

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Hallo und herzlich willkommen bei Geschichten aus der Geschichte.

Mein Name ist Daniel und mein Name ist Richard.

Ja, und wir sind zwei Sodica, die sich Woche für Woche eine Geschichte aus der Geschichte erzählen, immer abwechseln und immer so, dass der eine nie weiß, was der andere ihm erzählen wird.

Genauso ist es.

Ja, und Richard, wir sind angekommen bei Folge 395.

Ja.

395.

Was sagst du dazu?

Gut.

Die Begeisterung schlägt hier wählen.

Schön, 395.

Wir haben jetzt wirklich noch nichts uns überlegt für die 400 Tage.

Nee, also alle, die jetzt wirklich Hoffnung haben, dass wir dann was Besonderes machen ist, wird wirklich eine normale Folge.

Überraschung.

Aber das Befehl ist, dass es meine Folge ist.

Also, schau zum Beispiel, die Hundertste war ja auch, da haben wir auch nichts gemacht.

Das war, glaube ich, die Minionett-Folge, wenn ich es richtig erinnere.

War immer eine gute, bodenständige Geschichte, würde ich sagen.

Aber jetzt auch nichts so ausgewendet.

Ich habe gesagt, was ist das?

Wir sind nicht nötig.

Was wir feiern hier in diesem Podcast, ist die Geschichte, nicht uns.

Sehr gut.

Also in diesem Sinne, weißt du noch, warum es letzte Woche ging?

Ja, es ging um zwei Archisten, die angeklagt wurden in den USA.

Und dann im Zug eines Show-Prozesses, weil wir so wild zur Tode verurteilt wurden.

Richtig.

Sacco und Vanzetti.

Und wir konnten ja leider dieses Lead von John Bayes nicht einspielen und von dem Ennio Morricone, aber es haben, glaube ich, alle, die es gekannt haben, doch gewissen Urwurm davon getragen, zumindest für ein, zwei Tage oder Stunden.

Ja, also ich muss dazu sagen, ich habe das ja nicht gekannt, irgendjemand hat gesagt, das ist bestürzend, dass ich es nicht gekannt habe.

Auf jeden Fall, du hast es dann als die Folge angekündigt hast.

Hast du es verlinkt im Tweet,

indem wir das dann angehören und ich muss sagen, ich war beinahe zu Tränen gerührt.

Naja, es ist schon ein Bild.

Als ich es angehörte, habe ich halt diesen Kontext noch im Kopf gehabt und das ist ein schöner Song dazu auch noch.

Vor allem und es kommt im Film auch sehr emotional, weil das ist genau die Szene,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

wo die beiden hingerichtet werden und dann läuft dieser Song.
Das ist wirklich sehr berührend, das stimmt.
Irgendjemand hat, glaube ich, vom Master dann eben genau diese Szene verlinkt, auch auf YouTube, wo man das dann so hört.
Ja, ich meine, ich habe den Film nicht gesehen, aber allein diese Szene.
Naja, genau.
Und diese Szene ist so arg.
Richard, letzte Woche waren wir in den USA in 1920er Jahren.
Ich bin gespannt, wo es diese Woche hingeht.
Gut. Daniel, es ist der Juni 1798.
Wir befinden uns in der französischen Stadt Raas.
Die französische Revolution vor einigen Jahren begonnen ist mittlerweile nicht durch, aber die großen Umbrüche, die haben stattgefunden politisch und sozial, haben sich die Strukturen komplett verändert.
Das Land ist aber weiterhin noch so von Unsicherheiten und teilweise aus ein bisschen Unruhen geplagt.
Die Zeit ist also noch immer recht instabil, vor allem auch gesellschaftlich, aber auch was Religionsausübung betrifft.
Wer zum Beispiel katholisch heiraten will mit großem Pomp in großer Kirche, langen Kleid und all solchen Dingen, hat momentan schlechte Karten.
Und für unsere Protagonistin wahrscheinlich ein Wehmutstropfen, als sie am 10. Juni vor den Alttritt.
Es ist keine opulente Hochzeit, kein langes, teures Hochzeitskleid.
Es ist eine besondere Ironie, irgendwie die Frau, die jetzt hier vor den Alttritt eine gewisse Barb Nicole Ponsardin ist die 21-jährige Tochter eines vermögenden Textilienhändlers.
Statt also in einer dieser großen Kirchen von Reise, wie zum Beispiel der Kathedrale Notre Dame oder der Basilique Saremie, das dazugehörigen Klosters zu heiraten, das ist mittlerweile ein Militärkrankenhaus, so sehr haben sich die Strukturen schon verändert.
Statt also in einer dieser Kirchen zu heiraten, findet die Hochzeit in einem feuchten Keller im Geheimen statt.
Der Mann, den Barb Nicole heiratet, der heißt François und er ist der Spreuslinger einer ebenfalls nicht unvermögenden Familie, wenn man das Gelinde ausdrücken will.
Das sind ebenfalls Textilienhändler, aber auch schon seit den 1770ern im Weinhandel tätig.
Reise, wie du wahrscheinlich weißt, als Ass der Geographie.
Reise liegt in der Champagne, der in Wirtschaft allerdings zu jener Zeit noch, wie man auch an diesen beiden Familien sieht, in erster Linie vom Textilhandel dominiert wird, Textilienhandel und nicht zum Beispiel vom Schaumwein.
Die Ehe dieser beiden ist natürlich schon so orchestriert,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

dass beide Familien davon profitieren.

Es ist keine keine Liebesheirat per se.

Beide Familien haben vor der französischen Revolution sehr gute Kontakte zum Königshaus gehabt.

Es bestand höchstwahrscheinlich auch so die Hoffnung, dass ihre Kinder eventuell auch irgendwie mit Mitgliedern der Aristokratie verheiratet werden nach der französischen Revolution ist dieser Wunsch mehr oder weniger verflogen. Glücklicherweise für diese beiden Familien waren die ideologisch nie wahnsinnig standhaft.

Als die Revolution in Rass angelangt war, haben sie sich beide einfach auf die Seite der Revolution geschlagen, damit sowohl ihre Haut als auch ihr Vermögen gerettet.

Tatsächlich ist es so, dass die Familie der Barbe Nicole Ponsard profitiert hat davon.

Bedeutet jetzt aber, dass sie nicht in aristokratische Familie sondern eben untereinander heiraten, wer das so will.

Also eine arrangierte Ehe aus in erster Linie ökonomischen Gründen, nichts Außergewöhnliches zu jener Zeit her der Standard.

Bedeutet natürlich nicht, dass Liebe in so einer Beziehung Karole spielt, nur wenn, dann wird davon ausgegangen, dass die sich nach dem Fakt entwickelt und nicht vorher. Und François, der scheint für Barbe Nicole eigentlich ein guter Fang zu sein.

Gute Aussehend, voller Tatendrang, gute Ausbildung genossen.

Er hat auch Interesse daran, das Familienunternehmen weiterzuführen, größer zu machen und vor allem lässt er auch seine Frau daran teilhaben.

Auch relativ Außergewöhnlich.

Beide sind sie für ihr Alter, also gerade mal Anfang 20, jetzt schon recht wohlhabend.

Also sowohl Barbe Nicole als auch ihr Mann bekommen zur Ehe Schließung jede Menge Hand und Kapital.

Und obwohl der Textilienhandel weiterhin die Haupteinnahmequelle, auch dieser jungen Familie, so wie ich sage jetzt Familie, weil 1799 kommt schon ein Kind auf die Welt, ihre Tochter namens Clementine.

Obwohl der Textilienhandel für diese kleine Familie weiterhin die Haupteinnahmequelle ist, widmet sich jetzt François immer mehr dem Weinanbau, der Produktion und vor allem dem Handel.

Und die Familie, die dieses François verfügt, über beachtliche Anzahl an Weinbergen, die aber erst so im Laufe der nächsten paar Jahre so richtig genutzt werden.

Dass dann mehr Schwung in den Weinhandel des Unternehmens, eben der Familie des François kommt, dieses Familienunternehmens, das liegt vor allem an ihm.

Er stößt an, auch außerhalb Frankreichs nach neuen Absatzmärkten zu suchen, vor allem Deutschland und Russland.

Sein Vater Philipp ist skeptisch,

wir müssen uns vorstellen, das ist jetzt Ende des 18. Jahrhunderts in Frankreich, im Grunde ist ganz Europa im Krieg mit Frankreich.

Und sie einigen sich, dass die Pläne von François in die Tat umgesetzt werden dürfen,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

sobald Frieden eingetreten ist.

Das wiederum gibt François und auch Barb Nicole,
die sich zumindest, was so diese Pläne angeht, immer regebeteiligt,
bislang Zeit sich Gedanken darüber zu machen, welche Weine sie tatsächlich verkaufen wollen.
Und François möchte vor allem so die teuersten Weine verkaufen, ja die Premiumweine.
Und einer dieser Weine ist etwas, das damals unter dem Namen Vain-Mousseux bekannt war.
Wörtlich übersetzt, Schaumwein.

Die Bezeichnung Champagner, die existiert zu diesem Zeitpunkt noch nicht.
Wird erst ab den 1860er Jahren für diesen Schaumwein verwendet bis dahin,
eben vor allem unter Vain-Mousseux bekannt.

Kann es sein, Richard, dass du schon mal erzählt hast,
wie die Bläschen in den Champagner gekommen sind?

Das stimmt, aber mir jetzt gedacht, könnte ich gleich mal anmerken.

Ich habe vor langer, langer, langer Zeit in meiner Folge gemacht,
über die Entstehung des Champagner, da habe ich drückgesprochen,
dass er ursprünglich bekannt war, als der Träufelswein,
weil eigentlich diese Bläschen nicht reinkört haben.

Wer sich interessiert dafür, es ist GAG26 aus unserem Frühwerk.

Und ich muss ganz ehrlich dazu sagen, es ist, man merkt, man merkt,
einige Dinge darin sind unscharf.

Ich habe auch im Laufe der Jahre immer wieder mal Rückmeldungen,
kriege zu den Details, was die Champagnerproduktion angeht und das äußerst unscharf.

Also, ich würde das, wie soll ich sagen, als Inspiration anhören
und nicht alles so richtig ernst, was ich erzähle.

Da an andere Zeiten, auf jeden Fall.

Jetzt sind wir schon ein bisschen später dran.

Also, als ich über die Entstehung spreche,
da kommt vor allem der sagenhafte Dom Perignon vor,
mein erster Linus sagenhaft war.

Jetzt sind wir schon ein bisschen später dran
und jetzt kennt man diesen Wein vor allem als Vain-Mousseux.

Und der war ein bisschen anders als das, was wir heute als Champagner trinken.

Also, während heute vor allem der Brüt in seinen verschiedenen Ausformungen beliebt ist,
war der Schaumwein damals in erster Linie süß.

Also, kennen wir heute auch,
jeder Schaumwein, der mit Sack beginnt,
erführenderweise französisch für trocken, ist ein süsserer Wein.

Interessante Suchstigkeit.

Ja, gibt es in mehreren Abstufungen auch.

Aber der Schaumwein zum Beispiel,
den François und Barbara Nicole zu jener Zeit beschließend zuverkaufen, der ist süß.
Und er ist ungefähr zehnmal so süß wie ein Demisec,
also ein halbtrockener Schaumwein.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Also, ganz nach deinem Geschmack.

Ganz nach deinem Geschmack, du hättest es geliebt.

Selbst für die Menschen, die süßen Shampoos lieben,
wäre dieser Schaumwein wahrscheinlich zu süß gewesen.

Aber zum Beispiel in Russland wurde er sehr gerne so getrunken, sogar noch süßer.

Als dann im Jahr 1801 Frankreich Frieden schließt,

es ist der Frieden von Lünevy,

der den Krieg der zweiten Koalition gegen Frankreich beendet.

Weißt du, wir sind jetzt mitten in den napoleonischen Kriegen.

Und jetzt wird dieser Frieden geschlossen und der Weg ist frei für François,
dieses Schaumweingeschäft zu richtig anzugehen.

Und sie sind ja auch nicht die einzigen.

Es gibt zu jener Zeit schon große Hersteller von Schaumweintern,
der berühmteste Hersteller.

Zu jener Zeit, der hatte schon Ludwig XV beliefert,

also der, der vor dem unglücklichen 16. kam,

der zuge der Revolution seinen Kopf verloren hat.

Und dieser Hersteller, der Ludwig XV beliefert hat, war Moët.

Eine Sache, die ich nämlich auch falsch gemacht habe,
in der ursprünglichen Folge, ich habe Moë ausgesprochen.

Ich habe gedacht, Moë, aber man spricht Moët aus.

Tatsächlich ist es nämlich so, dass er ursprünglich,
ich glaube, das ursprünglich so aus den Niederlanden kommen
und hat sich MOËTTE geschrieben, also wirklich Moët.

Auf jeden Fall, Moët ist der große Hersteller.

Und wir werden von dem später noch ein bisschen was hören.

François macht sich jetzt also auf, diesen Schaumwein in Europa bekannt zu machen.

Es war nämlich so, wer zu jener Zeit Wein verkaufen wollte,

nicht nur Schaumwein, sondern jeden Wein,

der musste einige Kilometer zurücklegen,

weil niemand kam in die Champagne, um Wein zu kaufen.

Die Champagne kam zu den Leuten.

Also alle haben so Agenten gehabt,

die in ganz Europa herumgefahren sind und Aufträge reinkohlt haben,
damit dieser Wein verkauft wird.

Und das Geschäft der Familie ist noch sehr jung und sehr klein.

Und François ist jetzt der Verkäufer, ist jetzt der Agent,

der also durch Europa zieht, teilweise dann Wochen, Monate unterwegs ist,
um diesen Wein anzupreisen und Bestellungen einzuholen.

Bart Nicole, die mit François zwar sehr offen über dieses Unternehmen spricht,
die aber als Frau zu Beginn des 19. Jahrhunderts

selbst keine fixe Rolle in diesem Unternehmen hat, bleibt zu Hause.

Also sie haben zwar ein gutes Verhältnis miteinander und sie sprechen,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

aber er ist es nicht erlaubt, wirklich mitzuarbeiten.

Wir wissen, aber es kann gut sein, dass ihr Schwiegervater Philipp, der auch noch Teil dieses Familienunternehmens war, dass er ihr während der Abwesenheit François auch ein bisschen Details über das Geschäft erzählt hat. Wir wissen es aber nicht.

Ihre Rolle, diesbezüglich, die wird sich allerdings bald grundlegend ändern.

François, der in den nächsten Jahren große Pläne schmiedet, neue Vertriebswege aufbaut, einen neuen Agenten an Land sieht, einen sehr wichtigen Agenten, nämlich Louis Bohne.

Heißt wirklich so, Louis Bohne jetzt an Deutscher.

Ich finde es auch so komisch, weil normalerweise wird das so ein Französiert.

Also er ist wahrscheinlich Ludwig Bohne, Louis Bohne.

Der treibt eben gemeinsam mit François, treiben sie dieses Weingeschäft voran.

Und der Textilienhandel, also dieser Teil des Familienunternehmens, der wird massiv zurückgefahren, also eigentlich fast eingestellt zu Ludwig.

Und sie fokussieren sich jetzt auf den Weinanbau, die Produktion und auch den Handel.

Und das alles kommt im Jahr 1805 zu einem jenen Ende.

Im Jahr 1805 wird François nämlich plötzlich krank.

Er kriegt Fieber, Bauchschmerzen.

Er hat leider das bekommen, dass wir heute als Typhus Abdominalis kennen.

Haben wir auch schon mehrere Male besprochen, in diesem Podcast, nicht zu verwechseln mit dem anderen, dem Fleckfieber.

Und François mit vollem Namen heißt er übrigens François Clicó.

Wird daran am 23. Oktober 1805 sterben.

Und drei Tage später wird er dann in der vorhin erwähnten Kathedrale Notre Dame beerdigt.

Seine Frau, Barb Nicole, ist damit mit erst 27 Jahren Witwe.

Oder, wie es im Französischen auch heißt, Wöff.

Daniel, nach dieser etwas längeren Einleitung.

Ach so, das war die Einleitung.

Kann ich sie endlich sagen.

Wir werden in dieser Folge über die Entstehung eines wahren Champagner Imperiums sprechen.

Das in erster Linie einer Person zu verdanken, ist nämlich Barb Nicole Posardin.

Witwe, das eben verstorbenen François Clicó.

Und uns heute besser bekannt unter dem Namen des Champagnas, den sie und der sie groß gemacht hat.

Wöff Clicó.

Sehr schön. Also, mir sagt der Name aber nichts.

Das ist schon einmal raus.

Wöff Clicó sagt dir nichts.

Du sagst mir nichts.

Ich habe noch nie Champagne getroffen.

Ich bin so freut auf diesen Reveal.

Ich bin so lange darauf hingeworfen.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Das tut mir leid.

Hast du wirklich noch nie davon gehört?

Nein.

Jetzt hast du es gesehen, es ist so eine gelbe Settikette.

Ok, warte mal, ich muss mich jetzt...

Moet habe ich schon mal gehört, aber das ist glaube ich die einzige.

Ist das auch Champagne?

Moet, ja, ja, ist auch Champagne.

Das schneiden wir alles raus.

Das schneiden wir alles raus.

Aber du bist bereit.

Weil es ist ok.

Weil es ist lustig, weil diesen Reveal habe ich tatsächlich nur für dich gemacht.

Weil alle anderen, die die Folge hören, die sehen es im Titel.

Die sehen es im Titel.

Ok, egal.

Was dir gesagt sei, es ist eine der bekanntesten und ältesten und der wichtigsten Champagnermarken der Welt.

Und jetzt ist es so, obwohl es sehr wahrscheinlich ist, dass François wirklich an Typhus Abdominalis starb.

Es gehen bald auch Gerüchte um, dass er eventuell den Freitod gewählt hat.

An den Gerüchten ist wahrscheinlich nichts dran.

Sie kommen aber nicht von irgendwo.

François Anstrengungen während der vorherigen Jahre,

den Champagner aus dem Hause Clicquot zu verkaufen,

haben nicht so wahnsinnig gefruchtet, wie er sich es erwartet hat.

Unbedingt seine Schuld, weil es auch Dinge gegeben hat, auf die er keinen Einfluss gehabt hat.

Zum Beispiel der Zweite Koalitionskrieg, der wurde zwar beendet, aber wir wissen,

da kommt noch mehr und im Jahr 1805 beginnt wieder ein Krieg.

Und er erschwert wieder alles.

Außerdem, die Ernte war so schlecht, dass nicht nur Aufträge erfüllt werden konnten.

Das heißt, die wirtschaftliche Situation für das Haus Clicquot bzw. für diese ganze Unternehmung

sieht eigentlich recht düster aus und daher kommen auch so die Gerüchte, dass eventuell François das gewusst hat

und deswegen Suizid begangen hat.

Philipp Clicquot, der Schwiegervater von Barb Nicole, der ist natürlich entsprechend verzweifelt.

Also ohne François, der das Unternehmen leitet mit der schlechten Ernte.

Es ist quasi zu Ende und er schickt eine Nachricht nach Russland,

wo Louis Böhne ihr Agent gerade weilt, um diesen Schaumwein zu verkaufen.

Das sagt immer, man muss zurückkommen, weil es wenig Sinn ergibt, Aufträge anzunehmen, die jetzt auch nicht erfüllt werden können.

Und für Louis, den mit François nicht nur eine berufliche Partnerschaft,

sondern auch eine Freundschaft verbunden hat, für den ist der Tod François natürlich auch eine

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

große Katastrophe.

Also die Geschäfte liefen temporär zwar nicht so gut, aber sie haben große Pläne gehabt.

Große Pläne, vor allem auch was den Markt in Russland angeht.

Also Louis all zurück nach Russ, während Barb Nicole wahrscheinlich schon selbst an Plänen feilt.

Und zwar an dem Plan des Unternehmern zu retten.

Ich habe vorhin davon gesprochen, also Frauen, nicht zuletzt seit der Einführung des courtes Napoleon,

dann 1805, die dürfen nicht an den Geschäften ihrer Männer teilhaben,

beziehungsweise die dürfen einfach selber gar nichts machen, wenn sie verheiratet sind.

Auch für Frauen, die unter einem gewissen Alte sind und nicht verheiratet sind, die brauchen das Einverständnis.

Jetzt ist es aber eine spezielle Situation.

Also Barb Nicole hat sie von Anfang an gemeinsam mit François diese Erweiterung des Weinhandels gearbeitet.

Auch Produktion, das Haus, das Clico, sie kennt das Geschäft,

vor allem kommt sie aber auch aus einer Familie, die selber durch Handel reich wurde.

Und eine weitere Sache, und das ist auch etwas, das sehr spezifisch mit dem Champagnemarkt zu tun gehabt hat,

im Gegensatz zu dem ganzen Weinbusiness, war dieser Markt wahrscheinlich, weil er noch recht klein war,

auch Frauen zugänglich. Ein bisschen so ist er nicht so wichtig, also lassen wir da auch die Frauen mitarbeiten.

Und der dritte Punkt, das ist wichtig, vor allem was von den rechtlichen Rahmenbedingungen angeht,

du rennst dich vielleicht um eine Folge über Sophia Kowalskaya, die Mathematikerin.

Anderes Land, ungefähr 100 Jahre später, aber eine Sache haben sie und Barb Nicole gemein.

Nämlich beide werden im Laufe ihres Lebens wittwe.

Und für beide bedeutet das eine rechtliche Ausnahmesituation.

Kowalskaya kann jetzt endlich als Professorin arbeiten.

Und Barb Nicole, sie hat jetzt rechtlich und auch sozial betrachtet,

die Freiheit selbst über ihr Leben zu bestimmen und damit auch selber zu arbeiten.

Und das tut sie. Sie ist damit nicht die erste, nicht einmal im Weinbusiness.

Also schon eine Generation vor ihr gab es zum Beispiel eine Vövrobert,

eine Wittwe, die 20 Jahre lang Moet mit Wein beliefert hat.

Eine von vielen Frauen tatsächlich, die Moet mit Wein beliefert hat.

Oder die Vövschermont, eine Weinhändlerin aus Paris,

die schon in den 1770er und 80er Jahren Tausende Flaschen Wein und Champagne verkauft hat.

Also das heißt, man durfte als Frau des Business übernehmen, aber nur als Wittwe.

Genau, also muss nicht einmal ein Business gewesen sein, das man übernommen hat.

Als Wittwe hat sie quasi die Freiheit, einfach wie ein freier Mensch zu handeln.

Dass sie niemanden um Erlaubnis fragen muss, was solche Dinge angeht.

Es gibt auch genug andere, die so in den Büchern von Moet stehen als Lieferantinnen.

Das Ding ist halt über diese Frauen wurde nicht viel aufgeschrieben,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

was über diese Nennungen rausgeht.

Wir werden am Schluss noch ein bisschen über dieses Thema sprechen.

Aber noch mal zurück ins Jahr 1805 von Bart Nicole, Klikopassade.

Obwohl ihr davon gesprochen habt, dass es eben andere Frauen, Wittwe, vor allem gab, die ebenfalls Teil des Weinhandels waren, die Zeiten sind jetzt auch, was diese angeht, dabei sich zu ändern.

Also während im 18. Jahrhundert Familienunternehmern Frauen

öfter mal die Möglichkeit geboten haben, sich auch wirtschaftlich zu engagieren,

wird das im Zuge des 19. Jahrhunderts zu größeren Teilen unterbunden.

Wir haben über das ja auch schon in einigen Folgen gesprochen.

Wir haben wirklich so die Entwicklung im 19. Jahrhundert,

wo Frauen, die eigentlich gewisse Freiheit gehabt haben und gearbeitet haben,

wieder in ganz bestimmte Rollen getränkt werden.

Also auch zu tun, mit Gesetzgebung, die da erlassen wird,

die eben die ursprünglichen patriarchalen Strukturen einfach kodifiziert.

Es ist also eine gewisse Freiheit, die noch im 18. Jahrhundert in Frankreich existiert,

Anfang des 19. Jahrhunderts, das im Begriff zu verschwinden.

Und ob das Barb-Nicollé-Clicot so bewusst war,

können wir uns so genauer nicht sagen, aber ihre Anstrengungen in den nächsten Jahren

werden zeigen, dass sie keineswegs bereit war, sich einfach so in die Schranken verweisen zu lassen.

Bevor wir jetzt darüber sprechen, was sie ihrem Schwiegervater Philippe vorschlägt,

müssen wir uns vielleicht kurz vor Augen führen,

dass Barb-Nicollé-Ponsada-Clicot im Grund für ihr rein wirtschaftliches Auskommen

überhaupt nichts hätte tun müssen, ohnehin aus wohlhabendem Haus,

auch mit dem Erbe, das sie jetzt kriegt, nachdem ihr Mann verstorben war,

sie ist gut ausgestattet und sie hätte eigentlich für den Rest ihres Lebens gar nichts arbeiten müssen.

Vielleicht ist es diese Sicherheit, weil meine Sicherheit im Rücken ist natürlich immer einfacher, riskante Manöver zu fahren, dass sie ihrem Schwiegervater dann den folgenden Vorschlag macht.

Sie will das Familienunternehmen übernehmen.

Und zwar sie will es übernehmen, sie will selber auch investieren, sie investiert dann auch 80.000 Fr.

Und Philippe, der lässt sich darauf ein, unter der Auflage,

dass sie über einen Zeitraum von ungefähr vier Jahren so in eine Art Lehre gehen muss,

bei einem Business-Partner, der mit am Board geholt wird.

Und sie willigt ein und dieser Business-Partner, der wird ein gewisser Alexandrischer Rom vornosein.

So ungefähr im Alter ihres Vaters ist ebenfalls ein Textilhändler,

aber vor allem auch ist er Weinproduzent und Händler.

Im Gegenzug zu dieser Entwicklung wird jetzt auch dieser Textilenhandelsanteil des Unternehmens vollständig stillgelegt.

Daher aber vorhin schaut davon gesprochen, dass der zurückfahren worden ist.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Der wird jetzt vollständig stillgelegt.

Sie machen das dahingehend, dass sie dann auch ihren Kunden und Kundinnen schreiben und sagen,

ja, das wird stillgelegt, aber wir produzieren großartigen Wein.

Also in Zukunft könnt ihr bei uns Wein kaufen.

Sonst müssen wir die Kontakte ausnutzen über.

Wir machen jetzt kein Podcast mehr, aber bleibt dran, weil wir verkaufen jetzt T-Shirts.

Das tun wir ja. Das ist der falsche Vergleich.

Das gibt ja wirklich den falschen Vergleich.

Das waren uns das Handelsüberlegen. Wir verkaufen jetzt Software.

Jedenfalls das wichtigste ist, das Unternehmen wird es auch unbenannt.

Und das heißt jetzt WÖVKLIKOFORNO.

Wie heute noch?

WÖVKLIKOFORNO.

Heute heißt es nicht mehr Fono, aber da kann man noch draufzusprechen.

Es ist also Anfang 1806 und die nächsten vier Jahre sind eine einzige Katastrophe.

Hat vor allem auch wieder mit Napoleon und der Koalition gegen ihn zu tun.

Sehblockaden, große Sehblockaden sorgen dafür,
dass der Handel äußerst delikate Angelegenheit ist.

Man könnte sogar sagen, mehr oder weniger unmöglich.

Sie wollen ihre Ware nach Amsterdam schicken.

Einer der Häfen, der noch geöffnet ist,
vorbei an den Blockaden, an den Schiffen der Koalition,
aber auch den Franzosen, weil diese Blockaden in beide Richtungen gegangen sind.
Und sie wollen damit die geschlossenen Häfen von Dieppe und Brüssel umgehen
und dann von Amsterdam direkt nach Deutschland,
aus Kaninavien und nach Russland verschiffen.

Anfangs scheint es auch zu funktionieren.

Also Alexandre Fono selbst mit der ersten Ladung
kommt er mit dem späten Frühling 1806 in Amsterdam an.

Er schickt dann auch an Barb Nicole eine Nachricht,
dass alles gut gegangen sei.

Allerdings kommt dann die Katastrophe.

Auch der Hafen von Amsterdam wird geschlossen.

Also dieses Schiff, das ihren Schaumwein jetzt weiter transportieren soll,
das kann nicht einmal anlegen.

Und sie müssen ihren Schaumwein einlagern.

Und das ist problematisch.

Wie lange hält er?

Ich weiß, du bist kein großer Weintrinker.

Noch weniger Schaumwein.

Aber die richtigen Temperaturen sind essentiell damit ein Wein nicht verdirbt.

Oft ist es auch so, dass zum Beispiel ein Pilz im Kork,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

der kann dafür sagen, dass der Wein korkt.
Es kann aber noch schlimmer kommen.
Und zwar, dass der gesamte Weintrübe wird.
Und das hat mit einem Prozess zu tun,
der als malolaktische Gärung bezeichnet wird.
Es ist eine biologische Umwandlung von quasi Apfelsäure zu Milchsäure
ist eine mildere, weichere Säure.
Und dadurch erhält der Wein dann auch einen runderen und weicheren Geschmack.
Insgesamt so harmonischer.
Und die Herausforderung hierbei ist bei dieser malolaktischen Gärung,
dass man sie kontrolliert und sicherstellt,
dass sie vollständig abgeschlossen ist, bevor der Wein abgefüllt wird.
Und in kühleren Weinregionen wie der Champagne
ist es besonders schwierig, diese malolaktische Gärung zu steuern,
weil die dort angebauten Trauben weniger Zucker enthalten
und der Prozess langsamer abläuft.
Und wenn dieser Prozess nicht vollständig abgeschlossen ist,
dann können diese Milchsäurebakterien im Wein verbleiben
und später dann unerwünschte Veränderungen hervorrufen,
wie z.B. Trübungen oder Ablagerungen.
Aber wie er schmeckt trotzdem noch?
Na, ich bin mir nicht sicher, ob er noch schmeckt.
Das ist dann unerheblich, weil niemand will an trüben Wein trinken.
Also heutzutage ist es anders mit diesem Natur.
Zu jener Zeit, nein.
Also niemand will an trüben Champagner trinken.
Das heißt, du musst kühl lagern und brauchst am besten ein Keller?
Ideale Weise.
Temperaturschwankungen beeinflussen das Ganze dann auch noch mal negativ.
Und na ja, genau das passiert.
Also der Wein, der für horrenden Summen eingelagert werden muss.
Weil es ist ja auch so, du hast jetzt hier jede Menge Schiffe,
die an diesem Hafen sind und der wird dann blockiert
und diese ganzen Ladungen dort sind
und die Leute, die dort Lagerhäuser haben,
die können jetzt natürlich die Preise in die Höhe schrauben
und sagen, ja, wenn ihr das einlagern wollt, kostet es.
Sie lagern diesen Champagner ein in der Hoffnung,
dass wenn der Hafen wieder geöffnet wird,
denn das Champagner dann tatsächlich weiter verschifft werden können.
Als die Blockaden aufgehoben werden
und sie diese Ladung überprüfen,
kommen sie drauf.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Der gesamte Wein ist zerstört.
Die nächsten drei Jahre können im Grunde abgeschrieben werden.
Also der Krieg mit Großbetan,
in die diversen Blockaden machen Handel außerhalb Frankreichs
mehr oder weniger unmöglich.
Im Jahr 1810 läuft dann auch der Vertrag mit Alexandre Fourneau aus,
der jetzt auch kein Interesse mehr daran hat,
Teil dieses Unternehmens zu sein,
das objektiv betrachtet, eigentlich dabei ist, den Bach runterzugehen.
Aufträge schwinden, so dass dann im Frühling 1811
nur noch Bestellungen in der Höhe von ungefähr 30.000 Flaschen eintreffen.
Also pro Jahr, im Vergleich im Jahr 1806,
als sie dieses Unternehmen übernimmt, sind es noch ungefähr 100.000.
Was dabei auch nicht hilft,
ist natürlich die Tatsache,
dass Frankreich ständig im Konflikt mit vielen anderen Ländern ist,
teilweise auch mit Russland,
was dafür sorgt, dass der Markt einfach nicht zugänglich ist.
Es ist im Grunde der wichtigste Markt für Champagner.
Alle ihre Agenten, also alle Agenten von Barb, Nicole, Clico,
Louis, Bohne, die schicken ja immer wieder Schreckensnachrichten aus Europa.
Niemand hat Geld, niemand will für Champagner zahlen,
niemand will sich das antun mit diesen Schereien,
der Einfuhrer und all solchen Dingen.
Barb, Nicole allerdings,
die arbeitet trotzdem unermüdlich weiter auch an Innovationen,
vor allem auch an Verbesserungen der Herstellungsmethoden.
Und eine Sache, die ihr in späterer Folge einige Vorteile
oder einen großen Vorteil gegenüber anderen Herstellern bringen wird,
ist eine neue Methode in der Herstellung,
die sie und ihr Kellermeister gemeinsam entwickeln,
und zwar die sogenannte Remorage.
Heutzutage teilt der traditionellen Herstellungsmethode von Champagner.
Es ist so, Hefe wird während der zweiten Gärung
dieses Champagniers gemeinsam mit Zucker dazugegeben zu dieser Flüssigkeit,
bleibt dann aber als Sediment, also als Ablagerung in der Flasche über.
Die traditionellen Methoden, um diese Reste aus der Flasche zu bekommen,
sind sehr aufwendig.
Zum Beispiel kann der Wein von einer Flasche in eine andere umgeschüttet werden,
sogenannte Trance-Vassage,
wobei dann allerdings viel dieses Pricklings verloren geht,
teilweise auch jede Menge Wein selbst.
Eine andere Methode ist, die Flaschen zu kippen und zu schütteln,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

was von Arbeitskraft her sehr aufwendig ist,
dann gibt es auch noch Möglichkeiten des Filtrierens,
also mit so einer Art Klebstoff, den Wein zu filtrieren,
das minder aber auch die Qualität des Weins.
Also entwickelt Barb Nicole Klicko gemeinsam mit ihrem Kellermeister
im Gewissen Antoine Müller, wieder ein Deutscher,
ursprünglich Anton von Müller, ein einfacheres und effektiveres Verfahren.
Sie experimentieren viel herum,
und der Grundgedanke ist, die Flasche gleich Kopfüber zu lagern,
damit diese Sedimente im Flaschenhals landen.
Und sie entwickelt eine Technik, wo die Flaschen im Tisch stecken.
Angeblich ist es so, dass sie wirklich den Küchentisch zuerst verwendet hat,
Löcher reingebohrt hat, so dass sie in einem Winkel in diesem Tisch stecken,
Kopfüber, und dass sie jeden Tag gedreht und so geklopft werden.
Damit diese Sedimente im Hals landen,
was bedeutet, dass innerhalb von sechs Wochen diese Sedimente schon im Flaschenhals sind,
wenn man dann schnell den Korken wechselt, schießen diese Sedimente aus der Flasche,
man erhält einen Großteil des Gases und damit des Pricklins, und alles ist gut.
Warte mal, man zieht dann den Korken raus und stopft dann sofort einen neuen rein.
So ist es.
Aber das machen wir heute noch so.
Man macht es heute noch so, aber maschinell.
Okay.
Ich bin mir nicht sicher, wie das mit den Korken funktioniert heutzutage,
aber ja, das Rüttelverfahren wird zu einem wichtigen Teil der Champagneproduktion.
Interessant.
Also Rimoise beziehungsweise Rüttelverfahren oder Riddling im Englischen.
Diese Innovation und vor allem die Geschehnisse des Jahres 1814 werden dann dafür sorgen,
dass ihr Produkt und vor allem ihr Name in der ganzen Welt bekannt wird.
Und das funktioniert so.
Die napoleonischen Kriege, die waren zwar grundsätzlich ein Problem aufgrund dieser
unterschiedlichen Blockaden,
also ein Problem für sie als Verkäuferin von Champagne, dann passieren aber ein paar Dinge,
die alles verändern werden.
Zuerst einmal 1814 landet der Krieg direkt vor ihrer Haustüre, und zwar wortwörtlich.
Während der sogenannten Befreiungskriege im Jahr 1814 wird Reims von russischen Truppen
eingenommen.
Interessanterweise blündern sie aber nicht die Keller der Weinbauern und eben auch nicht ihren,
im Gegensatz zu den preußischen Truppen, die es machen, sie kaufen ihren Champagne.
Es gibt die Anweisung, wenn man Champagne haben will, muss man ihn kaufen.
Sie kaufen ihn.
Und das ist so gewisse Ironie.
Also nach Jahren der Versuche ihrer Agenten an Markt in Russland zu etablieren,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

stehen sie jetzt plötzlich in ihrem Keller und kaufen mir den Champagne ab.
Die Freude über dieses Geschäft währt allerdings nicht wahnsinnig lang,
weil bald darauf werden diese Truppen von den Truppen napoleons wieder aus der Stadt gedrängt.
Und jetzt trifft Barb Nicole auf Napoleon selbst, den sie, wenn man den Aufzeichnungen glauben darf,
grundsätzlich nicht sehr geschätzt hat.
Aber sie trifft jetzt auf ihn.
Und du erinnerst dich vielleicht, die Familie Ponsada war sehr vermögend.
Und im Jahr 1780 hatte ihr Vater bereits in Raas, also er hat Palast gebaut,
ein riesiges Herrenhaus, das fortan als Hotel Ponsada bekannt war.
Und als Napoleon in Raas einreitet, wählt er dieses Hotel Ponsada als Residenz.
Und Barb Nicole ist diejenige, die ihn empfängt.
Napoleon weilt drei Nächte in diesem Hotel Ponsada.
Und es ist gut möglich, dass er dort auch ihren Champagner trinkt.
Was sicherlich so eine Art Genugtuung gewesen wäre,
weil Napoleon war eigentlich ein alter Freund ihres wahrscheinlich größten Konkurrenten,
nämlich Jean-Marie Moyet.
Und das ist auch Moyet, den Napoleon nach seiner Abreise aus.
Raas dann besucht ist er eben auch in der Champagne.
Und es wird der letzte Besuch sein, den Napoleon ihm abstattet,
weil nur zur Erinnerung, es ist jetzt März 1814.
Und Ende März schon, am 30. März findet die Schlacht von Paris statt,
mit der die Herrschaft Napoleons beendet wird.
Also er dankt ab, jedenfalls bis er dann nochmal aus dem Exil zurückkehrt.
Der Krieg ist jetzt also vorbei.
Und die Tatsache, dass das Ende des Kriegs seine Hauptschauplätze in der Champagne gehabt hat,
das wird große Auswirkungen haben.
Nicht nur für Barb Nicole Ponsada, Klikó und ihre Marke,
sondern auch für Champagner grundsätzlich.
Es ist ja so, während bis zu jedem Zeitpunkt Champagner ein sehr teures Vergnügen war,
dass sich nur wenige Leute leisten haben können.
Vor allem, weil es in vergleichsweise geringer Mengen produziert wurde,
wird Champagner jetzt von vielen Soldaten getrunken, die zum Beispiel in Reis sind.
Und die Kunde dieses Champannes, die wird jetzt in ganz Europa verbreitet,
vor allem wird es auch in Russland verbreitet.
Noch allerdings ist es nicht Wöwklikó Ponsada,
wie er jetzt heißt, der vornehmlich getrunken wird,
sondern meistens Moet.
Das macht aber nichts, weil die sehr pragmatische und gewiefte Barb Nicole
ist schon drauf und dran.
Den russischen Markt jetzt mit einer wagemutigen List für sich zu gewinnen.
Und zwar folgendermaßen, noch bevor ein Frieden geschlossen ist,
im Jahr 1814 nach dem Ende dieser Befreiungskriege,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

die ganzen Blockaden, also Großteils noch bestehen,
beschließt sie ein letztes Mal ihr Glück,
in der Umgehung dieser Blockaden zu versuchen.
Und zwar schickt sie tausende Flaschen ihres besten Weins,
also ihr als besten Champagner, sonst war Jahrgang 1811,
auf einem angeheuerten Schiff nach Königsberg.
Einer der wenigen offenen Häfen zu jener Zeit kontrolliert von Preußen.
Heute ist es Kaliningrad.
Das Ziel dieser Ladung ist, in Königsberg anzukommen
und dann, sobald alle Blockaden aufgehoben werden,
wovon sie ausgeht, weil der Frieden geschlossen wird,
ihnen sofort nach Russland zu schicken
und damit die Erste zu sein, die ihren Champagner wieder nach Russland bringt,
nach diesen Jahren, in denen so unmöglich war,
Champagner nach Russland zu bringen.
Wichtig wäre das vor allem auch,
weil sie damit ein Vorteil gegenüber moettet.
Sie hätte sich wahrscheinlich gar kein riskanteres Manöver aussuchen können dafür.
Die Ladung ist unversichert, sie ist ohne Schutz,
das Ganze ist absolut illegal.
Wer diese Ladung entdeckt worden, dann wäre sie konfistiert worden
und sie hätte nicht nur keinen neuen Markt erschlossen,
sondern einen massiven Verlust sein gefahren
und vielleicht wäre sie sogar belangt worden dafür.
Aber, das gibt ja den schönen Anspruch,
who dares wins?
Und Barb-Nichol gewinnt.
Und zwar sehr hoch.
Am 20. Mai verlässt ihr Agent,
your trusty agent, Louis Bohne,
mit über 10.000 Flaschen die Stadt Rass,
erreist nach Paris von dort nach Ruhr,
wo das gecharterte Schiff, ein niederländisches Schiff,
beladen werden soll.
Barb-Nichol übrigens,
so heißt, die weiß ich natürlich,
das Risiko ist bewusst, dass auch ihr Agent eingeht damit.
Und sie legt ihm so eine Art Fresspaket mit in die Ladung,
mit vorzüglichem Rotwein,
mit Cognac und eine Ausgabe von Donkey Hot,
was so angesichts dieses Kampfes gegen Windmühlen
eine sehr passende Lektüre ist.
Es dauert dann noch einen Monat,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

bis dieses Schiff von Ruhr ablegen kann,
dann noch einmal einen weiteren Monat,
bis es tatsächlich in Königsberg eintrifft.
Die Ladung, die ist trotz dieser Strapazen
noch völlig intakt,
keine Katastrophe wie damals in Amsterdam.
Und sobald die in Königsberg
weilenden Weinhändler davon erfahren,
dass diese Ladung angekommen ist,
belagern sie sogar dieses Hotel, in dem Böhne ist,
um ihm seine Ladung abzukufen.
Er verkauft auch dort schon einige Flaschen
zu sehr, sehr hohen Preisen.
Und der Rest wird dann schließlich nach Russland weitergeschickt
und dort für sehr viel Geld verkauft.
Und es ist ein Erfolg, wie er im Buch gesteht
und es ist ein wichtiger,
weil es ist der erste große Erfolg,
denn Barb Nicole als Leiterin
dieses Unternehmens einführt.
In St. Petersburg zum Beispiel wird ihr Champagner geliebt.
Und dazu muss man auch sagen,
es gibt einen Grund, dass sie diesen Jahrgang 1811 schickt.
Dieser Jahrgang gilt tatsächlich
als der beste Jahrgang, den sie hat.
Der Champagner ist süß, er ist stark
und bald erklärt sogar,
er sah, dass er nichts anderes mehr als Wölfe klickot trinken will.
Hoffentlich schon ab und zu mal noch ein Glas Wasser oder so.
Der erwähnt Champagner sind nur Wölfe klick.
Übrigens, der Grund, so heißt zumindest,
dass dieser Jahrgang so gut war,
war der Tatsache geschuldet,
dass im Jahr 1811 ein Komet am Himmel zu erkennen war.
Bei den abergläubischen Winzern
gab es einen hervorragenden Jahrgang.
Und Barb Nicole hatte dann auch diesem Jahrgang
den Zusatz Levant de la Comet gegeben
und zusätzlich am Corken einen Stern
aufdrucken lassen oder reinbrennen.
Levant de la Comet.
Also dieser Levant de la Comet,
der begründet im Grunde den Ruhm des Unternehmens,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Barb Nicole schafft sinnig, wie sie ist,
die schickt, ich glaube noch bevor
diese großen Erfolgsberichte kommen von Louis Boune,
die schickt schon eine zweite Ladung los,
direkt nach Königsberg,
die auch Heilankompte überraschenderweise.
Und Wölklicko ist jetzt in der höchsten Liga
der Champagne angekommen
und es ist im Grunde der Beginn eines wahren Champagner Imperiums.
Vor allem auch ist es so,
dass Champagner ab dieser Zeit in aller Munde sein wird.
Also nicht zuletzt, weil er auch der Wiener Kongress dann stattfindet.
Die Kongress werden massive Mengen an Champagner konsumiert
und bald wird dieses Getränk,
auch so vom Getränk der Aristokratie,
zum Getränk der aufstrebenden Mittelklasse.
Also immer mehr und mehr Menschen trinken Champagner,
mehr und mehr trinken Wölklicko
und grundsätzlich wird hier das Geschäft mit Champagner,
wie soll ich sagen, auf eine ganz andere Ebene gehoben.
Im Jahr 1821 stirbt ihr Partner in Crime Louis Boune,
was für Barb Nicole Klicko natürlich einen großen Verlust darstellt.
Sie hat aber das Glück, einen weiteren Mitarbeiter zu finden,
der als Partner einsteigt
und gemeinsam mit ihm ist es wieder ein Deutscher.
Es ist ein gewisser Eduard Werler,
der sich später einbürgert wird
oder eingebürgert wird
und sich Mathieu Eduard Werley nennen wird.
Mit ihm gemeinsam steigert sie nochmal die Produktion des Unternehmens.
Als er einsteigt, zum Beispiel im Jahr 1836,
beläuft sich die Produktion schon auf 200.000 Flaschen pro Jahr
und als die Wittweglickoden schließlich im Jahr 1850,
sie ist jetzt 63 Jahre alt, aus dem Geschäft verabschiedet,
übernimmt Werley
und als sie dann am 29. Juli 1866 stirbt,
sie ist jetzt nicht ganz 89 Jahre alt,
sie werden pro Jahr schon 750.000 Flaschen
Wövkliko Posa da produziert.
Bevor ich diese Geschichte jetzt beende,
würde ich gerne noch etwas aufgreifen,
was die Biografin der Barb Nicole Klike Posa da,
Gwissetila Maceo, im Nachwort ihrer Biografie geschrieben hat,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

akribisch recherchierte Biografie.

Heute ist der Name Wövklika ja in aller Munde,

also jeder Daniel kennt diesen Champagner.

Was die Leute allerdings kennen, ist die Geschichte des Unternehmens.

Die Geschichte der Frau, die es in einer Zeit geschafft hat,

wo das eigentlich mehr oder weniger unmöglich war,

die es geschafft hat, ein wahres wirtschaftliches Imperium aufzubauen,

die ist recht unbekannt.

Was auch daran liegt, dass biografische Informationen

relativ rasen, also selbst in den Archiven des Unternehmens

finden sich wenig Informationen zur Person selbst.

Biografien wurden zwar geschrieben, eine noch zu Lebzeiten 1865,

die sehr dünn war, eine dann Ende oder Mitte des 20. Jahrhunderts,

die aber nur so ungefähr 30 Seiten hat,

die auch schon lange nicht mehr gedruckt werden.

Und obwohl viele der Dinge, die sie besessen hat,

also Möbel, Kleidung, Bücher erhalten wurden,

gibt es eigentlich so gut wie keine persönlichen Aufzeichnungen,

keine Tagebücher, keine persönlichen Briefe.

Und das ist ja Schande und auch so ein bisschen ein Versäumnis historiografisch betrachtet, wenn so was passiert.

Also ab dem Späten, ich meine, korrigiere mich,

ich habe das jetzt geschätzt, aber ungefähr ab dem späteren 20. Jahrhundert

hat sich diesbezüglich ja schon viel getan,

dass man mehr darüber nachdenkt, wie Geschichte geschrieben wird.

Also das ist eben nicht eine Geschichte nur der Könige und Königinnen

oder anderer offensichtlich mächtiger Personen.

Und dass man auch darauf achtet, dass diese Geschichte erzählt wird

bzw. die Dinge aufbewahrt werden, die nötig sind,

um diese Geschichten zu erzählen.

Ja, absolut.

Vor allem bedeutet so was nämlich auch,

dass viele Frauen, und es gab einige dieser Frauen,

die solche Dinge gemacht haben, Ende des 18. Jahrhunderts, auch im 19. Jahrhunderts,

dass über die so gut wie nichts geschrieben worden ist,

mehr geschrieben worden wäre über sie, wenn sie Männer gewesen wären,

und sie heutzutage eigentlich fast nur Fußnoten darstellen

in der Geschichte und vor allem auch in der Geschichte der Bereiche,

in denen sie tätig waren.

Und ja, selbst Barb-Nichol Posa de Clico,

die zu Lebzeiten wohl eine der wenigen,

oder die einzige Celebrity-Businesswomen der Welt überhaupt war.

Also etwas wie Mercedes schreibt, Celebrity-Businesswomen.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Auch da wäre es fast so weit gekommen,
dass wir heute über ihr Leben eigentlich nur noch so schämernhaft
Bescheid wüssten, wenn nicht wieder eine Biografie über sie geschrieben worden wäre.
Und ich denke, wir sollten es immer so ein bisschen im Kopf behalten,
wenn wir über Dinge sprechen, die historisch vermittelt wurden
und so den Eindruck erwecken, als wären Männer für alles,
was auf der Welt passiert, verantwortlich gewesen.

Ja.

Was übrigens auch für Gutes und Schlechtes gilt.
Weil so großartig die Dinge sind, die Barb-Nichol gemacht hat.
Sie hat zum Beispiel auch Anteil daran,
dass die Produktion von Champagner heutzutage
so ein sehr rigides Monopol darstellt.
Also dass das so reglementiert worden ist,
was den Ort, wo die Trauben angebaut werden
und all solche Dinge und wie sie verarbeitet werden müssen.
Dass das so ein Art Monopol darstellt,
dass es dann auch vor allem Anfang des 20. Jahrhunderts
neuen Unternehmen schwer gemacht hat, hier wirklich reinzukommen
und selber auch neue Dinge zu produzieren.
Des zu tun im Grund, was Barb-Nichol Clico selbst gemacht hat.
Heute gehört Barb-Nichol Clico-Ponsor,
der übrigens einem Großkonzern namens Louis Vuitton NSI Moet.
Also Moet und Barb-Nichol Clico, die gehören jetzt mittlerweile zusammen.
Interessant.

Und dieses Rüttelverfahren, von dem wir vorhin auch schon gesprochen haben,
dieses Rüttelverfahren interessanterweise,
es war der Barb-Nichol Clico, um möglichst lange Zeit geheim zu halten
vor der Konkurrenz.

Irgendwann ist es auch rausgekommen, was sie da macht
und dass das viel vorteilhafter ist als die traditionellen Verfahren.
Heute ist es eben Teil der Champagner-Produktion,
aber wird eben nicht mehr händisch gemacht.
Außerdem ist es nicht mehr so ein arges Problem,
weil die moderne Hefe, die heute verwendet wird,
ist ein bisschen körniger.

Ach gelesen zumindest, ist ein bisschen körniger
und klebt deswegen auch nicht so glas
und deswegen ist es auch einfach, sie loszuwerden.
Also du hast noch keinen Champagner angesetzt,
die zu Hause in Champagner angesetzt.

Nein.

Sehr gut.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Mit Bier wird es ja schon häufig gemacht,
also hast du wahrscheinlich auch noch nicht gemacht,
aber bei Vater hat es mal gemacht.
Es gibt ja diese Bausätze.
Ja genau.
Da habe ich auch noch nicht angetan.
Sehr gut.
Mit Champagner.
Es gibt einfach gewisse Dinge, da denken wir,
andere können das viel besser.
Einfach, schneller, günstiger.
Warum soll die das machen?
Aber ungewöhnlich ist es wahrscheinlich,
wenn man seinen eigenen Schaumweinen zu Hause ansetzt.
Ja, wüsste ich niemanden.
Sehr gut.
Richard, sehr, sehr spannende Geschichte
und ich muss mich bei dir wirklich entschuldigen.
Also die Geschichte ist wirklich sehr, sehr gut,
egal ob ich jetzt diese Marge kenne oder nicht.
Also ich fand es dennoch sehr, sehr spannend.
Sehr gut.
Es gibt einige Dinge, die mir einfallen.
Die eine Sache, die mir zuallererst einfällt,
ist das, was du zum Schluss gesagt hast,
nämlich die Sache mit der Quellenlage
und was überliefert wird.
Mich erinnert es ein bisschen an die Streichholzfrauen,
wo ja auch das Problem besteht,
dass von den Frauen selber keine Erinnerungen überliefert sind.
Und es scheint daher auch der Fall zu sein.
Und das ist was, was schon auch erheblich dazu beiträgt,
dass man auch die Geschichte aus der Perspektive
der Person auch erzählen kann.
Ja, also interessant ist hier natürlich auch
viele der Grundprobleme in der Geschichte,
weil man so will, sie ja auch zurückzuführen
auch von einem gewissen Klassismus.
Also wir haben das bei der Streichholzfolge gesehen,
wo mehr über die Abgeordnete und weniger
oder quasi nichts über die eigentlichen Frauen,
die beteiligt waren, geschrieben worden ist
oder zugeschrieben worden ist.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Wer verantwortlich war dafür?
Und hier ist es interessanter,
weil eigentlich war Barb-Nickoll-Hossard
ja recht vermögend.
Also sie waren nicht irgendwer,
ohnehin also die Mittel waren da,
Dinge zu bewahren.
Sie war eine bekannte Person.
Und trotzdem sind die Dinge nicht überliefert worden,
die eigentlich was über sie als Person waren.
Weil man würde ja sagen,
okay, sie hat vielleicht keine Biografie oder so hinterlassen,
aber zumindest wird sie ja viel Korrespondenz gehabt haben.
Sie wird viel mit dem Bohne korrespondiert haben,
da wird sie Briefe geschrieben haben.
Und das müsste eigentlich da sein.
Genau, wir wissen also viel von diesen Dingen,
wissen wir aufgrund der Briefe,
die zum Beispiel Bohne geschrieben hat.
Und wir haben einige wenige Briefe,
die sie eben geschrieben hat zum Beispiel
an Zulieferer und so weiter.
Ein Brief ist, glaube ich, einer,
wo sie sich beschwert drüber,
dass der Wein, den sie kriegt,
dass er im Inneren Qualität an uns sieht,
an den Zulieferern so darauf hinweist,
dass das nächste Mal bitte
so eine richtige Wein geliefert werden.
Also wir haben wenige Dinge,
wo wir so ein bisschen was über ihre Art und so weiter
quasi aus ihrer Feder mitkriegen.
Und alles andere ist eben so über die Kommunikation,
die eben mit ihr
und über sie stattgefunden hat.
Trassant.
Was schade ist.
Also was wirklich sehr schade ist,
weil kann man vorstellen,
dass sie ein reiches Innenleben gehabt haben muss.
Weil das sind ja auch Dinge,
die die Situation, in der sie war,
als ihr Mann stirbt

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

und dann auch diese ganzen Dinge,
die schief laufen.
Also wir haben jetzt ein paar Dinge
aus dem späteren Leben,
habe ich nicht erwähnt, aber zum Beispiel,
sie gründet dann auch ein Bank
in den 18, 20er Jahren
und das läuft absolut schief.
Aber es hätte sicher viele Dinge geben,
wo es sehr interessant gewesen wäre,
wenn man mehr über sie gehört hat.
Oder über sie, über diese Dinge gehört
oder lesen hätte können.
Eine Sache, die mich verwundert hat
oder überrascht hat aus der historischen Perspektive,
ist ja, dass Russland so ein wichtiger Markt war.
Also man würde ja nicht glauben,
dass ein Produkt,
oder man würde heute wahrscheinlich nicht glauben,
heute sowieso nicht mehr,
also jetzt gegenwärtig,
aber man würde nicht glauben,
dass ein Produkt, das man in Frankreich produziert,
das dann der wichtigste Absatzmarkt
dafür Russland ist.
Na ja, Russland war ja,
wenn ich jetzt sage,
Frankophil wäre es fast zu wenig.
Und die waren ja,
der Adel zum Beispiel,
hat er französisch gesprochen.
Grundsätzlich war Frankreich so das Vorbild
in meinen französischen Kultur und so weiter.
Das sind Dinge,
die ja ganz groß waren in Russland
und es ist wohl auch tatsächlich so gewesen,
dass sie einfach
süßen Champagner sehr geliebt haben.
Wenn ich jetzt sage,
in Russland war es so geliebt,
dann meine ich natürlich nicht
alle Leute in Russland,
sondern diejenigen,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

die sich das leisten konnten
und das war ja auch nur ein kleiner.
Na ja, klar, der Adel
und wahrscheinlich auch der,
vor allem im Westen,
also dem westlichen Teil von Russland.
Ja, also St. Petersburg
ist, glaube ich,
so das Champagner-Epizentrum gewesen
in Russland zu jener Zeit.
Interessant.
Und auch das, was du erzählt hast
über die Soldaten,
ich meine,
dass die Soldaten sich den Champagner kaufen.
Ja, 1814 war es schwierig für Raas
oder die Champagner Grundsätzlich,
weil natürlich da auch
ständig diese Heere durchgezogen sind.
Und die haben natürlich dann
bei der Niederlage,
haben sie das getrunken
und wenn sie gewonnen haben,
haben sie das getrunken
und beide Seiten haben
Niederlagen und sie gekauft.
Also es ist im Grunde ständig
der Wein ausgetrunken worden dort.
Aber wir kennen ja sonst nur
Plünderungen von Soldaten,
die irgendwo in Städte kommen.
Ja, also ja,
in dem Zusammenhang
haben wohl die,
die russischen Gruppenwahl
ein bisschen mehr Kontinents gezeigt.
Zumindest ist es so,
wenn ich überhaupt das jetzt sage,
die Flächendeckend dann so war
in der Champagne 1814,
aber so ist es eben vermittelt.
Was kostet denn so eine Flasche?
Ich glaube, also wie bei allen solchen

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

gibt es halt dann so Spezialabfüllungen
und sonst wie,
ich glaube, du kriegst eine Flasche
schon ab 40 Euro,
geht dann natürlich
um den Spezialding
und rauf bis 2.000 Euro oder so.
Hast du eine Zimtkühlschrank
zur Vorbereitung?
Ich habe keine im Kühlschrank.
Ich habe leider,
leider keine im Kühlschrank,
aber das ist eine gute Idee.
Ich würde dir eine besorgen
oder vielleicht,
wenn die Folge rauskommt.
Das Folgenbild hier.
Schauen wir mal,
die die Folge ankommt,
ob das dann ein Grund ist,
dass ich an Champagner trink.
Aber das ist gut.
Für Instagram, Richard,
brauche ich dich
mit so dem Champagner trinkend.
Das ist gut.
Mit der Flasche.
Wirfkliko-Pose, oder?
Ja, sehr schön.
Also ja, ich muss sagen,
ich bin mir gar nicht sicher,
ob ich jemals Champagne getrunken habe.
Vermutlich nicht.
Bitte was?
Also Sekt und Schaumwein
weiter hat schon getrunken.
Ja, ja, das schon, ja.
Aber jetzt wirklich so,
dass es echt der Champagner ist.
Ich kann mir gut vorstellen,
dass ich das noch nie gemacht habe.
Also ich kann mich nicht bewusst dran erinnern.
Haben wir irgendwas,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

was wir feiern müssen normal,
so unternehmendstechnisch?
Ja, ich kann mich erinnern.
Du warst auch bei meiner Verteidigung.
Also wo ich meine Dissertation verteidigen kann.
Und ich weiß noch,
da habe ich den Auftrag bekommen
von meiner Freundin damals,
heute Frau,
die gesagt hat,
bis Sekt,
weil danach müssen wir anstoßen.
Ja.
Und ich komme mal heim
und ich habe halt so Süßen gekauft.
Und ich habe Ärger bekommen,
weil sie hat gesagt,
mit dem kannst du nicht auflaufen.
Du kannst nicht süßen Sekt zum Anstoßen mitbringen.
Der muss trocken sein.
Schau, hättest du sagen können,
nein,
ich will,
ich will Champagne,
wie im 19. Jahrhundert.
Genau.
Ich habe mich halt...
Anfang, aber der Ende 18.
Genau, ich habe da einfach
historische Grundlagen,
Erfolge genommen, ja.
Richtig.
Sehr gut.
Wenn wir uns das nächste Mal sehen
und trinken wir einen Champagne,
dann trägt man ein Wölkli.
Okay, sehr gut.
Das machen wir.
Sehr gut.
Dann würde ich sagen,
lasst mir das gut sein
oder für die Woche?
Mhm.

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

Vielleicht noch kurz zur Literatur.
Also ich habe das ja vorhin schon angesprochen.
Diese Biografie
ist von
Tyler Marseille aus dem Jahr 2009
und heißt
The Widowklike,
the story of a champagne empire
and the woman who ruled it.
Und ist wirklich sehr detailliert.
Natürlich auch so,
ich meine,
manche Dinge
sind nicht so ein bisschen imaginiert,
denke ich,
wenn sie so drüber schreibt,
wie sie sich
höchstwahrscheinlich gefühlt hat
und so weiter,
aber sie ist immer sehr vorsichtig,
hier nicht einfach
quasi eine Fiktion zu erzählen,
sondern auch so darauf hinzuweisen,
wo wir was herhaben.
Mhm.
Und hinweismäßig,
also ich wurde inspiriert
von einer Folge,
das
brought to you by Podcast,
den ich schon mal
empfohlen habe,
in einer Feedback-Folge,
wo die Autorin auch tatsächlich
zu Gast war
und erzählt hat,
also wer das Englisch
mächtig ist,
kann sich das anhören.
Nicht komplett baugleich,
ja,
die beiden Episoden,
also die,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

die ich hier jetzt erzählt habe
und die andere,
aber es ist eben amerikanisch
und es ist ein bisschen mehr
mit,
weißte ich so,
mehr so
amerikanisch produziert,
sondern so.
Aber gut,
es ist sehr gut
und dann habe ich auch nachgeschaut
und tatsächlich,
Philipp hat mir
auch einmal
einen Themenvorschlag zu
Sekt
und Champagne
geschickt,
aber so quasi am anderen.
Und der Winter hat auch
Bewürfkliko,
etc.
Also auch noch mehr?
Über vielleicht,
ja,
schauen wir mal.
Sehr gut.
Aber das nächste Mal,
wenn ich eine mache,
dann achte ich drauf,
dass du den kennst
und vorher schon mal getrunken
hast.
Ja.
Es wird schwierig,
also bei,
du musst einfach vorher...
Du schickst jetzt
einfach regelmäßig Champagne
oder so.
Genau.
Und irgendwelche Weine

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

und so
und es mich dann kostet.
Ja,
und verlange Beweise,
sehr gut.
Gut.
Dann würde ich sagen,
kann man übergehen
zu dem,
was wir als
Feedback-Hinweiß-Block bezeichnen.
Sehr gut,
machen wir das.
Wer Feedback geben will,
zu dieser Folge oder zu anderen,
kann es per E-Mail machen,
Feedback-Ed-Geschichte.fm,
kann das auch direkt
auf unserer Website machen.
Geschichte.fm
kann es auf den unterschiedlichen
Kanälen machen,
also Twitter, Facebook,
Instagram,
d.h. Geschichte.fm,
Mastodon,
dort haben wir natürlich auch
einen Account.
Einfach Geschichte.social eingeben,
dann landet man direkt
auf unserem Profil
und wer uns einfach
Reviewen will,
Sterne vergeben,
idealerweise viele Sterne,
idealerweise gute Reviews,
kann das auf Apple-Podcasts machen
oder auf Panoptikum.social
oder einfach grundsätzlich überall,
wo man Podcasts bewerten kann.
Merge gibt es
unter Geschichte.shop
und wer diesen Podcast

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

lieber werbefrei hören möchte,
hat zwei Möglichkeiten.
Auf Apple-Podcasts gibt es
den Kanal Geschichte Plus
und bei Steady kann man sich
den Feed kaufen
für vier Euro im Monat.
Da gibt es alle Infos
unter Geschichte.fm.slashsteady.
Wir bedanken uns
in dieser Woche
bei Ambetina,
Sandra,
Philipp,
Nils,
Julia,
Markus,
Jan,
Sophie,
Georgius,
Claudio,
Alexander,
Flores,
Marius,
Martin,
Klaus,
Paul,
Rico
und Thomas.
Vielen, vielen Dank
für eure Unterstützung.
Ja, vielen herzlichen Dank.
Richard, dann würde ich sagen,
machen wir doch das,
was wir immer machen.
Genau.
Geben wir dem einen
das letzte Wort,
der es immer hat.
Bruno Kreisky.
Lernen ist ein bisschen Geschichte.
Lernen ist ein bisschen Geschichte.
Wir werden sehen,

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG395: Barbe-Nicole Ponsardin und die Begründung eines Champagnerimperiums

wie das sich damals entdeckt hat.
Wie das sich damals entdeckt hat.