

Peter Kupfer

Bernsteinglanz und Perlen des Schwarzen Drachen  
Die Geschichte der chinesischen Weinkultur

Deutsche Ostasienstudien 26

OSTASIEN Verlag

Autor und Verlag danken Cheng Shengwu 程胜武 (Qingzhou, Shandong) für die Erlaubnis, für das Umschlaglayout sein Bild „Genshen yemao shuoguo leilei“ 根深叶茂硕果累累 „Tiefe Wurzeln, üppiges Laub, opulente Früchte“ verwenden zu dürfen.

Gefördert durch die Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) - Projektnummer KU 635/16-1

Bibliographische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliographie;  
detaillierte bibliographische Daten sind im Internet über [dnb.d-nb.de](http://dnb.d-nb.de) abrufbar.

© 2019. OSTASIEN Verlag, Gossenberg.  
1. Auflage. Alle Rechte vorbehalten  
Redaktionelle Bearbeitung und Fachlektorat: Martin Hanke und Dorothee Schaab-Hanke  
Layout und Realisation: Martin Hanke  
Druck und Bindung: Rosch-Buch Druckerei GmbH, Scheßlitz  
Printed in Germany  
ISBN 978-3-946114-28-4

## Inhalt

Preface (Patrick McGovern)	I
<b>Vorwort</b>	1
1 Wein- und Alkoholkultur: Integrales Erbe der chinesischen Zivilisation und der universalen menschlichen Evolution	7
2 Auch in China: Im Anfang war der Wein	31
3 Überlieferungen, Mythen und Legenden: Trinkkultur im alten China	47
4 Entfaltung einer einzigartigen Fermentations- und Alkoholritualkultur: Die Xia-, Shang- und Zhou-Zeit (21.–3. Jh. v. Chr.)	69
5 Maßvoll und gesellschaftsorientiert: Konfuzius und die Trinkriten	95
6 Wein an der Seidenstraße: Kontakte und Austausch mit dem Westen in der Han-Zeit (206 v. Chr. bis 220 n. Chr.)	107
7 Daoistische Unsterblichkeit, Weltflucht und Trinkseligkeit: Die vortangzeitlichen Jahrhunderte (3.–6. Jh.)	131
8 Jadenektar und Poesie: Das Goldene Zeitalter des Tang-Imperiums (618–907)	151
9 Verhaltener Genuss für Beamte und Literaten: Der Rebensaft während der Song-Dynastie (960–1279)	171
10 Purpurrote Herbstquelle und Großes Jademeer: Weinproduktion und Weinhandel im mongolischen Yuan-Reich (1271–1368)	187
11 Zwischen Askese und Absolutismus: Niedergang der Önophilie in der Ming- und Qing-Zeit (1368 bis Ende 19. Jh.)	205
12 Süße Quelle edlen Charakters: Pioniere der neuzeitlichen Weinwirtschaft	227
13 Auf dem Weg zur Weltspitze: Neuere Entwicklungen der Weinproduktion und -konsumption in China	261
Anmerkungen	275
Abbildungsverzeichnis	343
Literaturverzeichnis	347
Index	363

## Vorwort

Fermentation ist ein universelles, omnipräsentes Naturphänomen. Ihr häufigstes und seit je mit Mythen umwobenes Endprodukt ist Ethanol, chemisch  $C_2H_5OH$ , das in flüssigem oder gasförmigem Aggregatzustand nicht nur auf unserer kleinen Erde einen bedeutenden Anteil der organischen Existenz bereichert und dauerhaft im menschlichen Blut vorkommt, sondern sich auch in der Weite des Weltalls in gewaltigen interstellaren Wolken ansammelt. So ist es nicht verwunderlich, dass dieser Stoff, auch Alkohol genannt, seit je eine integrale Komponente der menschlichen Evolution und Zivilisationsgeschichte konstituiert. Seit Jahrtausenden machen sich unsere Vorfahren die Alkoholfermentation zunutze, um ihre geistig-schöpferischen Talente zu entfalten, mit den Göttern und Ahnen zu kommunizieren, Identitäten zu schaffen und das gesellschaftlich-kulturelle Leben zu gestalten. So ist der Anfang aller eurasischen Hochkulturen aufs Engste mit der Nutzbarmachung der einfachsten von der Natur gebotenen Fermentation, der Vergärung von zucker- und hefehaltigen wilden Früchten, insbesondere derjenigen der auf nahezu allen Breitengraden des Kontinents seit Jahrtausenden in großer Fülle und Varietät verfügbaren Wildreben und deren stetiger Kultivierung, geprägt. Nicht zufällig labte sich das erste Menschenpaar in der biblischen Schöpfungslegende im Garten Eden – der nahöstlichen Ursprungsregion der prähistorischen Weinkultur – an den bereits vergorenen und daher verbotenen „Früchten des Baumes der Erkenntnis“, die ihnen die Augen für die Unterscheidung zwischen Gut und Böse öffneten. Insofern ist die Geschichte des Weins eine Kulturgeschichte der eurasischen Völker und Zivilisationen, die nicht erst seit der Blüte der Seidenstraße vor zwei Jahrtausenden, sondern bereits seit der frühen Steinzeit über riesige Entfernungen miteinander Kontakte und den Austausch von Gütern und Ideen pflegten.

Wie kaum eine andere ist die chinesische Kultur von den Entstehungsprozessen, den Mysterien und den schöpferischen Potentialen spiritueller Getränke geprägt. Seit alters her gibt es kaum einen Lebensbereich der chinesischen Gesellschaft, der nicht mit der Alkoholkultur und ihrer Ritualisierung untrennbar verwoben ist. Es lohnt sich folglich, nicht nur wie in bisherigen Abhandlungen immer nur Einzelthemen zu fokussieren, sondern einmal aus den diversen Winkeln archäologischer, anthropologischer, historischer, soziologischer, politischer, ökonomischer, religiös-philosophischer, diätetisch-medizinischer, literarisch-künstlerischer, linguistisch-graphischer

und kulinaristischer Aspekte, also aus einer interdisziplinären Gesamtperspektive das Phänomen Wein und Alkohol in der chinesischen Kulturwelt zu untersuchen. Da sich dieses allerdings niemals isoliert entwickelt hat, sondern seit Jahrtausenden in den eurasischen und globalen Kontext eingebettet ist, besteht eines der Hauptanliegen dieses Buches darin, die Parallelitäten, Gemeinsamkeiten und möglichen Verbindungen zu den anderen Zivilisationen Eurasiens sowie überhaupt universale Merkmale der Alkoholkultur herauszuarbeiten.

Den ausschlaggebenden Impuls und die wertvollsten Anregungen für dieses Buch verdanke ich Professor Dr. Patrick E. McGovern, Penn Museum, Philadelphia, USA, der nicht nur maßgeblich für die biomolekularen Analysen der frühesten Weinspuren in Iran im Jahr 1993 (vor über 7000 Jahren) und Georgien im Jahr 2017 (vor ca. 8000 Jahren), sondern vor allem für den Nachweis des bislang ältesten alkoholischen Getränks der Menschheit im zentralchinesischen Ausgrabungsort Jiahu (vor ca. 9000 Jahren) verantwortlich war. Das Sensationelle dieser Entdeckung besteht erstens darin, dass dieses neolithische Mixgetränk – er pflegt es „Neolithic grog“ zu nennen – auf der Grundlage des Gärpotentials wilder Weintrauben gebraut wurde, und zweitens in der exemplarischen Eindeutigkeit, mit der sich an diesem Ausgrabungsort die Zusammenhänge zwischen magisch-spirituellen Ritualen, alkoholischem Getränk und Entstehung zivilisatorischer Errungenschaften manifestieren. Zusätzlich angeregt durch die neueren erstaunlichen Entwicklungen in der modernen chinesischen Weinwelt und diesbezügliche aktuelle Studien organisierte ich im Herbst 2007 am Fachbereich Angewandte Sprach- und Kulturwissenschaft der Universität Mainz in Gernersheim ein internationales und interdisziplinäres Symposium zur Weinkultur in China, an dem McGovern mitwirkte. Seither hatte ich nicht nur Gelegenheit, mich intensiv mit seinen diversen Veröffentlichungen, insbesondere den beiden 2003 bzw. 2009 erschienenen Büchern *Ancient Wine* und *Uncorking the Past*, inzwischen international anerkannte Klassiker der universalen Wein- und Alkoholgeschichte, zu befassen, sondern mich bei zahlreichen Gelegenheiten, per E-Mail-Korrespondenz, auf gemeinsamen Konferenzen und Exkursionen mit ihm auszutauschen, stets spannende Diskussionen zu führen sowie weiterführende wertvolle Kontakte mit verschiedenen Experten zu gewinnen. Etliche Gedankengänge, Argumente und Schlussfolgerungen im vorliegenden Buch sind daraus hervorgegangen. Insofern möchte ich an

dieser Stelle in erster Linie McGovern danken, ohne dessen inspirierendes Lebenswerk die vorliegende Abhandlung niemals in diesem Umfang möglich geworden wäre. Besonders hat mich seine spontane Zusage gefreut, mir in diesem Buch ein englisches Vorwort zu widmen.

Bereits 1994 erreichte mich die Nachricht über die Gründung des College of Enology der Northwest Agriculture and Forestry University (NWAUFU) in Yangling, Provinz Shaanxi, der ersten akademischen Forschungs- und Lehrinstitution für Weinbau und Önologie in China und überhaupt in Asien. Mit ihrem Gründer und ehemaligem Leiter, Prof. Dr. Li Hua 李華, dem ersten promovierten Önologen Chinas, stehe ich seither in Kontakt und hatte die Gelegenheit, seine Universität mehrmals zu besuchen und an dortigen internationalen Konferenzen zur Weinwirtschaft und -kultur teilzunehmen. Hieraus ergab sich im Laufe der Jahre eine Vielzahl von wertvollen und interessanten Kontakten nicht nur mit den WissenschaftlerInnen am College selbst, das inzwischen zum wichtigsten diesbezüglichen Zentrum in China avanciert ist und weitreichende internationale Beziehungen pflegt, sondern auch mit ExpertInnen von anderen chinesischen Hochschulen, mit zuständigen staatlichen Institutionen und Verbänden und vor allem auch mit größeren und kleineren Weinunternehmen in den verschiedenen Landesteilen, die ich im Lauf der Jahre anlässlich meiner regelmäßigen China-Aufenthalte nacheinander besuchen und kennenlernen konnte. Diese Kontakte verschafften mir direkte Einblicke in ein überaus spannendes Kapitel der Veränderungen in der chinesischen Gesellschaft seit dem Beginn der Öffnung und Modernisierung vor nunmehr vier Jahrzehnten. Seither verfolge ich mit ungebrochenem Interesse die ständig wachsende Bedeutung und Anerkennung, die dem Wein als ältestem Kulturgetränk im modernen chinesischen Alltag zukommt. Meine schon lange gehegte Annahme, dass China einst in der Produktion und Konsumption von Wein – und zwar auch auf anspruchsvollem Qualitätsniveau – die Weltspitze erreicht, hat sich inzwischen größtenteils bestätigt. Meiner Überzeugung nach lässt sich die erstaunlich offene Rezeptionsbereitschaft gegenüber dem Phänomen Wein, wie sie gegenwärtig in Chinas Gesellschaft zu beobachten ist, nicht allein durch die Neugier auf Neues und Exotisches aus anderen Weltkulturen erklären, sondern – übrigens ähnlich wie beim Bierkonsum, bei dem China innerhalb nur eines Jahrhunderts alle anderen Länder überrundet hat – auch durch die Anknüpfung an das latente Gedächtnis der eigenen Jahrtausende alten Tradition einer einzigartigen Fermentations- und Alkoholkultur.

Hinter der faszinierenden Fassade des rapiden Aufstiegs Chinas zu einem der führenden Wein produzierenden und konsumierenden Länder eröffnete sich mir in weiteren Studien schrittweise die Einsicht und Erkenntnis, dass das Phänomen *jiu* 酒 (Alkoholikum im weitesten Sinne) seit den Uranfängen aufs Engste mit dem Entstehen und der Entwicklung der chinesischen Zivilisation verquickt ist, ja, dass generell die Uranfänge der menschlichen Evolution und der prähistorischen Kulturen auf dem eurasischen Kontinent von diesem Phänomen zutiefst geprägt sind und darin über große geographische Distanzen hinweg verblüffende Übereinstimmungen aufweisen. Dies lässt sich m. E. nur damit erklären, dass die eurasischen Völker spätestens seit dem Neolithikum bereits über weite Strecken miteinander verkehrten und nicht nur materielle Güter, sondern vor allem auch Ideen austauschten. Zwischen dem „Neolithic grog“ vor neun und mehr Jahrtausenden und der modernen Vielfalt von feinen Destillaten, Bieren, Weinen und sonstigen alkoholischen Getränken hat der *jiu* eine schier unüberschaubare Fülle von Entwicklungsstadien, Fermentationstechniken, Kreationen, Trink- und Opferritualen in den verschiedenen Regionen und Epochen hervorgebracht, wie sie mit keiner anderen Alkoholkultur vergleichbar sind. Zu dieser wechselvollen und komplexen Geschichte des *jiu* gehört bei näherer Betrachtung von Anfang an der *putaojiu* 葡萄酒, das auf natürlichem Weg durch Gärung gewonnene Produkt aus wilden und domestizierten Weinreben. Schon lange weiß man, und die neueren Forschungen belegen dies, dass China in nahezu allen Regionen über die reichhaltigsten und vielfältigsten Ressourcen an *Vitis*-Arten weltweit verfügt. Zweifellos wussten bereits die steinzeitlichen Jäger und Sammler diese Möglichkeiten auszuschöpfen und für ihre schamanistischen Rituale zu nutzen. Vor allem neuere archäologische Erkenntnisse liefern vermehrt Indizien, dass die ältesten Spuren von Wein- und Bierherstellung an beiden Peripherien Eurasiens, im Kaukasus und Vorderen Orient wie auch im Fernen Osten, keineswegs zufällig nahezu zeitgleich und in ähnlicher Form in Erscheinung traten und dass die vor rund zwei Jahrtausenden von der Geschichtsschreibung dokumentierten, im 19. Jahrhundert als „Seidenstraßen“ getauften Handelswege prähistorische Vorläufer haben, über die neben Waren- auch Knowhow-Transfer erfolgte. So sind zunehmend komplexer werdende Fermentations- und Brauverfahren, etwa bei der Herstellung von Gerstenbier, in den frühesten Siedlungen sowohl in Mesopotamien wie auch in Zentralchina festzustellen. Die bislang noch nicht ausreichend erforschte Migration indoeuropäischer Völker vor 4000 bis 5000 Jahren in das

heutige Westchina (Xinjiang und Gansu), inzwischen umfangreich bezeugt durch die spektakulären Funde am Rand der Taklamakan-Wüste, insbesondere durch die Entdeckung der so genannten Tarim-Mumien, weist eindeutig auf solche frühen Begegnungen und Einflüsse hin. Mit den Anfängen der historischen Epochen finden sich noch deutlichere Spuren kultureller Kontakte, vor allem zwischen der chinesischen und der persischen Welt, wobei die Weinkultur geradezu ein Paradebeispiel ist. Im ersten Jahrtausend traten die Skythen (Saken), danach die ostiranischen Sogder als wichtige Mittler zwischen den Kulturen auf. Vor allem letztere sorgten für die weite Verbreitung der persischen Weinkultur im Reich der Mitte, die dort vor und während der Tang-Dynastie vom dritten bis neunten Jahrhundert ihre Blütezeit erfuhr. Ein kurzes Wiederaufleben in großem Stil erfuhr der Weinbau und Weinhandel unter der Herrschaft der Mongolen, die kurzzeitig einen großen Teil Eurasiens beherrschten und in China die Yuan-Dynastie (1271–1368) gründeten. Auch wenn in den Jahrhunderten danach der Wein in China scheinbar seine Bedeutung verloren hat, eröffnen sich doch bei näherem Hinschauen interessante lokale Traditionen, die bis in die Neuzeit fortwirkten. Eines der Ziele meiner Forschungen war es, die Spuren solcher auf einzelne Regionen beschränkter Weinkulturen zu untersuchen und im geographisch-historischen Gesamtzusammenhang einzuordnen.

Um die eurasischen Dimensionen der Jahrtausende währenden Migrationen und Begegnungen im Allgemeinen und die Ursprünge der Weinkulturen im Speziellen mit eigener Anschauung zu erfassen, unternahm ich mit meiner Frau Zahra in den letzten Jahren mehrere teils ausgiebige Reisen entlang der Seidenstraßen: 2008 über fünf Monate mit eigenem Wohnmobil von Deutschland durch Osteuropa, Türkei, Georgien, Armenien, Iran – die nachgewiesenermaßen ältesten Wein kultivierenden Länder, Turkmenistan, Usbekistan, Tadschikistan, Kirgisistan, Kasachstan bis in die Nähe der chinesischen Westgrenze und von dort zurück über die weite Steppe und Sibirien über Russland, die Ukraine, Moldau, Rumänien und Ungarn wieder in die Heimat; 2012 drei Monate lang über Land von Hongkong aus über die Hauptroute der Chinesischen Seidenstraße von den östlichen historischen Endpunkten Kaifeng, Luoyang und Xi'an durch Shanxi, Shaanxi, Ningxia, Gansu, Qinghai und Xinjiang rund um das Tarim-Becken, mit Exkurs in das Pamir-Gebirge ins Vierländereck (China, Tadschikistan, Afghanistan und Pakistan); 2014 entlang der nach Afghanistan, Pakistan und Indien führenden alten Handelswege in Südost-Iran. An diesen insgesamt

über 45.000 Kilometer langen Strecken besuchten wir zahlreiche archäologische Stätten und Forschungsinstitute, etliche Universitäten, nahezu einhundert Museen und nicht zuletzt historische und moderne Weinanbaugebiete und Weingüter. Aus den vielen Puzzleteilen des Erlebten und Erkundeten formte sich in Verbindung mit intensiver Quellenforschung sowie der Auswertung zahlreicher Fachgespräche und internationaler Tagungen zum Thema über die Jahre allmählich ein Gesamtbild, das mich ermutigte, das Wagnis einer möglichst umfassenden Darstellung der Geschichte der chinesischen Wein- und Alkoholkultur von den Anfängen vor neun Jahrtausenden bis in die Gegenwart einzugehen. Dabei bin ich mir durchaus der Tatsache bewusst, dass einerseits die allgemeine Alkoholforschung sowohl im Westen wie in China erst rudimentär entwickelt ist, andererseits die Aufarbeitung der historischen und geographischen Rolle des Weins in der chinesischen Kultur noch zahlreiche Lücken aufweist. Dies möge bei der Lektüre dieses Buches aber nicht als Mangel empfunden werden, sondern sollte vielmehr als Anregung verstanden werden, die Forschungen künftig mit verschiedener disziplinärer Ausrichtung zu vertiefen und fortzuführen. In diesem Sinne erfüllt die vorliegende Arbeit ihren Zweck, wenn sie weitere Diskussionen und Untersuchungen initiiert, die zu aufschlussreichen und vielleicht auch überraschenden Ergebnissen führen. Sicher gilt es dabei auch, einige in diesem Buch erörterte Fragen und vielleicht allzu gewagte Hypothesen auf den Prüfstand zu stellen und gegebenenfalls zurechtzurücken.

Verzeihen möge man mir, dass es schlicht unmöglich ist, alle Personen und Institutionen, denen ich zum Teil wertvolle Hilfe und Anregungen verdanke, im Einzelnen aufzuführen. Neben meinem an erster Stelle genannten Kollegen und Freund Patrick McGovern, ohne dessen wertvolle Forschungsergebnisse und Hinweise dieses Buch wohl niemals Gestalt angenommen hätte, möchte ich meinen besonderen Dank an folgende Personen und Einrichtungen richten:

- dem College of Enology der NWFU in Yangling, Provinz Shaanxi, insbesondere den Professoren Li Hua, Wang Hua 王華 und Shen Zhongxun 沈忠勳 – ihnen verdanke ich mannigfaltige Einblicke und Kontakte zur chinesischen Weinwelt;
- den VertreterInnen weiterer önologischer Forschungszentren, vor allem den Professoren Cheng Guangsheng 程光勝 vom Institute of Microbiology der Chinese Academy of Sciences, Luo Guoguang 羅國光 und Ma Huiqin 馬會勤 vom College of Agriculture and Biotechnology der China Agricultural University (CAU)

- und Li Demei 李德美, Önologe und Sommelier an der Beijing University of Agriculture (BUA);
- Prof. Dr. Liu Yingsheng 劉迎勝, Experte für die Mongolen-Yuan-Epoche, Geschichte der Seidenstraßen, Ost-West-Beziehungen und islamische Kultur an der Universität Nanjing, dem ich vor allem nützliche Hinweise für die Reisen 2008 und 2012 sowie zur Geschichte des Weins in der Yuan-Zeit verdanke;
  - den Geschäftsleitungen und MitarbeiterInnen der großen und kleinen Weinfirmen in nahezu allen Anbauregionen Chinas, die mich während der vergangenen rund zwanzig Jahre herzlich empfingen und unvergessliche Eindrücke hinterließen – repräsentativ sei das Weingut Rongzi in Südwest-Shanxi genannt, das an eine dreitausendjährige Weinbautradition anknüpft und das ich deshalb bereits mehrmals besucht habe;
  - den Universitäten und Konfuzius-Instituten entlang der Reiserouten für die Gastfreundschaft und tatkräftige Unterstützung und insbesondere dem Hanban/Zentrale der Konfuzius-Institute in Peking für die organisatorische Hilfe bei den Reisen 2008 und 2012;
  - den regionalen Institutionen für Archäologie und Kulturgüter sowie Museen und ihren LeiterInnen und MitarbeiterInnen nicht nur in China, sondern auch in den Ländern Zentralasiens, die uns teils zu den Ausgrabungsstätten begleiteten, zahlreiche Informationen vermittelten und neuere Entdeckungen präsentierten;
  - zu ausdrücklichem Dank fühle ich mich verpflichtet gegenüber unserer Organisatorin und Begleiterin in Xinjiang, Frau Dr. Gulnisa Jamal, Universität für Finanzen und Wirtschaft Xinjiang, die 2012 für einen Monat freigestellt wurde, um uns zu historischen und archäologischen Stätten in den verschiedenen Regionen Xinjiangs zu führen;
  - Herrn Prof. Dr. Ralph Kauz, Abteilung Sinologie der Universität Bonn, für die Organisation des internationalen Symposiums *Wine Culture in Iran and Beyond* im September 2010 an der Österreichischen Akademie der Wissenschaften in Wien, wo er damals noch tätig war; daraus gingen etliche wertvolle Erkenntnisse, weltweite Kontakte und der 2014 von ihm mit herausgegebene Band gleichen Titels hervor;
  - Herrn Prof. Dr. Alois Wierlacher, dem Begründer und Organisator des Kulinaristik-Forums e. V., der mich vor Jahren maßgeblich zur Weinkulturforschung motivierte und neben einigen Aufsätzen den von mir herausgegebenen Band *Wine in Chinese Culture* (2010) in seiner Reihe *Wissenschaftsforum Kulinaristik* als Band 2 publizierte;
  - dem Chefarchäologen des großen Ausgrabungsprojekts in Jiahu, Henan, Prof. Dr. Zhang Juzhong 張居中, Department for the History of Science and Scientific Archaeology der University of Science and Technology of China (USTC) und Direktor des Universitätsmuseums in Hefei, Anhui, der uns im Sommer 2012 zunächst an seiner Universität empfing, mit dem ich dann im Herbst eine Exkursion zu prähistorischen Stätten in Süddeutschland unternahm und der mich 2013 zu einem internationalen Symposium zu den Jiahu-Forschungen mit Führung zum Ausgrabungsort einlud;
  - dem Confucius Institute at UC Davis, USA, insbesondere Herrn Prof. Dr. Andrew L. Waterhouse, Faculty Director Viticulture and Enology, für die Einladung zu dem überaus inspirierenden internationalen Symposium *Understanding Jiu – The History and Culture of Alcoholic Beverages in China* im März 2015, weltweit dem ersten dieser Thematik;
  - Frau Prof. Dr. Li Yujie 李玉潔, Forschungszentrum für Huanghe-Zivilisation an der Henan Universität in Kaifeng, die mich 2017 zu einem dortigen vierwöchigen Forschungsaufenthalt mit Vorlesungsreihe zur Seidenstraße und eurasischen Weinkultur einlud, woraus sich ein überaus fruchtbarer Austausch mit ihr und den WissenschaftlerInnen der Universität entwickelte;
  - der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V., mit dessen Vorstand ich zunächst die ersten Planungen für ein kleines Büchlein über die Geschichte des chinesischen Weins im Rahmen ihrer Schriftenreihe entwickelte, jedoch ohne damals zu ahnen, welchen Umfang dieses Projekt annehmen würde;
  - dem Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof (Julius Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen) in Siebeldingen, Pfalz, wo ich Etliches zur Ampelographie, über Rebkreuzungen und die Bestimmung von Wildrebsorten lernte und künftige mögliche Kooperationen mit chinesischen Instituten anregen konnte;
  - und natürlich den Winzern in der Pfalz, die Jahr für Jahr die m. E. weltweit größte Vielfalt herrlicher Weine erzeugen, bei denen ich über die Jahre so viele wertvolle Erfahrungen machen durfte und die mir in der unmittelbaren Praxis veranschaulichten, was lebenslanges Lernen bedeutet.
- Mein besonderer Dank gilt Wolfgang Loeffler, Studiendirektor a. D. in Lingenfeld, Dr. Ulf Jäger in Gronau-Epe, Experte für vorislamische Archäologie und Kulturgeschichte Zentralasiens, sowie Prof. Dr. Michael Lackner, Lehrstuhl für Sinologie an der Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg, für die akribische Durchsicht des Manuskripts und die zahlreichen Verbesserungsvorschläge.

Für die großartige Idee, eine Zusammenfassung der wesentlichen Inhalte meines Buches in englischer Sprache abzufassen und damit einem breiteren internationalen Leserpublikum zugänglich zu machen, danke ich Prof. Dr. Victor H. Mair, Sinologie an der University of Pennsylvania. Seine Publikationen zur eurasischen Geschichte und zu den Tarim-Mumien sowie unsere Begegnungen haben mich in hohem Maße inspiriert. Die etwa 50-seitige Zusammenfassung wurde unter dem Titel „Amber Shine and Black Dragon Pearls: The History of Chinese Wine Culture“ in die von Mair herausgegebene Online-Reihe *Sino-Platonic Papers* ([sino-platonic.org/complete/spp278\\_chinese\\_wine\\_culture\\_history.pdf](http://sino-platonic.org/complete/spp278_chinese_wine_culture_history.pdf)) aufgenommen und ist frei zugänglich. Für die redaktionelle Bearbeitung und den „letzten Schliff“ danke ich Frau Paula Roberts, Mitherausgeberin der SPP.

Weitere individuelle Danksagungen habe ich im Text an betreffender Stelle platziert.

Ohne die spontane Bereitschaft, das Buch in ihr Programm aufzunehmen, und die nunmehr schon jahrelange fachkompetente Betreuung in freundschaft-

licher Geduld seitens der Geschäftsführung des OST-ASIEN Verlags hätte das Buch niemals in der vorliegenden Form erscheinen können. Dafür sei Frau PD Dr. Dorothee Schaab-Hanke und Herrn Dr. Martin Hanke herzlichst gedankt.

Für die Anerkennung dieser Arbeit als „originäre wissenschaftliche Leistung“ und die Bewilligung einer großzügigen Publikationsbeihilfe bedanke ich mich aufrichtig bei der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG).

Nicht zuletzt empfinde ich tiefe Dankbarkeit und Anerkennung für meine Frau Zahra, die mich in all diesen Jahren selbst auf den abenteuerlichsten Strecken der Reisen begleitet und bei meinen Forschungsarbeiten stets geduldig unterstützt hat.

Selbstverständlich gehen alle trotz mehrmaliger penibler Durchsicht verbleibenden Fehler und Unzulänglichkeiten ganz auf mein persönliches Konto.

Peter Kupfer  
Lingenfeld, Pfalz, August 2019