute in nahezu allen Weingütern Chinas führende Positionen einnehmen. Mit gegenwärtig über vierhundert Bachelor- und Master-Studierenden und nahezu einhundert Promovenden in den Fächern Weinbau und Rebenzüchtung, Önologie, Weintechnologie und Weinmarketing sowie großen Forschungslabors und Versuchsanbau kann sich das College rühmen, sein Ziel bereits erreicht zu haben, die größte Universitätsinstitution für Weinbau und Önologie weltweit zu sein. Auch die Umsetzung der ehrgeizigen und von höchster Stelle unterstützten Ambition, in Chinas Weinwirtschaft einen Qualitätssprung durchzusetzen, dürfte in nicht allzu ferner Zukunft Realität werden.

Seit rund zwei Jahrzehnten ist eine rasch wachsende Akzeptanz des Weins in der chinesischen Gesellschaft und die Profilierung

354 Northwest Agriculture and Forestry University.

einheimischer Fachleute und Sommeliers festzustellen. Die Pressekolumnen, Fachmagazine und Fernsehsendungen zum Thema Wein haben in den letzten Jahren in China enorm zugenommen. Inzwischen wurden landesweit an mehreren Hochschulen entsprechende Studienschwerpunkte in kleinerem Umfang eingerichtet.³⁵⁵ Überdies haben die größeren Weinunternehmen vermehrt eigene Ausbildungs- und Forschungszentren eingerichtet und schicken ihr Personal zur Fortbildung und für Praktika ins Ausland.

Die neuzeitliche Entwicklung der chinesischen Weinkultur lässt sich an der beachtlichen Expansion der Rebflächen ablesen:³⁵⁶ Bis zum Beginn der 1950er Jahre lag die Gesamtrebfläche Chinas bei unter 10.000 Hektar, in den Kriegszeiten zeitweise noch weit darunter. In den Aufbaujahren wurden der Anbau von Weintrauben staatlicherseits forciert und ganze Berghänge mit Reben bestockt, allerdings unqualifiziert gepflegt und vor allem während der Misswirtschaft des Großen Sprungs und der folgenden „drei bitteren Jahre“ (1958–1961) vernachlässigt. Nach kurzem Wiederaufleben ging die Rebfläche während der Kulturrevolution (1966–1976) stark zurück auf 17.000 Hektar, und erst in der zweiten Hälfte der 1970er Jahre wuchs sie wieder an, 1978 auf ca. 30.000 und 1979 schon auf 34.000 Hektar. Mit der Reform- und Öffnungspolitik begann ein zügiges Wachstum: von 45.000 Hektar 1984 und 64.000 Hektar 1986 auf 200.000 Hektar 1999 und 250.000 Hektar 2002. Die Jahrtausendwende leitete eine enorme Expansion und Vervielfa-

355 Li/Bardajf (2016: 10, 12) listen für 2015 insgesamt 16 Universitäten auf, an denen Weinbau und Önologie gelehrt wird.

356 Eingeschlossen sind die Anbauflächen für Keltertrauben sowie Tafeltrauben und Rosinen. In jüngster Zeit sind die Flächen für Tafeltrauben stark ausgeweitet worden, wobei damit zu rechnen ist, dass allenfalls 15 Prozent des Ernteertrags vinifiziert werden (Lu, Jiang 2015; Robinson 2015: 174). Die Daten sind erst seit neuerer Zeit verlässlicher, bis in die 1980er Jahre manchmal ungenau oder widersprüchlich. Quellen dafür unter anderem: Jansen/Jansen (1986: 53); Löwenstein (1991: 42); Zhu, Lin (2002: 45); Colin (2005: 233 ff.); Lu, Jiang (2015); Robinson (2015: 173 ff., 853); OIV (2018a, b) und frühere Berichte unter: www.oiv.int. Beim Vergleich mit Deutschland, das etwa 102.000 Hektar Rebfläche hat, ist jedoch zu bedenken, dass diese fast ausschließlich für die Produktion von Wein genutzt wird. Ähnliches gilt für Frankreich, wo über 90 Prozent der Anbaufläche mit Keltertrauben bepflanzt sind, weshalb es in dieser Hinsicht nach wie vor weit vor China liegt.

chung der Rebfläche ein: Bis 2012 wurden 660.000 und bis 2014 799.000 Hektar erreicht, um im Jahr 2015 einen weiteren Sprung auf 830.000 Hektar zu machen, womit China nach Spanien (knapp über eine Million Hektar) und vor Frankreich (792.000 Hektar) an den zweiten Platz in der Welt rückte. Angesichts der hochfliegenden Pläne einiger großer Weinunternehmen besonders in Ningxia und Xinjiang ist es nur eine Frage der Zeit, wann China die weltweit größte Rebfläche aufweisen kann und einen zunehmenden Teil davon für Keltertrauben nutzt.

11. Endspurt in die Weltliga – neuere Entwicklungen des Weinbaus in der Volksrepublik China

Seit den Anfängen der Volksrepublik China herrscht in Bezug auf das Produkt Wein ein kaum durchschaubarer Wirrwarr an behördlichen Zuständigkeiten, die irgendwo zwischen den Sektoren Landwirtschaft, Industrie und Handel sowie zwischen Staats-, Regional- und Privatwirtschaft aufzuspüren sind. Zwar hat man im Zuge von Strukturreformen in den letzten Jahrzehnten etwas mehr Transparenz gewonnen, aber immer noch sind alle Beteiligten und der Markt mit ernsthaften Schwierigkeiten konfrontiert. Trotz aller sichtbaren Bemühungen und Fortschritte bei Qualitätskontrolle, Standardisierung und Normierung sowie in der diesbezüglichen Gesetzgebung in den letzten Jahren warten auf Grund von Ressortkonflikten noch zahlreiche weitere Probleme der Lösung, die in den zuständigen staatlichen Gremien weiterhin kontrovers diskutiert werden. Dazu gehören vor allem die Jahrgangs- und Herkunftsbezeichnungen sowie die den internationalen Konventionen gemäßen Qualitätsinformationen und -standards und deren gesetzlicher Schutz.

Um nur einen kleinen Einblick in das Geflecht von beteiligten Behörden und Verbänden zu geben, seien hier einige Beispiele genannt: die Ministerien für Leichtindustrie, bzw. seit 2001 der *China National Light Industry Council (CNLIC)*, für Landwirtschaft und für Handel, die *China Alcoholic Drinks Association (CADA)*, die 1994 gegründete *Chinese Society for Viticulture* als eine der vielen Teilgesellschaften der *Chinese Association of Agricultural Science Societies (CAASS)*, die *China National Food Industry Association (CNFIA)*, die *Standardization Administration of the People's Republic of China (SAC)* mit diversen Subgremien usw. Überdies kochen die großen, hauptsächlich oder anteilig staatlich geführten Weinunternehmen

ihr eigenes Süppchen in der Qualitätskontrolle, Standardisierung und Informationspolitik. Man kann sich vorstellen, dass in der Praxis von gemischt plan- und marktwirtschaftlichen Entscheidungsprozessen für das aus der Gesamtperspektive winzige Segment der Weinwirtschaft trotz aller Fortschritte in den vergangenen Jahren immer noch zahlreiche Hindernisse bezüglich Kompetenzfragen und Informationstransparenz lauern. Hinzu kommen neue schrittweise eingeführte gesetzliche Bestimmungen, vor allem das 2010 erlassene *Statistikgesetz der Volksrepublik China*, sowie durch beständig veränderte Regelungen herbeigeführte Unsicherheiten. Hieraus erklären sich auch die zögernden und mühsamen Schritte zu einem Weinrecht, das sowohl internationalen Anforderungen als auch den spezifischen, jedoch vergleichsweise komplexen Bedingungen Chinas genügt. Eine wichtige Rolle spielt z. B. momentan, nach etlichen Skandalen in den vergangenen Jahren, die strikte Durchsetzung der Lebensmittelsicherheit, und gerade beim Wein auch die Kontrolle der Bezeichnungen „biologisch“, „organisch“ und „umweltschonend“, was in der Verkaufswerbung und Konsumentennachfrage zunehmend in den Vordergrund tritt.³⁵⁷

Statistiken zur Traubenernte und zur Weinerzeugung der einzelnen Regionen und Unternehmen können zusätzlich unpräzise oder verfälscht werden durch Transporte von Keltertrauben und Most zwischen den Provinzen, beispielsweise wenn diese Produkte aus Ningxia nach Shandong geliefert werden, wo sie dann zu Wein verarbeitet und abgefüllt werden. Noch undurchsichtiger wird die Lage, wenn einige der großen Unternehmen ihre als einheimisch deklarierten Weine durch Zugaben ausländischer Weine, vorzugsweise aus Südamerika, „strecken“ bzw. „veredeln“.

³⁵⁷ Dieses Problem, das Kompetenzdilemma der übergeordneten staatlichen Organe und der betreffenden gesetzlichen Regelungen, spricht insbesondere Li, Demei (A Guide to Chinese Wine Regions, 26.01.2016) an. Allgemein geregelt werden in der seit 1991 ausgearbeiteten *Verwaltungsordnung zu alkoholischen Getränken der Volksrepublik China* Produktions- und Verkaufsrechte, Marken- und Verbraucherschutz, mit der Begründung, dass „Alkohol eine spezielle Handelsware und ein relativ wichtiges Konsumprodukt des alltäglichen Lebens“ (§2) ist. In Bezug auf Traubenwein wird lediglich festgelegt, dass verzeichnet sein muss, wie hoch der prozentuale Anteil des Saftes ist (§4, Abs. 2, 9). Zur Alkoholpolitik in der VR China seit 1949 vgl. Li, Zhengping (2007: 44 ff.).



Abb. 92: Chinas große Weinbauregionen (grün) mit antiker Seidenstraße (rot)

Ein zentrales und drängendes Diskussionsthema ist zurzeit die Frage der Definition der Weinanbaugebiete und der kontrollierten Herkunftsbezeichnung nach dem Muster der europäischen DOC-Kategorien. Als mögliche Kriterien werden angeführt:³⁵⁸

- geographische Zusammengehörigkeit
- historisch gewachsene und überlieferte Produktionsweisen
- Klima- und Bodenmerkmale
- charakteristische Produkte und repräsentative Weinsorten
- die Reputation der ansässigen Betriebe
- die Zuständigkeit der regionalen Behörden und Fachverbände
- weitere Besonderheiten der Region

³⁵⁸ Das italienische System der *Denominazione de origine controllata* bzw. *Denominazione de origine controllata e garantita* (DOCG) gilt in ähnlicher Form auch in den anderen Ländern. Li, Demei (A Guide to Chinese Wine Regions, 26.01.2016; Defining the Chinese Wine Regions, 19.05.2016) erläutert die verschiedenen Kriterien und Standpunkte der Experten, unter anderem den Vorschlag eines abgestuften Systems von Anbaugebiet (*area*), Region (*region*) und Lage (*sub-region*).

Mangels alternativer Konzepte erfolgt die Einteilung der Weinanbaugebiete bislang meist gemäß der administrativen Gliederung der Volksrepublik. Entsprechend werden gewöhnlich zehn große Regionen vorgestellt, die im Einzelnen teils schon in Kap. 10 beschrieben wurden. Die nachfolgende zusammenfassende Aufstellung orientiert sich nicht nur an der Provinzeinteilung, sondern zugleich an den geographisch-klimatischen Eigenheiten. Insgesamt gibt es heute in China zwischen 500 und 1.000 Wein erzeugende Betriebe, die mit wenigen Ausnahmen im „Goldenen Gürtel“ etwa zwischen dem 32. und 44. Breitengrad liegen:³⁵⁹

1. Nordostchina, vor allem in der Tonghua-Region in der Provinz Jilin, in begrenztem Umfang in den Provinzen Liaoning und Heilongjiang, wo durchwegs frostige Winter bis minus 30–40 Grad vorherrschen. Besonderheit: Wein aus kälteresistenten Wildreben (*Vitis amurensis*) aus dem Changbai-Gebirge und inzwischen weltweit größte Eisweinproduktion (aus der kanadischen Vidal-Rebe und neueren Hybrid-Sorten).
2. Die Bohai-Bucht mit den Anbaugebieten längs der Küste in Hebei, Tianjin und Shandong, mit nahezu mediterranen Bedingungen und den Großunternehmen *Changyu* (*Zhangyu*), *Dynastie* (*Wangchao*) und *Huaxia*. An Shandongs Südküste ist unter ähnlichen Bedingungen die *Huadong Winery* in Qingdao in geschütz-

359 Zum Vergleich: in Europa liegen die meisten Weinanbaugebiete zwischen dem 40. und 50. Breitengrad. Zu den Klimazonen für Weinbau siehe auch Brockhaus (2005: 248) und Robinson (2015: 412 f.). Bezüglich Chinas Weinbauregionen siehe bei Löwenstein (1991: 43 ff.) die Flächenangaben zu den einzelnen Provinzen 1979–1986, eine gute Vergleichsbasis, um die rasante Entwicklung seit dem Beginn der Modernisierungspolitik zu verfolgen. Zum Stand der 1980er Jahre vgl. Fei (1987: 37 ff.). Teils überholt ist auch die Aufstellung bei Zhu, Lin (2002: 45 f.). Zur Weinproduktion in den einzelnen Provinzen 2005–2006 siehe *Wine in China 2009: A Market Analysis* (2009: 41 f.). Relativ ausführliche Informationen zur aktuellen Lage finden sich bei Li, Demei (Chinese Wine Regions, part 1, 12.11.2013; part 2, Wine Regions in China, 26.11.2013), Lu, Jiang (2015) sowie wenku.baidu.com > 中国葡萄酒十大产区/中国葡萄酒产区. Li/Bardají (2016: 5) geben eine tabellarische Übersicht über die Weinproduktion in 25 Provinzeinheiten seit 2009. Aktuelle Detailinformationen liefert Moser (2019). Was die Gesamtzahl der Wein produzierenden Betriebe in China angeht, gibt es noch keine offizielle Statistik, weshalb hier nur eine grobe Schätzung angegeben werden kann. Auf dem innerchinesischen Markt präsent sind davon über einhundert Weinunternehmen.

ter Lage am Laoshan-Gebirge und unweit des Gelben Meers ansässig. Mit etwa der Hälfte der Anbaufläche ist Shandong bislang noch Chinas größte und wichtigste Weinregion, mit den Schwerpunkten Yantai und Penglai an der Nordküste, auch was die historisch gewachsene Vielfalt der Rebsorten angeht. Nach dem 3S-Motto („See, Sand, Sonne“) gedeihen hier bei mildem Klima, ausreichender Sonneneinstrahlung und adäquaten Niederschlägen hervorragende Qualitäten, allerdings auch mit dem gelegentlichen Problem von Rebkrankheiten aufgrund der im Sommer herrschenden Feuchtigkeit. Dafür sind in den relativ milden Wintern anders als in den meisten anderen Regionen keine besonderen Schutzmaßnahmen für die Reben erforderlich.

3. Peking und das klimatisch ideale und fruchtbare nordwestliche Huailai-Zhuolu-Becken in Hebei, mit der bekannten Marke *Great Wall (Changcheng)* in Shacheng und zahlreichen mittleren und kleineren Kellereien. Spezialität dieser Region: Weine und Sekte aus der traditionellen Rebsorte „Drachenaugen“. Neuere Initiativen gibt es zudem im südwestlichen Fangshan-Gebirge und anderen Außenbezirken der Hauptstadt, jedoch mit beschränkten Anbauflächen. Die Provinzen Hebei und Shandong produzieren etwa die Hälfte des Weins ganz Chinas, jedoch mit abnehmender Tendenz angesichts der Aufsteiger in Ningxia und Xinjiang.
4. Die Provinz Shanxi, mit dem traditionellen, bereits in der Tang-Zeit florierenden Anbaugebiet in und um Qingxu südlich von Taiyuan auf durchschnittlich 800–900 Metern Höhe. Außerdem Restauration der Weinkultur im südwestlichen Lösshochplateau (Weingut *Rongzi*). Dort gibt es vielversprechende Ansätze der Wiederbelebung und erneuten Pflege Jahrhunderte alter Traditionen und einer eigenen Weinkultur mit spezifisch chinesischen Charakteristiken bei geeigneten Klima- und Bodenverhältnissen. Ein französisch orientierter Emporkömmling ist das Weingut *Grace (Yiyuan 怡园)* südlich von Taiyuan.
5. Die Provinz Shaanxi: Angesiedelt ist hier Chinas erstes und weltweit größtes *College of Enology* an der Northwest-Universität für Land- und Forstwirtschaft in Yangling, mit Ausbildung führen-

der Fachkräfte für das ganze Land sowie eigenem Weinanbau. Als Neugründung ist das Weingut *Jade Valley* (*Yuchuan Jiuzhuang* 玉川酒庄) in Lantian, dem Fundort des *Homo erectus lantianensis* östlich von Xi'an, auch aufgrund seiner attraktiven Architektur, recht erfolgreich und zugleich Besuchermagnet. Im Aufbau befindet sich das *Château Changyu Reina* außerhalb von Xi'an mit einer Investitionssumme von nahezu 90 Millionen US-Dollar und als chinesisch-italienisches Kooperationsprojekt.

6. Die Autonome Region der Hui-Moslems Ningxia südlich der Hauptstadt Yinchuan und entlang des östlichen Hanges des Helan-Gebirges mit trockenen, aber günstigen Klima- und Bodenverhältnissen, Bewässerung aus dem nahen Huanghe-Flusstal. Seit den 1990er Jahren stark expandierende Anbauflächen und Weinbetriebe mit bereits weltprämierten Weinen. Die Weinproduktion hat sich zum Hauptwirtschaftszweig der Region entwickelt, die das enorme diesbezügliche Potenzial erkannt und ehrgeizige Ziele für die künftige Entwicklung ausgearbeitet hat. Für deren Realisierung wurde Chinas erste Weinbaubehörde auf Provinzebene eingerichtet, die den Ausbau der Infrastruktur und die Ausbildung von technischem Personal vorantreibt. Am Nordende Ningxias und der Helan-Bergkette im Wüstenrandgebiet der Autonomen Region Innere Mongolei wurde zum Beginn des 21. Jahrhunderts das *Château Hansen* (*Hansen Jiuzhuang* 汉森酒庄) gegründet, das auf 6.600 Hektar Sandboden französische Weine mit ökologischen Methoden anbaut.³⁶⁰
7. Die Provinz Gansu: Entlang des nordwestlichen Hexi-Korridors und der Hauptroute der traditionellen Seidenstraßen haben sich in den letzten Jahren eine Reihe neuerer Weinunternehmen etabliert, die größtenteils an die über zweitausendjährige regionale Tradition des Weinanbaus anknüpfen. Ebenfalls gelobt werden die Klima- und Bodenbedingungen mit nicht zu hohen Sommertemperaturen.

³⁶⁰ Zum Weinbau, weiteren Weingütern und entsprechenden Forschungsprogrammen in diesem Gebiet der Inneren Mongolei am Anfang der 2000er Jahre siehe Plocher/Rouse/Hart (2003: 2 ff.).

8. Die Autonome Region der Uiguren Xinjiang: Mehrere Anbaubereiche erstrecken sich entlang der nördlichen Seidenstraßenverzweigungen, von der Turpan-Senke mit extremen klimatischen Verhältnissen, westwärts an den südlichen und nördlichen Ausläufern des Tianshan-Gebirges, längs der Manas- und Yanqi-Becken sowie des Yili-Tals bis zur kasachischen Grenze. Mehrere Großinvestitionsprojekte einschließlich der Erschließung riesiger Anbauflächen versprechen erste Erfolge bei Qualitätsweinen nach französischem Modell. Inzwischen umfasst Xinjiang Chinas größte Gesamtrebfläche.
9. Weit unterhalb des „Goldenen Gürtels“, in Chinas subtropischem Süden beginnen einige ausgefallene Kleinregionen und Weingüter ihren Nischenanteil am Weinmarkt zu gewinnen, allen voran der fruchtbare Yunnan-Rotwein (*Yunnan Hong*) im Kreis Mile im Zentrum Yunnans wie auch in den Tälern im Grenzbereich zur Autonomen Region Tibet und Provinz Sichuan, teils auf Höhen von über 2.000 Metern. Gekennzeichnet ist dort der Weinanbau durch die starke Parzellierung auf zahlreichen Kleinfeldern und die schwierige Bewirtschaftung in den Flusstälern des Hochgebirges. Eine Spezialität ist die im 19. Jahrhundert von französischen Missionaren importierte Rebsorte *Rose Honey*. In neuester Zeit gesellen sich in der Autonomen Region der Zhuang Guangxi und in weiteren Südpfeilen wie Guizhou, Hunan und Jiangxi kleinere Weingüter dazu, die mit lokalen Wildreben und Neuzüchtungen zur Weinherstellung experimentieren.
10. Die Region entlang des alten Flusstals des Huanghe im Norden der Provinzen Henan, Anhui und Jiangsu, wo ein feuchtes Klima, Schädlingsanfälligkeit und die marode Infrastruktur ehemaliger Staatsunternehmen zu Wein von hauptsächlich minderwertiger Qualität führten.

Mit einer jährlichen Wachstumsrate von zeitweise 20–30 Prozent in den vergangenen zwei bis drei Jahrzehnten hat Chinas Weinwirtschaft eine sowohl historisch wie auch global beispiellose Entwicklung vollzogen. Für die Jahre 1996 bis 2001 wurde sogar ein Zuwachs

von 58 Prozent und für 2001 bis 2006 von 68 Prozent registriert.³⁶¹ Die aktuelle Entwicklung offenbaren einige statistische Daten mit dem Stand von 2015 und 2016, die allerdings angesichts der oben diskutierten Komplikationen immer mit gewisser Vorsicht zu genießen sind. Relativ verlässlich sind die regelmäßig von der OIV recherchierten und veröffentlichten Orientierungsdaten.³⁶²

Oft hingewiesen wird auf die in den letzten Jahren enorm angewachsene Rebfläche auf nunmehr insgesamt 875.000 Hektar. China hat damit nahezu alle anderen Länder überrundet und einen Anteil von zwölf Prozent an der Weltanbaufläche.³⁶³ Allerdings liegt dies nicht nur an der ebenfalls beträchtlich gestiegenen Weinproduktion, sondern auch an der Ausweitung der Tafeltrauben- und Rosinenwirtschaft, die profitabler ist für die Bauern als der Anbau anderer Obstsorten, wie etwa Äpfel, bei denen es zeitweise zur Überproduktion mit fallenden Preisen kam. Bei der rasanten Zunahme der Rebfläche spielte aber auch die Gründung von Großkellereien und Erschließung neuer Anbaugebiete im Westen, vornehmlich in Gansu, Ningxia und Xinjiang eine maßgebliche Rolle. Dennoch werden von den 875.000 Hektar allenfalls 15 Prozent für Keltertrauben genutzt, womit China gerade mal mit Deutschland (103.000 Hektar, vollständig für Weinproduktion) vergleichbar ist, aber noch weit hinter anderen großen Weinländern, wie Spanien (knapp eine Million Hektar, davon ca. 90 Prozent für die Weinproduktion), liegt.

361 Luo, Guoguang (2010: 60); en.wikipedia.org/wiki/Wine_in_China; China Wines Information Website. Bei Li/Bardají (2016: 7) findet sich eine Übersicht über das Wachstum von Weinproduktion und Weinanbaufläche zwischen 1980 und 2014 in China.

362 Vgl. OIV (2018a; 2018b; 2019) und den Artikel 中国葡萄酒消费量增幅居全球首位 [Wachstum des chinesischen Weinkonsums weltweit an erster Stelle], in: *Renmin Ribao Haiwaiban* (Auslandsausgabe der Volkszeitung), 13.04.2017.

363 OIV (2018a: 1; 2018b: 3 ff.; 2019: 3 ff.). Der Wendepunkt war 1999/2000, als China lediglich einen Anteil von knapp vier Prozent der Weltrebfläche hatte, mit rund 200.000 Hektar (Colin 2005: 234) bzw. 300.000 Hektar (Robinson 2015: 853). Damals wurde der Anteil der Rebfläche für die Weinproduktion auf zwischen 15 und knapp 22 Prozent geschätzt (Geng, Yaolin 2002: 26; Zhu, Lin 2002: 45). Geht man einige Jahre zurück, so tritt der Trend noch schärfer hervor: In den 1970er Jahren, d. h. vor der Modernisierungspolitik, hatte China gerade einmal 30.000 Hektar Rebfläche. Dies bedeutet eine Zunahme um fast das Dreißigfache in vier Jahrzehnten!

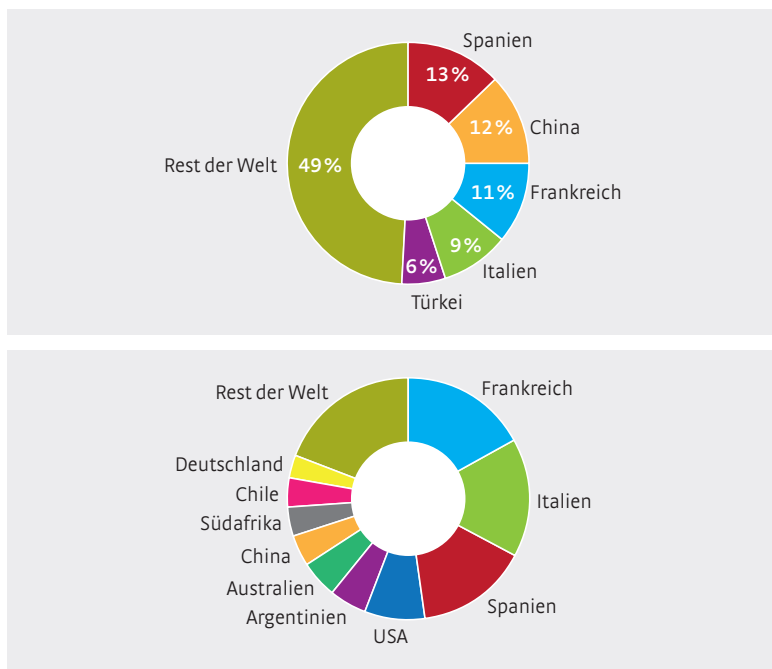


Abb. 93–94: Rebflächen weltweit [Quelle: OIV 2019: 3] und Top Ten der Weinproduktion [Quelle: <http://4.bp.blogspot.com/-aAgiv-ntk58/VHokhrjyYI/AAAAAASwo/IrtFPkXCGMo/s1600/VinoMundialTop10.jpg>]

Auch in der Weinproduktion ist China in die „Top Ten“ aufgestiegen. Mit nunmehr 9,1 Millionen Hektolitern pro Jahr (jedoch mit einem Rückgang gegenüber 2017: 11,5 Millionen Hektolitern) nimmt es den zehnten Platz in der Weltrangliste ein.³⁶⁴

364 Moser (2019). Zum Vergleich (OIV 2018a: 1f.; 2018b: 5ff.; 2019: 14f.): Italien: 54,8 Mio. hl, Frankreich: 48,6 Mio. hl, Spanien: 44,4 Mio. hl, USA: 23,9 Mio. hl, Deutschland: 10,3 Mio. hl und Weltgesamtproduktion: 292 Mio. hl. Seit dem Beginn der Modernisierungspolitik 1978 hat die jährliche Weinproduktion in China um mehr als das 17-fache zugenommen! Allerdings ist die Berechnung des Produktionsvolumens auf Grund der in Chinas großen Weinfirmen üblichen Beimischung importierter ausländischer Weine stets problematisch. Laut Moser (2019: 5) soll „es sich bei rund 70 Prozent aller Produkte um irgendeine Form der Fälschung handeln“, was wohl im Wesentlichen nur für die großen Weinkonzerne gilt.

Im Weinkonsum hat sich China auf den fünften Platz hochkapapultiert und hält damit einen Anteil am Weltkonsum von sieben Prozent, mit stark steigender Tendenz.³⁶⁵ Allerdings schlägt hier die große Vorliebe für Rotwein durch: Seit 2013 ist China mit jährlich rund 14 Millionen Hektolitern größter Rotweinkonsument der Welt.³⁶⁶ Dabei spielt der Import prestigeträchtiger Rotweine aus Frankreich, aus anderen europäischen Ländern, aus Australien und Chile eine zunehmende Rolle. Die Wohlstands- und Mittelschicht bevorzugt tendenziös weltbekannte Marken vor inländischen Produkten, selbst wenn diese anerkanntermaßen inzwischen ein gleiches Qualitätsniveau erreicht haben und preisgünstiger sind. Dass China nunmehr weltweit fünftgrößter Weinimporteur wurde, ist ein deutliches Indiz hierfür. Insofern stellt die wachsende Beliebtheit ausländischer Rotweine bei den chinesischen Konsumenten eine zunehmende Herausforderung für die einheimische Weinwirtschaft dar, die nun ihrerseits auf den Weltmarkt drängt, sich auf internationalen Messen präsentiert und bereits in zahlreiche Länder exportiert. Im Grunde aber wäre ihr Produktionsvolumen gerade ausreichend, um die innerchinesische Nachfrage zu befriedigen und dies auch unter dem dynamischen Aspekt der weiterhin zu erwartenden jährlichen simultanen Steigerung von Produktion und Konsum. Wenn es insofern eines Tages gelänge, die Voreingenommenheit der chinesischen Klientel hinsichtlich der Überbewertung von Lafite-Rothschild-Weinen (mit astronomischen Preisen) zu reduzieren und das Käuferinteresse auf die ständig vielfältiger und besser werdenden Produkte des Inlandes zu lenken, könnte Chinas Weinmarkt theoretisch die Eigenversorgung in den Vordergrund stellen und sowohl Import als auch Export weitgehend zurückschrauben.

365 Chinas Weinkonsum 2018 laut OIV-Informationen (2018a: 2; 2018b: 9; 2019: 17f.): 17,6 Mio. hl. Zum Vergleich: Mit 13 Prozent Anteil liegen die USA weit vorn (33,0 Mio. hl). Es folgen Frankreich mit 11 (26,8 Mio. hl), Italien mit neun (22,4 Mio. hl) und Deutschland mit acht Prozent (20,0 Mio. hl).

366 Siehe unter anderem: Jason Chow: China is now World's Biggest Consumer of Red Wine. In: *The Wall Street Journal*, 29.01.2014. Laut OIV (2018b: 12f.; 2019: 22) steht China global als Weinimporteur mit 6,9 Mio. hl bereits an fünfter Stelle (vgl. Deutschland: mit 14,7 Mio. hl an erster Stelle).

Welches Potenzial trotz der beachtlichen Zuwächse der letzten Jahre sowohl bei der chinesischen Weinproduktion als auch beim chinesischen Konsumenten noch schlummert, lässt sich am besten anhand des vergleichenden jährlichen Pro-Kopf-Verbrauchs veranschaulichen, der 2002 noch lediglich einen Viertelliter betrug, 2004 schon einen guten Drittelliter, 2005 einen halben Liter und 2012 bereits 1,6 Liter erreichte.³⁶⁷ Schätzungen von chinesischen Experten zufolge könnte er bis 2020 auf zwei oder sogar drei Liter steigen. Im letzteren Fall würde China im Gesamtverbrauch die Weltspitze erreichen.³⁶⁸

Die offiziellen Zielprognosen der chinesischen Weinwirtschaft sehen für 2017–2020 eine Konsumsteigerung von 39,8 Prozent vor, womit China hinter den USA den zweiten Platz in der Weltrangliste einnehmen würde. Entsprechend stiege der Gesamtabsatz, der im Jahr 2020 immerhin 21,7 Milliarden US-Dollar betragen soll. Der Weinimport (ohne Schaumwein) soll im Sinne der globalen Öffnungspolitik bis 2020 um 79,3 Prozent auf 8,5 Millionen Hektoliter wachsen, wonach China die USA überholen würde.³⁶⁹ China könnte somit in den kommenden Jahren einerseits bei wachsender Nachfrage im Inland, wo bei 1,4 Milliarden Einwohnern bereits eine

367 Die aktuellen Angaben zum durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch in China schwanken, dürften aber noch deutlich unter zwei Litern liegen. Zum Vergleich: Die besten Trinker sind die Luxemburger mit über 60 Litern, gefolgt von Frankreich mit 58 Litern. In Deutschland sind es über 28 Liter. Vgl. Robinson (2015: 858 f.).

368 Die Prognosen beruhen auf persönlichen Gesprächen und E-Mail-Korrespondenz mit führenden Vertretern der chinesischen Weinwirtschaft, sind jedoch recht unterschiedlich. Auch gibt es den weniger optimistischen Hinweis auf Japan, das in allen Präfekturen selbst Wein anbaut, trotz seines hohen Lebensstandards bis 2012 jedoch lediglich einen jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 2,6 Litern erreicht hat (Robinson 2015: 390).

369 Vgl. dazu die Daten unter: news.xinhuanet.com/fortune/2017-03/02/c_1120556882.htm. Da die Prognosen von höchst offizieller Stelle und im Rahmen staatlicher planwirtschaftlicher Orientierung veröffentlicht wurden, können sie als relativ verlässlich angesehen werden. Beim Weinabsatz würde China dann – nach dem Stand von 2017 – nur noch von den USA (38,6 Mrd. US\$) übertroffen, läge aber vor Großbritannien (19,3 Mrd. US\$) und Frankreich (16,0 Mrd. US\$). Sehr optimistisch ist die Sommelière Wu Shuxian: „Schließlich sind wir eine Genießernation. Und wenn 1,3 Milliarden Chinesen plötzlich wild auf Wein werden, dann ist das wie das vielzitierte Faß ohne Boden, das muss man ganz klar sehen.“ (Hans Schloemer: „Wein trinken auf chinesisch.“ In: www.welt.de/print-wams/article136893/Wein-trinken-auf-chinesisch.html, veröffentlicht am 08.01.2006).

Pro-Kopf-Steigerung von einem viertel oder halben Liter enorme Auswirkungen zeitigte, andererseits mit zunehmendem Import zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen: nicht nur den Weltweinmarkt entspannen helfen, der vom Überangebot bedroht ist, sondern auch die eigene Weinproduktion quantitativ und qualitativ ankurbeln, um einerseits die steigende Binnennachfrage zu befriedigen, andererseits chinesische Qualitätsweine vermehrt im internationalen Wettbewerb zu präsentieren.³⁷⁰

Gegenwärtig besteht in Bezug auf die Anbaubedingungen, die Produktion und das Qualitätsmanagement im Weltvergleich noch vielfach Nachholbedarf. Wie die Statistik und die von offizieller Seite gesteckten Planziele offenbaren, ist auch in den kommenden Jahren ein Ende des stetigen Wachstums nicht abzusehen, zumal die Durchschnittseinkommen im ganzen Land und die zahlungskräftige Mittelschicht in den Städten weiterhin zunehmen. Ähnlich wie bei der einzigartigen Expansion des Biermarkts, wo China nach hundertfachem Wachstum in den letzten über drei Jahrzehnten an der Weltspitze rangiert, könnte sich der heute mit über 80 Prozent dominierende Rotwein, aber auch der noch nicht ausreichend entwickelte Weißwein immer mehr Nischen im chinesischen Alltag erobern.

Der Eintritt in die WTO läutete für Chinas Wirtschaft und Gesellschaft ein neues Zeitalter ein, wovon auch die Weinwirtschaft massiv profitiert. Die Besteuerung und die Handelsbarrieren für ausländischen Wein und für den Export des eigenen Weins sind beträchtlich gesunken. Seit dieser Zeit der beginnenden Marktöffnung macht sich, auch auf Drängen des OIV, eine spürbare Wende von minderwertiger Massen- zur Qualitätsproduktion bemerkbar. Hierbei ergeben sich immer noch zahlreiche Fragen, die in den kommenden Jahren zu lösen sind. Dazu gehören die Festlegung nationaler

370 Ab den 1990er Jahren warnte die OIV vor Überproduktion vor allem in den neuen Weinländern und drängte auch China auf Mengenbeschränkungen zugunsten besserer Qualitäten. Damals hat allerdings noch kaum jemand vorhergesehen, mit welchem Tempo sich die Nachfrage in China selbst entwickeln würde. Vgl. dazu auch Ying (1999: 143, 145, 147). Eine gewisse Voraussicht zeigt seinerzeit Löwenstein (1991: 94) in seinem Fazit, wo er auf den außerordentlich gestiegenen Bierkonsum in China verweist, der auf eine ähnliche Entwicklung des Weinmarktes hoffen lässt.

und internationaler Qualitätsnormen und die Etablierung landesweiter Qualitätskontrollen, die Definition von Großregionen und Herkunftslagen, auch gemäß ihrer Klima- und Bodenbedingungen, und der Anbauflächen der einzelnen Betriebe, Bestimmungen zu den verwendeten Rebsorten, neuen Kreuzungen und ihren Zulassungen, Auflagen für die Weinproduktion in Bezug auf Zutaten, Gärverfahren, Technologie und Ökologie, Regelungen zur Jahrgangsbestimmung und Etikettierung und nicht zuletzt Strategien und Maßnahmen für Werbung und Vermarktung im Inland wie im Ausland. Immer mehr wird dabei die Frage in den Mittelpunkt rücken, ob Chinas Weinwirtschaft weiterhin dem Modell Bordeaux folgt und primär auf edle barriquegereifte Cabernet-Rotweine setzt, die sich im globalen Wettbewerb mit gleichartigen Produkten aus Europa, Amerika, Australien und Neuseeland messen, oder, sich erinnernd an Jahrhunderte alte lokale Traditionen, künftig eigene Wege beschreitet, bei denen die charakteristischen Merkmale und die einzigartige Vielfalt der Rebsorten und des Terroirs sowie der Mikroklimata zwischen Meeresküsten, Flusstälern, Halbwüsten und Hochgebirgen zur Geltung kommen und der Welt präsentiert werden.³⁷¹

Neben der Vielzahl von mittleren und kleineren Betrieben, von denen etliche in den letzten Jahren von mutigen Pionierunternehmen gegründet wurden, dominieren den Markt und den Export nach wie vor etwa zehn Großproduzenten,³⁷² in der Regel Aktiengesellschaften mit Anteilen staatlicher Konzerne, die auf die wachsenden Qualitätsanforderungen und die Wünsche der Weinliebhaber nicht oder nur träge reagieren können. Ein neuer Trend der Internationalisierung und marktorientierter Flexibilität ergibt sich

371 Ende 2015 fand in Shanghai ein internationales Symposium zum Thema „Terroir-Renaissance“ mit in- und ausländischen Weinexperten statt, auf dem der übermäßige Anbau der Allerweltsrebe Cabernet Sauvignon in fast allen Regionen Chinas, selbst da, wo die klimatischen Bedingungen ungünstig sind, kritisiert wurde und der dringende Appell erfolgte, regionale Identitäten zu schaffen, indem zum Boden und Mikroklima passende Rebsorten zur Geltung kommen (www.decanterchina.com/cn/news/searching-for-wine-terroir-in-China-conference, Bericht von Ian D'Agata, 07.01.2016).

372 Siehe die Liste der zehn Unternehmen mit den prozentualen Marktanteilen seit 2009 bei Li/Bardaji (2016: 17).

durch die zunehmende Beteiligung und den Einfluss ausländischer Unternehmen. Wie sich der zurzeit rapide wachsende Online-Handel (E-Commerce) in China auf den Weinabsatz, die Popularisierung des Weins und des Weinwissens auswirken wird, ist noch nicht absehbar. Schon gibt es im Internet zahlreiche spezialisierte und allgemeine Versandhändler mit einem breiten Angebot vor allem auch für den Durchschnittskonsumenten erschwinglicher in- und ausländischer Weine, das in letzter Zeit immer mehr genutzt wird. Ein neuer Trend ist, dass die Weinunternehmen nunmehr ihre Produkte auch ohne Zwischenhandel und daher zu günstigeren Preisen auf direktem Weg an ihre Kunden liefern.³⁷³

Im Kontext der Öffnung und Modernisierung Chinas vor allem seit der Jahrtausendwende gibt es kaum einen Bereich des Alltagslebens, der sich rascher verändert als die Ess- und Trinkkultur. Mit der Veränderung oder gar Aufgabe mancher teils uralter, teils während der sozialistischen Epoche eingefleischter Konventionen machen sich in der chinesischen Bevölkerung zwei Tendenzen bemerkbar, die einer indigenen Weinkultur neuen Aufschwung verleihen könnten. Einerseits ist eine zunehmende kritische Selbstreflexion über eigene Traditionen und deren Renaissance in neuem Gewand und im Kontext eines aufkeimenden globalen Selbstbewusstseins spürbar, im Rahmen dessen auch der Wein als ureigenes Kulturgut wiederentdeckt werden könnte – man denke an die zahlreichen, in den vorangehenden Kapiteln dargestellten historischen und lokalen Überlieferungen. Andererseits hat die Öffnung nach draußen und der neuerdings massiv geförderte Tourismus die große Neugier an entsprechenden Traditionen anderer Weltkulturen geweckt. Dies zeigen allein die gigantischen Summen, die in den Ausbau des inländischen Weintourismus in Form von Châteaux, Weinerlebnis-dörfern und -parks, Weinmuseen und Kellereiarchitektur investiert werden. Es finden sich nicht nur immer mehr Spezialgruppenreisen in die chinesischen Weinregionen im Angebot, sondern es tauchen

373 Li/Bardají (2016: 14 f., 24). Janet Z. Wang (2019: 65 ff.) informiert über den aktuellen Aufschwung des E-Commerce, wonach 2016 bereits 21 Millionen Chinesen ihren Wein online einkauften, z. B. auf Plattformen wie JD.com und Tmall.com.

auch in den berühmten Weinbaugebieten Frankreichs, Spaniens, Italiens, Kaliforniens, Kanadas und Chiles immer mehr lernbegierige chinesische Touristen auf – ganz zu schweigen von Weinliebhabern unter den chinesischen Milliardären, die inzwischen in Bordeaux und anderswo ganze Weingüter aufkaufen und dort für sich produzieren lassen.³⁷⁴

Seit den 1990er Jahren zu beobachten und zeitweilig dominant ist die Imageprägung des Rotweins als Luxusgeschenk, Prestige- und Spekulationsobjekt unter den Kapitaleliten Chinas, die sich die teuersten Flaschen aus Bordeaux besorgen, eigene Weinedpots einrichten und sich als Mitglieder erlauchter Weinclubs registrieren lassen. Meistens steckt hinter dieser Fassade weder wirkliches Interesse noch Erfahrung bezüglich des Geschmackserlebnisses Wein und seinen kulturellen Hintergründen. Auch im Zuge der Antikorruptionskampagne ist in den letzten Jahren eine Abkehr davon und eine offene Neugier und Lernbereitschaft in Chinas vornehmlich jüngerer städtischer Bevölkerung zu spüren, die sich frei macht von dieser „Lafitisierung“. Sie ordert ihre Weine aus dem In- und Ausland per Internet, kauft sie in den inzwischen überall zu findenden Spezialabteilungen der Supermärkte oder auch in originellen Weinboutiquen, trifft sich mit Freunden zu Weinproben und -besprechungen, nimmt an Weinschulungen teil und sinniert über die Begleitung bestimmter Speisen durch passende Weine. Dabei wird verstärkt auf die Individualität des Weins, das heißt auf seine Herkunft, den Jahrgang, die Sortenreinheit und die einwandfreie Verarbeitung, geachtet. In diesem Zusammenhang steigt die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen sowie naturreinen und biologisch produzierten Weinen.³⁷⁵

374 Laut *Renmin Ribao Haiwaiban* (Auslandsausgabe der Volkszeitung) vom 20.03.2015 haben chinesische Investoren bis dahin bereits über einhundert Weingüter im Bordelais zum Preis von jeweils fünf bis 15 Millionen Euro gekauft, was einem Gebietsanteil von etwa 1,5 Prozent entspricht. Laut Janet Z. Wang (2019: 228f.) sollen es um 2019 bereits annähernd 150 Châteaux sein. Auch der Alibaba-Gründer Jack Ma gehört zu den neuen Eigentümern und hat bereits ein großes Vertriebsnetz von Bordeaux-Weinen für China aufgebaut. Die örtlichen Produktions- und Personalstrukturen bleiben in der Regel erhalten, und die erzeugten Weine landen größtenteils auf dem chinesischen Markt.

375 Zum zeitweise kuriosen Ansturm chinesischer Spekulanten auf teure Bordeaux-Weine und die nachfolgende Ernüchterung siehe Janet Z. Wang (2019: 49 ff.).

Mit der gleichen Dynamik hat sich in den vergangenen zwanzig Jahren auch der Geschmack gewandelt. Waren es vormals noch hauptsächlich liebliche Weine ohne höhere Ansprüche, die schon mal mit Cola-Getränken auf Eiswürfeln gemischt wurden, so werden heute vermehrt hochwertige halbtrockene und trockene Weine bevorzugt.³⁷⁶ Auch die Alleinherrschaft des Rotweins, der immer noch zu etwa achtzig bis 90 Prozent konsumiert wird, wobei weit über die Hälfte aus den Cabernet-Sorten stammt, gerät allmählich ins Wanken. Immer mehr geschätzt wird nunmehr erfrischender Weißwein, ein gut temperierter Chardonnay, Riesling oder auch ein Drachenaugen, vor allem wenn es um die Zusammenstellung mit einem passenden chinesischen Menü, etwa mit Meeresfrüchten, geht. Die bislang stiefmütterlich behandelten Roséweine mit einem Marktanteil von unter zehn Prozent sind ebenfalls im Begriff, sich aus ihrem Nischendasein zu befreien. Geradezu inflationär zugenommen haben Fachbücher und -zeitschriften, Kochbücher, TV-Sendungen und Internet-Informationen zum Thema Wein. Die bislang rund zwei Dutzend renommierten Sommeliers Chinas können es durchaus mit ihren internationalen Kollegen aufnehmen, und längst wächst eine neue Generation von gut ausgebildeten und professionellen Weinexperten auf höchstem Niveau heran. Dies alles zeigt, dass der Wein durchaus schon Positionen in der chinesischen Küche und Gastronomie erobert hat.³⁷⁷

Mit dem Beginn des 21. Jahrhunderts erfuhr die Weinproduktion Chinas einen neuen historischen Durchbruch. Die davor liegenden zwei Jahrzehnte der Öffnung und Modernisierung haben, wie wir sahen, zwar auch der Weinbranche bereits grundlegende Umstrukturierungen und jährliche zweistellige Zuwachsraten gebracht. Hingegen markieren die vergangenen zwei Jahrzehnte eine gleichsam revolutionäre Entwicklung,³⁷⁸ die nicht nur die in China allseits

376 Der Geschmackstrend zu eher trockenen Weinen wird schon von Luo, Guoguang (2010: 64) beschrieben.

377 Eijkhoff (2000).

378 Bader (2006) sprach seinerzeit angesichts des Jahreswachstums von 20 bis 25 Prozent im chinesischen Weingeschäft von einer bevorstehenden „Kulturrevolution“. Im Hinblick auf Chinas uralte Wein- und Alkoholtradition zieht Janet Z. Wang (2019) die Darstellung einer „Renaissance“ vor.

spürbaren Wirkungen der Globalisierung erkennen lässt, sondern auch eine im Zuge des wachsenden Wohlstands zunehmende Bereitschaft in der breiten chinesischen Bevölkerung, unter den vielen neuen Dingen sich auch mit dem Thema Wein auseinanderzusetzen, über eigene Traditionen zu reflektieren und den Aufbau einer eigenständigen Weinkultur als verpflichtendes Erbe zu verstehen. In den vergangenen Jahren ist somit grundsätzlich ein positiver Strukturwechsel in Chinas Weinwelt zu verzeichnen, der eine Abkehr von überteuerten Prestigeweinen und eine neue Klientel von lernwilligen und kritischen Weinkonsumenten und -kennern fördert, die Qualitäten und Preise in- und ausländischer Produkte zu vergleichen und einzuschätzen in der Lage sind und langfristig zur Verbreitung des allgemeinen Weinwissens sowie zur Diversifizierung und Optimierung der einheimischen Weinherstellung beitragen werden.

Welche Perspektiven ergeben sich nun im Spannungsfeld der Hintergründe einer Jahrtausende alten Tradition und der jüngsten dynamischen Globalisierungstendenzen für die künftige chinesische Weinkultur? Und: Wie kann die Annäherung an die übrigen internationalen Weinkulturen gelingen?

Wie es sich bereits in den obigen Prognosen abzeichnet, wird der chinesische Weinbau und Weinkonsum in den nächsten Jahren weiter expandieren, ohne dass ein Ende in Sicht wäre. Neben den großen Unternehmen, die nicht nur mit Staats- und Provinzbetrieben, sondern zunehmend auch mit einflussreichen Partnern aus dem Ausland verflochten sind und Riesensummen in neu zu erschließende Weinbaugebiete, hochmoderne Produktionsanlagen, Kellereien und touristische Infrastruktur investieren, wird es die weiterhin zügig verfolgte Markttöffnung in nicht allzu ferner Zukunft auch kleineren Unternehmern aus dem In- und Ausland erlauben, mit dem nötigen Knowhow Weinbau zu betreiben. Zunehmend wohlhabende Bauern könnte die wirtschaftliche Lukrativität locken, anstelle des mancherorts bereits gesättigten Obstmarkts in diese ertragreichere Branche einzusteigen, die eine mehrfache Wertschöpfung verspricht. Auch gibt es in China noch unzählige Gebiete, die vom Klima und von der Bodenbeschaffenheit her geradezu ideale Anbaubedingungen mit vielversprechendem und abwechslungsrei-

chem Terroir bieten und auf die Erschließung warten. Wie die in Kap. 10 angeführten Beispiele aus Süd- und Südwestchina zeigen, bietet der Weinbau gerade in ärmeren Gegenden attraktive Möglichkeiten für den Einstieg in einen bescheidenen Wohlstand. Große Bedeutung wird dabei der Ausbildung und Expertise von Weinbau-fachleuten zukommen, deren neue Generation mit Universitätsabschluss und Auslandserfahrung bereits in den Startlöchern steht.

Staatlicherseits und seitens der Medien werden immer wieder ein höherer Traubenweinkonsum und eine Abkehr von den traditionellen hochprozentigen Spirituosen propagiert, die einen nicht unerheblichen Anteil der chinesischen Getreideproduktion verschlingen und ein sowohl wirtschaftliches als auch soziales Problem darstellen. Bei der Bierproduktion und -konsumption hat China inzwischen alle anderen Länder überholt, so dass hier in nicht allzu ferner Zukunft eine Sättigung abzusehen ist. Sowohl die auch in der modernen chinesischen Gesellschaft sehr lebendige Tradition, die alltäglichen Speisen und Getränke nach ihrem gesundheitlichen Wert einzuschätzen und sich überwiegend daran zu orientieren, als auch die durch den zunehmenden Wohlstand bedingten Tendenzen einer *Nouvelle Cuisine* mit unkonventionellen kulinarischen Kreationen und in den Städten überall entstehenden Gourmetpalästen und -straßen stimulieren das Aufblühen einer neuen Weinkultur und das Heranreifen passionierter Weinkonsumenten in China.³⁷⁹ Der seit einigen Jahren expandierende inländische Reisemarkt schafft weitere günstige Voraussetzungen für Projektansätze der größeren Unternehmen, den Weintourismus und entsprechende Kulturprogramme zu fördern.

Auch aus der globalen Sicht, das heißt vor dem Hintergrund eines zeitweise stagnierenden Weltweinkonsums, der zum heftigen Wettbewerb auf den internationalen Märkten führte und vor allem die neuen Weinproduzenten in Kalifornien, Chile, Australien und Südafrika vorübergehend zu schmerzhaften Restriktionen zwang,

379 Ein Blick auf den chinesischen Bücher- und Zeitschriftenmarkt zeigt, dass die Kombination von gesundheitsfördernder Wein- und Esskultur auch dort einen immer breiteren Raum einnimmt.

hat der Wein in China mit dem einzigen diesbezüglichen Expansionsmarkt und steigender Binnennachfrage vergleichsweise gute Zukunftsperspektiven.

Die größten Hindernisse für einen verstärkten Anstieg des Weinkonsums sind eingefahrene Gewohnheiten und Vorurteile. Nach wie vor wird Wein häufig noch als „ausländisches“ oder gar „exotisches“ und dementsprechend luxuriöses Getränk betrachtet. Entsprechend den seit der Zhou-Zeit überlieferten und heutzutage meist mit Hochprozentigem zelebrierten Trinkriten wird Wein bei gesellschaftlichen Ereignissen immer noch meist sparsam dosiert eingeschenkt oder aus winzigen Gläsern mit einer Aufforderung zum „Ex“ (*Gan bei* 干杯) hinuntergegossen, was jedem kultivierten Weingenießer den kalten Schauer über den Rücken jagt. Dieses Ritual ist dermaßen in der chinesischen Gastlichkeit verwurzelt, dass es selbst in einer Runde von erfahrenen Önologen praktiziert wird. Nichtsdestoweniger nimmt die Bereitschaft in der Öffentlichkeit spürbar zu, für einen guten Wein die Wahl des passenden Glases, der richtigen Lager- und Trinktemperatur sowie die drei sensorischen Schritte der „Betrachtung seiner Färbung, Wahrnehmung seines Aromas und des Kostens seines Geschmacks“³⁸⁰ zu internalisieren. Letztlich sind all dies Aspekte, die der chinesischen Tradition der Ästhetik und Kulinarik keineswegs fremd sind.

Insgesamt ist also noch etliche Überzeugungsarbeit erforderlich, um dem künftigen chinesischen Weingourmand bewusst zu machen, dass der Rebensaft ein globales Erbe verschiedener Hochkulturen, insbesondere auch der eigenen Geschichte und Kultur ist und überdies ein viel älteres als Tee und Schnaps. Wie in den vorderasiatischen und europäischen Regionen kann sich die Traubenweinkultur in China auf eine bis in die Anfänge der Zivilisation zurückreichende Vergangenheit berufen und spielte vermutlich auch eine nicht unerhebliche Rolle bei deren Entstehung. Im ersten Jahrtausend unserer Zeitrechnung hat sich die Weinkultur zu einer langwährenden Hochblüte entwickelt, die bislang noch zu

380 Chinesisch: 观其色，闻其香，品其味. Ying (1999: 233 ff.).

wenig bekannte und erforschte Spuren und Wirkungen in Chinas Geschichte, Gesellschaft und Literatur hinterlassen hat.

Im Zuge der Modernisierungs- und Globalisierungswelle, die Chinas Ober- und Mittelschicht besonders auch im kulinarischen Bereich ergriffen hat, erfuhr der Wein landesweit eine beispiellose Aufwertung. Gefördert durch Medien- und Werbekampagnen und TV-Sendungen hat er in den vergangenen zwei bis drei Jahrzehnten ein durchwegs positives Image in der breiten Öffentlichkeit gewonnen. Nichtsdestoweniger ist vor den zu Europa gänzlich unterschiedlichen kulturhistorischen Hintergründen, mit einer eigenen Jahrtausende alten kontinuierlichen und eigenständigen Alkoholtradition, der Weg zu einer umfassenden Akzeptanz des Kulturgetränks Wein und zur Entfaltung einer Weingenusskultur in der breiten Bevölkerung Chinas noch weit und verschlungen. Der französische Weinexperte Michael Rolland, der in China beratend wirkt, sprach gar von einem „Langen Marsch“ und „sehr viel Zeit“, die noch nötig ist.³⁸¹ Vor dem Hintergrund, dass China den bei weitem höchsten Konsum an alkoholischen Getränken weltweit verzeichnet, wirkt der Anteil des Weins von zwei Prozent immer noch äußerst bescheiden.³⁸²

³⁸¹ Hellmann (2014).

³⁸² Neben Bier als populärstem Getränk mit mehr als 500 Millionen Hektolitern werden in China jährlich etwa 136 Millionen Hektoliter *baijiu* und 20 Millionen Hektoliter *huangjiu* – d. h. davon nur wenig mehr als Wein – konsumiert. Vom aus über 10.000 chinesischen Destillieren stammenden *baijiu* werden global gesehen mehr als doppelt so viel wie von seinem nächsten Konkurrenten Wodka sowie ein Drittel des Weltvolumens aller Destillate konsumiert (Sandhaus 2014: 17f.). Nach einer Statistik von 2011 trinken 59 Prozent der Chinesen regelmäßig *baijiu*, wovon wiederum 44 Prozent auf die Qualität achten (Sun, Shuyu 2013: 438f.; Li, Demei: Why Do We Drink Wines in China?, 04.08.2015; How to Attract the New Generation of Consumers, 11.11.2014). Bemerkenswert ist die Feststellung, dass die chinesischen Staatsausgaben für Alkoholikabewirtung im Jahr 2011 mit 600 Milliarden Yuan (94,5 Milliarden US-Dollar) denselben Umfang wie der Verteidigungshaushalt erreichten! (Vgl. Andrew Shen: Realtiy Check: The Chinese Government Spends as Much on Alcohol as National Defense, in: www.businessinsider.com/china-spends-three-times-more-on-drinking-than-national-defense-2011-11 [16.11.2011]; Sandhaus 2014: 18). Angesichts der Sparpolitik seit 2014 und erhöhter Militärausgaben dürfte sich allerdings inzwischen das Verhältnis wieder zugunsten Letzterer verschoben haben.

Zusammenfassend seien nachfolgend die wichtigsten Faktoren angeführt, die einer solchen Entwicklung entgegenwirken bzw. diese in andere Richtungen lenken könnten:³⁸³

1. Wie bereits verdeutlicht, beschränkt sich trotz aller neuen Trends das tradierte und nach wie vor ziemlich verbreitete Image des Weins weitgehend auf die Überzeugung, dass es sich um ein ausländisches oder aus dem Ausland eingeführtes Luxusprodukt handelt. Dies führt dazu, dass man, besonders in städtischen Wohlstandskreisen, Wein vorwiegend für festliche Anlässe oder als Prestige Geschenk reserviert. Abgesehen von einigen wenigen weltbekannten Markennamen, allen voran *Lafei* 拉菲, „Lafite“, ist wohl kaum ein chinesischer Weinliebhaber in der Lage, all die französischen, spanischen, italienischen, englischen und deutschen Bezeichnungen auf den Etiketten importierter Flaschen, selbst wenn sie ins Chinesische transkribiert wurden, zu durchschauen und zu memorieren. Die Entscheidung für ein ausländisches Produkt orientiert sich letztlich immer noch am Preis und an der aufwändigen Verpackung und weniger am Inhalt.
2. Die zeitweilig gegen übermäßigen Schnapsgenuss staatlicherseits geförderte Gesundheitswerbung für den Wein hat bewirkt, dass insbesondere Rotwein einen deutlichen Prestigegewinn in der Bevölkerung erfahren hat. Er wird heute bevorzugt von Frauen – das Gros der Männer bleibt gern bei Bier und Schnaps³⁸⁴ – und von Senioren unter diesem Aspekt konsumiert. Gemäß dem geläufigen Motto, dass „gute Medizin bitter schmeckt“, spielt aus dieser Sicht der Geschmack bzw. die sensorische Qualität des Weins so gut wie keine entscheidende Rolle, allerdings die rote Farbe, die in der chinesischen Weltsicht Glück, Lebenskraft und positive Wirkungen signalisiert. Aus dieser medizinischen

383 Zu den hier diskutierten Aspekten vgl. insbesondere den Beitrag von Chen, Shangwu (2010) sowie Janet Z. Wang (2019: 68 ff.).

384 Li, Demei (How to Attract the New Generation of Consumers, 11.11.2014) weist auf das unterschiedliche Alkoholkonsumverhalten in unterentwickelten und entwickelten Regionen Chinas hin, ein Trend, der auch weltweit feststellbar ist. In letzteren geht der Schnapsverbrauch immer mehr zugunsten leichter Getränke zurück.

Sichtweise erklärt es sich, dass dem Weißwein längst nicht die Akzeptanz und der Stellenwert zukommt wie Rotwein.

3. Vor allem den Jahrtausende alten Gastlichkeitsritualen und den darin eingebetteten Tisch- und Trinksitten ist es zu verdanken, dass selbst edler Wein bei entsprechenden Feierlichkeiten unter dem lauten Zuruf „*Gan bei!*“ (干杯!), „Leere das Glas!“, mit einem Schluck hinuntergekippt wird. Dem Gastgeber obliegt es, sich nicht nur bei der Auswahl der Speisen von seiner besten Seite zu präsentieren, sondern auch bei der Bestellung des Weins, wobei die Marke und der Preis im Vordergrund stehen. Davon werden dann in der Regel gleich mehrere Flaschen geordert und bereitgestellt. Seine sensorischen Qualitäten spielen dabei so gut wie keine Rolle, und darüber wird am Tisch meist kein Wort verloren. So kommt es, dass die exquisitesten Weine in den Restaurants getrunken werden und diese im Handel bislang die wichtigsten Abnehmer sind.³⁸⁵
4. Es gibt Positionen chinesischer Weinexperten, wonach Wein aufgrund seiner Säure der beste Essensbegleiter ist in Kulturen, wo Fleisch und schwere, fette Speisen dominieren. Nach der diätetisch-präventiven Überlieferung Chinas, die auf der über zweitausendjährigen Geschichte der kosmologischen Entsprechungslehre der Fünf Elemente basiert und trotz stark gestiegenen Fleischkonsums in neuerer Zeit nach wie vor gilt, bilden die so genannten „Fünf Feldfrüchte“ – d. h. tendenziell Teig- und Nudelgerichte im Norden und Reis im Süden – das Grundgerüst der alltäglichen Ernährung, unterstützt durch die „Fünf Gemüse“ und „Fünf Obstsorten“. D. h. Kohlehydrate sind seit jeher die Grundlage, während Fleisch, eiweiß- und fetthaltige Speisen eine untergeordnete Rolle spielen. Die Nachhaltigkeit dieser Tradition verleitete manche zur Prognose, dass der Wein in China niemals den Status eines Alltagsgetränks erreichen wird wie in Frankreich, Italien oder auch Deutschland. Allerdings zeichnet sich bereits ab, dass der beachtliche Anstieg des Fleisch- und auch Meeresfrüchtekonsums – insbesondere im Kontext

³⁸⁵ Chen, Shangwu (2010: 237).

einer blühenden Restaurantkultur mit erhöhtem Protein- und Fettverzehr – seit einigen Jahren zu einem wachsenden Bedarf nach Wein als Essensbegleiter führt.³⁸⁶

5. Skeptiker verweisen auch auf die alles dominierende und durch nichts zu verdrängende Teekultur, die sich – dessen sind sich die meisten Chinesen nicht gewärtig – erst mit der Verbreitung des Buddhismus, also in der Tang-Zeit ab dem 7. Jahrhundert, entwickelt und in der Song-Zeit, ab dem 10. Jahrhundert, ihre Verfeinerung erfahren hat.³⁸⁷ Bei näherer Betrachtung eröffnen sich zwischen Tee und Wein erstaunliche Parallelen. Beide haben ihren historischen Ursprung in Zeiten, als Wasser meist ungenießbar war und hier das Abkochen, dort die Sterilisation durch Alkohol einen Fortschritt in der Hygiene bedeutete. Auf diese Weise entwickelte sich sowohl der Tee als auch der Wein in den jeweiligen Kulturen zum Alltagsgetränk und Essensbegleiter in der breiten Bevölkerung.³⁸⁸ Ebenso wie beim Wein widmet sich eine kleine Elite von Enthusiasten dem Tee als exklusives Genussmittel, die bestens über das „Terroir“, d. h. die Herkunft mit Boden und Klima, über die Erntezeit, die Bearbeitung, die Reifedauer und den sensorischen Charakter der jeweiligen Teesorte informiert sind und seine Zubereitung und Verkostung andächtig zelebrieren. Wie der Wein in Spanien, Frankreich und Italien nimmt der Tee in China seit Jahrhunderten den konkurrenzlosen ersten Platz unter allen Kulturgetränken in China ein. Und dies wird sicher auch bei allen kulinarischen Revolutionen, die China noch bevorstehen, so bleiben. Indes bietet der Vergleich mit der Teekultur, zumindest für Kenner, einen direkteren Zugang zum neuen Genussmittel Wein. Aus der Parallelität beider Kulturgetränke ergibt sich die Chance, dass auch der Wein nach und nach Positionen erobert, die jenseits seines gegenwärt-

³⁸⁶ Die vor 25 Jahren von Löwenstein (1991: 94) gezogene Schlussfolgerung „Wein ist noch weit davon entfernt, zum alltäglichen Getränk der Chinesen zu werden“ trifft sicher noch für die Durchschnittsbevölkerung zu, relativiert sich jedoch zusehends in bestimmten progressiven Gesellschaftskreisen.

³⁸⁷ Bauer (1989: 229).

³⁸⁸ Chen, Shangwu (2010: 237) und Janet Z. Wang (2019: 73f.).

tigen Image entweder als elitäres Edelgetränk zum Zweck der Statuspräsentation, Festlichkeit und Gastlichkeit oder als Heilmittel und Gesundheitselixier für bestimmte soziale Gruppen liegen. Der wachsende Wohlstand und die seit einigen Jahren überall in China durchschimmernde kulinarische Neugier werden diesen Trend zusätzlich beflügeln.

6. Nicht zu unterschätzen ist in diesem Zusammenhang das interkulturelle Problem der bislang aus dem europäischen Kulturraum stammenden Weinansprache, etwa bei der Charakterisierung von Bukett- und Geschmacksnuancen wie „Cassis“, „Stachelbeere“, „Brombeere“, „Minze“ oder „Trüffelaroma“, worunter sich ein Chinese nichts vorstellen kann. Einige Fachleute schlagen ein der chinesischen Kultur angepasstes Vokabular vor, beispielsweise „Sojasauce“, „grüne Teeblätter“, „geräucherter Doufu“, „Bambus“, „Jujube“, „Trockenpilze“ und „Litchi“.³⁸⁹ Angesichts der fortschreitenden Globalisierung, die solche Aromen in Form von exotischen Lebensmitteln oder Kosmetika der westlichen Welt nahebringt und umgekehrt auch mehr ausländisches Obst und Gemüse in chinesischen Supermärkten verfügbar macht, erscheint dieses Problem weniger gravierend. Im Gegenteil öffnen sich hier Möglichkeiten zur terminologischen Erweiterung zugunsten einer internationalisierten Verständigung, die den künftigen Weinmarktriesen China und Ostasien allgemein mit einbezieht.

Letztlich bedarf es jedoch noch etlicher Überzeugungsarbeit, um dem chinesischen Durchschnittskonsumenten den Wein als universelles Kulturgut mit seiner unvergleichlichen Vielfalt und historisch-kulturellen Dimension zu vermitteln. Vielleicht erinnert er sich eines Tages und wird sich dessen bewusst, dass der Rebensaft auch ein Erbe der eigenen Kulturgeschichte darstellt und dass seine Vorväter, darunter zahllose berühmte Dichter, von diesem ältesten Kulturgetränk der Menschheit inspiriert wurden – und dies lange, bevor es Tee und Schnaps gab.

389 Hellmann (2014) und Janet Z. Wang (2019: 72 f.)

Schließlich sollte nicht vergessen werden, dass, wie von Mao Zedong propagiert, Chinas Frauen seit den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts, besonders aber seit der Gründung der Volksrepublik 1949 „die Hälfte des Himmels“ erobert haben. Dies gilt auch für die inzwischen selbstverständlichen Fakten, dass Frauen nicht nur gleichberechtigt neben den Männern am Alkoholgenuss teilhaben, sondern in der Bier-, Wein- und Schnapsindustrie nicht selten Führungspositionen einnehmen. Allerdings gehört der Konsum von Bier und Spirituosen immer noch zur männlichen Domäne. Umso eher ist das weibliche Geschlecht empfänglich für den Genuss des Weins.³⁹⁰

Insbesondere die jüngere Generation öffnet sich jenseits aller Gesundheitserwartungen den ästhetisch-sensorischen und kulinarischen Facetten des Weins. In der Gegenwart gehört es bereits zum guten Ton, dass frisch Verliebte oder jung Vermählte den Valentinstag, ihre Verlobung oder ihr Ehejubiläum mit einer Flasche Wein begießen – ein wichtiges Signal für die Emanzipation einer neuen chinesischen Weinkultur. Diese neu heranwachsende Klientel wendet sich ab sowohl vom bloßen Konsum des Weins als elitäres Statusgetränk als auch von der altmodischen kollektivistischen „Tyrannei“ des Ex-und-Hopp der *baijiu*-Kultur und findet Geschmack an einer „demokratischen“ Tisch- und Trinkkultur, in der Diversität und Individualität bei der Auswahl von charaktervollen Weinen zu passenden Gerichten ins Rampenlicht rücken.³⁹¹ Bemerkenswerterweise findet sich gerade unter Universitätsstudenten eine Mehrzahl von Interessenten für die neue Weinkultur, in der elegante und fruchtige Weißweine vor schweren barriquelastigen Rotweinen favorisiert werden. Beim eigentlichen Genusserlebnis spielen dann gesundheitliche Aspekte letztlich keine Rolle mehr. Dieser jüngste Trend macht eine Revision bisheriger Einschätzungen des chinesischen Weinmarkts erforderlich.³⁹²

390 Zu dieser Thematik siehe Ma (2010: 223).

391 Li, Demei (Why Do We Drink Wines in China?, 04.08.2015).

392 Li, Demei (How to Attract the New Generation of Consumers, 11.11.2014).

Für die Entwicklung kreativer Weinbauprojekte und für entsprechende unternehmerische Kleininitiativen sind, wie oben bereits angedeutet, noch zahlreiche strukturelle Hindernisse zu bewältigen. Auch aufgrund des Kompetenzgestrüpps mitwirkender Organe sowie intransparenter Standards ist es bislang fast nur Großinvestoren mit engen Beziehungen zu staatlichen und regionalen Behörden und Verbänden möglich, in größeren Dimensionen Weinfelder und Kellereibetriebe anzulegen. Um im zunehmenden Binnen- und Globalwettbewerb bestehen zu können, sind auch für kleinere und mittlere Unternehmen neben verbesserten Rahmenbedingungen künftig vermehrt professionelles Knowhow und Erfahrungen, die Reflektion und Berücksichtigung lokaler Traditionen und Besonderheiten mit Spürsinn für die geographisch-klimatischen Konditionen, Fachwissen zu den passenden Qualitätsrebsorten, strikte Qualitätskontrolle im Anbau und bei der Ernte, die Anwendung moderner Verarbeitungstechnologie und -methoden, sowie adäquate Marktstrategien und der Aufbau eines Vertriebsnetzes gefragt – nahezu alles, was in den traditionellen europäischen Weinbaugebieten über viele Generationen erworben wurde.³⁹³ So wird es auch bei der anhaltenden Dynamik in China noch Jahre dauern, bis neben der bereits großflächig angelegten Weinindustrie kleinere engagierte Betriebe mit Traditionsbewusstsein, Bodenständigkeit und individuellem Charakter heranwachsen. Erst im Rahmen eines solchen offenen Wettbewerbs werden auf Chinas Märkten künftig Qualitätsweine zu vernünftigen und erschwinglichen Preisen erhältlich sein.

Wie mir von Experten immer wieder bestätigt wurde, besteht das Haupthindernis für die Gründung kleinerer Weingüter in der verfassungsrechtlichen Festlegung von Grund und Boden als staatliches

393 Vgl. Löwenstein (1991: 93f.) und Robinson (2015: 175). Li/Bardají (2016: 2) nennen als eines der großen Probleme das Ungleichgewicht zwischen hohen Kosten und geringen Erträgen – wohl nicht nur eine Folge mangelnder administrativer Erfahrung, sondern vor allem auch des in den meisten Anbauregionen notwendigen Ein- und Ausgrabens der Reben im Winter bzw. Frühling, was etwa ein Drittel der Arbeitskosten beansprucht. Hellmann (2014) spricht gar von „Wild-West-Territorium“ auf dem sich Weinanbau und Kellertechnik in China noch befinden. Zu den diesbezüglichen gravierenden Mängeln kommt noch das Problem der Produktfälschung, das trotz aller energischen Bekämpfung wohl noch für lange Zeit weiterbestehen wird.

Eigentum.³⁹⁴ Trotz der Lockerung des Nießbrauchs im Rahmen von großzügigen und langfristigen Pachtverträgen in den letzten Jahren sind die Probleme für Kleinanleger, die im Falle des Weinbaus nicht nur mit Jahren und Jahrzehnten, sondern mit mehreren Generationen kalkulieren müssen, ohne faktisches Erbrecht nahezu unlösbar. Dies zeigen einzelne Initiativen, bei denen hoffnungsvolles Engagement letztlich durch bürokratische Maßnahmen abgewürgt wurde.

Wenn chinesischen Weinen als Nachwirkung der sozialistischen Planwirtschaft und der politisch bedingten Mangelperioden bis in die Gegenwart das Image gesüßter und gepanschter Getränke anhaftet, sollte nicht vergessen werden, dass noch in den 1970er Jahren in nahezu allen Anbauregionen der Welt auf Massenproduktion gesetzt und billiger Wein in bescheidener Qualität erzeugt wurde, in Nord- und Südamerika sowie Südafrika sogar bis in die 1980er und 1990er Jahre. Nahezu parallel dazu begann China im Zuge seiner Modernisierungspolitik den steilen Weg zum Gipfel der Weltspitzenweine mit beherzten Schritten einzuschlagen. Seit wenigen Jahren zeigen sich, wie in vielen anderen Innovationsbereichen, die ersten internationalen Erfolge dieses Experiments. In Anbetracht der bisherigen enormen Entwicklung ist abzusehen, dass China in nicht allzu ferner Zukunft zum Global Player der internationalen Weinwirtschaft aufsteigt.³⁹⁵ Ausschlaggebend ist dabei jedoch, dass es schrittweise eigene Wege findet, um alle historisch-kulturellen, geographisch-klimatischen und wissenschaftlich-technologischen Potenziale für die Entfaltung einer modernen Weinkultur „chinesischer Prägung“ zu nutzen.

394 Dies ist keineswegs eine sozialistische Neuregelung in der Verfassung der VR China, sondern galt auch bereits im Kaiserreich, in dem der Kaiser die letztinstanzliche Verfügungsgewalt über das Land der Bauern hatte.

395 Ausgehend von den bedeutenden Entwicklungen in Shandong, Chinas wichtigster Weinbauprovinz, plädiert Weiß (2012: 93 ff.) für eine differenzierende Einschätzung des chinesischen Weinmarkts, der sich längst vom Negativimage verabschiedet habe, in einem ähnlichen Wandel begriffen sei wie die traditionellen Wein produzierenden Länder in früheren Jahrzehnten und dabei sei, in puncto Qualität zügig aufzuholen. Li/Bardaji (2016) sprechen, schon im Titel ihres Beitrags, von China als neuer „Wein-Supermacht“. Und Janet Z. Wang (2019) betitelte ihr neues Buch mit Fug und Recht mit *The Chinese Wine Renaissance*.

Die signifikanten Charaktereigenschaften des Weinliebhabers manifestieren sich in lebenslanger Neugier, beständiger Entdeckungsfreude und Lernbereitschaft – Tugenden, die bereits Konfuzius vor zweieinhalb Jahrtausenden immer wieder betont hat. Damit gepaart ist der gegenseitige Respekt vor den unterschiedlichen Traditionen, was ja schon zwischen den in vielen unterschiedlichen Weinkulturen des Westens, etwa zwischen Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Griechenland, Rumänien, Georgien, Nord- und Südamerika, Australien, Neuseeland und Südafrika gilt. Umso mehr verdient die noch weitgehend unbekannte Weinkulturgeschichte Chinas unsere Aufmerksamkeit und unser Interesse, ohne deren Verständnis die Sicht auf das globale Weinkulturerbe und seine Geschichte fragmentarisch bleiben muss. Zu grundsätzlichen Fehleinschätzungen führt die auf beiden Seiten oftmals wiederholte Polarisierung zwischen Ost und West oder zwischen chinesischer und westlicher Weinkultur, was in dieser undifferenzierten Weise weiterhin nur dazu geeignet ist, Klischees und Vorurteile zu sanktionieren. Gefragt sind indessen Unvoreingenommenheit und Bereitschaft, sich mit den historischen Gegebenheiten der jeweils anderen, vormals fremden Weinkultur und ihren spezifischen Faktoren zu befassen und davon zu lernen. In den voranstehenden Kapiteln wurde versucht zu verdeutlichen, dass die Weinkultur als universales materielles wie immaterielles Erbe der gesamten Zivilisationsgeschichte zu verstehen ist und dass dabei koloniale Attitüden und Qualitätsdiktate von in den europäisch-amerikanischen Medien hochdekorierten Weinkritikern fehl am Platz sind. Wie in allen interkulturellen Kontaktsituationen ist auch bei dem besonderen Kulturgut Wein Toleranz und Akzeptanz gegenüber unterschiedlichen Geschmackstraditionen und kulinarischen Bewertungen angesagt. In diesem Sinne bleibt abzuwarten, welche Wege auch immer die chinesische Weinkultur in der Zukunft einschlagen mag. Eines ist dabei sicher: Diese Entwicklungen werden spannend bleiben und für den, der sie mit Aufgeschlossenheit und Neugier verfolgt, eine Reise voller Abenteuer. Die geographische und klimatische Vielfalt Chinas ist in ihren Dimensionen mindestens vergleichbar mit der Europas. So werden sich auf dem riesigen Territorium zwischen Steppe, Wüste, Lösshochland,



Abb. 95: Bordeaux überholt – erste Goldmedaille Chinas für *Jiabeilan – Grand Reserve 2009* (C. Sauvignon, Merlot, C. Gernischt) des Weinguts Helan Qingxue in Ningxia, NW-China, bei *Decanter World Wine Awards 2009*

bewaldeten Gebirgsketten, Flusstälern und mediterranen Küstenstreifen künftig weltweit einzigartige Anbaugebiete mit jeweils individuellen Rebsorten, unvergleichlichem Terroir und möglicherweise auch unterschiedlichen, aus lokalen Traditionen hervorgegangenen Vinifikationsmethoden entfalten. Auch für den Önotourismus wird China in seinen so unterschiedlichen und abwechslungsreichen Regionen in naher Zukunft viele neuartige Zielattraktionen bieten können.

12. Literatur

- 2002 *Guoji putao yu putaojiu fazhan luntan lunwenji* 2002 国际葡萄与葡萄酒发展论坛论文集 / 2002 International Development Forum on Viticulture and Wine [Konferenzbeiträge]. Yantai China, September 8–10.
- 9,000-Year History of Chinese Fermented Beverages Confirmed (2004). In: www.sciencedaily.com/releases/2004/12/041206205817.htm
- Allsen, Thomas T. (2007): Ögedei and Alcohol. In: *Mongolian Studies* 29 (2007), 4–6.
- (2018): Notes on Alcohol in Pre-Russian Siberia. In: *SinoPlatonic Papers* 277 (April 2018); sino-platonic.org/complete/spp277_alcohol_in_pre_russian_siberia.pdf.
- Anderson, E. N. (2014): *Food and Environment in Early and Medieval China*. Philadelphia 2014.
- Arnold, John P. (1911): *Origin and History of Beer and Brewing: From Prehistoric Times to the Beginning of Brewing Science and Technology*. Chicago 1911.
- Avril, Tom (2009): Age-Old Remedies. In: *The Philadelphia Inquirer* 20 April 2009.
- Bader, Werner (2006): Kultur-Revolution. In: *Weinwelt*, Juli 2006, 20–25.
- Bahnsen, Ulrich (2004): An der Wiege des Rausches. In: *DIE ZEIT* 22.12.2004.
- Bailey, H. W. (1954): Madu: A Contribution to the History of Wine. In: *Silver Jubilee Volume of the Zinbun-Kagaku Kenkyusyo Kyoto University*. Kyoto 1954, 1–11.
- Bauer, Wolfgang (1989): *China und die Hoffnung auf Glück: Paradiese, Utopien, Idealvorstellungen in der Geistesgeschichte Chinas*. München 1989.
- Berger, Lee R. (2002): Wine at the Dawn of Civilization. In: www.winemag.com/2002/11/01/wine-at-the-dawn-of-civilization.
- Bower, Bruce (2004): China's fermented past: pottery yields signs of oldest known wine. In: *Science News* 166.24 (11.12.2004), 371; www.sciencenews.org/articles/20041211.
- Brinkmann, Stefanie (2014): Wine in Hadīth: From Intoxication to Sobriety. In: Fragner et al. 2014, 71–135.
- Brockhaus (Hg.) (2005): *Der Brockhaus Wein: Rebsorten, Degustation, Weinbau, Kellertechnik, internationale Anbaugebiete*. Leipzig/Mannheim, 2005.
- Cai, Yi 蔡毅 (1993): Lun Zhongguo gudai shi yu jiu zhi guanxi 论中国古代诗与酒之关系 [Die Beziehung von antiker Poesie und Alkoholika]. In: Wang/He 1993, 211–222.
- Cao, Xingsui 曹幸穗 und Zhang, Su 张苏 (2013): Xuanhua putao lishi 1800–1900 nian 宣化葡萄历史 1800–1900 年 [1800–1900 Jahre Geschichte Weinbau in Xuanhua]. In: Sun Huiliang 2013, 299–303.
- Chang, K. C. (ed.) (1977): *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven/London 1977.

- Chen, Shangwu 陈尚武 (2010): Zhongguo dazhong yinshi jiegou he wenhua liyi dui putaojiu xiaofei de yingxiang 中国大众饮食结构和文化礼仪对葡萄酒消费的影响 [The Influence of Dietary Structure and Cultural Habits on Grape Wine Consumption in Chinese Society]. In: Kupfer 2010, 225–239.
- Chen, Taosheng 陈驹声 (1993): Zhongguo niangjiu jishu de guoqu, xianzai yu jianglai 中国酿酒技术的过去、现在和将来 [Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Fermentationstechnologie Chinas]. In: Wang/He 1993, 1–10.
- Chen, Tingxiang 陈廷湘 (1993): Lun Zhongguo jiu wenhua de jiben jingshen 论中国酒文化的基本精神 [Vom Wesen der chinesischen Alkoholkultur]. In: Wang/He 1993, 249–258.
- Chen, Xigang 陈习刚 (2010): Guanyu Zhongguo gudai putaojiu lishi wenhua de jizai jiqi yanjiu: liang Song yiqian de putao niangjiushu 关于中国古代葡萄酒历史文化的记载及其研究—两宋以前的葡萄酒酿酒术 [Historical Records and Research on Ancient Chinese Wine Culture before the two Song Dynasties]. In: Kupfer 2010, 128–162.
- Cheng, Guangsheng 程光胜 (2010): Cong jiuqu kan Zhongguo liyong weishengwu de chengjiu 从酒麴看中国利用微生物的成就 [Jiuqu Fermentation Techniques and Achievements in Using Microorganisms in China]. In: Kupfer 2010, 79–86.
- Chiao, Wei (1994): Jiu: Wein in China. In: *Almanach für Weinfreunde*, 1994.4–5, 6–7.
- Chinese Text Project [Klassische Originaltexte online teils mit englischen Übersetzungen, Kommentaren, Lexikon, Paralleltextrn und Literaturverweisen, Englisch/Chinesisch, Lang-/Kurzzeichen]: <https://ctext.org>.
- CIIC = China Internet Information Center (2004): Ältester Wein der Welt in China entdeckt, 24. Dezember 2004. In: www.china.org.cn/german.
- Colin, Gérard (2005): Le Marche Mondial du Vin. In: Li Hua 2005, 233–239.
- Cui, Li 崔利 (1993): Yin jiu de shehui gongneng 饮酒的社会功能 [Soziale Funktionen des Alkoholenusses]. In: Wang/He 1993, 81–86.
- Curry, Andrew (2017): Our 9,000-Year Love Affair with Booze. In: *National Geographic* 2017.2, online: www.nationalgeographic.com/magazine/2017/02/alcohol-discovery-addiction-booze-human-culture/.
- Damerow, Peter (2012): Sumerian Beer: The Origins of Brewing Technology in Ancient Mesopotamia. In: *Cuneiform Digital Library Journal*, 2012.2, cdli.ucla.edu/pubs/cdlj/2012/cdlj2012_002.html.
- Decker, Heinz, Helmut König und Wolfgang Zwickel (Hg.) (2015): „Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.“ *Aspekte des Kulturguts Wein*. Mainz 2015.
- Dietler, Michael (2006): Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives. In: *Annual Review of Anthropology* 35 (2006), 229–249 [PDF via www.michaeldietler.com/articles].
- and Ingrid Herbich (2006): Liquid Material Culture: Following the Flow of Beer among the Luo of Kenya. In: *Grundlegungen: Beiträge zur europäischen und afrikanischen Archäologie für Manfred K. H. Eggert*, hg. von Hans-Peter Wotzka. Tübingen 2006, 395–407 [PDF via www.michaeldietler.com/articles].
- Dönges, Jan (2017): Georgien: Seit 8 000 Jahren wird Wein getrunken. In: *Spektrum der Wissenschaft* 2017.11.

- Dschingis Khan und seine Erben: Das Weltreich der Mongolen* (2005). Bonn/München 2005.
- Eijkhoff, Pieter (2000): *Wine in China: Its History and Contemporary Developments*. In: [www.eykhoff.nl/Wine in China.pdf](http://www.eykhoff.nl/Wine%20in%20China.pdf) (15.10.2000).
- Emmerich, Reinhard (Hg.) (2004): *Chinesische Literaturgeschichte*. Stuttgart/Weimar 2004.
- Estreicher, Stefan K. (2006): *Wine: From Neolithic Times to the 21st Century*. New York 2006.
- Falk, Harry (2009): Making Wine in Gandhara under Buddhist Monastic Supervision. In: *Bulletin of the Asia Institute, N.S.* 23 (2009) [Essays in Honor of Richard Salomon's 65th Birthday], 65–78.
- Fang, Xinfang 方心芳 und Fang Wenyi 方闻一 (1993): Zhonghua jiu wenhua de chuanshi yu fazhan 中华酒文化的创始与发展 [Ursprung und Entwicklung der chinesischen Alkoholkultur]. In: Wang/He 1993, 103–108.
- Fang, Xiuzhen 方秀珍 (1993): Jiuqi yuanliu chuyi 酒器源流刍议 [Zu den Ursprüngen von Gefäßen alkoholischer Getränke]. In: Wang/He 1993, 95–102.
- Fei, Kaiwei (1987): A Brief Introduction to Viticulture in China. In: *Notae Accademia Italiana della Vite e del Vino* 4.1 (1987), 36–44.
- Fragner, Bert G., Ralph Kauz und Florian Schwarz (Hg.) (2014): *Wine Culture in Iran and Beyond*. Wien 2014.
- Franke, Otto (1961): *Geschichte des chinesischen Reiches: Eine Darstellung seiner Entstehung, seines Wesens und seiner Entwicklung bis zur neuesten Zeit*. 5 Bde. Berlin/Leipzig 1961 (2., berichtigte Auflage).
- Galet, P. (1969): Rapport sur la viticulture en Afghanistan. In: *Vitis* 8 (1969), 114–128.
- Geng, Yaolin 耿姚林 (2002): Zhongguo putaojiu hangye de xianzhuang yu fazhan 中国葡萄酒行业的现状与发展 [The Status Quo and Development of the Wine Industry in China]. In: 2002 Guoji putao yu putaojiu fazhan luntan lunwenji (2009), 26–28.
- Gernet, Jaques (1979): *Die chinesische Welt: Die Geschichte Chinas von den Anfängen bis zur Jetztzeit*. Frankfurt am Main 1979.
- Godley, Michael R. (1986): Bacchus in the East: The Chinese Grape Wine Industry, 1892–1938. In: *Business History Review*, 60.3 (1986), 383–409.
- Guo, Huisheng 郭会生 (2010): *Qingxu putao* 清徐葡萄 [Die Weintrauben von Qingxu]. Beijing 2010.
- Guo, Huisheng 郭会生 und Wang Jiping 王计平 (2015): *Qingxu Mayu lianbai putaojiu* 清徐马峪炼白葡萄酒 [Der kondensierte Weißwein von Qingxu-Mayu]. Taiyuan 2015.
- Han, Shengbao 韩胜宝 (2000): *Gusu jiu wenhua* 姑苏酒文化 [Die Alkoholkultur von Suzhou]. Suzhou 2000.
- (2003): *Huaxia jiu wenhua xungen* 华夏酒文化寻根 [Ursprünge der chinesischen Alkoholkultur]. Shanghai 2003.
- Hansen, Svend, Alfred Wiczorek und Michael Tellenbach (Hg.) (2009): *Alexander der Große und die Öffnung der Welt: Asiens Kulturen im Wandel*. Mannheim/Regensburg 2009.

- Hao, Qin 郝勤 (1993): *Xie hu zhuo liu xia, ju shang nie tai qing: jiu yu Daojiao* 携壶酌流霞，举觞蹶太清—酒与道教 [Mit dem Krug in der Hand der Morgenröte zugewandt, mit dem gehobenen Becher in die höchste Klarheit eintreten: Alkoholika und Daoismus]. In: Wang/He 1993, 59–67.
- He, Bing 何冰 (2015): *Zhongguo niangjiu wenhua zhi yuan zai tan* 中国酿酒文化之源再探 [Reconsideration of the Origin of Chinese Alcoholic Beverage Culture]. In: Xu, Yan 2015, 547–553.
- Heine, Peter (1982): *Weinstudien. Untersuchungen zu Anbau, Produktion und Konsum des Weins im arabisch-islamischen Mittelalter*. Wiesbaden 1982.
- Hellmann, Norbert (2014): Der lange Marsch zur gehobenen Weinkultur: Chinesische Weine entwickeln allmählich Charakter, dennoch haben die Winzer einen schweren Stand bei den Konsumenten. In: *Neue Zürcher Zeitung*, 11.01.2014.
- Hoffmann, Dieter (2010): China on Its Way into a Global Wine World. In: Kupfer 2010, 255–268.
- Hu, Puxin 胡普信 (2015): *Jiyu 'Tiaodingji: Jiupu' lunshu Qingdai Shaoxingjiu chengshu de niangzao tixi* 基于《调鼎集·酒谱》论述清代绍兴酒成熟的酿造体系 [The Discussion to the Brewing Theory of Shaoxing Wine on the Book of Cooking and Brewing]. In: Xu, Yan 2015, 396–407.
- Hu, Shanyuan 胡山源 (1939): *Gu-jin jiushi* 古今酒事 [Kultur alkoholischer Getränke im alten und neuzeitlichen China]. Shanghai 1939 [Nachdruck 1987].
- Huang, Hsing-Tsung (2000): *Fermentation and Food Science. Science and Civilisation in China* (begr. von Joseph Needham), Bd. 6: *Biology and Biological Technology*, Teil 5. Cambridge 2000.
- (2010): The Origin of Alcoholic Fermentations in Ancient China. In: Kupfer 2010, 41–56.
- Huang, Xingzong 黄兴宗 (2008): *Fajiao yu shipin kexue* 发酵与食品科学. *Zhongguo kexue jishu shi* 中国科学技术史 (begr. von Li Yuese 李约瑟), Bd. 6: *Shengwuxue ji xiangguan jishu* 生物学及相关技术, Teil 5. Beijing 2008 [chin. Übs. von Huang 2000].
- Jäger, Ulf (2014): Wine on the Northern Silk Road in Pre-Islamic Times. In: Fragner et al. 2014, 43–51.
- (2015): Dionysisches in Gandhara: Zu einem bemerkenswerten Gandhararelief der Kuschanzzeit (ca. 2.–3. Jh. AD) in der Sammlung Florence Gottet/Schweiz. In: *Berliner Indologische Studien* 22 (2015), 103–122.
- Jansen, Michael und Peter-Erwin Jansen (1986): Saure Trauben. Wein belebt Konsum und Export. In: *das neue China*, 1986.2, 53–55.
- Jiang, Jianfu et al. (2015): The Wild Relatives of Grape in China: Diversity, Conservation Gaps and Impact of Climate Change. In: *Agriculture, Ecosystems and Environment* 209 (2015) 155–163.
- Jing, Z. B., Wang X. P. and Cheng, J. M. (2013): Analysis of genetic diversity among Chinese wild *Vitis* species revealed with SSR and SRAP markers. In: *Genetics and Molecular Research* 12.2 (2013), 1962–1973.
- Kandel, Jochen (Hg. u. Übers.) (1985): *Das chinesische Brevier vom weinseligen Leben: Heitere Gedichte, beschwingte Lieder und trunkene Balladen der großen Poeten aus dem Reich der Mitte*. Bern/München/Wien 1985.

- Katz, Solomon H. and Mary M. Voigt (1986): Bread and Beer: The Early Use of Cereals in the Human Diet. In: *Expedition* 28.2 (1986), 23–34.
- Ke, Bide 柯彼德 [= Peter Kupfer] (2003a): Deguo de putaojiu shengchan, fazhan yu jingying 德国的葡萄酒生产、发展与经营 [Produktion, Entwicklung und Marketing des Weins in Deutschland]. In: *Jianiang zixun* 佳酿资讯 [China Wine Information] 2003.2, 22–30.
- (2003b): Deguo putaojiu hangye zai Ou-Meng zhong de diwei 德国葡萄酒行业在欧盟中的地位 [Die Stellung der deutschen Weinwirtschaft in der EU]. In: *Huaxia jiubao* 华夏酒报 [China Wine News] 28.2.2003, 5.
- (2005): Xiuxian, youlan, tansuo: putaojiu wenhua, putaojiu tese lüyou yu putaojiu xuanchuan 休闲、游览、探索 —葡萄酒文化、葡萄酒特色旅游与葡萄酒宣传 [Erholung, Reise, Abenteuer: Weinkultur, Weintourismus und Weinwerbung]. In: Li, Hua 2005, 240–249.
- (2015): Putao meijiu yu sichou zhi lu de jiu wenhua yichan 葡萄美酒与丝绸之路的酒文化遗产 [Magnificent Grape Wine Culture and the Heritage of Alcohol Culture along the Silk Road]. In: Xu, Yan 2015, 357–370.
- König, Helmut und Heinz Decker (Hg.). *Kulturgut Rebe und Wein*. Heidelberg 2013.
- Kulturstiftung Ruhr Essen, Villa Hügel (Hg.) (1995): *Das alte China: Menschen und Götter im Reich der Mitte, 5000 v. Chr.–220 n. Chr.* München 1995.
- Kuhnén, Hans-Peter (2015): Wasser predigen: Wein trinken: Die frühen Kalifen und der Wein. In: Decker et al. (2015), 80–89.
- Kuzmina, Elena E. (2008): *The Prehistory of the Silk Road*. Philadelphia 2008.
- Kupfer, Peter (2007a): Chinesische Weinkultur aus interdisziplinärer Perspektive. In: *Geilweilerhof aktuell* 35.1 (2007), 28–44.
- (2007b): Putaojiu: Neuere Einblicke in die Kulturgeschichte des Traubenweins in China. In: *Zurück zur Freude – Studien zur chinesischen Literatur und Lebenswelt und ihrer Rezeption in Ost und West*. Festschrift für Wolfgang Kubin. Hg. von Marc Hermann u. Christian Schwermann unter Mitwirkung von Jari Grosse-Ruyken. Sankt Augustin 2007(b), 589–624.
- (Hg.) (2010a): *Wine in Chinese Culture: Historical, Literary, Social and Global Perspectives/中国的葡萄酒文化—历史、文学、社会与全球视角的研究*. Wissenschaftsforum Kulinaristik, Bd. 2, hg. von Alois Wierlacher und Regina Bendix. Berlin 2010.
- (2010b): ‚Magnificent Wine of Grapes‘: New Perspectives of China's Wine Culture in the Past and in the Present. In: Kupfer (2010a), 3–26.
- (2011a): Tradition und Renaissance der Weinkultur Chinas. In: Dreyer, Axel (Hg.): *Wein und Tourismus: Erfolg durch Synergien und Kooperationen*. Berlin 2011, 185–196.
- (2011b): Neue Weinkultur und Wandel der Gastlichkeit in China. In: Wierlacher, Alois (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Wissenschaftsforum Kulinaristik, Bd. 3. Berlin 2011, 375–385.
- (2013a): Weinstraße vor der Seidenstraße? – Weinkulturen zwischen Georgien und China. In: König/Decker (2013), 3–17.
- (2013b): Jadenektar und Bernstein glanz: Wein im alten China. In: Filip, Sonja und Alexandra Hilgner (Hg.): *Die Dame mit der Phönixkrone: Tang-zeitliche Grabbeigaben der Adligen Li Chui (711–736)*. Regensburg/Mainz 2013, 86–89.

- (2014a): Rethinking the History of China's Grape Wine Culture. In: Fragner et al. (2014), 23–42.
- (2014b): Jade Nectar and Amber Sparkle: Wine in Ancient China. In: Filip, Sonja und Alexandra Hilgner (ed.): *The Lady with the Phoenix Crown: Tang-Period Grave Goods of the Noblewoman Li Chui (711–736)*. Regensburg/Mainz 2014, 87–89.
- (2015a): Der älteste Wein der Menschheit in China: Jiahu und die Suche nach den Ursprüngen der eurasischen Weinkultur. In: Decker et al. (2015), 12–25.
- (2015b): Wein in Chinas Goldenem Zeitalter. In: *Konfuzius Institut* 2015/5, 25–30.
- (2018): Amber Shine and Black Dragon Pearls: The History of Chinese Wine Culture. In: *Sino-Platonic Papers* 278 (2018), http://sino-platonic.org/complete/spp278_chinese_wine_culture_history.pdf.
- (2019): *Bernsteinglanz und Perlen des Schwarzen Drachen – Die Geschichte der chinesischen Weinkultur*. Deutsche Ostasienstudien 26. Gossenberg, 2019.
- Laufer, Berthold (1919): *Sino-Iranica: Chinese contributions to the History of Civilization in Ancient Iran. With Special Reference to the History of Cultivated Plants and Product*. Chicago 1919.
- Legge, James (1935): *The Chinese Classics: The Shoo King or The Book of Historical Documents* (Volume 3), *The She King* (Volume 4). Shanghai 1935.
- Li, Demei 李德美 (2013–2017): www.decanterchina.com/en/columns/demeis-view-wine-communication-from-a-chinese-wine-maker [Chronologisch angeordnete Zusammenstellung chinesischer Originalaufsätze und englischer Übersetzungen des Pekinger Önologen aus den Jahren 2013–2017, jeweils mit Datum versehen]: Xinjiang: An Ancient yet Young Wine Region (20.08.2013); Chinese Wine Regions: Part 1 (12.11.2013); Chinese Wine Regions: Part 2 (26.11.2013); Musailaisi: The Mysterious Xinjiang Wine (10.12.2013); The Shangri-La I Remember (21.01.2014); Dragon Eyes (13.05.2014); How to Attract the New Generation of Consumers (11.11.2014); Chinese Wines Made from Native 'Furry Vines' (17.02.2015); Why Do We Drink Wines in China? (04.08.2015); The Chinese Vitis Amurensis (01.09.2015); A Guide to Chinese Wine Regions (26.01.2016); Defining the Chinese Wine Regions (19.05.2016); Wine Regions in China: 2017 Vintage Report (29.03.2018); Wine Regions in China (nicht datiert). Alle in: www.decanterchina.com/en/regions/china.
- Li, Hua 李华 (Hg.) (2000): *Putao yu putaojiu yanjiu jinzhuan* 葡萄与葡萄酒研究进展 [Fortschritte in der Forschung zu Reben und Wein]. Xi'an 2000.
- (2004): Li Hua zhuanlan 李华专栏 [Li Huas Kolumne]: Di er ji: Putaojiu de qi yuan he chuanshuo 第二辑: 葡萄酒的起源和传说 [Teil 2: Ursprünge und Überlieferungen des Weins]; Di san ji: Gudai putaojiu wenhua 第三辑: 古代葡萄酒文化 [Teil 3: Weinkultur im Altertum]; Di si ji: Gudai Zhongguo putaojiu de shengchan 第四辑: 古代中国葡萄酒生产 [Teil 4: Weinproduktion im chinesischen Altertum]. In: www.winechina.com (2004).
- (Hg.) (2005): *Di si jie guoji putao yu putaojiu xueshu yantaohui lunwenji* 第四届国际葡萄与葡萄酒学术研讨会论文集 [Proceedings of the Fourth International Symposium on Viticulture and Enology]. Yangling, 2005.
- Li, Jingzhai 李敬斋 (2013): Xuanhua putao shihua 宣化葡萄史话 [Zur Geschichte des Weinbaus in Xuanhua]. In: Sun Huiliang 2013, 319–339.

- Li, Yuanbo und Isabel Bardají (2016): A New Wine Superpower? An Analysis of the Chinese Wine Industry. In: *American Association of Wine Economists (AAWE) Working Paper* 198 (June 2016); oa.upm.es/48028/1/INVE_MEM_2016_262148-pppp.pdf.
- Li, Zhengping 李争平 (2007): *Zhongguo jiu wenhua* 中国酒文化 [China's culture of alcoholic beverages]. Beijing 2007.
- (2011): *Chinese Wine*. Cambridge 2011 [engl. Übs. u. Neubearbeitung von Li Zhengping 2007].
- Liang, Yong (2012): Gast und Gastlichkeit im Chinesischen: Ein Einblick in die kulturhistorischen Kontexte. In: Schindelin/Poerner 2012, 15–32.
- Lin, Jishan 林继山 (1993): Jiu yu Zhongguo gudai wenxue 酒与中国古代文学 [Alcohol und Chinas klassische Literatur]. In: Wang/He 1993, 317–322.
- Lin, Lin 林琳 (2014): Qiantan Zhouli zhong de jiuguan zhidu 浅谈《周礼》中的酒官制度 [Überrblick über das Alkoholbeamten-system in den Riten der Zhou]. In: *Gujī zhengli yanjiu xuekan* 古籍整理研究学刊 (*Journal of Ancient Books Collection and Studies*) 2014.4, 97–99.
- Liu, Chonghuai 刘崇怀, Ma Xiaohe 马小河 und Wu Gang 武岗 (Hg.) (2014): *Zhongguo putao pinzhong* 中国葡萄品种 [*Grape Varieties in China*]. Beijing 2014.
- Liu, Li and Chen Xinggan (2012): *The Archaeology of China: From the Late Paleolithic to the Early Bronze Age*. Cambridge 2012.
- Liu, Shuqi 刘树琪 (2016): Putao yu putaojiu zai zhongyuan diqu de chuanbo he fazhan 葡萄与葡萄酒在中原地区的传播和发展 [Verbreitung und Entwicklung von Reben und Wein in der Zentralregion]: In: wine.iqilu.com/cyjj/jiulv/2016/0506/2773242.shtml (6.5.2016).
- Liu, Xinru (2005): Viticulture and Viniculture in the Turfan Region. In: *The Silkroad* 3.1 (2005).
- Liu, Yaling 刘亚玲 et al. (Hg.) (1988): *Zhongguo lidai shige jianshang cidian* 中国历代诗歌鉴赏辞典 [*Enzyklopädie der historischen Dichtung Chinas*]. Beijing 1988.
- Liu, Yingsheng 刘迎胜 (2010): Meng-Yuan shidai de putaojiu wenhua jiqi shengchan yu maoyi 蒙元时代的葡萄酒文化及其生产与贸易 [Wine Culture, Production and Trade in Mongol-Yuan China]. In: Kupfer 2010, 105–127.
- Löwenstein, Andreas (1991): *Weinbau in der Volksrepublik China*. Schriften zur Wirtschaftsgeographie und Wirtschaftsgeschichte, Bd. 3. Saarbrücken-Scheidt 1991.
- Lu, Jiang (2015): Grape Wine Today in China. In: video.ucdavis.edu/media/jiang+Lu/o_u4cek00z/25823402 [PPT-Vortrag, März 2015].
- Lü, Qingfeng 吕庆峰 und Zhang, Bo 张波 (2013): Xian-Qin shiqi Zhongguo bentu putao yu putaojiu lishi jidian 先秦时期中国本土葡萄与葡萄酒历史积淀 [Historische Belege für in China beheimatete Reben und Traubenweine in der Vor-Qin-Zeit]. In: *Xibei Nonglin keji daxue xuebao* 西北农林科技大学学报 (*shehui kexue ban* 社会科学版) 13.3 (2013), 157–162.
- Luo, Guoguang 罗国光 (2010): Zhongguo putao zaipai de fazhan dui putaojiu lishi wenhua de yingxiang 中国葡萄栽培的发展对葡萄酒历史文化的影响 [The Influence of the Development of Viticulture on the History and Culture of Grape Wine in China]. In: Kupfer 2010, 57–68.

- Ma, Huiqin 马会勤 (2010): Shilun Zhongguo nüxing yu jiu 试论 中国女性与酒 [Chinese Women and jiu: a Historical Perspective]. In: Kupfer 2010, 213–224.
- Mai, Gewen 麦戈文 [= Patrick E. McGovern] et al. (2005): Shandong Rizhao Shi Liangcheng Zhen yizhi Longshan wenhua jiu yicun de huaxue fenxi: jian tan jiu zai shiqian shiqi de wenhua yiyi 山东日照市两城镇遗址龙山文化酒遗存的化学分析—兼谈酒在史前时期的文化意义 [A Chemical Analysis of the Longshan Culture Fermented Beverage Unearthed from the Liangchengzhen Site in Rizhao City, Shandong: Also on the Cultural Significance of Fermented Beverages in Prehistoric Times]. In: *Kaogu* 考古 2005.3, 73–85.
- Mallory, James P. und Victor H. Mair (2000): *The Tarim Mummies: Ancient China and the Mystery of the Earliest Peoples from the West*. London 2000.
- McGovern, Patrick E. et al. (1997): The Beginning of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt. In: *Expedition* 39.1 (1997), 3–20.
- , Stuart J. Fleming und Solomon H. Katz (Hg.) (2000). *The Origins of Ancient History of Wine*. London/New York 2000 (Originalausgabe 1995).
- (2003): *Ancient Wine – The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton/Oxford 2003. — et al. (2004): Fermented Beverages of Pre- and Protohistoric China. In: *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 101.51 (2004), 17593/17598; www.pnas.org/content/101/51/17593.
- et al. (2005): Chemical Identification and Cultural Implications of a Mixed Fermented Beverage from Late Prehistoric China. In: *Asian Perspectives* 44.2 (2005), 249–275.
- (2009): *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and other Alcoholic Beverages*. Berkeley 2009.
- , Armen Mirzozian und Gretchen R. Hall (2009): Ancient Egyptian herbal wines. In: *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 106.18 (2009), 7361–7366; www.pnas.org/content/106/18/7361.
- (2010): Uncorking the Past: The Archaeological and Chemical Discovery of the World's Oldest 'Wine'. In: Kupfer (2010), 29–40.
- (2014). Iranian Wine at the 'Dawn of Viniculture'. In: Fagner et al. (2014), 11–21.
- (2015): Uncorking the Past. The Quest for China's Ancient Fermented Beverages. In: Xu, Yan (2015), 374–387.
- et al. (2017): Early Neolithic Wine of Georgia in the South Caucasus. In: *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 13 (2017); www.pnas.org/content/114/48/E10309.
- Meußdoerffer, Franz und Martin Zarnkow (2016): *Das Bier: Eine Geschichte von Hopfen und Malz*. München 2016.
- Miao, Yuanlang 缪元朗 (1993): Qianlun Wei-Jin shidaifu de yin jiu fengshang 浅论魏晋士大夫的饮酒风尚 [Einiges zu den Trinksitten bei den Gelehrten während der Wei-Jin-Periode]. In: Wang/He 1993, 323–330.
- Moser, Peter (2019): Weinkultur in China. In: *Falstaff*, Nr. 06/2019 (28.10.2019, <https://www.falstaff.de/nd/weinkultur-in-china/>)
- OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) (Hg.) (2018a): *Conjoncture viticole mondiale: évolutions et tendances. Production historiquement basse, consommation bien orientée, poursuite de l'internationalisation des échanges*. Paris,

- 24.04.2018. In: www.oiv.int/public/medias/5950/frcommuniqu-de-presse-oiv-24-avril-2018.pdf.
- (Hg.) (2018b): *State of the Vitiviniculture World Market*. Paris, April 2018. In: www.oiv.int/public/medias/5958/oiv-state-of-the-vitiviniculture-world-market-april-2018.pdf.
- (Hg.) (2019): *2019 Statistical Report on World Vitiviniculture*. Paris, 13 July 2018. In: <http://www.oiv.int/public/medias/6782/oiv-2019-statistical-report-on-world-vitiviniculture.pdf>.
- ORF ON Science: News (2004): Alkohol in China schon vor 9 000 Jahren bekannt. 07.12.2004. In: science.orf.at/science/news.
- Plocher, Tom, Gordon Rouse and Mark Hart (2003): Discovering Grapes and Wine in the Far North of China. In: *Northern Winework 2003*, web.archive.org/web/20110714195056/http://www.northernwinework.com/images/extra/chinatrip/Chinatrip.pdf.
- Pohl, Karl-Heinz (Übs. und Hg.) (1985): *Tao Yuanming. Der Pfirsichblütenquell: Gesammelte Gedichte*. Diederichs Gelbe Reihe, Bd. 58. Köln 1985.
- Polo, Marco (2003): *Die Wunder der Welt: Die Reise nach China an den Hof des Kublai Khan. II Milione*. Übs. von Elise Guignard. Frankfurt am Main/Leipzig 2003.
- Qiu, Peichu 邱佩初 (1993): Jiu yu Zhongguo shehui shenghuo 酒与中国社会生活 [Alkohol und Chinas Gesellschaftsleben]. In: Wang/He 1993, 303–307.
- Reichholf, Josef H (2008): *Warum die Menschen sesshaft wurden: Das größte Rätsel unserer Geschichte*. Frankfurt am Main 2008.
- Robinson, Jancis (ed.) (2015). *The Oxford Companion to Wine*. Assistant Editor: Julia Harding. New York 2015.
- Rohrer, Maria (2010): The Motif of Wine-Drinking in the Poetry of Tao Yuanming (365–427). In: Kupfer 2010, 195–210.
- (2012): Vom Genuss der Pflanzen in der chinesischen Dichtung. Tao Yuanming und die Chrysantheme. In: Schindelin/Poerner 2012, 109–118.
- Rong, Xinjiang 荣新江 (2014): *Zhonggu Zhongguo yu Sute wenming 中古中国与粟特文明 [Medieval China and Sogdian Culture]*. Beijing 2014.
- Rossabi, Morris (2014): Alcohol and the Mongols: Myth and Reality. In: Fragner et al. 2014, 211–223.
- Sachse-Weinert, Martin (2015): Wein und Religion: Ein interkultureller Vergleich. In: Decker et al. (2015), 90–103.
- Sakaguchi, Kinichiro 坂口謹一郎 (1993): Zhongguo gudai de quxing he Riben de qumei 中国古代的麹型与日本的麹霉 [Ancient Chinese Yeast Types and the Japanese Aspergillus]. In: Wang/He 1993, 11–19.
- Sandhaus, Derek (2014): *Baijiu: The Essential Guide to Chinese Spirits*. Melbourne/Beijing 2014.
- Schafer, Edward H. (1963): *The Golden Peaches of Samarkand: A Study of T'ang Exotics*. Berkeley/Los Angeles/London 1963.
- Schindelin, Cornelia und Michael Poerner (Hg.) (2012): *Sprache und Genuss: Beiträge des Symposiums zu Ehren von Peter Kupfer*. Frankfurt am Main 2012.

- Schmidt-Glintzer, Helwig (1990): *Geschichte der chinesischen Literatur*. Bern u. a. 1990.
- (1997): *China: Vielvölkerreich und Einheitsstaat*. München 1997.
- Schwarz, Florian (2014): Preliminary Notes on Viticulture and Winemaking in Colonial Central Asia. In: Fragner et al. 2014, 239–249.
- Shelach-Lavi (2015): *The Archaeology of Early China – From Prehistory to the Han Dynasty*. Cambridge 2015.
- Smart, Richard (1998): Grapegrowing in China. In: *Wine Industry Journal Australia* 13.1 (1998), 69–70.
- Song, Shuyu 宋书玉 (2013): Hongyang Zhonghua wenhua, chuancheng baijiu jingdian “弘扬中华文化, 传承白酒经典 [Wertschätzung der chinesischen Kultur und Traditionserbe destillierter Getränke]. In: Xu, Yan 2013, 435–440.
- Standage, Tom (2006): Beer in Mesopotamia and Egypt. In: *A History of the World in 6 Glasses*. New York 2006, 14–36.
- Su, Zhenxing 苏振兴 (2010): Lun gudai Zhong-Xi jiaoliu zhong de putao he putaojiu wenhua 论古代中西交流中的 葡萄 和葡萄酒文化 [On the Exchange of Ancient Chinese and Western Grape and Grape Wine Culture]. In: Kupfer 2010, 163–174.
- Sun, Huiliang 孙辉亮 (Hg.) (2013): *Xuanhua putao xiang tianxia* 宣化葡萄香天下 [Der Duft der Trauben von Xuanhua]. Beijing 2013.
- Sun, Liqiang 孙利强 und Si Xian 思弦 (2002): *Zhangyu wangshi* 张裕往事 [Geschichte des Changyu-Unternehmens]. Hongkong 2002.
- Taiyuan shi wenwu kaogu yanjiusuo 太原市文物考古研究所 [Institut für Kulturgüter und Archäologie der Stadt Taiyuan] (2005): *Suidai Yu Hong mu* 隋代虞弘墓 [Das Grab des Yu Hong aus der Sui-Dynastie]. Beijing 2005.
- Tang, Manxian 唐满先 (Annot. u. Hg.) (1981): *Tao Yuanming shiwen xuanzhu* 陶渊明诗选注 [Ausgewählte und kommentierte Gedichte von Tao Yuanming]. Shanghai 1981.
- Tangshi jianshang cidian* 唐诗鉴赏辞典 [Enzyklopädie der Tang-Dichtung] (2003). Shanghai 1983.
- Trombert, Éric (1999): Bière et bouddhisme: La consommation de boissons alcoolisées dans les monastères de Dunhuang aux VIIIe-Xe siècles. In: *Cahiers d'Extrême-Asie* 11 (1999) [Nouvelles études de Dunhuang], 129–181.
- (2001): La vigne et le vin en Chine: Misères et succès d'une tradition allogène. Première partie: De la vigne au vin: un chemin difficile. In: *Journal Asiatique* 289.2 (2001), 285–327.
- (2002): La vigne et le vin en Chine. Misères et succès d'une tradition allogène. Deuxième partie: Vin, vignes et vinerons de Tourfan. In: *Journal Asiatique* 290.2 (2002), 485–563.
- Trott, Konstantin: *In vino veritas – Globalisierte Weinkulturen zwischen Distinktion und Aneignung*. Frankfurt 2019 (unveröff. Masterarbeit).
- Tso, Ta-Hsun und Ih-Wei Yuan (1986): La distribuzione geografica ed utilizzazione del genere *Vitis* L. in Cina. Traduzione dall'inglese di E. Egger, Riv. In: *Vitic. Enol. Conegliano* 1986.1, 95–113.

- Wan, Yizhen et al. (2008a): A Review of Taxonomic Research on Chinese Wild Grapes. In: *Vitis: Journal of Grapevine Research* 47.2 (2008), 77–80.
- Wan, Yizhen et al. (2008b): The Eco-Geographic Distribution of Wild Grape Germplasm in China. In: *Vitis: Journal of Grapevine Research* 47.2 (2008), 81–88.
- Wang, Janet. Z. (2019): *The Chinese Wine Renaissance – A Wine Lover's Companion*. London 2019.
- Wang, Jialing et al. (2016): Revealing a 5,000-y-old Beer Recipe in China. In: *PNAS* 113.23 (7.6.2016).
- Wang, Kelin 王克林 (2015): *Jiu qi yuan de kaoguxue xintan* 酒起源的考古学新探 [*Neue archäologische Entdeckungen zum Ursprung alkoholischer Getränke*]. Taiyuan 2015.
- Wang, Mei 王玫 (2010): Putaojiu yu Zhongguo gudai wenxue 葡萄酒与中国古代文学 [Grape Wine in Ancient China Literature]. In: Kupfer 2010, 177–194.
- Wang, Qingwei 王庆伟 (2015): Lun Zhongguo putaojiu wenhua 论中国葡萄酒文化 [Theory of Chinese Wine Culture]. In: Xu, Yan 2015, 554–566.
- Wang, Yan 王炎 und He Tianzheng 何天正 (Hg.) (1993): *Huihuang de shijie jiu wenhua: shoujie guoji wenhua xueshu taolunhui lunwenji ji jiannanchun guoji jiuwenhua zhiwen huojiang zuopin xuan* 辉煌的世界酒文化—首届国际酒文化学术讨论会论文集暨剑南春国际酒文化征文 获奖作品选 [*A Collection of Articles on Brewage, Drinking of Wine and Human Culture. The First International Symposium on Alcoholic Beverages and Human Culture, Chengdu, China, May 1991*]. Chengdu 1993.
- Wang, Yan 王炎 (1993): Rujia jiu wenhua lunlue 儒家酒文化论略 [Zur Alkoholkultur der Konfuzianer]. In: Wang/He 1993, 49–58.
- Wang, Yue 王悦 (1993): Nüxing yu jiu 女性与酒 [Frauen und Alkohol]. In: Wang/He 1993, 279–292.
- Wang, Zhiyong 王致涌 (1993): Shiqing qia zai zuigui zhong: Lu You jiushi lun 诗情恰在醉鬼中—陆游酒诗论 [Poesie des Trunkenbolds: Lu Yous Gedichte über das Trinken]. In: Wang/He 1993, 309–316.
- Wei, Si 卫斯 (2010): Shilun Tangdai yiqian putao zhongzhi ji putao niangjiu zai wo-guo xiyu de chuanbo yu xingqi 试论唐代以前葡萄种植及葡萄酒在我国西域的传播与兴起 [Grape Cultivation and Winemaking in the Western Regions of China in the Pre-Tang Period]. In: Kupfer 2010, 89–104.
- Weiß, Julia C. (2012): *Bestandsaufnahme des chinesischen Weinmarktes unter besonderer Berücksichtigung der Provinz Shangdong als Weinbauregion*. Hamburg 2012 (unveröff. MA-Arbeit).
- Wieczorek, Alfred und Christoph Lind (Hg.) (2007): *Ursprünge der Seidenstraße: Sensationelle Neufunde aus Xinjiang, China*. Stuttgart 2007.
- Wieloch, Jutta (2017): Spelzen, Speichel und Urin: Vor 12 000 Jahren begann der Mensch im Vorderen Orient, Getreide anzubauen – aber nicht für Brot, sondern für Bier. In: *Bild der Wissenschaft* 2017.3, 58–63.
- Williams, Sarah C. P. (2014): Ability to Consume Alcohol May Have Shaped Primate Evolution. In: *Science* 1.12.2014; news.science mag.org/biology/2014/12/ability-consume-alcohol-may-have-shaped-primate-evolution.
- Wine in China 2009: A Market Analysis* (2009). Bristol/Shanghai/Kuala Lumpur 2009.

- Wine in China* (2020). In: https://en.wikipedia.org/wiki/Wine_in_China (last edition: 6 January 2020).
- Wu, Deduo 吴德铎 (1993): Alaji yu zhengliujiu 阿剌吉与蒸馏酒 [Arak und Destillate]. In: Wang/He 1993, 109–116.
- www.wine-world.com/grape/ [chinesisches Verzeichnis vorwiegend europäischer Rebsorten]
- Xiao, Xiangdong 肖向东 (2013): Jiu yu Zhongguo zhexue de wenhua jiedu 酒与中国哲学的文化解读 [Alkohol und kulturelle Interpretationen zur chinesischen Philosophie]. In: Xu, Yan 2013, 454–470.
- (2015): „Jiupin’ zhi ren, ‘shipin’ zhiwei: lun ‚Zhongguo shijiu wenhua‘ „酒品“知人, „诗品“知味——论 „中国诗酒文化“ [„Drinking Wine“ to Understand the Character and „Reading Poetry“ to Understand the Taste: On the „Chinese Wine and Poem Culture“]. In: Xu, Yan 2015, 388–395.
- Xu, Yan 徐岩 (Hg.) (2013): 2013 nian guoji jiu wenhua xueshu yantaohui lunwenji 2013 年国际酒文化学术研讨会论文集 [Beiträge des internationalen wissenschaftlichen Symposiums zur Alkoholkultur 2013]. Beijing 2013.
- (Hg.) (2015): 2015 nian guoji jiu wenhua xueshu yantaohui lunwenji 2015 年国际酒文化学术研讨会论文集 [Beiträge des internationalen wissenschaftlichen Symposiums zur Alkoholkultur 2015]. Beijing 2015.
- Yan, Cheng 颜诚 (2013a): Xuanhua putao lishi suyuan 宣化葡萄历史溯源 [Die historischen Ursprünge des Weinbaus in Xuanhua]. In: Sun, Huiliang 2013, 330–336.
- (2013b): Xuanhua putao, putaojiu kaogu fajue ji 宣化葡萄、葡萄酒考古发掘记 [Bericht zu den archäologischen Entdeckungen bezüglich Reben und Wein in Xuanhua]. In: Sun, Huiliang 2013, 337–342.
- Yan, Jinzhu 阎金铸, Yan Yuming 阎玉明, Du Mingjie 杜明杰, Wei Jianzhong 卫建忠 und Chen Feihu 陈飞虎 (2009): Jin Wengong Miao lishi wenhua congshu 晋文公庙历史文化丛书 [Buchreihe zur Geschichte und Kultur des Tempels des Herzogs Wen von Jin]. Band 1: Miaoyu shengjing 庙宇胜景 [Die Pracht des Tempels]. Band 2: Lishi chuanqi 历史传奇 [Historische Überlieferungen]. Band 3: Chengyu gushi 成语故事 [Geschichten der Sprichwörter]. Shanxi 2009.
- Yang, Yi 杨义 (2006): Li Bai shi de shengming tiyan he wenhua fenxi 李白诗的生命体验和文化分析 [Analyse der Lebenserfahrungen und der Kultur in Li Bais Gedichten]. In: *Xinhua Wenzhai* 新华文摘 2006.4, 92–94.
- Yin jiu wenhua pian 饮酒文化篇 [Aufsatz zur Alkoholtrinkkultur]. In: www.fushantang.com/3000/3100/0301/03153z.html [o. Verf. und Datum].
- Ying, Yimin 应一民 (1999): Putao mei jiu yeguangbei 葡萄美酒夜光杯 [Herrlicher Rebensaft in den glänzenden Bechern der Nacht]. Xi’an 1999.
- Yu, Cuiling 于翠玲 (1993): Lun gudai wenren de yin jiu fangshi ji jiu wenxue 论古代文人的饮酒方式及酒文学 [Über die Trinkweisen und die Trinkliteratur der Dichter des Altertums]. In: Wang/He 1993, 377–383.
- Yu, Hong 宇宏 und Tang Yi 唐怡 (1993): Zhongguo jiu wenhua zouxiang shijie 中国酒文化走向世界 [Die chinesische Alkoholkultur in der Welt]. In: Wang/He 1993, 233–241.
- Zeng, Zongye 曾纵野 (1980): Zhongguo mingjiu zhi 中国名酒志 [Geschichte alkoholischer Getränke in China]. Beijing 1980.

- Zhang, Fengqin, Luo Fangmei und Gu Dabin (1990): Studies on Germplasm Resources of Wild Grape Species (*Vitis* spp.) in China. In: *Vitis*, Special Issue 1990 (Proceedings of the 5th International Symposium on Grape Breeding, 12–16 Sept. 1989, St. Martin/Pfalz, FR of Germany), 50–57.
- Zhang, He (2011): *Is Shuma the Chinese Analog of Soma/Haoma? A Study of Early Contacts between Indo-Iranians and Chinese*. In: *Sino-Platonic Papers* 216 (2011); sino-platonic.org/complete/spp216_indo_iranian_chinese.pdf.
- Zhang, Junke (2007): Weinbau in China: Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. In: *Mitteilungen des Instituts für Rebenzüchtung Geilweilerhof* 35.1 (2007), 20–27.
- Zhang, Juzhong 张居中 und Lan Wanli 蓝万里 (2010): Jiahu gujiu yanjiu lungang“ 贾湖古酒研究论纲 [Research on the Fermented Beverage Discovered in Jiahu]. In: Kupfer 2010, 69–77.
- Zhang, Li 张力 (1993): Guren jiuliang bianxi 古人酒量辨析 [Analyse zur Alkoholverträglichkeit der Menschen in der Antike]. In: Wang/He 1993, 87–94.
- Zhang, Ping 张萍 und Lu Sanqiang 陆三强 (1993): Tang Chang'an jiuye 唐长安酒业 [Das Alkoholgewerbe im tangzeitlichen Chang'an]. In: Wang/He 1993, 223–232.
- Zhang, Qingjie 张庆捷 (2010): *Hushang, hutengwu yu ru Hua Zhongyaren: jiedu Yu Hong mu* 胡商、胡腾舞与入华中亚人——解读虞弘墓 [Fremde Händler, fremde Tänze und Zentralasien in China: Erläuterungen zum Grab von Yu Hong]. Taiyuan 2010.
- (2016): Shanxi Beichao Tangdai mingjiu kaolue 山西北 朝唐代名酒考略 [Untersuchungen zu berühmten Alkoholika während der Nördlichen Dynastien und der Tang-Zeit in Shanxi] Jan. 2016. [unveröff. Manuskript]
- Zhang, Tiemin 张铁民 (1993): Shufa yu jiu 书法与酒 [Alkohol und Kalligraphie]. In: Wang/He 1993, 357–362.
- Zhang, Xiao 张肖 (2013): Kaoguxue shijiao xia de Zhongguo jiu wenhua 考古学视角下的中国酒文化 [Chinas Alkoholkultur aus archäologischer Sicht]. In: Xu, Yan 2013, 458–462.
- Zhang, Yanguang 张琰光 und Song Jinlong 宋金龙 (2015): Zhongguo jiugui 中国酒鬼 [The Soul of Chinese Wines]. In: Xu, Yan 2015, 535–541.
- Zhang, Zhenwen 张振文 (2000): *Putao pinzhongxue* 葡萄品种学 [Ampelography]. Xi'an 2000.
- Zhao, Zhijun 赵志军 und Zhang Juzhong 张居中 (2009): Jiahu yizhi 2001 niandu fuxuan jieguo fenxi baogao 贾湖遗址2001年度浮选结果分析报告 [Analysebericht zu Probeergebnissen 2001 an der Ausgrabungsstätte Jiahu]. In: *Kaogu* 考古 2009.8, 84–93.
- Zhang, Zichen 张紫晨 (1993): Jiu zai Zhongguo 酒在中国 [Alkoholika in China]. In: Wang/He 1993, 43–48.
- Zhong, Lifei 钟立飞 (1993): Liang Han zhi jiu yu jiu wenhua 两 汉之酒于酒文化 [Alkoholgetränke und Alkoholkultur in der Han-Dynastie]. In: Wang/He 1993, 391–398.
- Zhongguo Putaojiu Zixun Wang* 中国葡萄酒资讯网/China Wines Information Website. In: www.winesinfo.com [Weltweite allgemeine und kommerzielle Informationen zum Wein, Chinesisch/Englisch].

- Zhongguoren niangzao putaojiu you jin 5 000 nian lishi 中国人酿造葡萄酒有近 5 000 年历史 [Fast 5 000 Jahre Weinproduktion durch die Chinesen] (2008). In: lux.hexun.com/2008-08-05/107922272.html
- Zhou, Hongjiang 周洪江 (2002): Zhangyu de guoqu, xianzai he weilai 张裕的过去、现在与未来 [The History, Present and Future of Changyu]. In: *2002 Guoji putao yu putaojiu fazhan luntan lunwenji*, 36–39.
- Zhu, Lin 朱林 (2002): Zhongguo niangjiu putao de xianzhuang ji zaipai jishu jinzhan 中国酿酒葡萄的现状 & 栽培技术进展 [Present Situation of Wine Grape and Progress in Viticulture in China]. In: *2002 Guoji putao yu putaojiu fazhan luntan lunwenji*, 45–48.

