

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellerwirtschaft und das gesamte Hotelwesen
für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinhessens, der Nahe und des Mains.

Allgemeine Winzerzeitung. • Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“. • Allgemeine Winzer-Zeitung.

Organ des „Verbandes Rheingauer Wein-Versteigerer“ und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr. Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: Destr. i. Rhg., Marktstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75
Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924. Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint wöchentlich 1 mal u. zwar Sonntags. Bestellungen bei den Postanstalten und der Expedition. Post-Bezugspreis M. 1.50 pro Quartal inklusive Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 1.50 in Deutschland, M. 2.— im Ausl.

Schriftleiter für
Fachwissenschaft: Dr. Paul Schuster — Dr. S. W. Bieroth
Eltville i. Rhg. Mittelheim i. Rhg.
Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pfg. Reklame M. 0.20. Beilagen: 3000 Exemplare M. 30.—
Anzeigen-Aufnahme: die Expeditionen zu Destr., Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. Beiträge werden honoriert. Einzel-Nummer 15 Pfg.

Nr. 17.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 27. April 1930.

28. Jahrgang.

Erstes Blatt

Zeitgemäße Betrachtungen über Weinbauliche und kellerwirtschaftliche Fragen.

Vortrag,

gehalten bei der Tagung der Arbeitsgemeinschaft der Rheingauer Gutsbeamten in Rüdesheim a. Rhein, am 6. März 1930, von Dr. F. Schmitthener, wissenschaftl. Mitarbeiter der Seignette, Kreuznach. (Schluß).

Im allgemeinen gilt die Ansicht, daß der Jungwein beim ersten Abstich gelüftet werden soll, was aber keinesfalls für Weine gilt die zum Rohwerden neigen, diese müssen unbedingt vor Luft möglichst geschützt werden. Es kann sein, daß die Lüftung gelegentlich des ersten Abstichs für die Rheingauer Weine tatsächlich von Vorteil ist, meine Erfahrungen mit Weinen anderer deutscher Weinbaugebiete aber auch z. B. weißen Bordeauxweinen, die, von der Säure abgesehen, eine gewisse Ähnlichkeit mit den Rheingauer Weinen haben, gehen indessen dahin, daß man mit großem Vorteil auch den ersten Abstich schon ganz ohne Luft vornehmen kann, daß dann die Frische des Weines und die Blume besser erhalten bleiben und die Haltbarkeit des Weines trotzdem eine gute, wenn nicht sogar bessere ist als bei Lüftung. Man kann sehr oft in der Praxis die Feststellung machen, daß Weine, welche nicht viel mit der Luft in Berührung kamen und durch frühe Flaschenfüllung der Luftereinwirkung entzogen wurden, sich besser halten, als später abgefüllte mit mehreren Abstichen. Das konnte man ganz besonders bei den 1921er Weinen beobachten: Die früh gefüllten haben fast durchweg gehalten und sind heute noch auf der Höhe, die spätere füllten aber sind vielfach tot, fin und trüb. Im Elsaß lernte ich neuerdings mehrfach sehr feine Weine kennen mit herrlicher Frische und beständigem Duft, die direkt von der Gese weg, also überhaupt ohne Abstich auf die Flasche genommen wurden und sich tadellos gehalten haben. An der Nahe, in der Pfalz und Rheinhessen füllt man, wenn die Säureverhältnisse es zulassen, d. h. wenn mit einem Säureabbau nicht mehr gerechnet zu werden braucht, vielfach schon nach dem ersten Abstich ab, dasselbe habe ich in Destr. z. B. in der Gegend von Sumpoldstirchen, Klosterneuburg und Reg. gesehen, wo man auch vielfach von der Lüftung des Weines beim ersten Abstich ganz abgekommen ist. Als besondere Merkwürdigkeit möchte ich schließlich noch erwähnen, daß ich selbst 1928er französische Weißweine (Bordeauxweine) die meist zwei bis drei Jahre lang auf dem Faß ausgebaut werden, weil das angeblich nötig ist, und die dauernd stark der Luft ausgesetzt sind, weil die üblichen Oxhoftfässer sehr dünnwandig sind, — daß ich also solche Weine schon nach dem zweiten Abstich haltbar auf die Flasche genommen habe, und zwar mit dem E.K.-Filter, weil sie noch größere Mengen unvergorenen Zuckers enthielten. Ich erwähne das nur deshalb, weil ich damit zeigen möchte, wie oftmals Methoden

angewandt werden, weil es so Brauch ist seit Großvaters Zeiten, und diese als unumstößlich angesehenen Methoden bei näherer Prüfung doch manchmal nicht standhalten. Man kann es oft auch anders machen, aber der Hang am Althergebrachten im Menschen ist meist zu groß, er besiegt leider oft die Vernunft und läßt dem Fortschritt keinen Raum.

In einer Abhandlung über die Bedeutung der Säure für den Wein und die Behandlung der 1929er Weine¹⁾ habe ich schon auf die Notwendigkeit einer frühen Abfüllung dieses Jahrganges hingewiesen. Nicht immer haben wir, besonders im Rheingau, die Möglichkeit zu einer solchen Frühabfüllung, weil die Säureverhältnisse es oftmals nicht gestatten. Dieses Jahr aber besteht bei vielen Rheingauer Weinen diese Möglichkeit, ihre ganze jugendliche Schönheit, Frische und Süße und damit ihren Wert zu erhalten — und ich kann nur empfehlen, soviel als möglich davon Gebrauch zu machen.

Ich kann meine Ausführungen über zweckentsprechende neuzeitliche Methoden der Weinbehandlung nicht abschließen, ohne auch noch einiges über die Filtration und das neueste aller Verfahren, die Entkeimung, sowie die damit zusammenhängenden Weinbehandlungsmethoden gesagt zu haben. Bei der Filtration kann ich mich kurz fassen, auf ihre Bedeutung für den Ausbau der Weine habe ich eingehend einer längeren Abhandlung in der Zeitschrift „Wein und Rebe“ hingewiesen.²⁾ Auch K. Kroemer und C. von der Heide haben in Übereinstimmung mit fast allen Fachleuten wiederholt die Bedeutung des Filtrierens mit guten Asbestfiltern für die neuzeitliche Weinbehandlung hervorgehoben. Insbesondere Kroemer³⁾ hat neuerdings unter ausdrücklicher Bezugnahme auf die Rheingauer Weine den Wert einer mechanischen Klärung mit Hilfe einer sachgemäßen Filtration als Mittel zur Beschleunigung des Ausbaus dargelegt. Die Filtration ist in den meisten Fällen der Schönung deshalb überlegen, weil die Trennung von Wein und Trübungstoffen dabei nicht nur rascher und intensiver erfolgt, sondern weil sie, zumal im frühen Entwicklungsstadium des Weines durchgeführt, auch zu rascher Ausscheidung gewisser kolloidaler Stoffe, die sich sonst nur langsam bei längerem Faßlager ausscheiden, anregt. Ein früh z. B. schon zwei Wochen nach dem ersten Abstich, oder spätestens gelegentlich des zweiten Abstichs filtrierter Wein, ist nachgewiesenermaßen später haltbarer als ein nicht filtrierter. Allerdings wird auch bei dieser Maßnahme auf den Entwicklungszustand des Weines Rücksicht genommen werden müssen. So z. B. wäre es verfehlt, einen Wein, von dem man noch einen biologischen Säureabbau erwartet, vor Ablauf desselben scharf zu filtrieren, weil dadurch die

Zahl der säureabbauenden Bakterien zu stark vermindert würde. Andererseits ist eine frühzeitige scharfe Filtration bei säurearmen Weinen gerade mit Rücksicht auf die Erhaltung der Säure sehr zu empfehlen und hierbei kann man jetzt mit Hilfe des Entkeimungsfilters sogar soweit gehen, daß man die säureverzehrenden Bakterien überhaupt ganz beseitigt. Es unterliegt gar keinem Zweifel, daß man mit einer solchen Behandlung der sehr säurearmen 1921er Weine die Werte, welche in diesem großen Jahrgange steckten, besser erhalten hätte, als dies leider der Fall war. Der 1929er Wein bietet uns wenn er auch im Rheingau nicht zu säurearm ist, ebenfalls die Möglichkeit, die Vorzüge einer frühen Filtration (und Abfüllung) auszunutzen und ihm dadurch alles zu erhalten, was er in so herrlicher Fülle jetzt besitzt. Es ist eine durchaus verkehrte Ansicht, wenn manche Praktiker — und deren gibt es im Rheingau leider noch besonders viele — glauben, die Qualität des Weines werde durch die Filtration geschädigt. Das ist ein Märchen, das durch die Praxis aller Weinbaugebiete längst abgetan ist; seine Entstehung ist, sofern überhaupt erstklassige einwandfreie Filter verwendet werden, nur darauf zurückzuführen, daß der Vergleich zwischen filtrierten und nicht filtriertem Weine oft gleich nach der Filtration erfolgt, wo der Wein, wie man sagt, „ermüdet“ ist. Man probiert doch auch nicht direkt nach einem Abstich! Filtrierter Wein erholt sich in kurzer Zeit und präsentiert sich dann schöner, reintoniger und reifer als vorher. Kroemer redet in seiner bereits erwähnten Abhandlung mit Recht sogar der Filtration der Auslesen das Wort, indem er sagt: „ich halte es nicht nur für notwendig, daß solche Weine möglichst bald von allen gröberen Trübungstoffen befreit werden, sondern bin auch sogar der Ansicht, daß die Auslesen, soweit sie noch unvergorenen Zucker enthalten, entkeimt werden müssen. Das kann man nur unterstreichen, denn es liegen Erfahrungen vor mit allergrößten Auslesen und selbst Trockenbeeren-Auslesen, deren Moste 200—250 Grad Oechsle gewogen haben, dahingehend, daß sie durch die Entkeimung nicht nur nichts eingebüßt, sondern nur gewonnen haben, die erzielten Preise sprachen auch deutlich dafür. Es liegt ja auch klar auf der Hand, daß eine schleppend gärende, jedes Jahr wieder aufs neue scharf werdende große Auslese, die Jahre lang im Keller herumliegt und das Sorgenkind des Besitzers und des Kellermeisters bildet, nur gewinnen kann, wenn man der jährlichen Nachgärung endlich einmal durch Entkeimung ein Ziel setzt und dadurch eine Abfüllung ermöglicht, die andernfalls erst einige Jahre später erfolgen könnte. Besser wird der Wein durch die Verschleppung der Abfüllung nicht, wenn er jedes Jahr mehr und mehr seiner wertvollen Süße einbüßt, außerdem wird er auch immer weniger. Darum ist gerade für diese großen Weine der Entkeimungsfilter ein nicht hoch genug zu veranschlagender Gewinn.“

Der Seig'sche Entkeimungsfilter ermöglicht bekanntlich heute Weinbehandlungsmethoden, an die man früher nicht im entferntesten denken

¹⁾ „Der deutsche Weinbau“ 1929 Nr. 51/52.

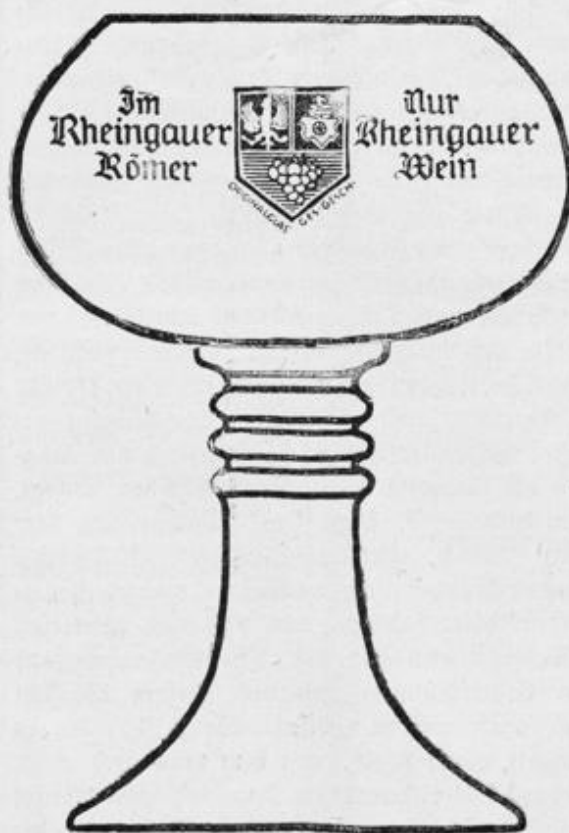
²⁾ F. Schmitthener, Die Filtration als Hilfsmittel beim Ausbau des Weines. „Wein und Rebe“, Jahrgang 1919, Heft 1.

³⁾ K. Kroemer, Der Rheingauer Wein und seine Behandlung. „Das Weinblatt“, Jahrgang 1929.

konnte. Es ist hier nicht der Platz, alle Verwendungsmöglichkeiten des sogenannten E. K.-Filters in der Kellerwirtschaft eingehend zu behandeln, das würde zu weit führen. Ich darf wohl auch annehmen, daß das Hauptsächliche über ihn schon allgemein bekannt ist. Er kann zur Anwendung kommen in allen Fällen, wo Mikroorganismen restlos aus Wein oder Most entfernt werden sollen. Das brauchen nicht immer Krankheitsbakterien zu sein, wie es z. B. bei sich gefährdeten Weinen der Fall ist. Es kann sich auch um Mikroorganismen handeln, die an und für sich weinnützlich sind, aber doch unter bestimmten Voraussetzungen schädlich oder störend wirken. So z. B. wenn es sich darum handelt, eine Gärung des Mostes überhaupt zu verhindern, also alle Gärungserreger restlos zu entfernen, sei es um einen Traubenmost für alkoholfreien Genuß zu konservieren, sei es um einen Wein mit einem Reste unvergorenen Zuckers haltbar zu machen, oder sei es schließlich um eine große süße Auslese zeitiger abfüllen zu können. Durch Entfernung säureabbauender Bakterien kann der E. K.-Filter bei säurearmen Weinen unerwünschten Säureverlust verhüten, und das Scharfwerden auf der Flasche vermeiden.

Auf eine der neuzeitlichen Weinbehandlungsmethoden aber, nämlich dem sogenannten Wein-Most-Verschnitt möchte ich doch noch etwas näher eingehen. Es ist unendlich viel über dieses Verfahren geschrieben und gesprochen worden, aber trotzdem herrscht darüber selbst in Fachkreisen noch viel Mißverständnis und Unkenntnis. Folgende Ueberlegung liegt ihm zu Grunde: Der Geschmack des großen weintrinkenden Publikums bevorzugt heute Weine mit einer gewissen kleinen Süße. Man darf das nicht mit der Vorliebe für ausgesprochene Süßweine verwechseln, darum dreht es sich nicht. Lediglich um ein kleines Restchen unvergorenen Traubenzuckers handelt es sich, welches geeignet ist, an und für sich gute, aber etwas dünne und säuerliche Weine abzurunden und ansprechender zu machen, Weine, die das Publikum schätzt und die — was wirtschaftlich betrachtet, das wichtigste ist — ganz zweifellos in erster Linie geeignet sind, den Konsum von Auslandsweinen zu unterbinden. Wir müssen, wenn das kommende Weingesetz den Verschnitt deutscher Weißweine mit ausländischen Weißweinen verbietet, diesen Verschnittweinen etwas Ähnliches aus eigenem Wachstum gegenüberstellen, sofern das erwünschte Verschnitt-Verbot mit Auslandsweinen überhaupt seinen belebenden Einfluß auf den Absatz deutscher Weine haben soll. In vielen Fällen erreichen wir dieses Ziel durch Erhaltung einer kleinen Menge, vielleicht 0,5—1,0 Prozent, unvergorenen Zuckers mit Hilfe des Entkeimungsfilters. In manchen, insbesondere den ausgesprochen sauren Jahrgängen aber ist das nicht möglich, weil wir durch die Entkeimung des Weines vor seiner völligen Durchgärung auch den biologischen Säureabbau unterbinden würden, den wir zur Erreichung unseres Zieles unbedingt nötig haben; denn Süße neben hoher Säure wirkt unharmonisch. In solchen Jahrgängen ersetzt ein nachträglich dem durchgegorenen und eventuell entsäuerten Weine zugesetztes Quentchen sterilen Traubenmostes — 5 bis 6 Prozent — den natürlichen Zucker den wir dem Weine nicht schon durch Abbrechen der Gärung erhalten konnten. Die Sache ist so einfach und erscheint so selbstverständlich, vor allem aber so natürlich, daß man eigentlich den Kampf gegen das Verfahren nicht ohne weiteres verstehen kann. Eines ist vor allem festzuhalten: Der Wein wird nicht nur geschmacklich ansprechender, sondern auch im Handel höher bewertet und bleibt Naturwein trotz aller gegenteiligen Behauptungen, denn es wird ja ein Zusatz verwendet den der Weinstock selbst erzeugt. Die Anwendung des Verfahrens ist in der Hauptsache gedacht für jene große Gruppe von Weinen, die zwischen den großen Qualitäten und den einen Konsumweinen steht. Erstere brauchen

die Verbesserung nicht, letztere aber werden zweckmäßiger rationell mit Zuckerwasser verbessert. Was aber zwischen beiden liegt, gewinnt durch den Most-Zusatz wesentlich und behält dabei den Naturwein-Charakter. Somit muß das Verfahren eigentlich vornehmlich die Verfechter des Naturweines interessieren, aber merkwürdigerweise haben gerade diese es bis jetzt am heftigsten bekämpft. Das mag folgende Gründe haben: Die ersten der mit Most veredelten Weine, welche der Öffentlichkeit vorgelegt worden sind (Wiesbadener Probe) waren aus Mangel an Erfahrung zu einem großen Teile nicht geglückt. Dieses Moment scheidet jetzt aus; denn man hat nun die nötige Erfahrung gesammelt. Des weiteren glaubten die Erzeuger der großen Qualitätsweine in dem Verfahren eine Konkurrenz für ihre Erzeugnisse erblicken zu müssen. Diese Befürchtung ist aber völlig unberechtigt; denn nach Lage der Dinge ist die Möglichkeit einer Konkurrerung mit Hochgewächsen auf diesem Wege gar nicht gegeben, was sich auch in der Praxis der beiden vergangenen Jahre bereits erwiesen hat. Besonders wichtig aber ist die Tatsache, daß auch die Besitzer der großen Lagen nur Vorteile von dem Verfahren haben werden, denn erstens besitzen sie auch genug mittlere Lagen, deren Weine durch diese Verbesserung gehoben werden können, und zweitens haben sie ebenfalls wie der ganze Weinbau mehr schlechte verbesserungsbedürftige Jahrgänge als gute. Welche großen wirtschaftlichen Vorteile das Verfahren bringen kann, haben am deutlichsten die beiden Versteigerungen der staatlichen Domänen-Weinbau-Verwaltung im Rheingau vom 27./28. Mai 1929 und 24. Januar 1930 gezeigt: Hier wurden 18 mit Most veredelte Weine (sog. E.-K.-Weine) neben den zugehörigen Original-Kontrollweinen versteigert und im Durchschnitt für erstere je Halbstück 40 Prozent, in drei Fällen zirka 70 Prozent mehr Erlöst. Das macht bei einem Preise von zirka 800 M. je Halbstück des Originalweines etwa 320 M. Mehrerlös für den mit Most verbesserten Wein oder 32000 M. für nur 100 Halbstück. Rechnet man das für alle Weine aus, die auf diese Weise veredelt werden können, dann kommen Millionenbeträge heraus, die noch aus dem deutschen Weinbau herausgeholt werden können. Man wird nicht umhin können, sich diese Zahlen näher anzusehen in einer Zeit, wo Jedermann nach Staatshilfe ruft und führende Kreise sich den Kopf darüber zerbrechen, wie die Wirtschaftlichkeit des Weinbaues gehoben werden kann.



Der „Rheingauer Römer“!

Vorstehend bringen wir eine Abbildung des „Rheingauer Römers“. Die Form dieses durch den „Rheingauer Weinbau-Verein“ eingeführten Glases ist gefällig; der Fuß grüngolden, der Aufsatz

weiß. Er trägt die Aufschrift „Im Rheingauer Römer nur Rheingauer Wein“ und das Rheingauer Wappen. Wir haben bereits darüber berichtet, wie der Römer zu erwerben ist und daß in diesem Römer nur Rheingauer Wein ausgeschänkt werden darf. Möchten alle Hoffnungen, die an diesen Römer bezüglich des Absatzes unserer herrlichen Rheingauer Weine geknüpft werden, in Erfüllung gehen. Ein „Profit“ allen Denen, die nach dem mit edlem Rheingauer gefüllten „Römer“ greifen!



Berichte

Rheingau

B. Aus dem Rheingau, 25. April. Nach mitunter recht kalten und regnerischen Tagen scheint die Sonne wieder wärmer. Die unterbrochenen Weinbergsarbeiten können weiter verrichtet werden und wenn hier und da Nachzügler noch am Schneiden der Reben sind, wird das Gerten jetzt bereits allgemein vorgenommen und mit dem Gerten zu Ende ist, nimmt die Lockerung des Bodens vor, sodaß damit die notwendigsten Frühjahrsarbeiten in den Weinbergen beendet sind. — Im Weingeschäft ist es weiter ruhig. Hin und wieder werden kleinere Partien erworben, aber zu größeren Abschlüssen kommt es nicht. Die flaue Tendenz hält unverändert an und man ist sich heute klar darüber, daß eine durchgreifende Besserung der Situation nur durch Befreiung des Marktes von den lagernden großen Beständen zu erwarten ist. Wir haben in letzter Nummer darüber berichtet. So lange solche Vorräte des Verkaufes harren, wird es bezüglich der Preisbildung nicht besser werden. Es sei denn, daß das Auftreten der Peronospora und der sonstigen Krankheiten, wie auch einer schlechten Blüte — was wir natürlich nicht wünschen — eine Aenderung bringt. Wenn bei den geringen Nachfragen nach Weinen der 1929er im Vordergrund des Interesses steht, so werden die 1928er doch nicht ganz vernachlässigt. Das wäre auch umso bedauerlicher, als der 1928er ein schätzenswerter Tropfen ist. Am 5. Mai begannen die Weinversteigerungen der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer. Zum Ausgebot gelangen etwa 1200 Halbstück 1928er und 1929er Faßweine, ferner einige Tausend Flaschenweine der verschiedensten Jahrgänge. Den 1928er haben wir bereits schätzen gelernt. Was aber die 1929er betrifft, so waren wir bei den Proben geradezu überrascht. Reiner Ton, Süße, Fülle und Würze wechseln in der mannigfaltigsten Art ab und können wir diesem Jahrgang das Prädikat ausstellen, daß er in den Spitzen den besten 1921ern ob seiner harmonischen Säure absolut nichts nachgibt. Wer, wie der Schreiber dieser Zeilen, nicht nur die hervorragenden Lagen der großen Güter probiert hat, kam aus dem Staunen nicht heraus und werden wir bei den Versteigerungen noch manches Lob für den 1929er ernten. Bereits von Winzervereinen versteigerte 1929er Weine haben in ihren Spitzen recht zufriedenstellende Preise erzielt, sodaß es uns um die schönen 29er Weine nicht bange wird. Wir wollen hoffen, daß die Versteigerungen alle diejenigen Resultate erzielen, die sie nach Maßgabe ihres qualitativen Angebotes verdienen.

Rheinhessen

*** Aus Rheinhessen, 25. April.** Der Stand der Reben ist allgemein sehr befriedigend, das Holz ist gut ausgereift, Frostschäden sind nirgends entstanden. Die Weinbergsarbeiten sind jetzt überall beendet. Was das Verkaufsgeschäft anbelangt, kommen täglich Abschlüsse zu stande, wenn auch von einer Lebhaftigkeit besonderer Art keine Rede sein kann. Nierstein verkaufte dieser Tage einige Stück 1928er zu 800 M., Alsheim 7 Stück 1929er zu 750 M., die Orte der Provinz setzen ziemlich hohe Posten 1929er zum Preise von 480, 500 M. ab. Odenheim erzielte für 1928er das Stück je nach Qualität 650, 750 M., 1929er 700, 750 M. die 1200 Liter.

* **Aus Rheinhessen, 25. April.** In letzter Zeit zeigte sich im Weinhandel recht rege Kauflust und infolge dessen sind manche Weinorte fast gänzlich ausverkauft. Begehrt sind am meisten verbesserte, billige Weine und notierten im Durchschnitt die 1929er 480 bis 520 Mk., bessere Qualitäten 650 bis 800 Mk. das Stück, die 1200 Liter und höher. Ältere Weine sind kaum gefragt. — In Wallertheim wurde es in der Osterzeit etwas animierter und konnten da und in der Umgegend zu etwas gestiegenen Preisen mehrere Partien den Besitzer wechseln.

Lahn

× **Von der Lahn, 25. April.** (Lahnweinprobe.) In Verfolg der Bestrebungen dem Lahnwein neue Freunde zu werben, ihn weiteren Kreisen bekannt zu machen, fand in Weinähr die erste Lahnwein-Probe statt. Die Veranstaltung stand unter der Leitung des Vorsitzenden des Lahnweinbauvereins, Weinbergsbesitzer Sch. Justen-Weinähr. Es war hierzu auch der zuständige Weinbaufachbeamte, Weinbauinspektor Schilling-Geisenheim, erschienen. Aufgestellt waren 40 verschiedene Proben aus den Weinbaugemarkungen des Lahntales, wobei es sich um 1927er, 1928er und 1929er Rieslinggewächse handelte. Es konnte festgestellt werden, daß der Weinbau und die Weinbehandlung an der Lahn gute Fortschritte gemacht haben. Die Probe erbrachte den Beweis, daß die leider vielfach noch bestehenden unberechtigten und unbegründeten Vorurteile gegen die Lahnweine nicht am Platze sind. Der Lahnweinbau mit Unterstützung der Landwirtschaftskammer Wiesbaden und der Kreisverwaltung Diez möge fortfahren auf dem beschrittenen Weg, den Weinbau und Weinabsatz an der Lahn zu heben und zu fördern durch Veranstaltung von Weinproben und Weinversteigerungen, deren Durchführung geplant ist.

Rheinpfalz

× **Aus der Pfalz.** Der Weinbauausschuß der Kreisbauernkammer der Pfalz hielt seine erste Sitzung ab. Zum 1. Vorsitzenden wurde Geheimrat Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim, zum stellvertretenden Vorsitzenden Det.-Rat Friedrich Beck, Friedelsheim gewählt. Dann nahm die Versammlung zu einem Antrag der Hybridenpflanzler Stellung, der sich damit beschäftigte, daß sofort Schritte unternommen werden sollen, daß die neuen Maßnahmen gegen die Hybridenpflanzler eingestellt werden. Nach längerer Debatte kam man darin überein, daß die Kreisbauernkammer jetzt nicht in der Lage sei, eine Vermittlung in dieser Angelegenheit durchzuführen.



Verschiedenes



* **Oestrich, 25. April.** Im Rheingauer Weinbaugbiet geht das Bestreben in der Umstellung des Weinbaues auf Amerikaner-Unterlagsreben dahin, daß in den einzelnen Gemeinden Rebschnittmuttergärten angelegt werden, damit so genügend Holz herangezogen wird. Durch Beschluß der Gemeindevertretung erhält nun auch unsere Gemeinde einen solchen Rebschnittgarten.

* **Geisenheim, 25. April.** In diesen Tagen feierte August Oswald sein 40jähriges Arbeitsjubiläum. Ostern 1890 war er als schlichter Kellereiarbeiter in den Dienst der Sektellerei Schulz Grünrad A.-G. eingetreten.

* **Lorch, 25. April.** Die Erben der verstorbenen Eheleute Ambros Ebert ließen ihre Weinberge und Acker auf dem Rathause öffentlich versteigern. Es wurden erlöst für Weingarten Kopfstück 33 Mk., Weingarten Hegeberg 12 Mk., Weingarten Kapelle 31 Mk., Weingarten Seffelberg 28 Mk., Reblausfeld Kapelle 6 Mk., Weingarten Mogenpfad 15 Mk., Weingarten Schandpfahl 22 Mk., Weingarten Kopfstück 18 Mk., Weingarten Krone 41 Mk., Acker in der Tiefenbach 24 Mk., alles die Rute. Ein Weingarten im „Wannen“ der Gemarkung Lorchhausen wurde zu 24 Mk. je Rute zugeschlagen, dagegen wurde der Zuschlag für einen Acker Wegesgraben

Gegen HEU- und SAUERWURM

Meritol

Zur gleichzeitigen Bekämpfung von PERONOSPORA und WURM

Kupfer-Meritol

SCHERING-KAHLBAUM A.G. BERLIN

nicht erteilt, da das Gebot von 30 Mk. für den ganzen Acker zu gering erschien.

* **Ein „Befreiungsfaß“ auf der Gastwirts-messe.** Küfermeister Bernhard Sans-Nadenheim, der bekanntlich zur Mainzer Gastwirts-messe ein Halbstückfaß hergestellt hat, das in künstlerischer Holzschnitzerei u. a. das Reliefbild Gustav Stresemanns trägt und Bezug nimmt auf die Befreiung des Rheines, hat der Witwe des verstorbenen Außenministers eine Photographie des Fußbodens zugesandt, wofür ihm von Frau Dr. Stresemann ein in herzlichen Worten gehaltenes eigenhändiges Dankschreiben zugeht. — Für das „Befreiungsfaß“, das einen hohen Wert hat, haben sich bereits mehrere Käufer gemeldet.

* **Normalflasche.** Kürzlich fand in Mainz eine Sitzung statt, an welcher Vertreter des Weinbaues, des Weinhandels und der Flaschenfabriken teilnahmen. Die Besprechung galt Vereinbarungen zur Einführung einer Normalflasche für Weine. Eine Klärung wurde aber nicht erzielt, weil nicht alle Flaschenfabriken vertreten waren und die Größe der Normalflasche noch strittig ist. Weitere Besprechungen sind deshalb nötig.

Wein-Versteigerungen.

× **Mainz, 16. April.** Die Vereinigung Riersteiner Winzer und Weinbergsbesitzer e. B. bot heute hier bei gutem Besuch 49 Nummern naturreine und verbesserte Weine der Jahrgänge 1928 und 1929 aus. Mangels ausreichender Gebote gingen 3 Halbstück 1928er und 28 Halbstück 1929er zurück. Es erzielten 1928er: 1 Halbstück Riersteiner 390 Mk.; 1928er natur: 1 Halbstück Riersteiner 490 Mk.; 1929er 17 Halbstück Riersteiner 430—680 Mk., im Durchschnitt 500 Mk.; 1929er natur: 12 Halbstück Riersteiner 440—970 Mk., 1 Viertelfstück 250 Mk., im Durchschnitt das Halbstück 560 Mk. Gesamtergebnis rund 17 000 Mk., ohne Faß.

× **Mainz, 22. April.** Der Winzerverein Alsheim bot heute hier 52 Nummern Faßweine der Jahrgänge 1928 und 1929 aus. Bei entgegenkommendem Zuschlag des Eigners gingen sämtliche Nummern bis auf 2 Halbstück 1929er Rotwein in andere Hände über. Es handelte sich um Weine aus den besseren und besten Lagen der Gemarkung Alsheim. Bezahlt wurden für 1928er: 18 Halbstück 280—350 Mk., im Durchschnitt 305 Mk., zusammen 5520 Mk.; 1928er natur: 13 Halbstück 300 bis 490 Mk., i. D. 340 Mk., zusammen 4410 Mk.; 1929er: 1 Halbstück 460 Mk.; 1929er natur: 51 Halbstück 350 bis 750 Mk., 2 Viertelfstück 350, 370 Mk., i. D. 500 Mk. das Halbstück, zusammen 25 990 Mk.; 1928er Rotwein: 2 Viertelfstück je 200 Mk.; 1929er Rotwein: 2 Halbstück je 310 Mk. Gesamtergebnis rund 38 000 Mk. ohne Faß.

× **Mainz, 23. April.** Das heutige Weinausgebot des Weingutes Emil Förster in Rierstein umfaßte 40 Nummern Riersteiner Weine der Jahrgänge 1928 und 1929. Bei gutem Besuch nahm die Versteigerung einen flotten Verlauf. Für die 1929er Spitzengewächse wurden bemerkenswerte Preise erzielt und zwar bis zu 4890 Mk. für die 1200 Liter. Es kosteten 1928er Riersteiner: 6 Halbstück verbessert 490, 510 Mk., 5 Halbstück natur im Durchschnitt 595 Mk.; 1929er im Durchschnitt 535 Mk., 18 Halbstück natur und 12 Viertelfstück natur im Durchschnitt das Halbstück 1105 Mk. Gesamtergebnis rund 42 000 Mk.

Gerichtliches

× **Koblenz, 23. April.** Im Jahre 1928 hat die Behörde im Keller des Winzers Sch. aus Koblenz zwei Fuder Wein beschlagnahmt. Sch. öffnete jedoch die unteren Spunde der Fässer und verwandte den Wein zu anderen Zwecken. Es erfolgte deshalb Strafanzeige. Der Angeklagte

erklärte vor dem Schöffengericht, die Fässer seien ausgelaufen und zwar seien die Reifen schlecht gewesen. Das Gericht schenkte seinen Aussagen jedoch keinen Glauben und verurteilte ihn zu 400 Mk. Geldstrafe. Hiergegen hatte der Angeklagte Berufung eingelegt, die jedoch von der Großen-Strafammer als unbegründet zurückgewiesen wurde. Außerdem wurde der Angeklagte mit den Kosten des Verfahrens belastet.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich a. Rh.

Naturwein-Versteigerung zu Lorchhausen im Rheingau.

Donnerstag, den 26. Juni 1930, mittags 1½ Uhr im „Hotel Rebstock“ zu Lorchhausen, bringt der Unterzeichnete

50 Arn. 1929er Lorchhäuser Naturweine, erzielt in den besseren und besten Lagen von Lorchhausen und Lorch zur Versteigerung.

Probetage im „Hotel Rebstock“ für die Herren Kommissionäre am Mittwoch, den 28. Mai; allgemeine am Dienstag, den 15. Juni, sowie am Versteigerungstag vormittags im Versteigerungslokale.

Lorchhäuser Winzer-Verein

E. G. m. u. H.

Mittelheimer

Zur Bohnensupp! Kerb! Gasthaus Nikolai!

Zu den Kirchweihagen

27. und 28. April und 4. Mai, lasse ich an alle meine Freunde und Gönner hierdurch eine recht herzliche

Einladung

ergehen.

An allen Tagen: Küche und Keller in bekannter Ausstattung und Güte.

Tanz bei la Kapelle! Sonntags ab 4 Uhr.

Montags, den 25. ab 6 Uhr das herkömmliche und beliebte Kerwe-Montags-Bällchen.

Johann Nikolai.

Weintransporte

nach dem

Ober-, Mittel- und Niederrhein

bei Schiffsverladungen gegen die Bahn bedeutend billiger,

enorme Frachtersparnis, tägliche Verladegelegenheit,

durch Vermittlung der Firma

Jacob Burg

Eltville.

Fernsprecher Amt Eltville Nr. 12.

Fussball- / Handball- / Wander- /

Spezialität: Wollswearer. Ski-Ausrüstungen

Sporthaus Else Heuss, Wiesbaden

Luisestrasse 44. neben Staatstheater (Kl. Haus). Telephon 29014.

Wein-Versteigerung

der
Vereinigten Rüdesheimer Weingutsbesitzer
zu Rüdesheim a. Rhein

am Freitag, den 2. Mai 1930, nachmittags
1³⁰ Uhr, im Saale des „Hotel Jung“ zu Rüdes-
heim am Rhein. Zum Ausgebot kommen:

3 Halbstück und 1/4 Stück 1927er

18 „ und 1/4 „ 1928er

28 „ und 1/4 „ 1929er

„Rüdesheimer Weine“. Vornehmlich „Riesling-
Gewächse“, entstammen die Weine den besseren u.
besten Lagen der Gemarkung insbesondere des
„Rüdesheimer Berg“.

Allgemeiner Probetag am Freitag, den 11.
April von morgens 8 Uhr bis 6^{1/2} Uhr, sowie
morgens vor und während der Versteigerung im
Versteigerungslokal.

Brief-Adresse: Jakob Vill IV.

Wein-Versteigerung

zu Bacharach am Rhein.

Freitag, den 16. Mai 1930, mittags 1^{1/2} Uhr,
im „Gelben Hof“ zu Bacharach a. Rh., verstei-
gert die

Erste Steeger Winzer-Vereinigung

45 Arn. 1928er und 1929er

Steeger Rieslingweine,

darunter hervorragende Naturweine und Spätlesen
erzielt in den besten Lagen der Gemarkung Steeg
und Bacharach.

Probetage: im „Gelben Hof“ zu Bacharach
für die Herren Kommissionäre am Donnerstag,
den 24. April; allgemeine am Freitag, den
9. Mai, vormittags von 9 Uhr ab, sowie am
Vormittag des Versteigerungstages im Versteiger-
ungslokal.

Brief-Adresse: Adolf Feh, Steeg bei Bacharach.

Naturwein-Versteigerung
zu Eltville im Rheingau.

Mittwoch, den 21. Mai 1930, vormittags
11 Uhr, in der „Stadthalle“ zu Eltville, ver-
steigert die

Gutsverwaltung zu Hof Orrod i. Rheingau

20 Halbstück 1928er und 15 Halbstück

1929er Naturweine,

meist Rieslinggewächse und erzielt in den besten Lagen
der Gemarkung.

Probetage in der „Stadthalle“ zu Eltville für
die Herren Kommissionäre am Dienstag, den 15. April;
allgemeine am Mittwoch, den 30. April, sowie am
Vormittag des Versteigerungstages im Versteigerungs-
lokal von vormittags 9 Uhr ab.

Wein-Versteigerung

der
Vereinigten Bopparder Weingutsbesitzer
im Rathausaal zu Boppard am

Dienstag, den 6. Mai 1930,
mittags um 1 Uhr.

Zum Ausgebot gelangen
1928er und 1929er verbesserte und naturreine Weiß-
weine aus den mittleren und besten Lagen Boppard's

Probetage für die Herren Kommissionäre im Ver-
steigerungslokal am Dienstag, den 29. April 1930,
sowie am Versteigerungstage von 9 Uhr ab.

Jede weitere Auskunft erteilt das städtische Ver-
kehrsamt in Boppard a. Rh., Telefon Nr. 1 und 29.

Vorläufige Anzeige!

Am Mittwoch, den 11. Juni 1930 bringen wir
ca. 65 Arn. 1929er Rauenthaler Naturweine
zur Versteigerung.

Näheres später!

Winzer-Verein E. G. m. u. H.
Rauenthal i. Rhg.

Verband Rheingauer Weinversteigerer.

Für die im Juni abzuhaltende

Wein-Versteigerung

können noch Anmeldungen gemacht werden, die aber
bis längstens 1. Mai zu erfolgen haben.

Die Geschäftsstelle.

Restaurant

Wiesbaden, Langgasse 52.

Mutter Engel

Weltbekannt - das beliebte Familien-Restaurant.



Diners / Soupers / Reichhalt. Tageskarte

Spezialität:

Natur - Rheingau - Weine

Spezial-Ausschank: Thomasbräu Hell Urtyp. Paulaner dunkel.

Inh.: Josef Ress aus Hattenheim.

Naturwein-Versteigerung.

Die Vereinigung Rheingauer
Weingutsbesitzer E. V.



im Verband Deutscher Naturweinversteigerer E. V.
läßt in der Zeit vom 5. Mai bis einschließlich 28. Mai
insgesamt circa

1200 Nummern der Jahrgänge 1925, 1926, 1927,
1928 und 1929, sowie einige Tausend Flaschen 1920er,
1921er, 1925er, 1926er, 1927er, 1928er u. 1929er

versteigern. — Es befinden sich darunter etwa 29 Nummern Pfälzerhäuser
Rotweine und ganz hervorragende Edelgewächse.

Auch in diesem Jahre erschien wieder das bekannte „Rheingauer Festschen“,
welches die Zusammenstellung aller Probe- und Versteigerungstage mit näheren
Angaben enthält. Das Rheingauer Festschen steht Interessenten zur Verfügung.

Alle weiteren Auskünfte durch die Geschäftsleitung:

Syndikus Dr. Bieroth, Mittelheim, Rheingau

Telefon Amt Oestrich Nr. 291.

MONTANER & CO., MAINZ

— GEGR. 1879 —
TELEGRAMM-ADRESSE:
MONTANER MAINZ
TELEFON: Nr. 29



Fabriken in
Palamós und Palafrugeli
Katalonien (Spanien)

KATALONISCHE Wein- und Champagner - KORKE

(EIGENER HERSTELLUNG)

M. 48

Vertreter für den Rheingau: Richard Podleiska, Winkel. Telefon Amt Oestrich Nr. 247.

Hugo Brogsitter,

Weinvermittlung
WIESBADEN

RHEINGAUER

TRINKT IN WIESBADEN NUR DIE
NATURREINEN GEWÄCHSE DER HEI-
MAT IN DER DIREKT AM SCHLOSS-
PLATZ GELEGENEN

WEINSTUBE

GROSSE BURGSTRASSE 17

Vorläufige Anzeige.

Unsere diesjährige

Wein-Versteigerung

findet am Donnerstag, den 26. Juni, statt.

50 Halbstück 1929er.

Kommissionär-Probe: 28. Mai;

allgemeine Probe: 13. Juni.

Näheres später!

Forchhäuser Winzer-Verein E. G.

Inserieren Sie in der Rheing. Weinzeitung.

J. ROVIRA & CO.

KORKSTOPFENFABRIKEN



SAN FELIU DE GUIXOLS

MAINZ

GROSSE BLEICHE 63

Torfmuß

liefert waggonweise, sowie
einzelne Ballen frei
Verbrauchsstelle

F. Schwalbach, Mainz

Weintorstr. 24 Tel. 796

1928er

Naturwein

0,4 Liter 50 Pfg.

zapft

Phil. Fiedler,

Oestrich, Peterstraße 14

Rebscheren

Reparaturen an Reb-
scheren werden prompt
ausgeführt.

Neue Rebscheren stets
vorhanden, bei

Jakob Kempnich

Schlosserci

Hallgarten i. Rhg.

Mainzerstraße 236.

Kleine Inserate

haben

größte Wirkung

in der

Rheing. Weinzeitung.

Gänsekücken

Stück 2 Mt., ältere 2.50 bis 3 Mt.

Georg Müller,

Langendorf b. Hammelburg.

Rebenbindegarn

mit und ohne Drahtein-
lage auf Spulen und in
beliebigen Längen
liefert

Julius Glatz, Neidenfels, Pfalz

Abteilung
Papier-Spinnerei

Carl Jacobs, Mainz

Ältestes Spezialhaus Deutschlands.



Beste und billigste Bezugsquelle aller

Kellerei-Maschinen

u. Kellerei-Artikel

für Weinbau, Weinhandel

Spirituosen und Sektkellereien.

Telefon Nr. 164. Gegründet 1865, Breidenbacherstrasse 8

Zuckerconleur-Brennerei Flaschenkapseln

Flaschenlackfabrik, Universalabkitt, Fassstalg.

Rheingauer Weinzeitung

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel, Kellermwirtschaft und das gesamte Hotelwesen
für die Gebiete des Rheingaus, Mittelrheins, Rheinhessens, der Nahe und des Mains.

Allgemeine Winzerzeitung. • Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“. • Allgemeine Winzer-Zeitung.

Organ des „Verbandes Rheingauer Wein-Versteigerer“ und der eingetragenen Winzer-Vereinigungen.

Verl.-Adr.: Weinzeitung Destr. Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: Destr. i. Rhg., Marktstr. 9, Eltville i. Rhg., Gutenbergstr. 12, Wiesbaden, Rheinstr. 75
Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924. Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint wöchentlich 1 mal u. zwar Sonntags. Bestellungen bei den Postanstalten und der Expedition. Post-Bezugspreis Mk. 1.50 pro Quartal inklusive Postgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von Mk. 1.50 in Deutschland, Mk. 2.— im Ausl.

Schriftleiter für:
Fachwissenschaft: Dr. Paul Schuster
Wirtschaftspolitik: Dr. J. W. Bieroth
Eltville i. Rhg. Mittelheim i. Rhg.
Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-sp. Millimeter-Zeile 10 Pfg. Reklame Mk. 0.20. Beilagen: 3000 Exemplare Mk. 30.—
Anzeigen-Aannahme: die Expeditionen zu Destr., Eltville und Wiesbaden, sowie alle Ann.-Exped. Beiträge werden honoriert. Einzel-Nummer 15 Pfg.

Nr. 17.

Destr. im Rheingau, Sonntag, 27. April 1930.

28. Jahrgang.

Zweites Blatt.

Die Zukunft des Deutschen Weinbaues.

Vortrag von Prof. Dr. Beckmann
gelegentlich der General-Versammlung des Hessischen Weinbau-Verbandes.

Wenn man die deutsche Volkswirtschaft betrachten will, muß man zunächst die Grundlinien der Volkswirtschaft betrachten. Die Absatzkrise ist nicht eine Eigenart des Weinbaues, sondern sie ist die Grundursache der Wirtschaftskrise in der ganzen Welt. In der Weltwirtschaft rührt die Absatzkrise von der Uebermenge an Rohstoffen her. Rohstoffe aller Art und im weitesten Sinne, wie Weizen, Roggen, Kupfer, Eier, Baumwolle, Wein usw. werden zu viel hergestellt und angeboten. Sie machen 70 Prozent des ganzen Weltverkehrs aus. Rohstoffe sind in solchem Maße vorhanden, daß sie die Kaufkraft der ganzen Welt übersteigen. In Amerika hat man versucht, die Wirtschaftskrise in Pools aufzufangen, man wollte durch Lagerung der Rohstoffe den Absatz fördern. Jedoch ist die Lage der Weltwirtschaft durch eine Störung der Rohstoffe in allen Enden der Welt gekennzeichnet. Wird der Weinbau nun Aussicht haben, schnell oder langsam aus dieser allgemeinen Weltwirtschaftskrise herauszukommen, wird es bei ihm schneller gehen als bei andern Produkten? Um diese Frage zu beantworten, muß das Absatzproblem innerhalb Deutschlands und die Konkurrenz außerhalb Deutschlands untersucht werden. Eine Besserung des deutschen Marktes ist zu erwarten; denn wir haben in Deutschland ganz allgemein stark steigende Einkommen, die von Jahr zu Jahr steigen. Vor dem Kriege hatten wir ein Einkommen von 55 Milliarden Mark, das nach dem Kriege auf 60 und 70 Milliarden gestiegen ist, also rund 15—20 Milliarden höher liegt als der Vorkriegsjahr. Dieses Gesamteinkommen ist aber heute ganz anders verteilt als vor dem Kriege. Die Einkommenspyramide ist umgekehrt worden gegen früher. Die großen Einkommen sind in ihrer Menge verkleinert, die Mittelschichten des Einkommens sind verschwunden und nach unten ist diese gedachte Einkommenspyramide breiter geworden. Sie mußte schon aus dem Grunde breiter werden, weil wir heute 4 Millionen Erwerbstätige mehr in Deutschland haben als vor dem Kriege. Da sind die Rentner, die Frauen, die Deutschen aus den abgetretenen Gebieten, die Alten, die sich in anderen Zeiten zur Ruhe setzen konnten usw., die sich auf den Arbeitsmarkt gedrängt haben. Darum haben alle Konsumartikel, die von der Masse verzehrt werden, bessere Absatzmöglichkeiten als andere Artikel, die für die Mittelschichten bestimmt sind. Diese Tatsache ist für den Weinbau ausschlaggebend. Die alten Schichten des Mittelstandes sind verschwunden. Diese waren das Rückgrad des Weinabsatzes. Weinverzehr läßt sich aber nicht von heute auf morgen durchsetzen. Weinverzehr ist ein Ding der Kultur und Kulturhöhe. Dadurch, daß sich die früheren Mittelschichten einen Weingeschmack angeeignet hatten, waren sie das Rückgrad des Weinabsatzes. Mit dem Vermögen der Mittelschichten aber haben wir den Krieg geführt. Diese Schichten sorgten auch

für eine Weinpropaganda. Sie zeigten ihre Weinbestände untereinander und jeder war bestrebt, seinen Keller dem des andern anzugleichen. Diese Gruppen hatten auch eine besondere Kenntnis der Marktlage. Sie vertraten einen behaglichen Wohlstand, der darin bestand, einen gut sortierten Weinkeller wie ein Schmuckkästchen zu präsentieren. An die Stelle dieses alten guten Mittelstandes ist ein neuer getreten, der sich aus hochqualifizierten Arbeitern, verschiedenen Handwerkern und Angestellten zusammensetzt. Der neue Mittelstand ist von unten heraus gewachsen. Die unteren Einkommen sind gestiegen, was durch die Spartätigkeit der unteren Schichten — die steigenden Sparkonten der Konsumvereine und Arbeiterbanken — bewiesen ist. Der neue Mittelstand gleicht aber nicht dem alten, wenn er auch sein früheres Einkommen hat. Er legt keinen Wert auf einen Weinkeller — der auch wegen der hohen Verzinsung unrentabel wäre —, sondern liebt mehr äußere Eleganz, wobei er durch die hochentwickelte Technik in der Modeindustrie unterstützt wird. Dem neuen Mittelstand fehlt die Tradition. Ihm fehlt ferner das Verständnis für Wein, die seelische Einstellung zu diesem Kulturprodukt. Lange wird es dauern, bis sich der Geschmack für den deutschen Wein durchgesetzt hat. Diesen Volksschichten stehen die Bevölkerungsteile mit Spitzeneinkommen gegenüber, die in der Hauptsache erhalten geblieben sind. Aus diesem Grunde läßt sich auch der verhältnismäßig gute Absatz der Spitzenweine erklären. Daß sich diese Volksschichten mit höchsten Einkommen keine großen Vorräte in Wein halten, ist in den hohen Zinssätzen zu suchen. Ein größerer Weinkeller nur als Schatzkästlein, als Aushängeschild für einen behaglichen Wohlstand wird wegen der hohen Verzinsung heute zu teuer. Auch fehlt unserer Zeit heute das Verständnis für eine innere Wohlhabenheit, während für Prozentum mehr Interesse vorhanden ist. Wenn sich also die Spitzenweine leichter verkaufen lassen, so werden ihre Preise aber durch die hohen Zinssätze gebremst. Um wieder auf die Mittelschichten der Bevölkerung zurückzukommen, kann man feststellen, daß 90 Prozent aller Verdienner in Deutschland das gleiche Einkommen haben. Durch die sozialen Abgaben und Steuerlasten hat eine Egalisierung der Einkommen stattgefunden. Nach dem heutigen System wird dem Reichen genommen, um es dem Armen zu geben. Der Wein ist aber kein einheitliches Produkt, sondern ein differenziertes Erzeugnis, das sich an alle Kaufschichten wendet und das sich jeder Schicht in seinen Preisen anpaßt. Die Spaltung in der Nachfrage ist das Grundsätzliche in der Weinpreisbildung. Darum ist der Absatz nur dann günstig, wenn sich der Weinpreis der Nachfrage anpaßt. So war es bisher. Jetzt, nachdem 90 Prozent aller Menschen das gleiche Einkommen haben, hat der Weinpreis Schiffbruch erlitten. Die bisherigen Weinpreise wollten ein unterschiedliches Einkommen haben. Das fällt jetzt fort. Um nun den Weinabsatz zu heben, muß sich der deutsche Weinbau den veränderten Verbraucherschichten anpassen. Den Volksschichten mit einem gleichmäßigen Einkommen muß ein ziemlich gleichmäßiger Wein angeboten werden. Die Weine müssen egalisiert werden, mehr Einheitsmarken müssen

entstehen und in immer größerem Maße ein Einheitsprodukt auf den Markt gebracht werden. In der heutigen Zeit muß der Händler per Telefon so und so viel Konsumweine bestellen können und dabei wissen, daß er eine ganz bestimmte Sorte Wein in großen Mengen für seine Abnehmer bekommt. Für die große Masse muß ein einheitliches Produkt auf den Markt und zwar in großen Mengen. Eine schwere Konkurrenz für die deutschen Weine ist die Einfuhr von Auslandsweinen. Diese Einfuhr ist bedenklich, weil die Weine auf einen neuen Mittelstand stoßen, der keinen eigenen Willen hat. Er nimmt was ihm vorgelegt wird, was billig ist und durch Reklame gepriesen wird. Zwar ist die Einfuhr von Auslandsweinen nicht größer als vor dem Kriege. Die gleiche Menge wirkt sich aber jetzt anders aus, weil der Konsument keinen Willen hat, sondern nachgibt, den deutschen Wein fallen läßt und das Auslandsprodukt bevorzugt. Dazu kommt, daß durch die Berührung mit dem Ausland während des Krieges mancher Deutsche die süßen ausländischen Weine kennen lernte und sich daran gewöhnte. Der Verbraucher muß aber besser zu einem Konsum der deutschen Weine erzogen werden. Dieser Erziehung stehen aber große Schwierigkeiten entgegen. Das Importgeschäft liegt in Händen kapitalkräftiger Firmen. Diese ganz wenigen Firmen befassen sich mit einer Ware, die sie telefonisch waggon- oder schiffsweise beziehen können. Unkosten durch Kontrolle oder Zeitverluste durch Probefendungen entstehen dabei nicht. Es wäre zu wünschen, daß sich in Deutschland dieser kleinen Gruppe von Importeuren eine kleine kapitalkräftige, energische Händlergesellschaft entgegenstellt. Je stärker das deutsche Weinhandeltum ist, desto besser ist für den deutschen Weinabsatz gesorgt. Jedoch bedarf diese Entwicklung einer wirtschaftspolitischen Unterstützung durch das Reich, wie Aufhebung der Zollvergünstigungen für Sekt, Kündigung der ungünstigen Handelsverträge — wie der italienische Handelsvertrag der zuerst abläuft —, Schaffung eines Weingesetzes usw. Mit Rücksicht auf die heimische Wirtschaft, muß dem Weinbau handelspolitisch geholfen werden, da er mit seiner fast zweitausend Jahre alten Kultur mit der deutschen Geschichte verwachsen ist. Ferner ist der Konjunkturlauf der deutschen Volkswirtschaft sprunghaft und ruckartig. Nach einer verhältnismäßig guten Konjunktur folgt ein Niedergang, ein Abstieg folgt stets einem Aufstieg. Auch der Weinmarkt wird davon betroffen. Dieses Auf und Ab wird sich noch oft in der deutschen Wirtschaft wiederholen. Eine ruhige langsame Aufwärtsentwicklung wird ihm nicht vergönnt sein. In Intervallen von zwei bis drei Jahren wird sich stets ein Auf- und Abgang bemerkbar machen. Auch der Wein wird diesen Schwankungen unterworfen bleiben. Die Unsicherheit der Wirtschaftslage ist auf die Kapitalarmut zurückzuführen. Beim Vorwärtstreben wird unsere Volkswirtschaft durch die Kapitalnot immer wieder zurückgeworfen. In Deutschland wirken sich die kurzfristigen Zahlungen in Steuern und sozialen Abgaben besonders stark aus. Es fehlen auf dem Kapitalmarkt die starken Schultern, die den Druck aushalten könnten. Besonders im Weinbau und Weinhandel macht sich dieser Mangel stark bemerk-

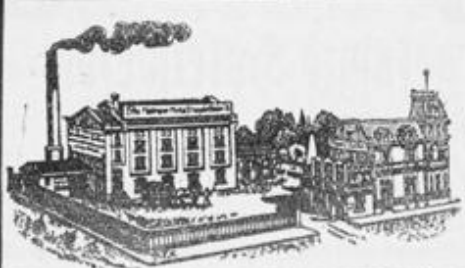
Bei Bedarf in Keller und Versand in allen KELLEREI-ARTIKELN hält sich bestens empfohlen:

Erste Mainzer Metallkapselfabrik FRANZ ZAHN / Mainz

Außer Syndikat!

WALLAUSTRASSE 59.

Außer Syndikat!

**Fabrik u. Lager sämtl. Kellereimaschinen u. Kellereiartikel**

Telefon Nr. 704.

Grösstes Geschäft dieser Art.

Telegr.-Adr.: Kapselfabrik.

Abteilung I: Fabrikation von Flaschenkapseln in den feinsten Ausführungen**Abteilung II:** Fabrik u. Lager sämtlicher Kellereimaschinen, Geräte, Utensilien u. Materialien bester Ausführungen u. Qualitäten, garant. durch über 65jähr. prakt. gemachten Erfahrungen, zu reellen und billigsten Preisen.

Bitte um Ihre werten Aufträge. Es kann Sie niemand besser, aber auch niemand billiger bedienen. Die Beweise sind da durch die ständige Vergrößerung meines Betriebes, weil ich vom Weinhandel unterstützt werde. Berücksichtigung der Fabrik und Lager ist meinen verehrten Kunden und Interessenten jeden Tag von früh 7 Uhr bis abends 5 Uhr, Samstags bis 1 Uhr mittags gestattet.

bar. Man ist gezwungen, um jeden Preis zu verkaufen, was sich wieder auf die Preisbildung unangenehm auswirkt. In der Landwirtschaft kann diese Tatsache täglich festgestellt werden. Besser stehen sich jedoch die Betriebe, die Weinbau und Landwirtschaft zusammen betreiben. Die Besitzer dieser Landwirtschaften sind nicht darauf angewiesen, mit ihren Erzeugnissen auf den Markt zu drängen, um dann um jeden Preis zu verkaufen. Der Landwirt muß mit möglichst viel Dingen im Markt liegen. Dann ist er den großen Preisschwankungen nicht ausgeliefert. Zu der Ueberhäufung des Weltmarktes kommt noch, daß der gesamte Nahrungsmittelverbrauch der Menschheit dadurch zurückgeht, weil an Stelle der Muskelkraft die Hirn- und Nervenarbeit getreten ist und der Mensch kleinere Quantitäten zu sich nimmt. Eine Vervielfachung des Konsums kann schlecht erreicht werden. Diese wird kommen, wenn allgemein bei uns in Deutschland die Wohlstandsbildung wächst. Wohl sind die Einkommen gestiegen, aber die Vermögen nicht. Wenn das Vermögen wächst, dann wird auch der Konsum steigen. Ein Hemmnis für den Konsum ist der Zins. Dieser wird nicht sinken, sondern es ist zu erwarten, daß er steigt. Wohl fällt der Geldzins, aber der Kapitalzins klettert. Dieser ist eine Frage von Angebot und Nachfrage. Die Nachfrage nach Kapital ist groß. Alle Kreise wollen Geld, die Industrie, die Landwirtschaft, der Weinbau. Als Nachfrage sind auch die Reparationslasten anzusehen. Diese verhindern jede Kapitalbildung. Um sich ein Bild von den 2 Milliarden Reparationslasten jährlich zu machen, muß man sich vorstellen, daß man für diese Summe jährlich 83000 Häuser bauen könnte, das Stück für 24000 Rm., die nebeneinandergestellt eine Straße bilden würden, die von Düsseldorf bis London, dann nach Paris und wieder zurück gehen würde. Diese ungeheure Summe, die dem deutschen Geldmarkt entzogen wird, hält auch in Zukunft das Kapital sehr teuer. Einem Landwirt oder Winzer ist es unmöglich, Kapital aufzunehmen, da sein Betrieb diese Rente nicht abwirft. Der Weinbau ist aber eine Kapitalangelegenheit. Der Winzer wird nicht davon kommen, Geld aufzunehmen. Dann sei aber zu raten, nur soviel aufzunehmen, wie er zur Wirtschaftsführung gebraucht. Niemals belaste man den Hof. Besser ist es den Erben ein schuldenfreies Eigentum, wenn auch kleiner, zu überlassen, als einen mit Hypotheken belasteten Musterbetrieb. Nach 37 Jahren, wenn die Reparationslasten sinken werden, wird eine bessere Zeit für die Landwirtschaft anbrechen. Alles kommt darauf an, diese 37 Jahre zu überwinden. Wir müssen hinter diese Zeit kommen. Hoffen wir, daß sie später in der Weltgeschichte kurz erscheinen möge. Ich habe den Mut, den Landwirten und Winzern diese Hoffnung nach 37 Jahren zu geben, weil der Landmann seit Jahrhunderten auf seiner Scholle arbeitet, seit undenklichen Zeiten die Kultur am Rhein und an der Mosel hütet und auch diese Zeit überstehen wird. Zusammenfassend kann gesagt werden, daß hinsichtlich des Absatzes eine langsame Besserung eintreten wird, daß aber eine Kapitalbildung erst nach 37 Jahren möglich ist. Die Zukunft ist unsicher, unberechenbar und undurchsichtig. Für uns heißt es sich einschränken, eifrig und fleißig arbeiten und keine Schulden machen.

Schriftleitung: Otto Etienne, Dörfel a. Rh.

Trinkt deutschen Wein**Für die Spritzkampagne!**

Je besser die Qualitäten, umso grösser und nachhaltiger die Wirkungen!

Wir empfehlen unseren bekannten

Lahn-Marmor-Weiss-Sackkalk

garantiert 95%;

grösste Mahlfeinheit, daher höchste Ausgiebigkeit und Klebkraft, kein Verstopfen der Düsen.

Johann Schaefer, Kalkwerke G. m. b. H., DIEZ a. d. Lahn.

Das Geld des Kreises dem Kreise!

Mitglieder und Geschäftsfreunde der

Rheingauer Volksbank

e. G. m. b. H.

GEISENHEIM

(gegr. 1862 als Vorschuss- und Creditverein)

bringt alle Eure Ersparnisse und sonstigen Gelder zu unserem altbewährten Credit-Institut, das Eure Interessen stets wahrnimmt. Ihr habt dann die Gewissheit, dass alle Gelder auch nur wieder zum Nutzen und Vorteil der Rheingauer Bevölkerung Verwendung finden.

Hohe Verzinsung!

An Dividenden verteilt wir pro 1929: 10 Prozent.

Filialen in Rüdesheim, Oestrich und Assmannshausen, Geschäftsstellen in Hallgarten, Johannisberg, Presberg und Aulhausen.

Ältestes Credit-Institut des Rheingaukreises.

Umpressen

von alten Herren- und Damenhüten nach den neuesten Modellen; ferner Reinigen und Färben bei billigster Berechnung.

R. Franke,
Wiesbaden, Jahnstrasse 44.**Kurt Tiemer, Eltville**Riliansring 1, gegenüber v. Math. Müller Sekellerei
Fernsprecher Nr. 346
liefert preiswert sämtl.Kellerei-Maschinen, sowie Kellerei-
bedarfs- und Weinbau-ArtikelNiederlage
der Seig. Werke G. m. b. H., Kreuznach.**Blusen u. Kinderkleider**zum sticken und fertig, reiche
Auswahl, neue Modelle,
äußerst billig.**Maria Zipprich, Wiesbaden**

Telef. 27409. Wilhelmstr. 60, Ecke Taunusstr.

Katalonische Korkstopfen
Wormser Korkwaren - Industrie,
Horch & Co., G. m. b. H., WORMS a. Rh.

Wein-Etiketten
liefert die Druckerlei der
„Rheingauer Weinzeitung“.

**Schirm-Krone**Wiesbaden
Kirchgasse 49 u. 17**Werkstätte**

für feine

Dekorationen u. PolstermöbelUebernahme kompl. Innen-Einrichtungen
Sonderanfertigung
nach eigenen und gegebenen Entwürfen**R. Möbus**

Tapezier-Dekorateur-Meister

Nerostrasse 25 Wiesbaden Tel. 26286

Schädlingsbekämpfungsmittelim Wein- und Obstbau
Nosprasen, Nosprasil, Nosperal, Nosperit.Mittel für Obst- und Gartenbau
Desinfektionsmittel, Ungeziefervertilgungsmittel
sowie sämtl. Düngemittel liefern prompt**Franz Haniel & Co., G. m. b. H.**Zweigniederlassung Mainz
Telefon 1547. Telefon 437.**Catoseifan**(Sapo Ung. herbar) die unentbehrliche Einreibung gegen
Gicht, Rheuma, Ischias, Hexenschuß, Verstauchung,
Lähmheit, Nervenschmerz hilft bestimmt.„Cato“ G. E. Thomae, Wiesbaden
Drantsstraße 55 Nähe Kaiser Friedr.-Ring (Rein Laden)