

Rheingauer Weinzeitung

Sachblatt 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.

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 M. 1.50 pro Quartal inklusive Postgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von M. 1.50 in Deutschland, M. 2.— im Ausl.

Schriftleiter für Wirtschaftspolitik:
Syndikus Dr. J. W. Bieroth, Mittelheim i. Rhg.

Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

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

Nr. 17. (Erstes Blatt.)

Destr. im Rheingau, Sonntag, 24. April 1932.

30. Jahrgang.

Nun beginnt man auch in führenden Kreisen des Moselweinbaues den Wert des E. R.-Filters einzusehen!

Wir freuen uns, daß wir in nachstehender Ausführung ganz unseren seit Jahren vertretenen Standpunkt endlich auch seitens der Mosel bestätigt finden.

Die Schriftleitung.

(Auszug aus einem Referat des Herrn Direktor Dr. Herberg von der Prov.-Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft und der Weinforschungsanstalt zu Trier anlässlich der Generalversammlung der Lokalabteilung des landw. Vereins zu Trier im Januar 1932.)

„... Nach dem heutigen Stande unserer Versuche können wir sagen, daß das E. R.-Filter für unsere Moselverhältnisse nur Bedeutung hat als Gerät zur Flaschenfüllung von besseren und besten Weinen, die einen kleinen Rest unvergorenen Zuckers aufweisen. Die Brauchbarkeit nach dieser Richtung auch hier an der Mosel hat sich besonders bei 29er Spitzenweinen der Mittelmosel gezeigt, diese hatten zum großen Teil noch einen ziemlich hohen Rest an unvergorenem Zucker. Wo die Abfüllung derselben ohne den E. R.-Filter erfolgte, wurden häufig Nachgärungen auf der Flasche, damit verbunden Trübungen, Scharfwerden und Reklamationen seitens der Abnehmer beobachtet. Andererseits war es auch nicht möglich, diese Weine solange im Faß lagern zu lassen, bis durch eine, zwei oder drei Sommergärungen der letzte Rest an unvergorenem Zucker verschwunden wäre. Denn diese Weine hätten dadurch sehr erheblich an Wert eingebüßt. In diesem Fall war also die Abfüllung mittels des E. R.-Filters das Gegebene, um die Weine in dem Zustand zu erhalten, in dem sie sich bei der Versteigerung präsentierten. Ähnliche Fälle werden wir auch bei den 31ern haben, und auch hier werden durch rechtzeitige Füllung der noch etwas unvergorenen Zucker enthaltenden Weine bedeutende Werte erhalten, in dem eine Qualitätsverminderung durch Weitergären des Zuckers nicht erfolgt. Die noch gerade an der Mosel vielfach verbreitete Opposition gegen das E. R.-Filter stützt sich in der Hauptsache auf die bei der Säbung von Wein mit Most erzielten Ergebnisse; es kann ohne weiteres zugegeben werden, daß diese nicht vor- teilhaft verlaufen sind. Von dieser Oppositions- seite wird — bewußt oder unbewußt, — über- sehen, daß wir über dieses erste Stadium hin- ausgekommen sind und daß keiner inzwischen mehr daran denkt, irgendwie die Mostsüßung von Wein zu propagieren. Es kann sich bei der An- wendung des E. R.-Filters nur darum handeln, eine bereits vorhandene Süße zu erhalten. Ob nun diese Süße von selbst im Wein zustande gekommen ist, oder ob man dazu etwas mitteilt, sei es durch kalte Gärung oder durch Schwefelung, ist eine andere Frage. Der Kernpunkt ist der, daß es darauf ankommt, den Wein in dem Zustande, in dem er sich günstig präsentiert, zu erhalten und da muß ausdrücklich darauf hinge- wiesen werden, daß das E. R.-Filter in diesem

Sinne angewandt auch für die Mosel und speziell für die größeren Betriebe, für die Produzenten von Spitzenweinen, große Bedeutung hat. Selbst- verständlich sind alle Fragen, die mit der An- wendung des E. R.-Filters zusammenhängen, noch nicht geklärt. Dazu ist eine vieljährige Beobachtung notwendig. Insbesondere ist wichtig, festzustellen, und das gerade bei Spitzenweinen, die evtl. eine längere Lagerzeit notwendig haben, ob durch die Fil- tration, d. h. die Füllung mit dem E. R.-Filter, eine weitere Entwicklung des Weines auf der Flasche verhindert wird. Auf Grund unserer heutigen Anschauungen muß man sagen, daß die Entwicklung eines Weines, sofern er die Flaschen- reife erreicht hat, in der Hauptsache chemischen und physikalischen Vorgängen zuzuschreiben ist und daß dieselbe nicht durch biologische Um- setzungen bedingt ist. Daraus folgt, daß nicht anzunehmen ist, daß durch Füllung mit dem E. R.- Filter die wünschenswerte Weiterentwicklung auf der Flasche zum Stillstand kommt.

Bei unseren E. R.-Filter-Versuchen schenken wir noch einer anderen Frage Beachtung, näm- lich: Von welchem Gehalt an unvergorenem Zucker an besteht die Gefahr, daß eine Nachgär- ung eintreten kann — ist also eine E. R.-Fil- tration notwendig? Hierbei spielt vor allem der Alkoholgehalt des Weines eine ausschlagge- bende Rolle. Bekanntlich wird die Gärfähigkeit der Hefe mit absoluter Sicherheit erst von einem Alkoholgehalt von etwa 13 bis 14 Prozent an verhindert. In der Praxis hat sich jedoch ge- zeigt, daß man bereits von wesentlich niedrigeren Alkoholgehalten an mit größter Wahrähnlich- keit damit rechnen kann, daß eine Nachgärung nicht mehr eintritt. Eine sichere Grenze des Alkohol- und Zuckergehaltes, bei der in allen Fällen eine Nachgärung ausgeschlossen ist, läßt sich jedoch nicht angeben, besonders dann nicht, wenn der Wein durch Transport oder durch Lagern in ungeeigneten Räumen höheren Temperaturen ausgesetzt wird. Wir mußten bei unseren Ver- suchen die merkwürdigsten Feststellungen machen, z. B. daß in einem Fall bei relativ niedrigem Alkoholgehalt zirka 7 gr. bei noch ziemlich viel unvergorenem Zucker (3%) und einen mittleren Gehalt an schwefliger Säure (138 mg) trotz jahre- langer Lagerung auf Flaschen ohne entkeimende Abfüllung eine Nachgärung nicht eintrat. In anderen Fällen haben wir bei wesentlich höheren Alkoholgehalten (9,3 Gew.%) und bei teilweise geringem Zuckergehalt (1—1,5%) in sehr kurzer Zeit ein Umschlagen auf der Flasche beobachtet.

Zusammenfassend wäre über die E. R.-Filter- Anwendung im Moselgebiet zu sagen, daß die- selbe für uns im Rahmen der normalen Keller- behandlung, abgesehen von der Behandlung bakte- rientranter Weine, z. B. effigstichiger Weine, ausschließlich zur Flaschenfüllung von Weinen mit noch einem Rest unvergorenem Zucker in Frage kommt, alle anderen Manipulationen, wie

Unterbrechung der Hauptgärung, Mostverschnitte und Ähnliches hat keine Bedeutung. Als Er- sag für das normale Flaschenfilter beinod unvergorenem Zuderenthaltenden Weinen ist jedoch, das möchte ich hier ausdrücklich betonen, daß E. R.-Filter auch für unser Moselge- biet und gerade für die größeren Güter, die Spitzenweine erzeugen, von allergrößter Bedeutung.“

Ueber das Entsäuern der Weine als rationelles Verbesserungsmittel.

Von Val. Söngen, Auskunftsstelle u. Laboratorium für weinsachliche Fragen, Horst-Emscher bei Essen.

Viele in letzter Zeit bei mir eingegangene Weinproben zwecks Säurebestimmungen sowie An- fragen über meine praktischen Erfahrungen bei der Anwendung des Entsäuerungsverfahrens lassen erkennen, daß man im allgemeinen dieser Wein- behandlungsart heute mehr Interesse entgegen bringt, als früher. Da ich dies Verfahren in den mir früher unterstellten Großbetrieben sehr häufig mit den besten Erfolgen zur Anwend- ung brachte, so mögen im Anschluß an meine wiederholten weinsachlichen Anregungen auch diese Ausführungen der Weinpraxis von Nutzen sein.

Die Entsäuerung von Flüssigkeiten, insbeson- dere von Wein, ist schon alt und gründet sich darauf, daß sich beim Vermischen von Säuren mit Alkalien Salze bilden, die teilweise in unlöslichen Kristallen zur Abscheidung kommen, teil- weise aber auch in der Flüssigkeit in Lösung bleiben.

Leider ist man dieser Weinbehandlungsmethode bisher zu sehr ausgewichen und nur vereinzelt beschäftigt man sich in Weinhandlungen damit, denen der fertige Ausbau der Weine zur Haupt- sache auch oblag. Heute aber, wo sowohl die Besitzer der Weingüter, wie auch die Winzer- vereine und Winzer leider genötigt sind, größere Mengen ihrer Weine in konsumsfähiger Beschaffen- heit dem Kleinhändler oder Verbraucher direkt zuzuführen, möchte ich allen Interessenten raten, die Entsäuerung in allen nötigen Fällen zur An- wendung zu bringen. Vielleicht stellte man sich die ganze Art der Ausführung zu schwierig und unsicher vor, andernteils bildeten allerdings auch bekannt gewordene Fehlgriffe ein Hemmnis in der Ausdehnung dieses Verfahrens.

So einfach die Entsäuerung der Weine nun auch ist, so darf doch nicht angenommen werden, daß sich auch jeder Wein dazu eignet und damit deute ich an, daß eine einfache Gesamt säurebe- stimmung, wie es leider oft geschieht, nicht aus- reicht, um sicher zu sein, daß mit der Entsäuer- ung auch ein voller Erfolg erzielt wird.

Die Hauptsäurearten des Traubenweines sind die Weinsäure, die Apfelsäure, die Gerbsäure und die Milchsäure.

Die ersteren drei sind schon im Most enthalten, während sich die Milchsäure erst während der Gärung und Lagerung der Weine bildet. Während nun die Weinsäure schon im Most fast nur als das in alkoholischen Mischungen schwer lösliche saure weinsaure Kali enthalten ist, findet sich die Apfelsäure fast nur als freie Säure vor. Je nach der Menge des sich bei der Gärung der Weine bildenden Alkohols wird das Löslichkeitsverhältnis für das saure weinsaure Kali geringer und ein Teil dieses Salzes scheidet sich dann als Weinstein ab. Da sich diese Weinsteinabscheidungen durch kühle Lagerungen der Weine wesentlich erhöhen können, so kann es vorkommen, daß trotz noch erheblicher Säuremengen im Wein diese fast nur noch aus Apfel- und Milchsäure bestehen. Von den alkalischen Substanzen ist, da andere sehr leicht lösliche, nicht ganz einwandfreie Verbindungen mit den Säuren des Weines eingehen können, nur der reine kohlen-saure Kalk zum Entsäuern der Weine gestattet. Aber auch der kohlen-saure Kalk kann nachteilige Folgen bewirken in folgendem Falle.

Der kohlen-saure Kalk geht nur mit der im Wein enthaltenen Weinsäure eine unlösliche Verbindung ein, die als weinsaure Kalk alsbald zur Ausscheidung kommt, während eine Verbindung von kohlen-saurem Kalk mit Apfel- oder einer anderen Säure im Wein in Lösung bleibt.

Ist also die Weinsäure infolge des erwähnten natürlichen Säurerückganges soweit reduziert worden, daß nur noch kleine Mengen, vielleicht 1 bis 1,5‰ davon vorhanden sind, der Wein ist aber doch noch zu sauer und soll um zirka 2‰ entsäuert werden, so binden sich zunächst die noch vorhandenen 1,5‰ Weinsäure an den zugesetzten kohlen-sauren Kalk und kommen als weinsaure Kalk zur Ausscheidung. Die restliche Menge Kalk bindet sich an Apfelsäure und bleibt im Wein in Lösung. Würde die Kalkmenge in diesem Falle noch größer bemessen, vielleicht um 2,5—3,0‰ Säure zur Ausscheidung zu bringen, so blieben auch diese überschüssigen Gaben als apfelsaurer Kalk in Lösung und lediglich darauf ist ein in einem entsäuerten Wein bemerkbar werdender Kalkgeschmack zurückzuführen. Sind aber solche Kalkmengen im Wein schon vom gesundheitlichen Standpunkt aus nicht erwünscht, so sind sie geeignet, den Extraktgehalt im Wein zu erhöhen, wogegen sich das Weingesetz wendet.

Hat ein Wein einen noch hohen Gesamtsäuregehalt, dabei aber nur noch geringe Mengen Weinsäure, so sollte eine Entsäuerung überhaupt unterbleiben, denn es steht außer Frage, daß mit der völligen Entfernung der Weinsäure, jeder Wein auch einen kleinen Teil seiner harmonischen weinigen Art verliert. Selbst bei einem Gehalt von 1,0—0,5‰ Weinsäure tritt die etwas stumpf wirkende Art der Apfel- und Milchsäure im Wein nicht so penetrant hervor. Aus diesen Darlegungen ergibt sich also, daß sich die Bestimmung, ob ein Wein entsäuert werden kann und wie, außer nach der Gesamtsäurebestimmung auch nach der Feststellung der im Wein enthaltenen Weinsäuremengen zu richten hat. Ist diese letztere für den Praktiker auch nicht ganz so einfach wie die Gesamtsäurebestimmung, so ist sie doch leicht ausführbar und bei einiger Übung bald sicher zu erlernen.

Ist die Menge gefällter kohlen-saurer Kalk zur Entsäuerung bestimmt, so bleibt dem Praktiker weiter nichts zu tun übrig, als aus dem dazu bestimmten Faß zirka 30—50 Liter Wein zu entnehmen, dann den Kalk in zwei bis drei Ansätzen mit Wein zu einer gut flüssigen Kalkmilch möglichst rasch zu verrühren, dem Faß zuzugeben und sofort gut zu vermischen. Infolge des Freiwerdens der Kohlensäure schäumt die Menge im Faß etwas auf, doch schlägt sich der Schaum bald nieder. Man läßt den Spund zirka 2 Stunden verkehrt auf dem Spundloch sitzen, fällt daß Faß mit dem entnommenen Wein wieder voll und spundet es. Bei richtiger Ausführung scheidet sich der weinsaure Kalk rasch ab, der Wein klärt

sich stets fadellhell (vorausgesetzt daß er gesund ist) und wenn kein anderer Grund vorliegt, so braucht zunächst kein Abfisch zu erfolgen. Da es in nicht kühlen Kellern vorkommen kann, daß sich winzige Mengen des weinsauren Kalkes erst allmählich absetzen, so empfehle ich eine Abfüllung des Weines auf Glas frühestens 6 Wochen nach dieser Behandlung, und dann durch den Komet vorzunehmen.

Mittels der Entsäuerung lassen sich viele Weine so verbessern, daß sie im Konsum gerne Aufnahme finden. Schon die Abstumpfung von 1—1,5‰ Säure läßt dieselben wesentlich milder erscheinen und die dabei frei werdende Kohlensäure wirkt so erfrischend, daß sie sich von ihrer ursprünglichen Art ganz bedeutend unterscheiden.

Zur sicheren Ermittlung der zur Entsäuerung zulässigen oder nötigen Mengen gefällten kohlen-sauren Kalk, wende man sich stets an eine zuverlässige Untersuchungsstelle, die ja auch derartig einfache Bestimmungen immer billigt berechnet.



Berichte



Rheingau

* **Aus dem Rheingau, 22. April.** In den Weinbergen werden die Arbeiten weiter gefördert. Hier und da sieht man noch Nachzügler am Schneiden, während viele Weinberge bereits gegertet und der erste Bau gegeben ist. — Im Weingeschäft ist es weiter ruhig. Bezüglich des Preisrückganges der Weine scheint ein Stillstand eingetreten zu sein, doch kann von einer Besserung der Geschäftslage nicht gesprochen werden und besonders für die Zukunft ist immer noch Besorgnis am Plage. Der Handel begnügt sich nur mit kleinen Deckungseinkäufen und ist im weiteren zurückhaltend, was auf die Geschäftstätigkeit natürlich hemmend einwirkt. In kurzer Zeit beginnen die großen Rheingauer Weinversteigerungen. Wenn man berücksichtigt, daß die Güter anderer Weinbaugebiete teilweise mit gutem Erfolge abschnitten, so darf man für die Rheingauer Weinversteigerungen die beste Zuversicht haben.

* **Vorchhausen, 22. April.** Mit den Weinbergarbeiten ist man hier schon weit voraus. Das Schneiden und Sticken ist beendet; zahlreiche Weinberge sind schon gebunden und erhalten jetzt den Bodenbau, der sich nach den wiederholten Regenfällen jetzt leichter ausführen läßt. Zur besseren Aufschließung der Gemarkung wird ein bereits vorhandener Weinbergsweg weiter fortgeführt, ebenso ein größerer Wasserbehälter an diesem Weg geschaffen. Hier wurden dieser Tage wieder 6 Halbstück 1930er Naturweine zu 300 Mk. je Halbstück umgesetzt. In neuen Weinen sind Verkäufe noch nicht bekannt geworden.

Rheinhessen

* **Aus Rheinhessen, 22. April.** Die wiederholten Regenfälle haben den ausgetrockneten Boden wieder erfrischt und wirken anregend auf die Saftzirkulation, so daß bei dem wärmeren Wetter der Austrieb der Reben rasch voran gehen kann. Zurzeit ist man mit der Bodenbeloderung beschäftigt. In der Berichtswoche fanden größere Weinabschlüsse statt, so verkaufte Bodenheim 20 Stück 1931er verbesserte Weißweine zu 380 Mk., Alshiem 2 Stück 1930er natur zu 650 Mk., Guntersblum verbesserte 1931er zu 350, 400 Mk., 1930er zu 450, 550 Mk., Weinolsheim verbesserte 1931er 360, 380 Mk., Harxheim erlöste für 70 Stück durchschnittlich 420 Mk. und Nieder-Olm für weißgelellerten Portugieser 1931er 300 Mk. und für verbesserte 1931er 350 Mk., Siefersheim erzielte für 8 Stück 1931er natur 300 Mk., Böllstein 4 Stück 290 Mk., Gau-Weinheim 5 Stück 300 Mk., Wallertheim 10 Stück verbessert 340 Mk. und 3 Stück verbessert 370 Mk. Auch im Wiesbachtal fanden größere Abschlüsse statt, hier haben sich die Preise befestigt und stellten sich für 1931er auf 350, 400 Mk. alles die 1200 Liter.



Verschiedenes



* **Johannisberg, 22. April.** Herr Obst- und Weinbaudirektor Schilling-Geisenheim beabsichtigt zur Förderung des Obstbaues Ende April ds. Js. in hiesiger Gemeinde einen zweitägigen Lehrgang im Umpfropfen von Obstbäumen abzuhalten. Voraussetzung ist, daß mindestens 12 bis 15 Interessenten an dem Kursus Teil nehmen. Die Teilnehmergebühr beträgt 0.20 Mk. je Person. Meldungen auf dem Rathaus.

* **Rüdesheim, 22. April** (Die Reblaus im Rheingau.) Als reblausverseuchte Gemarkungen im Sinne des Reblausgesetzes gelten im Rheingau: Ahmannshausen, Eibingen (seit 1. November 1930), Eltvile, Erbach, Geisenheim, Hallgarten, Hattenheim, Johannisberg, Kiedrich, Lorch, Lorchhausen, Mittelheim, Neudorf (seit September 1929), Oestrich, Raunenthal, Rüdesheim, Winkel, Aulhausen (seit Juli 1931).

* **Ahmannshausen, 22. April.** (Für den Pfropfrebenanbau freigegeben.) Nach einer amtlichen Mitteilung werden mit Ermächtigung des Preussischen Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten 8 Parzellen des Reblausherdes 789/6 aus dem Jahre 1930 zum Anbau mit Pfropfreben (Rebenveredlungen) oder Viderfrüchten freigegeben. Weiter verboten ist die Wiederanpflanzung einheimischer Reben.

* **Eltville, 22. April.** Eine Sitzung des Ausschusses für Weinbau der Landwirtschaftskammer Wiesbaden fand hier unter dem Vorsitz des Kammerpräsidenten Heypp statt. An ihr nahmen teil der stellvertretende Kammerpräsident Benner-Fleischbach, der Ausschussvorsitzende Rentmeister Straßner-Rüdesheim, die Ausschussmitglieder Graf Matuschka-Greifentlau-Koblenz, Forst-Niederneisen, Hirschmann-Hochheim, Schreiber-Kiedrich, der stellvertretende Kammerdirektor Dr. Eisinger-Wiesbaden, als Gäste: Direktor Professor Dr. Muth-Geisenheim, Major a. D. Grimm-Johannisberg, Weinbaudirektor Gareis-Eltville, von Braunschweig von der Verbindungsstelle Frankfurt des Deutschen Landwirtschaftsrates und Dr. Beverunge-Bonn von der Landwirtschaftskammer der Rheinprovinz. — Nach eingehenden Ausführungen des stellvertretenden Kammerdirektors über die Weinprämierung 1932, an die sich eine lebhafte Aussprache knüpfte, wurde dargelegt, daß die vom Propagandaverband Preussischer Weinbaugebiete veranstalteten Weinprämierungen außerordentlich viel zum Absatz der heimischen Weine beigetragen haben. Hoffentlich gewährten die einschlägigen Bezirks- und Provinzialverbände die seither dem Verbande überwiesenen Beihilfen, damit der Propagandaverband in dem seitherigen Umfange seine Arbeiten aufrecht zu erhalten vermöge. Unter der Voraussetzung, daß auch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz im Jahre 1932 eine Weinprämierung durchführt, beschloß der Ausschuss, sich an der Weinprämierung des Propagandaverbandes zu beteiligen, das Richten der Weine aus dem Rheingau jedoch an einem geeigneten Orte dieses Erzeugungsgebietes vorzunehmen, während die Verkundigung der Preise und die Prämierung selbst dem Propagandaverband überlassen wird. Weiter beschloß man, das Rheingauer Erzeugungsgebiet in zwei Abschnitte, in Rheingau und St. Goarshausen, einzuteilen, um eine Benachteiligung des letzteren Gebietes auszuschließen, und für die Prämierung je eine Silberne und eine Bronze-Staatsmünze zu erbitten. — Den anfangs April ds. Js. in den Tageblättern der Provinz Hessen-Nassau erschienenen Aufruf zur Hebung des Verbrauchs Rheingauer Weine bat der Ausschuss in allen deutschen Gebieten zu verbreiten und sprach gleichzeitig den Unterzeichnern desselben für ihre Mitarbeit den Dank aus. — Mit der Ausarbeitung eines Vertragsentwurfs für Weinbau-Lehrlinge beauftragte der Ausschuss den Landwirtschaftsrat Dr. Schuster-Eltville und begrüßte die Durchführung der bei einem Gärtnereibesitzer in Schierstein eingeleiteten Versuche der Tafeltraubenzucht. — Der Mitarbeiter der Verbandsstelle Frankfurt a. M. des Deutschen Landwirtschaftsrates von Braunschweig ließ sich über Weinmarktforschung, eine unerläßliche Voraussetzung für eine wirksame Weinpropaganda und erfolgreiche Absatzorganisation der heimischen Weine, aus. Berichtsvordrucke, die die Unterlagen der Weinmarktforschung bilden, sollen durch die Verbindungsstelle Frankfurt den Bürgermeisterien der Weinbauorte zugeleitet werden, welche die Winzer darauf hinweisen sollen, daß ihre gewünschte Mitarbeit zur Feststellung der vorhandenen Weinbestände usw. lediglich in ihrem Interesse liegt.

+ **Bingen a. Rh., 22. April.** (Beginn der Rebenveredlungsarbeiten.) Die Binger Rebenveredlungsstation hat am heutigen Montag den Reb-

veredlungsbetrieb aufgenommen. Bei den Arbeiten werden zahlreiche Kräfte (Jungwinzer und -Wingerinnen) beschäftigt. Im Laufe dieser Woche werden etwa 350 000 Rebveredlungen hergestellt, in Kisten sachgemäß verpackt und reihenweise, wie Mann neben Mann, im Vortreibraum, aufgestellt. Nachdem diese Arbeiten mit Ablauf der Woche an der Station beendet sind, wird Anfang nächster Woche die Rebveredlung bei privaten Rebveredlern im Nachbargebiet von Bingen aufgenommen. Zur Veredlung gelangen hier in Bingen hauptsächlich Riesling und Döbberle, ferner Burgunder und Gewürztraminer.

△ **Ober-Ingelheim a. Rh.**, 22. April. (Kampf dem Frühjahrsfrost.) Unter Leitung von Bürgermeister Dr. Rückert fand eine außerordentlich gut besuchte Versammlung der Ober-Ingelheimer Winzerenschaft statt. Zunächst beschäftigte man sich mit der Frostbekämpfung. Die Organisation der Frostabwehr wurde neu eingeteilt und ein neuer Operationsplan ausgearbeitet. Ein Probealarm der Räucherwehr findet Sonntag, 24. April, statt. Dann hielt Weinbaulehrer Schönhals-Bingen einen Vortrag über rationelle Schädlingsbekämpfung. Dabei ging der Redner u. a. auf die Bekämpfung der Milbe, des Drahtwurms, des Heu- und Sauerwurms ein. Er betonte, daß rechtzeitiges und intensives Durchführen ausschlaggebend für den erwünschten Erfolg ist. Es schloß sich eine eingehende Aussprache an, die ein reges Interesse für alle weinbaulichen Fragen am hiesigen Plage erkennen ließ.

+ **Trier**, 22. April. Dr. Kober, der Direktor des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes der Stadt Trier, ist nachdem er erst vor kurzem aus Gesundheitsrücksichten in den Ruhestand getreten ist, verstorben.

× **Traben-Trarbach** (Mosel), 22. April. (Neue Küferlöhne.) Der Schlichtungsausschuß Trier hat für den Weinhandel in Traben-Trarbach einen Schiedsspruch gefällt, dessen Annahme oder Ablehnung bis zum 14. d. M. zu erfolgen hat. Der neue Tarif, der also mit dem 15. April in Kraft treten würde, sieht folgende Spitzenlöhne vor: Küfer über 23 Jahre 50 Pfg., Hilfsarbeiter über 23 Jahre 46 Pfg., Arbeiterinnen über 23 Jahre 33 Pfg. je Stunde.

△ **Platten** (Mosel), 22. April. (Gründung eines Winzervereins.) In einer von Bürgermeister Dr. Ley, Monzel, einberufenen Versammlung wurde hier ein Winzerverein gegründet. Nachdem Revisor Eich (Trier) die Vorteile einer solchen Genossenschaft darlegte, wurden die Vorstandsmitglieder bestimmt.

× **Die Fachausstellung für das Gastwirts-, Hotel- und Kaffeehausgewerbe in Salzburg**, die in der Zeit vom 30. April bis 8. Mai l. J. in Salzburg stattfindet und unter dem Ehrenschutz des Herrn Bundespräsidenten Wilhelm Miklas stehende VI. Österreichische Fachausstellung für das Gastwirts-, Hotel- und Kaffeehausgewerbe, wird sich in folgende Teile gliedern: 1.) in eine große Kochkunstausstellung; 2.) in eine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung; 3.) in eine Gewerbe- und Industriehaus; 4.) in eine Ausstellung, in der das moderne Restaurant und 5.) in der das neuzeitliche Kaffeehaus aufgezeigt wird. Den Abschluß der Ausstellung bildet eine historische Gruppe, die eine Sammlung von kulturgeschichtlichen Urkunden über das Gast- und Schankgewerbe, Ansichten von allen Salzburger Gast- und Kaffeehäusern, alte Stiche, Bilder und kunstgewerbliche Arbeiten enthält. Im Rahmen der Ausstellung ist auch eine Beratungsstelle untergebracht. Während der Veranstaltung werden täglich in den Vormittags- und Nachmittagsstunden Köche den Interessenten fachmäßige Aufklärung über die Zubereitung von Speisen und über die zweckmäßige Einrichtung und Führung von Küchenbetrieben geben. Die Salzburger Fachausstellung, die sich der Unterstützung der maßgebendsten Faktoren des Bundes erfreut, wird nach jeder Richtung hin das Bedeugendste bieten.

* **Wer darf eine Straußwirtschaft betreiben?** Für die sogenannten Straußwirtschaften hat der Oberpräsident der Rheinprovinz nunmehr eine neue Verordnung vom 1. April erlassen, die einstweilen bis zum 31. März 1933 gilt. Sie besagt u. a., daß der Ausschank selbstgezeugter Weine nur während drei zusammenhängender Monate eines Jahres erfolgen darf. Winzergenossenschaften dürfen nur dann Straußwirtschaften

betreiben, wenn sie Keltergenossenschaften mit Lieferzwang darstellen, aber keine Abzuggenossenschaften. Angehörige einer Familie mit gemeinsamem Haushalt dürfen nur dann unabhängig von einander selbstgezeugten Wein zum Ausschank bringen, wenn ihre Weinbaubetriebe wirtschaftlich und steuerlich von einander getrennt sind und außerdem im gemeinsamen Haushalt ein gewisses Abrechnungsverhältnis besteht. Der Ausschank der Weine darf nur am Betriebsort, d. h. in der Gemeinde der Kelterstätte an einer Stelle erfolgen und nicht in eigens gemieteten Räumen. An Speisen dürfen in den Straußwirtschaften nur Backwaren, Butter und kalter Ausschnitt verabfolgt werden. Speisewirte als solche dürfen keine Straußwirtschaft betreiben.

* **Weinbau und Weinernte 1931.** Die schwere Lage des Winzerstandes drückt sich sehr deutlich in der jetzt veröffentlichten Statistik der Mitteilungen des Landesstatistischen Amtes aus. Die in Ertrag stehende Fläche war 1931 noch etwas größer als im Jahre 1930. Sie betrug 12747 (1930: 12590) Hektar Weißweinreben und 1303 (1211) Hektar Rotweinreben. Der Mostertrag stellte sich auf 470422 (542625) Hektoliter Weißwein und 51101 (66002) Hektoliter Rotwein zusammen 521523 (608627) Hektoliter, gleich 37,1 (44,1) von einem Hektar. Der Wert betrug RM. 11 381 387 (19366506 RM.) bzw. 21,8 (31, 8) RM. von einem Hektoliter. Der Geld-Ertrag stellte sich pro Hektoliter 1931 auf 810 RM.; 1930 auf 1403 RM.; 1929 auf 1347 RM.; 1928 auf 2000 RM.; 1927 auf 1769 RM. Er hat den Durchschnitt von 1905 bis 1914, der sich auf 854 RM. stellte, somit bereits unterschritten.

Wein-Versteigerungen.

× **Bingen a. Rh.**, 14. April. In der Fortsetzung der Binger Weinversteigerungen bot heute der Binger Winzerverein 50 Nummern Faßweine aus. Davon gingen 7 Halbstück 1930er zurück. Für 15 Halbstück 1931er wurden 210—250, durchschnittlich 225 Mf. angelegt; 28 Halbstück 1930er erzielten 260—360, durchschnittlich 305 Mf.

* **Deidesheim** (Pfalz) 14. April. In der heutigen Weinversteigerung von Geheimrat Rat Dr. F. von Bassermann-Jordan (L. A. Jordan) wurden 21500 Flaschen 1929er, 10500 Flaschen 1930er und 2 Stück und 10 Halbstück 1930er versteigert. Es brachten die 1000 Liter 1930er durchschnittlich 885 Mf.; die Flasche 1930er erzielte 1.00, 3.00, 4.00, 4.80 Mf.; für 1929er Flaschenweine wurden bezahlt 0.90—2.90, Forster Jesuitengarten Riesl. Ausl. 4.00, Kirchenstück Riesl. Ausl. 5.60, Deidesheimer Hohenmorgen Riesling Trockenbeerenauslese 11.40 Mf.

* **Bingen a. Rh.**, 15. April. Der letzte Tag der Binger Weinwoche brachte die Versteigerung des Weingutes „Villa Sachsen“ (Kommerzienrat Curt Berger), Bingen a. Rh. Es handelte sich um 45 Nummern 1929er und 1930er Weine. Das Ergebnis stellt im großen ganzen zufrieden. 6 Nummern erhielten keinen Zuschlag. Bezahlt wurden für 9 Halbstück 1930er verbessert, durchschnittlich 300 Mf.; für 26 Halbstück 1930er Naturweine durchschnittlich 370 Mf.; für 4 Halbstück 1929er Naturweine durchschnittlich 475 Mf.

× **Bad Dürkheim** (Pfalz), 15. April. In der heute durchgeführten Naturweinversteigerung der Winzergenossenschaften wurden in 37 Nummern insgesamt 36500 Liter 1930er und 1931er naturreine Weißweine der Gemarkung Bad Dürkheim ausbezogen. Davon fanden 11 Nummern 1931er keinen Zuschlag. Die 1000 Liter 1930er brachten 450 und 460 Mf.; für das Fuder 1931er wurden 460—670, durchschnittlich 540 Mf. bezahlt.

* **Mülheim**, 16. April. Der Weinmarkt war mit 183 Nummern besetzt. Die Weine probierten sich gut und es waren zahlreiche Besucher anwesend. Der Weinaustausch war einregler, während der Absatz, wovon nicht viel wahrgenommen werden konnte, anscheinend nicht besonders befriedigte. Neben Faßweinen waren reichlich viel Flaschenweine angeboten. Die Preise erschienen mäßig gehalten, so daß jedenfalls der Ankauf besser ausgefallen wäre, wenn nicht allerwärts Geldmangel bestände. Nicht-Marktgräser Weine waren auf dem Markt auch in diesem Jahre nicht zugelassen. Man ist der Meinung, daß die Weine auf dem Freiburger Weinmarkt die auf dem Offenburger- und Mülheimerweinmarkt an Güte überragten. Die Weine vom Kaiserstuhl marschierten an der Spitze.

× **Mainz**, 18. April. Weinversteigerung des Weingutes Geschwister Schuch. Es brachten 19 Halbstück 1931er verbessert durchschnittlich 285 Mf.; 9 Halbstück 1930er durchschnittlich 300 Mf.; 6 Halbstück 1930er natur

350—550, 7 Viertelstück 250—330, durchschnittlich je Halbstück 490 Mf.; 1200 Flaschen 1929er natur 1.00 bis 1.55 Mf.

* **Kiedrich** (Rhg.), 18. April. In der heute hier durchgeführten Naturweinversteigerung des Kiedricher Winzervereins wurden 53 Nummern Faßweine ausbezogen. Die 1931er gingen im allgemeinen gut ab, nur 2 Nummern blieben ohne Zuschlag; geringer begehrt waren die 1929er Gewächse, wobei 8 Nummern ohne Zuschlag blieben. Bezahlt wurden für 30 Halbstück 1931er Mf. 180—380 oder durchschnittlich Mf. 214 per Halbstück. 10 Halbstück 1929er Mf. 300—350 oder durchschnittlich 341 Mf.

× **Freinsheim** (Pfalz), 19. April. Die Weingüter Hilgard-Wehmann und J. W. Friederich Erben in Freinsheim versteigerten heute etwa 26 Halbstück 1931er Natur-Weißweine. Alle Nummern fanden flott Nehmer. Dabei erzielte das Weingut Friederich je Fuder durchschnittlich 610 Mf., das Weingut Hilgard-Wehmann für die 1000 Liter durchschnittlich 760 Mf.

× **Mainz**, 19. April. In der heute hier durchgeführten Weißweinversteigerung des Weingutes Peter Loh in Harxheim gelangten 1930er und 1931er Gewächse zum Ausgebot. Bei gutem Besuch und mittelmäßiger Kauflust wurden erzielt für 18 Halbstück 1930er verbessert durchschnittlich 275 Mf.; 37 Halbstück 1931er verbessert durchschnittlich 260 Mf.; 27 Halbstück 1931er natur durchschnittlich 330 Mf. 8 Nummern gingen zurück.

* **Würgburg**, 19. April. Seitens der Winzergenossenschaft Randersacker (Ufr.) wurden heute bei gutem Besuch 243 Hektoliter 1931er Naturweine versteigert. Davon fanden 27 Hektoliter keinen Zuschlag. Es wurden zufriedenstellende Preise erzielt, für die 100 Liter durchschnittlich 58 Mf.

× **Hallgarten** (Rhg.), 19. April. In ihrer ersten diesjährigen Naturweinversteigerung brachten die Vereinigten Weingutsbesitzer e. G. m. u. H. zu Hallgarten 62 Halbstück 1931er Naturweine, vornehmlich Rieslinggewächse, aus den besseren und besten Lagen der Gemarkung zum Ausgebot. Der Besuch war gut, ebenfalls auch die Kauflust. 3 Halbstück fanden bei Lebgebieten von 250—310 Mf. keinen Zuschlag. Es erzielten 59 Halbstück 1931er Hallgartener Rosengasse 2mal 210, Letten 210, 220, Geiersberg 200, 210, 220, 230, Rinsengasse 2mal 220, Mehrhöfchen 2mal 220, 230, 240, 250, 260, 300, 320, Eggersberg 2mal 210, Kirchenacker 2mal 210, Neufeld 2mal 200, 2mal 240, 2mal 260, 270, Deez 2mal 230, 260, 310, Ries 230, 260, Rosen, garten 230, Biegels 230, 3mal 240, 2mal 260, Kreuz 230, Hendelberg 260, 300, 320, Reuscherberg 300, 330, Würggarten 300, 330, Schönhell 350, 370, 420, Kirchenacker 340, Deutelsberg 320, 500, Jungfer 350, 420, Frähenberg 500, durchschnittlich 269 Mf.

× **Steeg** bei Bacharach a. Rh., 20. März. Hier wurde heute der erste Weinmarkt abgehalten, dessen Träger der Steeger Winzerverein 1863 ist. Der Besuch von Interessenten des Mittelrheins und des Main-Wiesbadener Gebietes war recht gut, ebenso ließ sich auch die Kauflust recht gut an. Angeboten waren 80 Nummern Faßweine der letzten drei Jahrgänge, größtenteils 1931er. Unter den feststehenden Taxpreisen wurde nichts abgegeben, sodaß 1 Nummer 1930er und 16 Fässer 1931er keinen Zuschlag erhielten. In vielen Fällen gingen die Preise über die Taxe hinaus. Bemerkenswert ist noch, daß die Weine je Liter ausbezogen wurden. Das Fuder (zu 1000 Liter) 1929er brachte 510—680 Mf., 1930er 520—600 Mf., Steeger Flur Riesling natur 860 Mf.; 1931er 380—480 Mf. Es handelte sich um Steeger und Bacharacher Rieslinggewächse.

* **Wachenheim** (Pfalz), 20. April. In der heute hier durchgeführten Naturweinversteigerung der Bärklin-Wolfschen Gutsverwaltung (Albert Bärklin), Wachenheim gelangten 65 Nummern Faß- und Flaschenweine der drei letzten Jahrgänge zum Ausgebot. Bezahlt wurden für die 1000 Liter 1929er durchschnittlich 1255 Mf.; 1930er durchschnittlich 720 Mf.; 1931er durchschnittlich 1220 Mf.; für die Flasche 1930er 1.30—4.30, 1929er 5.50 Mf.

Schrittleitung: Otto Griene, Deßloch am Rhein

Achtung!

Grosse Ersparnisse können Sie für sich oder für Ihre Kundschaft machen, wenn Sie Ihre Versendungen und Bezüge nach oder von dem Nieder- und Mittelrhein oder Oberrhein durch meine Vermittlung gehen lassen.

Tägliche Abfahrt der Eil-Güterdampfer.

Billigste Frachtübernahmen durch die Firma

Jacob Burg,

Spedition - Schifffahrt - Agenturen - Transportversicherungen.

Eltville a. Rhein.

Fernsprecher Nr. 412 Amt Eltville.

Einladung.

Wir laden hiermit unsere Mitglieder zu der am **Dienstag, den 26. April 1932, nachmittags 6.45 Uhr**, im Hotel „Deutsches Haus“ in Geisenheim stattfindenden

ordentlichen Generalversammlung

freundlichst ein.

Tagesordnung:

1. Bericht des Vorstandes über das Geschäftsjahr 1931.
2. Prüfungsbericht des Aufsichtsrates.
3. Bericht über die in 1931 stattgefundene gesetzliche Revision.
4. Genehmigung der Bilanz, Entlastung des Vorstandes und Beschlussfassung über Umwandlung der Sonderrücklage und eines Teils der Hauptrücklage in eine stille Rücklage.
5. Beschlussfassung über die Verwendung des Reingewinnes.
6. Wahlen zum Aufsichtsrat.
7. Verschiedenes.

Geisenheim, den 16. April 1932.

Der Aufsichtsrat
der **Rheingauer Volksbank E. G. m. b. H.**
Jean Horz, Vorsitzender.

Die Bilanz für 1931 nebst Gewinn- und Verlustrechnung liegen von heute an bei unserer Zentrale in Geisenheim, sowie unseren Filialen in Rüdesheim a. Rh. und Deßlich zur Einsichtnahme durch unsere Mitglieder auf.

Naturwein-Versteigerungen.



Die Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer E. V.

im Verband Deutscher Naturweinversteigerer E. V.
läßt in der Zeit vom 9. Mai 1932 bis einschließlich 20. Mai insgesamt zirka

**15 Halbstück 1929er, 200 Halbstück 1930er,
400 Halbstück 1931er, 1000 Flaschen 1929er
und 800 Flaschen 1931er**

versteigern.

Alle weiteren Auskünfte sowie das „Rheingauer Heftchen“ und Listen durch die Geschäftsleitung:

Syndikus Dr. Bieroth, Mittelheim, Rheingau.
Telefon Amt Deßlich Nr. 291.

Im Anschluß an uns, und zwar am 23., 24. und 25. Mai, finden Versteigerungen der Staatlichen Domäne in Kloster Eberbach bzw. Ahmannshausen statt.



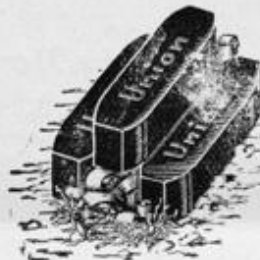
Wirksamer Frostschutz mit Union-Briketts!

In gleichen Abständen werden zwischen den Reben

Heizöfchen ausgestellt: bei grossen Flächen auf 7×7 m, bei kleineren Flächen etwas dichter. Als Anzündmaterial benutzt man Rohnaphtalin mit Hobelspänen, zum Anzünden eine Lötlampe.

Wo Oefchen noch nicht vorhanden sind, kann man auch

Union-Briketts in Häufchen zu je 3 Stück **frei auslegen**. Als Anzündmaterial dient das gleiche Gemisch. Die Briketts werden schachbrettartig zwischen je 4 Stöcken ausgelegt, sodass immer je ein Feld frei bleibt und ein Feld mit Briketts belegt ist.



Auskunft und Prospektkostenlos durch das **Rheinische Braunkohlen-Syndikat Köln und Mannheim** und die Kohlenhandelsfirmen.

Weinversteigerung zu Rüdesheim am Rhein.

Dienstag, den 26. April 1932, nachmittags 1½ Uhr, in der „Turnhalle“, versteigern die **Vereinigten Rüdesheimer Weingutsbesitzer** gegr. 1889

sowie

**Karl Ehrhard, Weingutsbesitzer,
Rüdesheim am Rhein
50 Halbstück 28er, 29er, 30er
und 31er Weine**

größtenteils Rieslinggewächse und erzielt in den besten und besseren Lagen der Gemarkung, insbesondere des „Rüdesheimer Berg“.

Probetage im Gasthaus „Münchhof“ für die Herren Kommissiönäre am Dienstag, den 5. April, allgemeiner **Mittwoch**, den 13. April, von morgens 8 Uhr bis 6½ Uhr, sowie morgens vor und während der Versteigerung im Versteigerungslokale.

Brief-Adresse: Jacob Vill IV.

Naturwein-Versteigerung zu Geisenheim im Rheingau.

Mittwoch, den 4. Mai 1932, mittags 1½ Uhr, im „Hotel Germania“, versteigern die **Erste**

Vereinigung Geisenheimer Weingutsbesitzer (gegr. 1903) und die **Vereinigung Johannisberger Weingutsbesitzer** 61 Nummern 1928er, 1929er, 1930er und 1931er Naturweine

vornehmlich Rieslinggewächse und erzielt in besseren und besten Lagen der Gemarkungen Geisenheim, Johannisberg und Winkel.

Probetage im „Hotel Germania“:

Für die Herren Kommissiönäre am **Dienstag**, den 12. April, allgemeine Probe am **Montag**, den 25. April und am Versteigerungstage vormittags.

Trinkt deutschen Wein!

Wein-Versteigerung zu Eltville im Rheingau.

Montag, den 6. Juni 1932, nachmittags 1½ Uhr, im „Saalbau Hölting“, gegenüber der Bahnstation, versteigern die **Vereinigten Weingutsbesitzer zu Raunenthal** ca. 44 Halb- und 22 Viertelstück 1931er **Raunenthaler Naturweine**.

Die Weine entstammen größtenteils aus den besten Lagen in Privatbesitz befindlicher Güter der Gemarkung Raunenthal und befinden sich darunter hochfeine Auslesen.

Probetage im „Rheingauer Hof“ zu Raunenthal für die Herren Kommissiönäre am **Freitag**, den 29. April; **allgemeine Probetage**, **Dienstag**, den 12. Mai, sowie am Versteigerungstage ab vormittags 10 Uhr im „Saalbau Hölting“ zu Eltville.

Brief-Adresse: Anton Albus, Raunenthal i. Rhg.
Telefon Amt Eltville Nr. 401.
Kleinbahn-Verkehr Eltville—Raunenthal.

TREFF- ● aller Rheingauer nur in der Binger Weinstube

WIESBADEN — Waagemannstrasse 9

Naturreine Rheingauer Weine.

Karl Preisel.

Für Seitz-Filtriermaterial wieder Vorkriegspreis!

Naturwein-Versteigerung zu Raunenthal im Rheingau.

Donnerstag, den 9. Juni 1932 mittags 2 Uhr, in der „Winzerhalle“ zu Raunenthal, versteigert der **Raunenthaler Winzerverein e. G.**

60 Halbstück und 3 Viertelstück 1931er Raunenthaler Naturweine,

vornehmlich Rieslinggewächse und erzielt in den besseren und besten Lagen der Gemarkung Raunenthal.

Probetage in der „Winzerhalle“ zu Raunenthal für die Herren Kommissiönäre am **Freitag**, den 29. April; **allgemeine** am **Donnerstag** den 12. Mai sowie am Versteigerungstage vormittags.

Kleinbahn-Verkehr Eltville—Raunenthal.

Wilh. Lumb

Kapuzinerstr. 26. Bingen. Telefon 2702.

Das Spezialhaus für Kellereibedarf
(Flaschen ausser Verband.)

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 Desfrich. Fernsprecher Nr. 240. Expeditionen: Desfrich 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 Einlösung von M. 1.50 in Deutschland, M. 2.— im Ausl.

Schriftleiter für Wirtschaftspolitik:
Syndikus Dr. J. W. Bieroth, Mittelheim i. Rhg.
Eigentümer und Herausgeber
Otto Etienne, Desfrich im Rheingau.

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

Nr. 17. (Zweites Blatt.)

Desfrich im Rheingau, Sonntag, 24. April 1932.

30. Jahrgang.

Ist die Müller-Thurgau-Rebe geeignet, auch in einem Qualitätsweinbaugebiet eine gewisse Bedeutung zu erlangen? Zusammenfassung der im Jahre 1931 gemachten Beobachtungen und Fortsetzung des gleichen Referates in der Arbeitsgemeinschaft der Gutsbeamten des Rheingaufreises.

Von Dr. Paul Schuster, Eltville (Rheingauer Winzerschule).

(10. Fortsetzung.)

Ein Weinbergsbesitzer in Westhofen teilt mir vor kurzem mit, daß er eine große Anzahl Weinproben abgegeben habe und der Kommissionär nur die Müller-Thurgauweine ausgesucht hätte, obgleich er für diese einen höheren Preis gefordert hätte. Allmählich scheint der Wert der Müller-Thurgau-Rebe doch erkannt zu werden. Auch die übrigen Weinbergsbesitzer in Rheinhessen erhalten für die Müller-Thurgauweine meist höhere Preise, wie für die übrigen Weine.

Vor allem muß die Müller-Thurgau-Rebe recht weit gepflanzt werden. Bei einem Vortrag in Rierstein hatte ich vor einiger Zeit über die Pflanzentfernungen gesprochen und dabei angeregt, unter gewissen Verhältnissen viel weitere Pflanzungen wie bisher auszuführen. In der Diskussion meldete sich damals ein Winzer, der meine Angaben über die weite Pflanzung bestätigte. Er führte aus, daß er vor einigen Jahren einen 1½ Morgen großen Weinberg mit Müller-Thurgau-Reben bepflanzt und dieselben doppelt so weit gesetzt habe, wie ursprünglich beabsichtigt, um später noch je eine Rebe dazwischen zu pflanzen. Heute sei er davon abgekommen. Im letzten Jahre habe er von dieser Fläche 12 Stück Wein, das ist 8 Stück pro Morgen, geerntet. Ich habe keinen Grund, diese Angaben zu bezweifeln, namentlich da es sich um so weite Pflanzungen handelt, denn Erträge von 4—6 Stück pro Morgen haben wir in Rheinhessen schon mehrfach erzielt. Die Müller-Thurgau-Rebe ist aber noch reichtragender wie Portugieser und sind daher so hohe Erträge, besonders in Ausnahmejahren wie 1931, immerhin im Bereich der Möglichkeit.

Weingroßhandlung J. Langenbach & Söhne, Worms teilt zur Frage der Zuckernachträglich noch Folgendes mit:

„Wenn Weinändler mitteilten, daß der Rheingauer Riesling sich nicht zuckern ließe, so ist dieses nicht verständlich. Wir selbst haben auf jeden Fall mit gut gezuckerten Rheingauer Weinen, wenn sie wirklich süßig und mild durch die Zuckernachträglich wurden — d. i. also Zuckernachträglich + Wasser — gute Erfahrungen im Verkauf gemacht. Es gibt im Weinbau immer Leute, welche ihre Meinung nicht immer der Wahrheit entsprechend bekannt geben, weil sie hoffen, daß sie für sich manches quasi als Patent besser verwerten können, wenn andere ihre Weine nicht so behandeln und verbessern, wie sie das selbst in ihren eigenen Betrieben tun. Mit derartigen Menschen müssen wir nicht nur im Weinhandel und Weinbau, sondern in allem rechnen. Wenn es Weinsachverständige gibt, welche erklären, daß es besser gewesen wäre, wenn die 1930er Weine des Rheingaus pur geblieben wären, so kann dieses wohl nicht als eine sachverständige Antwort bezeichnet

werden. Die Rheingauer haben u. E. den Fehler gemacht, daß sie ihre Weine viel zu teuer verkaufen wollten und daß sich infolgedessen keine Liebhaber gefunden haben.

Es liegt kein Grund vor, einen nach dem Gesetz gezuckerten und gewässerten Rheingauer vielleicht teurer zu verkaufen, als einen verbesserten Riersteiner. Allerdings haben bisher die Rheingauer immer geglaubt, daß sie auf Grund des Namens der betreffenden Weine höhere Preise erzielen müßten, als z. B. in Rheinhessen oder in der Pfalz. Wir stehen auf dem Standpunkt, daß es ein Grundfehler der kleinen Winzer und auch der Winzergenossenschaften ist, mit Weinen zu spekulieren, bis solche höhere Preise erzielen. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, daß im Herbst sogar vielfach höhere Preise erzielt wurden, als späterhin. Ein kleiner Winzer und eine Winzergenossenschaft, die die Interessen der kleinen Winzer wahrnehmen soll, müssen ihre Weine verkaufen, wenn sich Käufer melden und annehmbare Preise bieten. Der Standpunkt der Rheingauer, daß sie höhere Preise erzielen müssen, weil sie so furchtbar wenig ernten, ist verständlich. Aber der Ruf der Rheingauer Weine hat in den letzten Jahren zweifellos einen großen Rückschlag erlitten und gerade deshalb würden wir es außerordentlich begrüßen, wenn im Rheingau Neben angepflanzt würden, welche vor allem einen höheren Ertrag abgeben, damit die Winzer in der Lage sind, ihre Weine billiger zu verkaufen.

Wenn man die 1930er, 1931er und 1927er kleinen und mittleren Faßweine probiert, so muß man eben endlich der Wahrheit die Ehre geben und sagen, daß die viel gerühmte Rheingauer Blume und Art garnicht mehr vorhanden ist. Wenn man in den letzten Jahren bei Einkäufen im Rheingau große Proben vorgenommen hat, so hat man sich immer und immer wieder fragen müssen, wo eigentlich die vielgerühmte Rheingauer Art bleibt. Wenn die Rheingauer mit ihren kleineren Weinen, die häufig erzielt werden, nach und nach einsehen, daß es für sie viel vorteilhafter ist, Neben zu pflanzen, welche mehr Quantität geben, als die sogenannte Qualität, wie sie angeblich jetzt vorhanden ist, die man aber nicht herausfinden kann, so wird es dem Rheingauer Winzer besser gehen und er wird mehr erreichen, als wenn er sogenannten Qualitätsbau betreibt. Qualitätsbau können sich nur solche Güter erlauben, die über reichliche Geldmittel verfügen und die den Weinbau auch aus Liebhaberei pflegen, und nicht nur zum Gelderwerb. Wenn wir im Rheingau den Moseltresling mehr und mehr ebenfalls versuchsweise anpflanzen, so wird vielleicht mit der Zeit dem Winzer mehr gedient sein, als wenn der Rheingauer Riesling bestehen bleibt, der nicht genügend Ertrag

gibt, damit die armen Winzer leben, bezw. existieren können. Es ist auf jeden Fall außerordentlich begrüßenswert, daß die Versuche mit der Anpflanzung der Müller-Thurgau-Rebe fortgesetzt werden. Vielleicht kann auch der Moseltresling versuchsweise mehr angepflanzt werden, der sich zweifellos die Gunst des Publikums in hervorragendem Maße erwerben wird, denn die Moseltresling haben zweifellos sich in den letzten Jahrzehnten mehr Freunde erworben, als die Rheingauer Weine.

Wir glauben, daß es von außerordentlich großem Wert sein wird, wenn wir eine Rebe züchten können, welche einen großen, reichlichen Ertrag liefert, sodaß wir in der Lage sind, jahraus jahrein billige, gute Weine zu liefern. Gerade die letzte Zeit hat bewiesen, daß der Weinkonsum gehoben werden kann, wenn wirklich gute Weine vorhanden sind und diese billig als offene Weine getrunken werden können.“

Etwas verspätet lief die auf mein Rundschreiben erfolgte Antwort des Herrn Oberstudien-direktor Prof. Dr. J. Scholke, Neustadt a. d. Hdt. ein, weshalb sie erst an dieser Stelle erfolgt.

„Wir haben planmäßige Verschnittversuche mit Müller-Thurgauweinen noch nicht gemacht. Die Bedenken, die ich seinerzeit äußerte und die eingangs veröffentlicht sind, gründen sich auf allgemeine Erfahrungen.“

Bei der Frohwüchsigkeit der Sorte halte ich bei unserer Drahterziehung Zeilenabstände von 1,10 m (Pflügeweite) und Stodabstände von 1,20 m bis 1,30 m je nach der Triebkraft des Bodens für angezeigt.

Die bisher untersuchten Müller-Thurgau-Mooste zeigten folgende Gehaltszahlen: Lage Neustadt (Sortiment) tieferer Lehm, 1926 angepflanzt mit 7 Stöcken, unveredelt bei der Lese am 5. 10. 1931 Mostgewicht 65,9 Grad Dechle und 13,6‰ Säure. Haardt Gemäuer, Lehm Boden 1928 angepflanzt mit insgesamt 239 auf 1202 veredelten Stöcken im Jahr 1930 bei der Lese am 24. 9. Mostgewicht 76,5 Grad Dechle und 8,2‰ Säure, im Jahr 1931 bei der Lese am 23. 9. Mostgewicht 73,2 Grad Dechle und 11,3‰ Säure. Haardt Lettengrube, toniger Lehm, 1928 angepflanzt mit insgesamt 1365 auf 127 BB, 5 BB und 3309 veredelten Stöcken im Jahr 1930 bei der Lese am 24. 9. Mostgewicht 83,9 Grad Dechle und 9,1‰ Säure, im Jahre 1931 Mostgewicht 84,5 Grad Dechle und 8,7‰ Säure bei der Lese am 23. 9. Haardt Aspen, kalkreicher Ton 1921 angepflanzt 74 Stöcke unveredelt im Jahr 1930 bei der Lese am 24. 9. Mostgewicht 72,3 Grad Dechle und 7,0‰ Säure, im Jahr 1931 Mostgewicht 61,4 Grad Dechle und 12,1‰ Säure. (Im Jahre 1931 waren die gefundenen Trauben stark gewellt.) Haardt Dielen, kalkhaltiger Lehm

1925 gepflanzt 210 Stöcke unveredelt im Jahr 1930 bei der Lesse am 24. 9. Mostgewicht 68,1 Grad Dechse und 7,9‰ Säure. Im Jahr 1931 bei einer Vorlese (die weilen Trauben wurden in einer Vorlese für sich gelestert) am 23. 9. Mostgewicht 57,8 Grad Dechse und 13,4‰ Säure und bei der Hauptlese am 20. 10. Mostgewicht 75,8 Grad Dechse und 11,5‰ Säure.

Die Müller-Thurgaube wurde in den letzten Jahren auf verschiedene Unterlagen probeweise veredelt und hat ein ausgezeichnetes Anwachsvermögen bewiesen. Anlagen im eigenen Betrieb bestehen seit 1928 auf 1202, seit 1929 auf 127 BB, 5 BB und 3309. Diese Anlagen sind somit noch zu jung, um darüber schon ein Urteil abgeben zu können. Bis jetzt stehen sie gut.

Die Müller-Thurgaube zeigt sich besonders anfällig gegen Peronospora. Dazu mag die dichte üppige Belaubung beitragen. Aber außerdem scheint der Pilz in den Blättern dieser Sorte sich stärker zu entwickeln; die Flecken werden oft größer, als gleichzeitig bei anderen Sorten; dadurch erscheint der Befall stärker. — Maute haben wir in unseren Müller-Thurgauanlagen noch nicht gehabt.

Das Weltwerden sonst gesunder Trauben (also nicht infolge Stielhäule, wie man auf den ersten Blick glauben möchte,) konnten wir schon wiederholt feststellen und zwar entweder ausschließlich oder 1931 vorwiegend an Müller-Thurgauben. Am stärksten im Jahre 1931. Bald waren nur die Beeren einzelner Traubenästchen gewellt bald ganze Trauben, nicht selten der ganze Behang eines Stodes. 1931 trat das Weltwerden auch in jungen (3—4jährigen) Silvanerplantagen auf, aber weniger stark. Das Welken war sowohl bei wurzelechten als bei gepropften Reben zu beobachten.

Ueber den Absatz der Müller-Thurgauweine kann aus eigenen Erfahrungen noch nichts gesagt werden.

Die Rheingauer Wingerschule zu Eltvile kann über positive Erfahrungen in der Müller-Thurgau-Frage leider noch nichts berichten. In dem der Schule angeschlossenen Weingut wurde erstmalig im Frühjahr 1931 in einer Aderlage ein 60 Ruten großes Grundstück mit auf 5 BB veredelten Müller-Thurgau-Reben angepflanzt. Der Boden besteht aus mittlerem Rieslehm. Das Jungfeld hat sich im 1. Jahre sehr gut entwickelt. Es konnte trotz des ziemlich starken Auftretens der Peronospora ohne große Mühe mit Kupferkalk Wader praktisch krankheitsfrei gehalten werden.

Ich bin der Ansicht, daß bei einem Gesamtbesitz von circa 30 Morgen Weinberge diese eine Anlage nicht ausreichen dürfte, besonders dann nicht, wenn durch einwandfreie Versuche sich in Zukunft ergeben sollte, daß der Müller-Thurgauwein als Verschnittwein für den unselbständigen Rieslingwein doch tatsächlich Verwendung finden sollte. Auch bei noch so reichlichem Ertrag dieser Rebsorte kann praktisch in einem Jahrgang mit in der Hauptsache unselbständigen Weinen diese von 60 Ruten gewonnene Menge Müller-Thurgauwein für Verschnittzwecke niemals genügen, auch selbst wenn der Zusatz von Müller-Thurgauwein zum Rieslingwein noch so knapp bemessen werden sollte. Andere, ebenfalls geringwertigere Weinbergslagen zum Anbau der Müller-Thurgaube stehen noch im Weingut zur Verfügung. Ob die Möglichkeit eines vergrößerten Müller-Thurgauanbaues besteht, bleibt abzuwarten, sie wird erst dann in Frage kommen, wenn die praktischen Verschnittversuche von Erfolg sind.

Die der Rheingauer Wingerschule angeschlossene Rebenveredelungsanstalt hat in den letzten drei Jahren ziemlich beträchtliche Mengen Müller-Thurgaube bereits auf feste Bestellung hin veredeln müssen. Es kamen als Unterlagen nur die für das Rheingauer Weinbaugebiet gängigsten Sorten in Frage. Die Affinität war bei den bis heute verwendeten Unterlagen vollaus genügend. (101/14, R 1 G, 3309, 5 BB.) Deutlich sichtbare Unterschiede in den Anwachspunkten waren innerhalb der Unterlagsorten nicht zu erkennen.

Wenn tatsächlich in ein oder zwei Fällen der Anwuchs vom Durchschnittsmittel stark abwich, dann war die nicht genügende Holzreife der Unterlagen hierbei allein die Ursache.

Die Hauptabnehmer dieser Rebsorte waren in erster Linie Weinhandlungen und Gastwirte, die eigenen Weinbergsbesitz innehaben. Als Grund des Anbaues gerade dieser Rebsorte gaben verschiedene Gastwirte an, sie hätten bei dem im Sommer stets großen Fremdenverkehr die Beobachtung gemacht, daß die auswärtigen Gäste zum größeren Teil stets den Ausschankwein bevorzugt hätten, der neben einer lieblichen, angenehmen Süße genügend süßig war und nicht die im Rheingau bekannte typische Säure aufzuweisen hatte. Die kernigen stahligen Rieslingweine wären nur von einem verschwindend kleinen Prozentsatz Weintrinker gewünscht worden. Die einheimische Bevölkerung ziehe nach wie vor die typischen Rieslinggewächse vor, aber dieselbe scheide bei dem Hauptkonsum in den Gastwirtschaften besonders in der Jetztzeit fast vollkommen aus. Wenn der gesamte im Rheingau geerntete Wein auch im Rheingau selbst getrunken würde, dann hätte man nicht nötig, neue Weine zu beschreiben. Seither habe der einheimische Gastwirt, um dem auswärtigen Konsumentenpublikum nach dieser Richtung hin irgendwie gerecht werden zu können, weichere Rheinheffen- und Pfälzer-Weine aufgekauft und mit diesen den harten Rieslingwein verschnitten. Dieser Weg sei aber gerade in der heutigen Zeit und sicherlich auch für die kommenden Jahre zu umständlich, und aus diesem Grunde müsse eine Rebsorte im eigenen Betrieb angebaut bevorzugt werden, die das gleiche Ergebnis auf dem Wege des Verschnittes bei Hergabe einer größeren Menge auf einfachere Art und Weise zeitigte. (Fortsetzung folgt!)

Verantwortung: Otto Etienne, Dörflich am Rhein

Die Dame kauft ihren Hut

nur im
Spezialhaus bei

G. Gompertz

Mainz
Ludwigstr. 1

Immer neueste MODELLE, dabei schick und billig.

Umänderungen schnell und preiswert.

Wein-Flaschen

braune per Stück 10 Pfg.
grüne 8 Pfg.

liefert frei Haus

Flaschenhandlung
EUGEN KLEIN

WIESBADEN
Westendstr. 12. Lager:
Westendstr. 18. Tel. 25171.

**KELLER-
BEDARF**
nur bei
TIEMER
ELTVILLE I. RHG.

Besuchen Sie in Wiesbaden das

Residenz Cafe
STADTTHEATER KL. HAUS IM HÄUPLINGER TEL. 23809

Straußwirtschaft



**Weingut
Ed. Kraye
Winkel, Mühle 1**

Im Aussehanke:

1930er . . . 0,4 Liter zu 0.40 RM.

1928er . . . 0,4 Liter zu 0.50 RM.

Strauß-Wirtschaft



1930er

per Glas 20 Pfg.,

1928er

per Glas 25 Pfg.,

1929er

per Glas 30 Pfg. zapft

**Weingut Johann Blümlein,
Winkel, Hauptstraße 28.**



Wer „Stoppe“ braucht
wählt
„Stobheschlegel“!

Das führende Haus in
Tapeten
u. Dekorationsstoffen
Becker Mainz, Christophstr. 7

vorbildlich in
Geschmack &
Preiswürdigkeit

**Hugo Brogsitter,
Weinvermittlung
WIESBADEN**

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, Fassalg.

Riesen Auswahl

in

Schlafzimmer, Speisezimmer, Herrenzimmer,
Küchen, sowie alle Einzel-Möbel
zu sensationell billigen Preisen finden Sie

im

Möbelhaus Brand

Wiesbaden Bleichstraße 34

Lieferung frei Haus!

Tel. 259 75.

Zahlungserleichterung.