



Clemens Silverlabel

Von Hans Werner Herber



Im gemütlichen „Speicherer Hof“ veredeln Clemens und Maria ihren Hauswein mit einer Prise Zucker. Doch Clemens blickt bereits über den Tellerrand hinaus. Er träumt davon, dieses Handwerk im großen Stil aufzuziehen.



Im malerischen Schleich sucht Clemens Rat beim Winzer Gottfried. In dessen kühlem Weinkeller experimentieren die beiden Männer mit neuen Mischverhältnissen. Gottfried beobachtet skeptisch, wie Clemens die Rezeptur für den internationalen Markt verfeinert.



Um den Geschmack zu prüfen, besucht Clemens die Air Base Spangdahlem. Er bittet den Soldaten Joe um ein ehrliches Urteil. Nach dem ersten Schluck zeigt Joe begeistert den Daumen nach oben – die Kreation ist ein Erfolg.



Nun erhält das Kind einen Namen: „Clemens Silverlabel“. Gemeinsam mit Gottfried begutachtet Clemens das neue Etikett. Das Design ist minimalistisch, modern und verzichtet bewusst auf traditionelle Schnörkel.



Für den Export in die USA kontaktiert Clemens seinen alten Kameraden Jackson. Die beiden treffen sich zwischen den Weinbergen, um die Logistik zu besprechen. Jackson hat die nötigen Branchenkontakte, um den Wein in Übersee zu platzieren.



Im Hafen von Bremerhaven wird es ernst. Clemens überwacht persönlich die Verladung der wertvollen Fracht. Ein gewaltiger Kran hievt die Container an Bord, die den Wein sicher nach New York bringen sollen.



In den Metropolen Amerikas schlägt der Wein ein wie eine Bombe. Jackson koordiniert den Vertrieb und sieht zu, wie die Bestände schrumpfen. Der „Silverlabel“ aus der beschaulichen Eifel erobert die Bars von New York.



Doch der Erfolg bleibt an der Mosel nicht unbemerkt. In einer dunklen Weinstube schmieden zwei neidische Winzer finstere Pläne. Sie können den Erfolg des unkonventionellen Produkts nicht ertragen und beschließen, die Behörden zu informieren.



Die Bürokratie setzt dem Projekt schließlich ein Ende. Doch Clemens blickt im „Speicherer Hof“ gelassen auf die Zeit zurück. Er hat zwar den Markt verloren, aber einen unbezahlbaren Schatz an Erfahrung gewonnen.