

Insel Verlag

Leseprobe



Bergmann, Knut
Mit Wein Staat machen

Eine Geschichte der Bundesrepublik Deutschland
Mit zahlreichen Abbildungen

© Insel Verlag
insel taschenbuch 4822
978-3-458-68122-9

insel taschenbuch 4822

Knut Bergmann

Mit Wein Staat machen



KNUT BERGMANN

Mit Wein Staat machen

Eine Geschichte der
Bundesrepublik Deutschland

Mit zahlreichen Abbildungen

Insel Verlag

Erste Auflage 2020

insel taschenbuch 4822

© Insel Verlag Berlin 2018

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk
und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm
oder andere Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages
reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet,
vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlagabbildung: Die britische Königin Elisabeth II. und
Bundespräsident Richard von Weizsäcker prosteten sich bei einem
Staatsbankett in Schloss Augustusburg zu, 19. Oktober 1992.

Foto: Christian Stutterheim, Bundesbildstelle im Presse- und
Informationsamt der Bundesregierung, Berlin

Umschlaggestaltung: hißmann, heilmann, hamburg

Satz: Greiner & Reichel, Köln

Druck: CPI books GmbH, Köln

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-68122-9

INHALT

Aperitif	7
Grundlegendes	10
Nährwert	18
Statistisches	29
Tradiertes	41
Die frühe Bonner Republik	63
Westbindung	77
Wirtschaftswunderland	95
Bei Tisch	104
Über den Tisch hinaus	114
Organisatorisches	123
Protokollarisches	136
Mehr Demokratie wagen	161
Mehr Protokoll wagen	182
Neue Ostpolitik	199
Trinken mit Russen	217
Trinken im politischen Alltag	227
Wanderjahre	236
Auslandsausschank I.	243
Auslandsausschank II.	261
Wendezeiten	276
Speisegebote	293
Die späte Bonner Republik	300
Nicht alles anders, aber vieles besser machen	308
Digestif	321

Dank	329
Anmerkungen	331
Bildnachweis	351
Personenregister	353
Weingüter, Gebiets- und Lagenbezeichnungen	361

APERITIF

Zwei Staatschefs an einem Tisch mit weißer Decke, darauf sieben Weinflaschen und diverse Gläser, ein Kellner, im Hintergrund ein seltsames Wellengemälde – das zeigte am 5. Oktober 2007 das erste farbige Titelbild der *Frankfurter Allgemeinen Zeitung*. Entstanden war das Foto tags zuvor in Pjöngjang bei einem Treffen des nordkoreanischen Diktators Kim Jong Il mit dem südkoreanischen Präsidenten Roh Moo Hyun. Dass es um die Welt ging, lag aber weniger an der seltenen innerkoreanischen Begegnung, es war erst der zweite Nord-Süd-Gipfel seit dem Ende des Korea-Krieges, vielmehr bildet es einen absurdem Akt staatlicher Repräsentation ab. Der Herrscher eines abgeschotteten Landes, dessen Bevölkerung darbt, präsentiert sich mit teuer anmutenden Weinen aus dem verhassten Westen – es handelte sich bei den meisten davon um Côte de Nuits-Villages des burgundischen Weinhause Michel Picard, das in der Folge mit Anfragen überschüttet wurde.

Was der mächtigste Weinliebhaber Nordkoreas mit dieser Inszenierung bezweckte, muss ungeklärt bleiben; sie lässt sich als Detail der bizarren Machtdemonstration des Regimes verbuchen. Werbung für sich und sein Land konnte der für seinen erlesenen Geschmack bekannte Kim damit jedenfalls nicht machen – zu groß war die Dissonanz zwischen den durch den Wein versinnbildlichten Privilegien einer winzigen Elite und der katastrophalen Versorgungslage der nordkoreanischen Bevölkerung.

Nur selten wird Wein im Zusammenhang mit staatlicher Repräsentation öffentlich so stark beachtet wie im genannten Fall. Manchmal lässt sich die Menüfolge eines Staatsbanketts samt den



1 Roh Moo Hyun, Weinflaschen und -kellner, Kim Jong Il

servierten Gewächsen nachlesen, Letztere taugen aber selten zum Politikum. Dabei kann Wein durchaus ein – obwohl bloß kleiner und mancherstaats unterschätzter – Teil der Identitätskonstruktion einer Nation sein. Dass er meist eine nachrangige Rolle spielt, liegt in vielen Ländern daran, dass sie kaum Wein produzieren oder lediglich Gewächse minderer Qualität.

Anderes gilt für die große Weinbaunation Frankreich, in der staatlicher Repräsentation generell ein sehr hoher Wert beigemessen wird und man stolz ist auf die *Cuisine Française*, die seit 2010 zum Weltkulturerbe zählt. Fünf Jahre später wurden zudem die *Climats* im Burgund, die dortigen Weinbergsparzellen, in diese Liste aufgenommen. Dass »die Gastronomie zur Identität Frankreichs gehört wie das Schloss von Versailles«, stand für den französischen Außenminister Laurent Fabius 2015 außer Frage. »Die französische Nation empfindet den Wein als ihr ureigenstes Gut«, eröffnet Roland Barthes in seinen *Mythen des Alltags* den berühmten Essay über »Wein und Milch«. In dem 1957 veröffentlichten Text zählt

der französische Philosoph den Wein gar zur Staatsräson. Ein ausländisches Gewächs auf einem Staatsbankett der Grande Nation wäre demnach unvorstellbar.¹ Aber auch in Deutschland spiegeln die im repräsentativen Kontext ausgeschenkten Weine einen Teil unserer Kulturgeschichte. Zudem weist der Glasinhalt im Gegensatz zu den Tellergerichten den Vorteil auf, dass sich noch Jahrzehnte später Aussagen treffen lassen, wie repräsentativ, wie angemessen und welcher Qualität die jeweiligen Gewächse zu dem Zeitpunkt waren, als sie ausgeschenkt wurden. Bei Speisen kann im Nachhinein weder die Qualität der Ausgangsware und der Zubereitung noch der Zustand, in dem die Gerichte schließlich serviert wurden, wirklich valide beurteilt werden.

Über das bundespräsidiale Ausschankverhalten existieren diverse Anekdoten, manche Kritik und allerlei Vorurteile bis hin zur übeln Nachrede. Das ist – dies sei als These vorangestellt – allerdings weniger den tatsächlich ausgeschenkten Gewächsen geschuldet als dem Image des jeweiligen Bundespräsidenten wie dem des deutschen Weins in der jeweiligen Zeit. Für den Rotwein gilt das teilweise sogar noch heute.

GRUNDLEGENDES

Das historische Tafelzeremoniell

Seit Jahrtausenden sagt der zeremonielle Gebrauch des Weins etwas über die Selbstdarstellung der Herrschenden aus. Bereits in der Antike, aus der literarisch vielfältige Trinkgelage der Mächtigen überliefert sind, diente der Wein als Statussymbol. Sein Genuss blieb beispielsweise im alten Ägypten und im Nahen Osten dem Herrscher, dessen Hof und seinen Gästen vorbehalten. Öffentliche Bankette boten orientalischen und griechischen Regenten die Gelegenheit, Wohlstand zu demonstrieren und »waren ein wichtiges Mittel der Repräsentation«, wie es in einem Artikel über die antiken Quellen zum Alkoholgenuss der Herrscher heißt. Das biblische Gastmahl des Belsazar wird in der einschlägigen Literatur sogar als ein »typisches Staatsbankett« bezeichnet: »König Belsazar machte ein herrliches Mahl für seine tausend Mächtigen und soff sich voll mit ihnen«, lautet die entsprechende Textstelle im Buch Daniel. Was genau ausgeschenkt wurde, bleibt ebenso unbekannt wie der Wein beim letzten Abendmahl Jesu, dem seitdem wohl weltweit – zumindest symbolisch – meistpraktizierten Tafelzeremoniell. Wegen der Analogie zu Blut müsste er rot gewesen sein, was dem Symbolgehalt wegen für die meisten in der Bibel vorkommenden Gewächse gilt. In der inzwischen aufgehobenen, auf das Jahr 1976 datierenden Messweinverordnung der deutschen Bischöfe fand sich nichts zu dessen Farbe, wohl aber zur Qualität, natürlich musste er sein. Vom früher bevorzugten Rotwein rückte die Kirche schon vor einigen Jahrhunderten aus Praktikabilitätsgründen ab; die Kelche sind einfacher zu reinigen und die Altartücher bekommen keine Flecken.

Generell korrelieren Glaube und Alkohol konsumptiv in vieler-

lei Hinsicht, vom in einigen Religionen verlangten vollkommenen Abstinenzgebot bis zum angenommenen Vollrausch im Vatikan, der statistisch zu den Staaten mit dem höchsten Pro-Kopf-Weinverbrauch zählt. In manchen Jahren soll einer Erhebung des California Wine Institut zufolge jeder Einwohner um die 100 Flaschen geleert haben, ohne den nicht erfassten Messwein übrigens. Da die Population überwiegend aus Männern mit hohem Bildungsgrad besteht – eine Gruppe, die eine hohe Affinität zum Weinkonsum aufweist –, zudem unverheiratet und häufig in Gemeinschaft speisend, scheint der Spitzenplatz plausibel. Allerdings dürfte das Zahlenwerk verzerrt sein, denn nicht allein die weniger als 1000 Personen zählende Einwohnerschaft kauft hinter den Mauern der Vatikanstadt ein, sondern ebenfalls viele der 2800 Angestellten – und das günstiger als im umliegenden Rom, weil steuerprivilegiert. Genauso werden dort weit überdurchschnittlich viel Zigaretten, Medikamente und Benzin verkauft. Am anderen Ende der Statistik finden sich islamische Länder wie Pakistan, Afghanistan und Jemen mit Mengen geringer als ein Fingerhut voll.

Im Lauf der Geschichte dienten Speisungen als Mittel zur Machtdemonstration. Wein fungierte dabei als Statussymbol, beispielsweise als Julius Caesar der *Naturalis historia* von Plinius dem Älteren zufolge nach seinem Sieg über Spanien 45 vor Christus die Römer mit den teuersten Weinen bewirtete. Schon für diese Bankette galt die Grundthese der modernen politischen Kommunikation, die der amerikanische Politikwissenschaftler Murray Edelman Anfang der 1960er Jahre in seinem Klassiker *Politik als Ritual* postulierte: »Politik auf höchster Ebene ist nicht so sehr Entscheidungshandeln als vielmehr Dramaturgie und Inszenierungskunst.«²

Bei vielen antiken Banketten, soweit überliefert, treten die Merkmale hervor, die noch heute bei solchen Anlässen handlungsleitend sind: die Definition von Status, die beispielsweise in der räumlichen Nähe zum Herrscher zum Ausdruck kam, also das Placement, an dem der Status der Geladenen abzulesen war und ist.

Historisch kamen andere Merkmale hinzu, etwa die Kleidung – je prunkvoller, desto höher der Rang – oder die Anzahl der Diener, aber auch die Quantität und Qualität der Speisen und Getränke. Den Herrscher würdig erscheinen zu lassen, Ehrfurcht hervorzu rufen und seine Regentschaft symbolisch zu legitimieren, war der Sinn eines jeden Zeremoniells – gleich ob es sich um das byzantinische, das römische beziehungsweise das des päpstlichen Hofes, das spanische Hofzeremoniell oder die burgundische Hofordnung handelte, die stilbildend in ganz Europa wurde. Im Mittelpunkt stand jeweils das Tafelzeremoniell. Ein grundlegendes Werk zu diesem Thema ist Norbert Elias' *Die höfische Gesellschaft*, dem zufolge sich die Tafelgebräuche der Oberschicht bis zum Ende des 18. Jahrhunderts in der gesamten zivilisierten Gesellschaft etablierten. In Zeiten, in denen die Bevölkerung gerade einmal über das Nötigste verfügte, konnte eine opulente Tafel als Zeichen von Macht überzeugen. Demgegenüber dient das Essen heutzutage angesichts der differenzierten Lebensstile eher als Ausdruck von Individualismus, wobei der Veganismus glücklicherweise in der Staatsküche noch nicht um sich gegriffen hat.

Ein zentraler Bestandteil des Tafelzeremoniells stellt seit jeher das Servieren des Weines dar – der bis heute geläufige Begriff »Mundschenk« kündet davon. Verlangte der Fürst nach Wein, geschah Folgendes: Der von ihm instruierte Oberhofmarschall beauftragte den Mundschenk, der sich seinerseits am Kredenztisch Wein und Wasser zur Verkostung reichen ließ. Befand er beides für gut, goss er eine Mischung in den fürstlichen Pokal, bedeckte ihn und trug ihn zur Tafel, wo er das Getränk nochmals vor den Augen des Fürsten probierte, um es ihm dann, garantiert nicht vergiftet, zu servieren. Dass der Fürst den ersten Schluck genommen hatte, erfuhren die Gäste außerhalb des Saales durch Salutschüsse. Im 18. Jahrhundert erfuhr dieses über Jahrhunderte unveränder te Zeremoniell einige protokollarische Verfeinerungen. Nunmehr wurde den ranghöchsten Gästen ihr Pokal auf einer Kredenz mit Fuß gereicht, während Rangniedere ihr Getränk auf einem Tablett

erhielten. Das mit Wein gefüllte Trinkgefäß wurde jeweils auf Verlangen ausgehändigt und dann in einem Zug geleert, es blieb lange verpönt, mit Wein gefüllte Pokale und Gläser auf der Tafel stehen zu lassen.

Genussorientierung als politisches Problem

Zweifelsfrei lassen sich Getränke im Allgemeinen und Wein im Speziellen als repräsentatives Mittel nutzen. Trotzdem überrascht nicht, dass das Thema Essen und Trinken kaum eine Rolle in Biographien und Erinnerungen deutscher Staatsmänner spielt. Das Image, ein Feinschmecker zu sein und über gustatorische Expertise zu verfügen, ist hierzulande einer politischen Karriere eher abträglich, weil als Luxus verschrien. Masse à la Helmut Kohl und Franz Josef Strauß lässt die Öffentlichkeit noch durchgehen, bei der Klasse ist das viel schwieriger – Ausnahmen wie Wirtschaftsminister Peter Altmaier bestätigen die Regel, bei Saarländern gelten da andere Gesetze. Gustatorische Kennerschaft wird nur dann verziehen, wenn die regionale Herkunft des Politikers dabei im Mittelpunkt steht und nicht die Genussorientierung. Die bedarf einer heimatbezogenen Legitimierung. Insofern war es passend, dass Helmut Schmidt, der aus dem gastronomisch noch am ehesten für Labskaus bekannten Hamburg stammte, keinerlei kulinarische Ambitionen hatte, sein aus der Pfalz stammender Nachfolger hingegen schon.

Kostspielige Kennerschaft findet hierzulande öffentliche Anerkennung maximal bei Kunst und Architektur; lukullische Genussfreude wird gemeinhin nicht als kulturell wertvoll goutiert. Der banketterfahrene ehemalige Außenminister Joschka Fischer formulierte es mit Blick auf die seiner Meinung nach einzig in Frankreich exquisite Staatsküche folgendermaßen: »Wenn in Deutsch-



2 Helmut Kohl und Franz Josef Strauß bei einer Brotzeit im Juli 1984

land jemand solche Küchenbrigaden beschäftigen würde, wäre es ein Skandal. Die Bild-Zeitung würde auf der Zinne tanzen.« Der französische Präsident François Mitterrand musste nicht einmal aus seiner Vorliebe für den unter Artenschutz stehenden Ortolan, gemästet als Fettammer eine unvergleichliche und verbotene Delikatesse, einen Hehl machen – in Deutschland undenkbar. Wiederholt bekamen Politiker negative Presse, sobald ruchbar wurde, dass sie luxuriös tafelten, vor allem wenn es um Mitglieder links der Mitte stehender Parteien ging. Allem Wohlstand zum Trotz reagiert die Öffentlichkeit auf vermeintliche Unbescheidenheit piktiert. Der dem Wein durchaus zugeneigte SPD-Kanzlerkandidat Peer Steinbrück wurde harsch kritisiert, nachdem er im Dezember 2012 bemerkt hatte, dass er eine Flasche Pinot Grigio, die nur fünf Euro kostet, nicht kaufen würde. Die Missbilligung galt dabei der vermeintlichen Extravaganz, nicht dem Umstand, dass ein italienischer Wein in Rede stand.

Steinbrücks Nachfolger als Kanzlerkandidat, der nach Umwegen alkoholabstinente Martin Schulz, bekam wegen einer Foie gras, gemeinsam mit Journalisten genossen, Ärger mit der Parteibasis – entsprechendes Medienecho inklusive. Die eigentlich gebotene Debatte, was es für die deutsch-französische Erbfreundschaft bedeutet, wenn ein potentieller Bundeskanzler zur Gänsestopfleber keinen Sauternes trinkt, war lediglich der *Frankfurter Allgemeinen Zeitung* ein paar glossierende Zeilen wert. Einige Jahre zuvor hatte Sahra Wagenknecht dafür gesorgt, dass, nachdem sie beim Hummeressen fotografiert worden war, diese Bilder verschwanden. Was von beidem stärker rechtfertigungsbedürftig erschien – der Verdacht sozial unausgewogener Schlemmerei oder der, Zensur zu üben –, ließ sie in einem Interview mit der *Süddeutschen Zeitung* aus der Serie »Reden wir über Geld« offen. François Mitterrand war übrigens Sozialist.³

Literatur

Dass der Wein in der spärlichen Literatur über Zeremoniell im engeren und Staatsbesuche im weiteren Sinne ein Desiderat bleibt, verwundert daher kaum. Aus dieser raren Gattung ragt heraus die Dissertation von Simone Derix (*Bebilderte Politik. Staatsbesuche in der Bundesrepublik 1949-1990*). Daneben existieren einige nicht so umfangreiche Studien wie die von Frieder Günther über die Staatsbesuche des ersten Bundespräsidenten, wobei ihr Titel *Heuss auf Reisen* in die Irre führt, da zusätzlich die eingehenden Besuche abgehandelt werden, sowie die Werke von Michael Meyer und Frank Uwe Mäuer über die Staatsbesuche in der Weimarer Republik bzw. im Dritten Reich. Die beiden letzteren Werke sorgten für den Hintergrund und manche Details. Weiter zurück geht der Klassiker von Johannes Paulmann *Pomp und Politik* über die Monarchenbegegnungen vor dem Ersten Weltkrieg. Mehr noch

lieferten die beiden lesenswerten Bücher von Simone Derix und Frieder Günther einiges an Kontext und teilweise originelle Einzelheiten. Das gilt ebenfalls für das anekdotische Buch des langjährigen FAZ-Korrespondenten Walter Henkels über Staatsempfänge. Überschaubar ist die Literatur zum Staatszeremoniell; das gleichnamige, mehrfach aufgelegte Standardwerk verfasste Jürgen Hartmann. Beachtenswert sind überdies zwei ältere Sammelbände.⁴

Dass in den genannten Werken Getränke ausgespart bleiben, überrascht nicht weiter, doch muss ebenfalls für die zeitgeschichtliche Literatur insgesamt weintechnisch weitgehend Fehlanzeige vermeldet werden. Selbst die in jüngerer Zeit erschienenen Bücher zu politischer Kulinarik lassen den Wein fast vollständig aus.⁵ Selbiges zu vermelden gilt es andersherum für den politisch-repräsentativen Wert des Beschreibungsgegenstandes in Weinbüchern wie die kulturhistorische Literatur zu Essen und Trinken. An einer Hand abzuzählen sind die substantielleren Artikel in Fachzeitschriften, wobei sich einige der Randnotizen zum Keller des Staatstheaters schlichtweg als falsch erweisen. Leider eher eine Rarität sind überdies zeitgenössische Verkostungsnotizen, die Aufschluss darüber geben, wie die Gewächse zum Zeitpunkt ihres Ausschanks auf den Staatsbanketten geschmeckt haben. Anhaltspunkte vermitteln insbesondere die Notizen von Michael Broadbent, dem Doyen der Weinkritik. Wenn Gewächse im Folgenden beschrieben werden, datieren diese Einschätzungen jeweils auf den Zeitraum ihres staatsrepräsentativen Einsatzes.⁶

Überaus selten sind Dokumente zum Thema Wein in den Akten des Bundespräsidialamtes und des Auswärtigen Amtes, was genauso für die internen Protokoll-Leitfäden des Außenamtes gilt. Allein dass die Menükarten überliefert sind, ist in den Beständen des Bundespräsidialamtes aus der Bonner Republik eher die Ausnahme als die Regel. Eine Erklärung dafür liefert der interne Leitfaden für das Protokollreferat im Auswärtigen Amt, der seinem Verfasser Manfred Günther und einem die Erstauflage ummantelnden blauen DIN A5-Ordner seinen Namen »Der Blaue Gün-

ther« verdankt: »Aus alter Erfahrung im Ref. 700 lässt sich sagen, dass die Tisch- und Menükarten begehrte Souvenirs [...] sind.«⁷

Demgegenüber ergiebig erweisen sich nicht zuletzt in Sachen Kuriositäten die Protokoll-Akten des Auswärtigen Amtes, die in dessen Politischem Archiv in Berlin einzusehen sind.* Die besagten Fehlstellen erscheinen für die Amtszeit von Theodor Heuss hingegen nachgerade sachlogisch, denn der Bundespräsident höchstselbst beschwerte sich 1954 beim Leiter der Politischen Abteilung des Auswärtigen Amtes, Herbert Blankenhorn, darüber, dass von der Botschaft in Schweden »Menükarten von Diners und Soupers mitgeteilt wurden, was ich eines Diplomaten unwürdig empfand«.⁸

* Aus diesem Bestand – übergeordnete Archivsignatur: PA AA, B 8 – stammen die meisten der im Folgenden nicht weiter nachgewiesenen und nicht einer Person zugeordneten Zitate, die entsprechenden Dokumente lassen sich in den Bänden der jeweiligen Staatsbesuche auffinden. Als Fundgrube erwies sich insbesondere der diesem Bestand zugehörige Nachlass von Erica Papritz, der Grande Dame des frühen Bonner Protokolls. Sind Aussagen von Personen nicht näher belegt, stammen sie in aller Regel aus persönlichen Gesprächen.

NÄHRWERT

Repräsentation mittels Zeremoniell

Unter dem Begriff Zeremoniell sind die geregelten Abläufe des öffentlichen Geschehens, das der staatlichen Repräsentation dient, zu verstehen; es »gleicht einem Spiegel, in den eine Gesellschaft gelegentlich blicken möchte, um ihre eigene Ordnung zu erfahren und um sich selbst bekräftigt zu finden«.⁹ Schon die Monarchenbegegnungen in Europa zwischen Ancien Régime und Erstem Weltkrieg waren mit ihren Ritualen nicht allein auf äußere Repräsentanz, sondern ebenfalls nach innen ausgerichtet. Gemäß der fünfzig Jahre alten, oft zitierten Formel des amerikanischen Philosophen Michael Walzer ist der Staat unsichtbar und muss daher personifiziert werden, bevor er gesehen werden kann, muss symbolisiert werden, bevor er geliebt werden kann, und muss vorstellbar sein, bevor er begriffen werden kann. Auch die repräsentative Demokratie bedarf, um politisch oder sozial zu wirken, der Vermittlung durch Symbole oder Zeremoniell, wobei gilt: »Repräsentieren heißt Gegenständlichmachen.«¹⁰

Für die Bundesrepublik existieren historisch-staatsrechtliche Argumente, um ein besonderes Augenmerk auf den Wein im zeremoniellen Einsatz zu richten. Für die Einbeziehung aller repräsentativen Möglichkeiten – des Weins, und weiter gefasst: aller gastrosophischer Mittel – sprechen zuvorderst die spärlichen Kompetenzen des Bundespräsidenten.¹¹ Als personifiziertem Mittelpunkt staatlicher Selbstdarstellung wird seinem Amt allerdings fast das gesamte diesbezügliche offizielle Handeln zugeschrieben. Wegen der im Gegensatz etwa zur britischen Monarchie viel geringer ausgeprägten Objektivationselemente, die es dem Betrachter ermöglichen, seine Vorstellung vom Staat und dessen Oberhaupt

zu verdinglichen, »hängt der Repräsentationserfolg am seidenen Faden subjektiver Momente, der rhetorischen Fähigkeit, der Amtscourage, des Feingefühls, der persönlichen Ausstrahlung«, fasste der Bonner Staatsrechtler Josef Isensee zusammen.

Anders als die meisten anderen Medien staatlicher Repräsentation ist der Wein überdies historisch kaum vorbelastet. Hierbei stehen der Bundesrepublik verglichen mit den früheren Formen von der preußischen Schlichtheit über den wilhelminischen Prunk bis hin zum nationalsozialistischen Protz lediglich kärgliche Mittel zur Verfügung. »Ausschluss durch Äußeres – wozu auch [...] das Protokoll [...] und] das Ritual [...] gehören – ist im Zeitalter des qualitätsvollen Konfektionsanzugs und popularisierter Statussymbole keine Möglichkeit mehr, Amtsexklusivität darzustellen; das Gegenteil ist der Fall«, wie Jörg-Dieter Gauger treffend in seinen Sammelband zur Staatsrepräsentation einführt.

So ist das eben in der »Nivellierten Mittelstandsgesellschaft«, die der Soziologe Helmut Schelsky bereits 1953 der Bundesrepublik attestierte, selbst wenn diese damals noch nicht wirklich existent gewesen sein dürfte. Ein Jahrzehnt danach, als das Wirtschaftswunder seinem Höhepunkt zustrebte, ging der Staatsrechtler Herbert Krüger bei der Herleitung des Staatszeremoniells sogar so weit, dass der Staat nicht bloß sachlich und würdig sein solle, »sondern bei alledem auch schön erscheinen, und zwar nicht allein um der Schönheit willen, sondern auch der Lebenslust halber, deren der Staat als ein Gesamtleben von Menschen nicht minder bedarf als der einzelne Mensch zu einem echten seelischen Wohlbefinden«. Zweifelsohne siedelt das Kriterium der Lebenslust nah beim Wein, zumal die Schönheit staatlicher Symbole nicht nur unterschiedlichen und sich wandelnden Geschmäckern unterworfen sein kann, sondern sich generell schwierig darstellen lässt. Demgegenüber kann die Güte eines Weines sehr viel besser bestimmt werden.¹²

Weil generell die Ansprüche an Zeremonien steigen, da immer mehr Eindrücke auf die Menschen einprasseln, Ereignisse

flüchtiger wirken und mehr Vergleichsmöglichkeiten bestehen, lohnt es, sich in allen Details anzustrengen – wobei wahre Qualität durchaus in der Tugend der Bescheidenheit bestehen kann. Zu guter Letzt legt die – vor allem in Bezug auf hochwertige Weißweine – lange Weinbautradition Deutschlands nahe, Wein repräsentativ zu verzwecken, zumal er ein Abbild regionaler und kultureller Vielfalt liefern kann.

Das Ereignis, das als Mittel der staatlichen Repräsentation schlechthin gilt, ist das Staatsbankett. Es stellt neben dem Empfangszeremoniell laut Hartmann den »Höhepunkt im Ablauf eines Staatsbesuchs« dar. Üblicherweise findet es am Abend des ersten Tages eines Staatsbesuchs statt. Es dient wie der gesamte Aufenthalt dazu, das gastgebende Land vorzustellen. Getreu dem Aphorismus »Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist« (Jean Anthelme Brillat-Savarin) soll die Menüfolge dazu beitragen, die Identität des Gastgebers auszudrücken – eine Frage, zu der international reichlich Literatur existiert, teilweise sogar unmittelbar bezogen auf den Wein. Das gilt leider jedoch nicht so sehr für Deutschland, wo sich die »culinary diplomacy« als ein weitgehendes Forschungsdesiderat erweist. Traditionell gilt das gemeinsame Essen als »Zeichen von Frieden und Versöhnung und es ist daher seit jeher mit einem besonders dichten Zeremoniell umgeben«.¹³ Das Zeremoniell regelt den staatlich-repräsentativen Anlass an sich, während im Unterschied dazu die Etikette ein Muster für die Regelung zwischenmenschlicher Beziehungen liefert; sie bedeutet eher Benehmen, Zeremoniell mehr formales Protokoll.

Wirkung

Über die Erkenntnis, dass das Teilen von Mahlzeiten Frieden stiften kann, sind schon ganze empirische Studien verfasst worden. Hinzu kommen Experimente, denen zufolge Essen die Motivation