

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU UND WEINHANDEL DER WEINBAUGEBIETE HESSENS
eingeschlossen die Weinwirtschaft, Sekt- und Branntwein-Industrie sowie das gesamte Gaststättenwesen

Mit Mitteilungen

der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau
und des Landwirtschafts- und Weinbauamtes Eltville

35. Jahrgang

Oestrich, Anfang Dezember 1949

Nummer 10

Gedanken über die Schwefelung der Weine

Von G. Troost, Geisenheim a. Rh.

Wenn der Winzer oder der Weinkäufer sich wirklich einmal Gedanken um die Weinschwefelung macht, dann sucht er insbesondere darüber Klarheit zu gewinnen, „womit er und wann und wie stark“ er den Wein zu schwefeln hat. Und zwar stellt er sich diese Frage, wenn er genau ist, praktisch bei jedem Weinhaß. Wenn sich auch die ganze Weinschwefelung in einem gewissen Schema abspielt, so müssen wir trotzdem eine gewisse Auswahl in den Schwefelmitteln treffen, müssen festzustellen suchen, wieviel der Wein davon zur gegebenen Zeit nötig hat und wann er diese Schwefelmenge am nötigsten braucht. Daß wir daneben auch die Kostenfrage nicht außer acht lassen, ist selbstverständlich.

Leider gibt es nun außer der Rahnprobe für den Praktiker kein einfaches Hilfsmittel zur Bestimmung des Schwefelbedürfnisses eines Weines, wenn man von der Bestimmung der schwefeligen Säure durch Jod-Titration absieht. Vielleicht werden wir einmal eine einfache Bestimmungsmethode haben. Einstweilen kann man aber schon mittels der Rahnprobe und Beobachtung der Weinfarbe genügend Aufschluß bekommen über die notwendige Menge Schwefel.

Am einfachsten ist noch die Beantwortung der Frage: **Womit schwefele ich.** Die Auswahl an mehr oder weniger guten Mitteln ist im Augenblick wieder durchaus befriedigend. Sie ist sogar wieder so groß, daß wir wählen können.

Bei dieser Auswahl berücksichtigt man zweckmäßigerweise neben der Güte des Mittels auch den Preis. Und da bei der Schwefelung nicht die Schwefelmenge allein hierfür den Ausschlag gibt, sondern vielmehr die erzeugte Menge an **schwefeliger Säure**, = SO_2 -Gas, so dürfte eine Betrachtung der im Handel zur Zeit erhältlichen Schwefelmittel von dieser Seite aus nicht uninteressant sein.

Es sind z. Zt. im Handel:

- Papier-Schwefelschnitte**, dünn, nicht abtropfend.
1 kg (= 260 Späne) kosten DM 1.10. Sie liefern je Span beim Abbrennen etwa um 6 g SO_2 . 1 kg liefert etwa 1,6 kg SO_2 .
- Asbest-Schwefelschnitte**, dünn, nicht tropfend.
1 kg (= 220 Späne) kosten DM 1.50. Sie liefern je Span beim Abbrennen etwa um 7,5 g SO_2 . 1 kg liefert somit etwa 1,6 kg SO_2 .
- Papier-Schwefelschnitte**, dick, tropfend.
1 kg (= 50 Späne) kosten ca. DM 0,80. Sie liefern theoretisch beim Abbrennen etwa 35–40 g SO_2 , praktisch aber meist nur die Hälfte oder etwas mehr, da ein großer Teil abtropft und verloren geht. 1 kg liefert somit nicht 1,75 kg SO_2 , sondern je nach dem Grad des Abtropfens, d. h. der Zahl der zusammen verbrannten Schnitte, 0,9 bis 1,4 kg SO_2 .
- Dutem-Rippen auf Glaswolle**, fast nicht tropfend.
1 kg (= 50 Rippen), kosten ca. DM 1.90. Sie sind vor kurzem im Handel aufgetaucht und liefern ca. 36 g SO_2 je Span, 1 kg also ca. 1,8 kg SO_2 .

5. Kaliumpyrosulfittabletten, 50%/ig.

- Eine Rolle (10 Tabletten) = 100 g KP. kosten DM 0.50.
- 1 kg kostet bei 10 Rollen etwa 4.50 DM, bei ca.
- 100 Rollen 4.—DM. Da diese Tabletten ca. 50% SO_2 enthalten, liefert 1 kg davon nur 500 g SO_2 .

6. Wässerige schwefelige Säure, ca. 6%/ig in Wasser gelöst.

1 kg der Flüssigkeit gibt ca. 60 g SO_2 ab. Zu 1 kg SO_2 benötigt man also 16,7 kg wässrige schwefelige Säure.

7. Sulfovin-Ampullen (gasförmiges, verflüssigtes, reines SO_2).

1 Ampulle kostet 0.70 DM. Das Gerät kostet z. Zt. 18.60 DM.

- Beim Einkauf von 1 Ampulle = 0.70 DM, kostet 1 kg SO_2 28.— DM.
- Bei 12 Ampullen = 7.90 DM kostet 1 kg SO_2 26.33 DM.
- Bei 25 Ampullen = 15.70 DM kostet 1 kg SO_2 25.12 DM.

Die nachfolgende Uebersicht zeigt nun das Preisverhältnis der vorstehend aufgeführten Mittel, wenn man sie nach ihrer tatsächlichen Wirksamkeit berechnet, also nach der Menge SO_2 , die im Faß (Spalte 3) und im Wein (Spalte 4) zur Wirkung kommt, d. h. nachdem die SO_2 -Verluste durch Abtropfen und durch das Entweichen aus dem Faß beim Einfüllen des Weines abgezogen worden sind. Danach sieht die **Kostenfrage** wie folgt aus:

Schwefelungsmittel	1 kg davon kostet im Handel DM	1 kg SO_2 kostet DM:	
		im leeren Faßraum	im Wein aufgenommen
1	2	3	4
1. Papierschnitte dünn	1.10	0.70	1.20—1.40 2)
2. Asbestschnitte dünn	1.50	0.91	1.60—1.80 2)
3. Papierschnitte abtropfend	0.80	0.90 2)	ca. 1.80 2)
4. Dutem-Rippen kaum tropfend	1.90	1.06	1.90—2.10 2)
5. Kaliumpyrosulfit	a) 5.— b) 4.50 c) 4.—	10.— 9.— 8.—	10.— 9.— 8.— 3)
6. Wässerige schwefel. Säure 6%/ig	0.50	8.33	8.33 3)
7. Sulfovin-Ampullen 25 g	a) 28.— b) 26.33 c) 25.12	28.— 26.33 25.12	28.— 26.33 25.12 3)

- Etwa 40–70% Schwefel tropft ab.
- Der Wein nimmt beim Abstich nur ca. die Hälfte des im Faßraum vorhandenen SO_2 -Gases auf, je nach der Art des Einfüllens.
- Wird ohne Verlust direkt dem Wein zugegeben.

Man kann der vorstehenden Uebersicht entnehmen, daß der Preisunterschied, vor allem zwischen den dünnen Schnitten und den dicken gar nicht so groß ist, wie man vom Verbrauchspreis her annehmen könnte. Bei der **Auswahl der Schnitte** wäre das zu berücksichtigen. Der Einwand, „die dicken Schnitte sind viel billiger“, ist also

gar nicht so stichhaltig. Blicke noch der Gesichtspunkt der Faßgröße. Bei großen Fässern sind dicke Schnitte — wenn sie nicht tropfen — praktischer, weil man nicht zu viele zusammen verbrennen muß. Aber schon wenn man 3 Stück zusammenhängt, tropfen beim Verbrennen rund 25% ab, bei 5 Schnitten stets über 50%. Für das Halbstückfaß ist die dünne Schwefelschnitte immer noch das Gegebene.

Gemeinsam ist all diesen Schwefelschnitten die **Unge- nauigkeit der Zugabe**. Da wir sie dem leeren Faßraum zuführen, wissen wir nicht, wieviel von dem gebildeten SO₂-Gas der dann eingefüllte Wein, z. B. beim Abstich, aufnimmt. Je nach Art des Einfüllens von oben (Trichter u. dgl.) oder von unten (Anstichhahn), nimmt der Wein einmal mehr (etwa 60%) oder weniger (ca. 40%) auf. Demnach arbeiten wir bei den an sich billigen Spänen immer mit einem gewissen Verlust.

Der Vorteil der **Kalium-pyrosulfit-Tabletten** oder der Ampullen oder des Fulgurgerätes ist das verlustfreie und genau berechenbare Dosieren der SO₂-Menge, weil hier die Schwefelung direkt im Wein durchgeführt wird. Der Nachteil ist der bedeutend höhere Preis. Immerhin kann man mit 1 kg SO₂ eine ganze Reihe von Fässern schwefeln. Von der Schwefelung mit dem Fulgurgerät ist hier nicht die Rede, weil dieses Gerät für den Kleinbetrieb nicht in Frage kommt.

Noch ein Wort über die **Anwendung, das Wie der Schwefelung**.

Beim **Abbrennen der Schwefelschnitte** ist es zweckmäßig, einen der Faßgröße angepaßten, möglichst langen Brenn- draht zu wählen, damit die Flamme des brennenden Schwefels unterhalb der Faßmitte brennt und das Holz der Spund- umgebung nicht zu sehr berührt und zu viel Schwefel sublimiert, d. h. sich am Holz niederschlägt. (Gefahr des Schwefelböckers).

Kalium-pyrosulfit-Tabletten gibt man am besten in der Weise ins Faß, daß die Tabletten in einer Stütze Wein zerkrümelt und in ca. 8 Liter Wein durch Umrühren gelöst werden. Dann gibt man die Lösung dem Faßwein zu, rührt um bzw. verteilt mit einem Schlageisen und hat so die Gewähr einer guten Verteilung im Faß.

Bei den Tabletten wird nämlich ein Salz gelöst, das spezifisch schwerer ist als der Wein und die Neigung hat, abzusinken und sich unten im Faß anzureichern. Die alte Methode, die Tabletten im Leinensäckchen oder mittels Tablettenlöser im Faß selbst zu lösen, führt nur zum Abschlieren des sich langsam lösenden Salzes.

Bei der Schwefelung mit **Fulgur- oder Sulfovin- gerät** dagegen führen wir ein Gas zu, das die Neigung hat, hochzuperlen. Hier muß der Zuführungsschlauch möglichst lang sein und entsprechend tief ins Faß eingehängt werden. Taucht der Schlauch nur oberflächlich ein, so bedingt das SO₂-Verluste, weil die Gasblasen vom Wein auf der kurzen Strecke nicht aufgenommen werden.

Selbst halbe Ampullen kann man einem Faß ver- mitteln, wenn dies nötig sein sollte. 25 g SO₂ (1 Ampulle) sind für ein Halbstück immerhin etwa 40 mg l (25 000 : 600 = 42 mg), und das ist schon eine reichliche Schwefelung, die nur bei Jungweinen angebracht, für fertige Weine zu hoch ist. Hier kann man — falls man nicht mit Schnitten schwefelt — in einer Stütze Wein langsam die Ampulle mittels des Sulfovingerätes entleeren und die Stütze dann auf zwei Fässer verteilen.

Die 6%ige wässrige schweflige Säure wird man zum Schwefeln von Wein nicht anwenden, da sie in der Hauptsache zum Keimfreimachen von Korken und Flaschen usw. bei der E.K.-Füllung von Wein angewendet wird. Hier spielt jedoch die Frage der Verdünnung eine Rolle.

Korke werden zweckmäßig nicht höher als 0,75%ig, Flaschen etwa 1,2—1,5%ig bei der E.K.-Füllung geschwefelt. Weinen, die etwas müde sind, die also etwas zu wenig Schwefel bisher bekommen hatten, können wir, damit sie nicht zu rasch abfallen, beim Füllen noch mit etwa 20 mg l SO₂ versehen. Das geschieht am einfachsten durch das Ausschwefeln der leeren Flaschen. Die Verdün- nung geschieht in der Weise, daß man die 6%ige Handels- lösung mit Wasser verdünnt, und zwar wie folgt:

0,75 Teile schwefl. Säure + 5,25 Teile Wasser = 6 Teile von	0,75 %
1,0 Teil schwefl. Säure + 5 Teile Wasser = 6 Teile von	1 %
1,2 Teile schwefl. Säure + 4,8 Teile Wasser = 6 Teile von	1,2 %
1,5 Teile schwefl. Säure + 4,5 Teile Wasser = 6 Teile von	1,5 % usw.

Auch mit den **Sulfovin-Ampullen** kann man sich sehr leicht wässrige schweflige Säure selbst herstellen. Noch billiger geht das mit dem Fulgur-Gerät, bei dessen Verwendung der Gestehungspreis für die angesetzte schwefl. Säure nicht viel höher kommt als ihr Handelspreis. Die folgende Ta- belle gibt einen Ueberblick über die Herstellung verschieden starker wässriger SO₂-Lösungen durch Sulfovin-Ampullen.

Gewünschte Stärke der Lösung	Auf 10 Liter Wasser werden zugegeben:	
	Sulfovin	Fulgur
0,75%o	3 Ampullen	75 g
1%o	4 Ampullen	100 g
1,5%o	6 Ampullen	150 g
2,0%o	8 Ampullen	200 g

Will man **leere Fässer frisch halten**, indem man sie mit Wasser gefüllt liegen läßt, so ist in letzter Zeit empfohlen worden, das Füllwasser mit ½ g schwefliger Säure je Liter haltbar zu machen. Diese Menge, etwa 300 g SO₂ je Halb- stück, soll bis zu einem Jahr wirksam bleiben. Am billigsten verwendet man dazu schweflige Säure aus einer größeren Bombe (Fulgur) oder man verwendet die 6%ige schweflige Säure und braucht dazu je Faß 5 Liter einer 6%igen Lösung. Daß vor dem Gebrauch die Fässer wieder gründlich auszu- wässern evtl. zu beizen und anschließend zu wässern sind, ist selbstverständlich.

Es wäre nun noch die Frage zu beantworten, **wann schwefle ich, womit?**

Die **dünnen Schwefelschnitte** sind sehr gut geeignet für den Faßeinbrand, zum Haltbarmachen der Leerfässer. Sie sind außerdem das einfachste Mittel der Schwefelung von Gärfässern, beim zweiten und dritten Abstich, und immer dann, wenn es sich um kleine Mengen handelt und es nicht so genau auf die Schwefelmenge ankommt.

Kalium-pyrosulfit-Tabletten sind am zweckmäßigsten bei der Schwefelung von Maischen zu verwenden. Bei Maischen aus säurearmen Sorten oder Jahrgängen, beim Rotwein, oder wenn Maische einmal länger stehen muß. Sie lassen sich in der breiigen Maische am besten verteilen, wenn man sie einkrümelt und als Pulver ein- stampft. Als Menge genügt 1 Tablette je Hektoliter Maische. Gärhemmend ist diese Gabe nie.

Auch **vor dem ersten Abstich** dem Wein zugeben, der sich bei einer Rahnprobe stark bräunt, also luftempfindlich ist, und bei dem die Säure erhalten werden soll, haben sie sich bewährt. Ältere, ausgebaute Weine sollte man nicht mehr mit K.P. schwefeln.

Auch mit **Ampullen** schwefelt man am besten nur Jungweine, entweder vor oder beim ersten Abstich, und immer dann, wenn es sich darum handelt, größere Mengen SO₂ dem Wein zuzugeben. Man kann mit diesem Gerät, besonders mit dem Fulgur, am leichtesten über schwefeln. Für größere Lagerfässer ist diese Art der Schwefelung be- sondern brauchbar. Ihre weitere Anwendung ist das Steril- machen von Fässern, das Wiederherichten essigstichiger und schimmiger Fässer (Vorbehandlung) sowie die Her- stellung von wässriger, schwefliger Säure verschiedener Stärke.

Die kritische Frage, **wie stark wir die Schwefelgaben jeweils beim Wein anzuwenden haben**, läßt sich schlecht in Zahlen allgemein gültig festlegen. Jeder Wein hat sein eigenes Schwefelbedürfnis und bei jedem Wein kommt es wesentlich noch auf den Zeitpunkt der Schwe- felung an. Jungweine brauchen immer mehr, aber un- terschiedlich viel schweflige Säure. Je älter sie werden, je mehr sie ihrer Flaschenfüllung entgegensehen, umso vor- sichtiger muß man sein. Sehr leicht überschwefelt man dann. **Kein füllfertiger Wein braucht mehr als 15—20 mg freie schweflige Säure im Liter.** Was darüber ist, das ist von

Uebel. Es ist aber sehr schwer, bei dieser Zahl zu bleiben, denn erstens wissen wir nicht im voraus, wieviel von der zugegebenen Menge SO_2 gebunden wird und zweitens ist uns auch nicht bekannt, wieviel SO_2 ein Wein bereits erhalten hat. Um letzteres zu wissen, sind Aufzeichnungen zweckmäßig, aus denen man ersehen kann, wieviel Schwefel man dem Wein im Verlauf seines Ausbaues bereits gegeben hat (Weinbehandlungsbuch). Eine klare Auskunft über die bereits im Wein vorhandene Menge an gebundener und freier schwefliger Säure gibt uns natürlich die SO_2 -Bestimmung mittels Jod-Titration. Sie wird in der Praxis aber noch wenig angewendet. Allerdings haben wir auch in der Farbe des Weines ein gutes Mittel, festzustellen, ob der Wein noch Schwefel braucht oder nicht, ob viel oder wenig. Die Stärke und Schnelligkeit des Braunwerdens im Glas beim Stehenlassen an der Luft (sog. Glasprobe) gibt uns einen ausreichenden Anhaltspunkt für die Schwefelung der Jungweine. Meist genügt eine Aufteilung der rahn- gewordenen Proben in 3 bis 4 Stufen, z. B. es wird bei der Jahrgangsprobe, etwa vor dem ersten Abstich, ein Teil der Weine nach 6–8 Stunden oder über Nacht sehr stark rotbraun. Diese brauchen also die größte Schwefelmenge, z. B. 50–75 mg/l, je nach Weinbaugbiet.

Andere werden nur hochfarbig, diese erhalten z. B. 40–50 mg/l. Beide am besten noch vor dem ersten Abstich. Andere Weine wieder verändern sich kaum, also erhalten diese nur etwa 20 mg/l schwefl. Säure, am besten beim Abstich durch Schwefelschnitte. Man muß dann nur noch über die Mengen schwefliger Säure Bescheid wissen, die aus einer bestimmten Einheit eines der Schwefelmittel gewonnen werden. Zu diesem Zwecke vergleiche man die nachstehende Zusammenstellung.

Je nach dem Wein wird man bei der Maischschwefelung Stufe III oder IV anwenden. Bei Jungwein II–III. Ältere Weine werden meist nur nach Stufe I und II geschwefelt. Stufe V ist lediglich bei bakterienkranken Weinen anzuwenden. Ausnahmefälle sind in jedem Falle für sich zu behandeln. Jedoch sollte man auch hier nie aufs Geradewohl schwefeln, vor allem nicht zu viel experimentieren. Wenn auch die schweflige Säure ein für den Wein unentbehrliches Behandlungsverfahren ist, so ist sie doch kein Allheilmittel, und ihre Aufgabe ist keineswegs die, aus dem Wein herauszuriechen oder herauszuschmecken. Der „bestechende“ Geruch mancher überschwefelter Weine gehört bestimmt nicht zu den arteigenen Schönheiten dieser Gewächse.

Schwefelgaben, die einander entsprechen

Stärke der Schwefelung (Stufe)	Faßgröße Liter	Schwefelbedürfnis mg/Liter	Es entsprechen einander im SO_2 -Gehalt						
			verflüssigtes SO_2		Schwefeltabletten in Form von		Schwefelschnitten		
			Fulgur Gramm	Ampullen zu 25 g Stück	Kalium-pyrosulfit KP 10,0 g NaP 8,5 g	Natrium-pyrosulfit NaP zu 2,2 g	Stückzahl beim Gewicht von		Dufem Rippen
							5 g	20 g	ca 20 g
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I sehr schwach	1000 600	15	—	—	3	12	3	1	—
			—	—	2	8	2	2g	—
II schwach	1000 600	25	25	1	5	20	5	2	1
			15	1/2	3	12	3	1	2g
III mittel (normal)	1000 600	50	50	2	10	41	2×5	5	3
			30	1	6	24	6	3	2
IV stark	1000 600	75	75	3	15	62	—	—	4
			45	2	9	36	—	—	2 1/2
V sehr stark	1000 600	100	100	4	20	81	—	—	—
			60	3	12	48	—	—	—

Spalte 1: Die Stufung I–V ist für Weine mit etwa 8–9‰ Säure und mehr angenommen. Weine mit geringerem Säuregehalt und extraktreiche Weine können nach Bedarf eine Stufe höher geschwefelt werden.

Spalte 5: Eine Ampulle wird halbiert, indem man sie in eine Stütze Wein ohne Verlust langsam entleert und den Inhalt auf zwei Fässer verteilt.

Spalte 6 und 7: Die Tabletten werden am besten in einer Stütze oder ähnl. zerstoßen, mit Wein gelöst und die Lösung zum Faß gegeben. Das Lösen im Wein mit eingehängten

Säckchen u. dgl. ist unzweckmäßig, weil die gesamte Lösung absinkt und sich unten absetzt. Natrium-pyrosulfit ist inzwischen wieder aus dem Verkehr gezogen worden.

Spalte 8: Diese Mengen setzen voraus, daß nichts abtropft und etwa die Hälfte vom Wein beim Abstich aufgenommen wird.

9. Bei diesen Zahlen ist das voraussichtliche Abtropfen von 25–50%, je nach der Anzahl der Schnitte, die zusammen verbrennen, berücksichtigt.

Spalte 10: Hier ist berücksichtigt, daß beim Anzünden von oben fast nichts abtropft.

Zur Frage der Weinbergsbewässerung

(Dr. W. Nicke, Geisenheim)

Imagin

(Anmerkung der Redaktion: Der Verfasser wirft in diesem Artikel die in den letzten Jahren von der Praxis so oft diskutierte Frage der Weinbergsbewässerung auf. Seine Ausführungen dürften besonderes Interesse, aber auch wohl abweichende Meinungen finden. Wir stellen unser Fachblatt zur Meinungsäußerung über dieses Problem gern zur Verfügung und erwarten im Interesse der Praxis einen regen Meinungsaustausch).

Als im Jahre 1948 anläßlich der Jahrestagung des Obstbauvereins von dem Bewässerungsfachmann Direktor Laninger-Frankfurt in einem großangelegten Vortrag über ein Bewässerungsproblem für den Rheingau der Vorschlag gemacht wurde, der Frage einer Gesamtbewässerung des Rheingaus näher zu treten, fand er bei allen Beteiligten begeisterte Zustimmung. Das Trockenjahr 1947 stand noch in lebhafter Erinnerung, ebenso auch die Tatsache, daß im Obst- und Gemüsebau nur dann befriedigende oder sogar

besondere Erträge erzielt wurden, wenn eine künstliche Wassergabe möglich gewesen war. Auch im Weinbau hatten sich 1947 verschiedentlich Trockenheitserscheinungen gezeigt und mit Recht wurde hier der Standpunkt vertreten, daß auch in diesen Fällen eine zusätzliche Wasserzufuhr nützlich gewesen wäre, dieselbe überhaupt allgemein gesehen auch für den Weinbau von Bedeutung sein würde. Inzwischen hat die Weinbergsbewässerung weitere Fortschritte gemacht, so daß wenigstens schon Teilergebnisse vorliegen. Ist eine zusätzliche Wassergabe im Weinbau nun tatsächlich von der Bedeutung, die ihr zugeprochen wurde? Eine klare Beantwortung dieser Frage dürfte heute noch nicht möglich sein, da hierüber noch nicht genügend Erkenntnisse vorliegen. Immerhin kann doch schon grundsätzlich gesagt werden, daß die Frage der künstlichen Wassergabe für Weinbau nicht die Bedeutung hat wie beim Obst- und besonders beim Gemüsebau.

Die Rebe kann auf laufende Niederschläge verzichten; es genügt ihr, wenn der Grundwasserspiegel periodisch aufgefüllt wird. Sie ist also unter normalen Verhältnissen durchaus in der Lage, vorübergehende Trockenperioden zu überstehen, ohne Schaden zu leiden. Trotzdem muß man feststellen, daß vielfach in unseren Weinbergen gerade der Faktor Wasser im Minimum vorhanden ist, und zwar in all den Fällen, wo die Grundwasserverhältnisse ungünstig sind, wo es sich also um stark durchlässige Böden bzw. solche mit hochanstehendem Fels handelt, im besonderen, soweit der Neigungswinkel der Lage größer ist bzw. es sich um höhere Berglagen handelt. Fehlt es in diesen Fällen an hinreichenden Niederschlägen, so kann der notwendige Wasserbedarf der Rebe nicht erfüllt werden. Dieser ist durchaus nicht so gering, wie vielfach angenommen wird. Ein Rebstock verdunstet je Tag im Sommer rund 1 Liter Wasser; an heißen Tagen kann sich diese Menge nicht unwesentlich erhöhen. Dies bedeutet, daß ein Hektar Rebfläche je Tag 8—12 000 Liter Wasser verbrauchen kann. Gewiß ist die Pflanze in der Lage, den Wasserverbrauch bei Mangel durch Einschränkung der Tätigkeit der Schließzellen der Blätter einzuschränken; geringerer Wasserverbrauch bedeutet aber auch geringere Zufuhr von Nährstoffen, die ja mit dem Bodenwasser heraufgeholt werden. In all den Fällen, wo also Wassermangel herrscht, wird auch die Ernährung des Stockes eine Einbuße erleiden, also Trockenheitsschäden auftreten, zumindestens, soweit diese Einschränkung längere Zeit andauert. Diese Ueberlegung zeigt, daß auch im Weinbau eine zusätzliche Wassergabe günstig sein kann und wird.

In wie erheblichem Maße sich in solchen Fällen eine Bewässerung günstig auswirken kann, konnte ich seit 1947 auf einem Weingut im Siebengebirge beobachten. Hier handelte es sich um Schieferboden in stark geneigter Lage, die als ausgesprochen trocken zu bezeichnen ist. Der Betrieb hat 1947 eine von den Mannesmann-Werken gelieferte Berieselungsanlage erstellt. Am oberen Weg der Lage befinden sich hier Wasseranschlüsse, an im Boden verlegten Zuführungsrohren angebracht, an die nun wiederum Rohrstücke angeschlossen werden können, die parallel zur unteren Grenze verlaufen und mit 1 bis 1,5 mm starken Durchbohrungen versehen sind, aus denen das Wasser in die Zeilen läuft. Entsprechende Druckregulierung sorgt dafür, daß das Wasser nur in einem dünnen Strahl bei einer Strahlhöhe von rund 25 cm herausläuft. Das Wasser sickert bei diesem durchlässigen Schieferboden sofort ein; vorsorglich werden aber trotzdem noch kleine Abflußrinnen an den Stöcken entlang gezogen, damit überschießendes Wasser keine Abschwemmung bewirkt. In letzterem Falle wurde festgestellt, daß überfließendes Wasser rund eine halbe Stunde benötigte, um rund 100 m abwärts zu fließen, ein Zeichen dafür, daß irgendwelche Schäden hierdurch restlos vermieden wurden. Der Boden saugte sich hierbei wie ein Schwamm voll und befähigte die Reben, auch während der langen Trockenperiode voll zu arbeiten. Der Erfolg war verblüffend. Die Erträge waren bei weitem höher als in den nicht bewässerten Weinbergen, auch der Zuckergehalt war wesentlich höher, wobei zu bemerken ist, daß auch das Verhältnis von Zucker zu Säure bei den berieselten Parzellen wesentlich günstiger war.

Wie sehr eine zusätzliche Wassergabe überhaupt in solchen Böden eine günstige Auswirkung ergeben kann, konnte ich in diesem Jahre auch bei einer Nachbarparzelle dieses Betriebes beobachten. Ein Winzer hatte sich hier, angeregt durch die Erfolge des vorher genannten Betriebes, die Mühe gemacht, seinen Rebstöcken während der Trockenperiode mit einem Eimer Wasser zu geben, nachdem der Boden um den Rebstock herum aufgehackt, bzw. ein kleiner Graben um den Stock gezogen war. Auch hier zeigten sich die Reben durch weitaus besseren Ertrag dankbar für diese zusätzliche Wassergabe. Gewiß handelt es sich bei diesen Beobachtungen einerseits um anormale Jahre, wie wir sie allerdings im letzten Jahrzehnt des öfteren zu verzeichnen hatten, und verschiedene Faktoren sind bei diesen Beobachtungen noch nicht geklärt worden. Als Beispiel sei die oben hervorgehobene Verbesserung des Verhältnisses Zucker zu Säure genannt. Auch bei unseren hiesigen Versuchen hatten wir bei der Versuchsparzelle mit zusätzlicher Wassergabe das gleiche Ergebnis. Bei dieser Parzelle ergab sich (Lese bereits 20. 10. 49) 93,2 Grad nach Oechsle mit einer Säure von 7,2 promille gegenüber 82,2 Grad nach Oechsle mit einer Säure von 6,3 promille in der

unbewässerten Vergleichsparzelle. Bei näherer Untersuchung stellte sich aber heraus, daß der für die Beurteilung ja ausschlaggebende Anteil an Weinsäure im ersten Falle nur 5,1 promille, im zweiten dagegen 6,5 promille betrug. Die Verhältnisse waren also bei dem Most der nicht bewässerten Parzelle günstiger. Auch andere Faktoren können hierbei von Einfluß sein. So betrug absolut der Anfall an Erdtrauben bei der berechneten Parzelle 1,90 Ztr., bei der unberechneten Parzelle dagegen nur 1,17 Ztr. Man ersieht schon aus diesen kurzen Beispielen, daß hier noch vielerlei zu klären ist, ehe man klar sehen kann. Immerhin dürften die obigen Darlegungen über die Erfolge einer künstlichen Wasserabgabe bei dem Siebengebirgsbetrieb keinen Zweifel daran lassen, daß unter den dortigen Verhältnissen zumindestens bei Trockenperioden der zusätzlichen Wassergabe eine erhebliche Bedeutung zukommt, in einem Ausmaße, daß die Ausgabe für die Anlage einschl. Wasser betriebswirtschaftlich auch dann zu vertreten ist, wenn eine solche Anlage nur in bestimmten Jahren in Betrieb genommen werden muß. Wenn man bedenkt, daß der oben genannte Betrieb in diesem Jahre allein an Wasserkosten rund 135.— DM je Morgen ausgab und doch noch durch die Wasserabgabe einen Mehrertrag erzielte, der erheblich genannt werden kann, so unterstreicht dies die Bedeutung einer Bewässerungsanlage für derartige Schieferböden in eindrucksvoller Weise. Auch die Erfolge zusätzlicher Wasserabgabe im Betrieb Schorlemer-Lieser an der Mosel, in diesem Falle durch Verwendung einer Regenkanone der Firma Mannesmann, bewegen sich auf ähnlicher Linie, bedingt durch die gleichartigen Boden- und Lageverhältnisse des berechneten Geländes.

Wie liegen nun die Verhältnisse bei uns im Rheingau? Würde es betriebswirtschaftlich zweckmäßig sein, auch hier in größerem Maße eine zusätzliche Wassergabe durchzuführen? Für alle diejenigen Lagen, die ebenfalls aus Urgesteinsböden entstanden und als trocken bekannt sind, dürfte diese Frage unbedingt bejaht werden müssen. In besonderem Maße trifft dies für den Rüdesheimer Berg zu. Gerade feuchte Jahre ergeben ja hier überragende Gewächse, wogegen in ausgesprochenen Trockenjahren die Weine von schwereren Böden mit günstigen Grundwasserverhältnissen, wie sie z. B. Schloß Vollrads aufweist, bei weitem bessere Qualitäten ergeben. In dieser Hinsicht konnten gerade auf dem Betrieb der Lehranstalt aufschlußreiche Beobachtungen gemacht werden, da diese ja über Lagen verschiedenster kleinklimatischer Boden- und Wasserverhältnisse verfügt. Während hier die geeigneten Lagen mit Verwitterungsböden und ungünstigen Wasserverhältnissen, wie der Morschberg und der Rothenberg z. B., in feuchteren Jahren regelmäßig die besten Weine ergeben, machen diesen die geringeren Lagen mit schweren Schwemmlandböden und günstigen Wasserverhältnissen, wie die Lagen Katzenloch und Decker z. B., erheblich Konkurrenz. Grundsätzlich ist aber hierbei zu bemerken, daß in den erstgenannten Lagen auch in Trockenjahren ausgesprochene Trockenheitsschäden nicht eintraten, wenn auch wohl ohne weiteres zu erwarten ist, daß diese bei Bewässerung höhere Erträge und Mostgewichte gegeben hätten. Schließlich ist hierbei auch die Frage der Wirtschaftlichkeit von ausschlaggebender Bedeutung. Sofern für andere Wirtschaftszweige, z. B. Obst- und Gemüsebau, bereits Beregnungsanlagen zur Verfügung stehen und diese ohne betriebliche Schwierigkeiten auch für die Weinberge verwendet werden können, ist diese Frage ohne wesentliche Bedeutung, sofern nicht auf Grund der örtlichen Lage der Weinberge zusätzlich Rohrleitungen angeschafft werden müssen. Ist dies aber nicht der Fall, wird vor allem die Entfernung der Weinberge von der Wasserquelle ausschlaggebend für die Kosten sein, ebenso auch der zu überwindende Höhenunterschied und damit das Ausmaß der Pumpenanlage. Je mehr dann im Betrieb Weinberge vorherrschen, die eine Bewässerung als zweckmäßig erscheinen lassen, desto eher wird sich ein solcher Betrieb zur Anschaffung entschließen können. Ist der Anteil der trockenen Lagen aber gering, die Entfernung der Wasserquelle von diesen noch dazu ungünstig, so wird doch stark zu überlegen sein, ob unter den vorliegenden Verhältnissen die Beschaffung einer Bewässerungsanlage betriebswirtschaftlich zu vertreten ist. Um hier in jedem Falle klar sehen zu können, werden weitere Versuchsanstellungen notwendig sein. Auf jeden Fall wäre es nicht angängig, günstige Versuchsergebnisse anderer Gebiete auf anders gelagerte Verhältnisse ohne weiteres zu übertragen.

Ergebnis von Eberbach: Stabile 48 er!

(Die Versteigerung durch die Staatsweingüter Eltville ein Erfolg)

Unsere Prognosen, daß bei den 48ern kein nennenswerter Preiseinbruch zu erwarten sei, hat sich in vollem Umfang bestätigt. Die letzte Rheingauer Weinversteigerung, die die Staatsweingüter Eltville in Kloster Eberbach durchführten, mit 80 Halbstücken und 11 Viertelstück 47er Aßmannshäuser, hat den Optimisten recht gegeben, die die Auffassung vertraten, daß bei dem immerhin nicht übermäßig starken Angebot an 48ern mit einer weiteren Preisreduzierung kaum gerechnet werden könne.

Die Versteigerung selbst bot das Bild einer Zeit, die ständigen Stimmungswechseln unterworfen ist. Das zahlreich erschienene Publikum vermochte eine gewisse Nervosität nicht ganz zu verbergen, standen doch sehr gewichtige Fragen zur Debatte, die nicht zuletzt engste Beziehungen zu der immer offensichtlichen Geldverknappung des breiten Publikums hatten. Man wehrt sich verständlicherweise innerlich noch gegen weitere Angleichungsmöglichkeiten bei den 49ern. Die Hauptfrage in Eberbach aber war die: Bezieht sich diese Möglichkeit auch auf die 48er, deren Bestände sich doch laufend verringern? Und eine zweite Frage: Werden die inzwischen zu uns herein gekommenen Auslandsweine auch für die überaus reifen und harmonischen 48er eine Konkurrenz sein?

Die Frage ist inzwischen von den Interessenten beantwortet worden. Die Antwort lautet: Der 48er ist krisenfest. Es wechselten zwar auf der Versteigerung zeitweilig Lustlosigkeit mit eifrigem Zuspruch, aber die Tatsache, daß nur wenige Halbstück auf der Strecke blieben, beweist doch, daß man in jedem Fall überzeugt ist: Den 48er brauchen wir. Und wir zahlen auch annehmbare Preise, die den Verhältnissen entsprechend als gut bezeichnet werden können. Daß man sich hie und da etwas Zeit nahm, ehe man zuschlug, daß Heinz Haselier etwas mehr stimmlichen Aufwand verwenden mußte als sonst, ist ein Zeichen der Stunde. Man hält die Hand auf den Geldsack, solange es geht, aber man knausert auch nicht, wenn besonders ansprechende Weine geboten werden. Wohl selten ist auf einer Versteigerung so sehr der Qualitätsgedanke zum Durchbruch gekommen wie diesmal. Wenn beispielsweise ein nicht gerade billig getaxter Eltviller Taubenberg Spätlese nur 100.— DM unter der

Schätzung blieb, so ist das in der heutigen Zeit gewiß ein Wort, mit dem die größten Pessimisten aus dem Feld geschlagen werden können.

Vor allem rang sich bei den aus allen Himmelsrichtungen erschienenen Angehörigen des Weinbaus die Erkenntnis durch: Unsere Rheingauer Weine gelten noch etwas. Und das ist eine Aufmunterung, die auf manchen Winzer eine geradezu wundertätige Heilwirkung ausübte. Etwa wenn ein Steinberger, der mit 1800.— DM getaxt war, auf 2310.— kletterte, wenn ein Hattenheimer Willborn, mit 1680.— DM taxiert — zum Teil noch darunter — 1800.— DM brachte und ein Rüdesheimer Berg Paares mit 2310.— DM abging, der mit 2300.— DM auf der Taxliste stand. Die Hochheimer brachten z. T. 2000.— DM und darüber und die Aßmannshäuser Rotweine, durchweg 47er Höllenberg, lagen im Preis (Viertelstück) zwischen 1470.— bis 1800.— DM. Diese qualitativ hervorragenden Tropfen, die zwischen 1800.— DM und 2000.— DM getaxt waren, hätten sogar noch höhere Preise verdient, denn französische Weine der gleichen Qualität sind auch entsprechend teuer und die Aßmannshäuser haben wieder einmal bewiesen, daß sie nahezu konkurrenzlos dastehen.

Den besten Preis erzielte der bereits erwähnte Eltviller Taubenberg Spätlese mit 3700.— DM. Ein Kiedricher Gräfenberg — um bei den Spitzen zu bleiben —, erzielte 2830.— DM. Er war mit 3200.— DM aus der Vorschätzung herausgegangen. Und schließlich brachte ein zweiter Eltviller Taubenberg Spätlese 2830.— DM, der bei der Taxe mit 4000.— DM abgeschnitten hatte. Man sieht, es ging sehr bunt und abwechslungsreich zu.

Da die Zahl der „Sehleute“, die mit Wein nichts zu tun hatten, diesmal besonders groß war, so konnte es nicht ausbleiben, daß Heinz Haselier mehr als einmal zur Ordnung rufen mußte. Es fehlte einigen der Besucher die nötige Kinderstube, und die Veranstalter werden gut daran tun, in Zukunft weniger gastfreundlich zu sein und nur solche Besucher zuzulassen, die von berufswegen kommen und in einer Weinversteigerung nicht einen amüsanten Dämmer-schoppen sehen.

H. J.

Der Konsument hat das Wort

Der in unserer Nr. 8 veröffentlichte Beitrag „Wird der 49er im Preise sinken?“ von H. Jung ist — wie erwartet — stark diskutiert worden. Wir wissen, daß es verschiedene Meinungen gibt. Wir wissen, daß der Winzer als Erzeuger das durchaus berechtigte Verlangen hat, seinen Wein zu einem Preise zu verkaufen, der ihm gerechtfertigt erscheint. Jede Arbeit ist schließlich ihres Lohnes wert. Und auch die fallende Tendenz beim Weinpreis hat irgendwo ihre Grenzen, eben dort, wo das Existenzminimum beginnt. Aber wir glauben auch, daß Betrachtungen, die mit einem erträumten Konsumenten rechnen und den wirklichen außer acht lassen, wenig geeignet sind, dem Weinbauer die nötige Klarheit über Absatzlage und -möglichkeiten zu verschaffen.

Es ist so viel von den sieben „fetten“ Jahren die Rede gewesen, die die Winzer angeblich hinter sich haben. Und wir wissen, daß diese „fetten“ Jahre nur in der Phantasie gewisser Leute bestehen. Vergewaltigen wir uns noch einmal die Lage der Winzer während der „fetten“ Jahre. Gewiß, wir können lange in der Geschichte des Weinbaus blättern, ehe wir ein Jahrzehnt finden, in dem so viele qualitativ gute Weine wuchsen. Aber sie fielen in eine Zeit, die dem Winzer alles andere als günstig gesinnt war. Da war der Krieg mit seinen Lasten, seinen Bombenschäden, seinen Beschlagnahmungen und seinen Entbehrungen. Da war die Reblaus, die sich in immer stärkerem Maße breit machte und ganze Gemarkungen verwüstete. Und da waren und sind schließlich die Steuern, die dem Winzer das Leben sauer machen.

Und dann kam die Nachkriegszeit, die „Schrottelzeit“, wie der Rheingauer Volksmund sie nennt. Einigen ging es gut, den meisten aber hingen die schweren Kriegsjahre so

an, daß sie auch dann nicht froh werden konnten, als der Wein freigegeben wurde und ein Run auf die kleinen Vorräte einsetzte. Daß die 48er vielfach so früh auf die Flasche kamen, war ja nicht zuletzt eine Folge der Notzeiten; man sah eine Chance und wollte sie nützen, denn es ging um Sein oder Nichtsein.

Nun ist wieder Notzeit. Das Bargeld ist knapp, und das Leben teuer. Man darf ohne Uebertreibungen sagen, daß es sich teilweise bis zu 50% und mehr verteuert hat. Wir wollen garnicht erst beim Ei anfangen, das früher schon für 6 Pfg. zu haben war und heute 52 Pfg. kostet. Der Winzer hat also von seinem Standpunkt aus schon recht, wenn er sagt, daß es über seine Kräfte gehe, wenn er billiger verkaufe, als es ihm gerecht erscheine, prozentual billiger als die übrigen Erzeuger von Nahrungs- und Lebensmitteln ihre Produkte anböten. Und er meint, wenn diese Absatz fänden, müßte auch der Wein zu den bisherigen Preisen absetzbar sein.

Hier fangen die Meinungen an, aufeinander zu prallen. Es bedarf gar keiner Frage, daß der Winzer von seinem Gesichtswinkel aus recht hat. Aber es ist ja so, daß Angebot und Nachfrage auch den Preis regulieren. Das gilt nicht nur für Käse, Butter und Eier, sondern auch für den Wein. Seine Majestät der Konsument ist hier allein ausschlaggebend. Was ist ihm die Butter wert? Was sind ihm die Eier wert und wieviel Wert mißt er dem Wein bei? Die Löhne und Gehälter haben nicht mit der Teuerung Schritt gehalten. Woran wird der Konsument zuerst sparen? Das ist die große Frage. Die nicht von der Hand zu weisende Baisse im Weingeschäft gibt eine deutliche Antwort.

Erzeuger und Handel aber wollen verkaufen. Sie müssen sich auf irgend einer Linie einigen, um zu dem Ziel zu kommen, das sie gemeinsam erstreben und es hat keinen Sinn, da eine Vogelstraußpolitik zu treiben, denn alle wollen leben. Es wäre auch müßig, einen von beiden zu beschuldigen, er wolle die Konjunktur ausnutzen. Dazu ist wohl keine Zeit. Es heißt hier verkaufen oder auf der Ware sitzen bleiben. Wer sich der Situation am ehesten anzupassen versteht, wird das Geschäft machen. Es sind im vergangenen Jahr viele für den Wein gewonnen worden, die ihm fern gestanden hatten. Und es müßte eigentlich den vereinten Bemühungen gelingen, diese Kreise als Abnehmer zu behalten. Das ist aber nur dann möglich, wenn wir uns ihren pekuniären Möglichkeiten anpassen. Erzeuger und Händler sind gleich stark abhängig von der allgemeinen Kaufkraft. Es geht ja nicht nur dem Weinbau und dem Weinhandel so, sondern allen Produzenten und allen Handelzweigen. Die Frage: Wie bringe ich die Ware an den Verbraucher heran? ist wohl die brennendste von

allen. Und wer das Geheimnis am schnellsten löst, der ist der Mann des Tages. Wie er zu diesem Ziel kommt, ist völlig gleichgültig, der Weg muß nur reell sein.

Es liegt uns gänzlich fern, eine Panikstimmung zu inszenieren. Dazu ist kein Grund. Aber wir müssen uns darüber klar sein, daß die Zeiten ernst sind und daß wir zusammenhalten und auch entsprechend zusammenarbeiten müssen, wenn wir ihrer Herr werden wollen. Ausschlaggebend ist nicht, ob wir untereinander verschiedener Meinung über ein Problem sind, sondern ob wir erkannt haben, daß wir einzig und allein davon abhängig sind, was der Konsument sich leisten kann und was er sich zu leisten gedenkt. Ihm ist es völlig gleichgültig, ob das Existenzminimum des Winzers bei 1500.— DM oder bei 1000.— DM liegt. Er ist in gewissem Sinne grausam, und der Kaufmann in aller Welt spricht nicht umsonst von seiner Majestät, dem Kunden. Darüber dürfen auch wir uns nicht hinwegtäuschen.

—ng.

Aus der Jahreshauptversammlung der Interessengemeinschaft der Pfropfbrennhersteller in Hessen

Am 28. 11. 1949 veranstaltete die Interessengemeinschaft der Pfropfbrennhersteller in Hessen in Mittelheim ihre diesjährige Jahreshauptversammlung, zu der über 220 Teilnehmer erschienen waren. Anwesend waren die Vertreter der Regierungen von Wiesbaden und Koblenz, der Weinbauverband, die Vereinigung Rheingauer Weingüter, die Rheingauer Forschungs-, Lehr- und Versuchsanstalten von Geisenheim und Eltville, die Pfropfbrennherstellerschaften, Lohnveredler und Privatveredler sowie Rundfunk, Presse und sonstige Gäste. Der ganze hessische Weinbau war somit durch Abordnungen vertreten.

Einleitend wies der Vorsitzende der Interessengemeinschaft, Direktor Buxbaum, auf die **Bedeutung der Pfropfbrennherstellung im Kampf gegen die Reblaus** hin und auf die öffentliche Würdigung der Bedeutung der Anerkennung, welche durch eine Beihilfe der Landwirtschaftskammer in Höhe von 1000.— DM zur Bestreitung der Geschäftskosten zum Ausdruck kam, wodurch vorläufig auf eine Gebührenerhebung der Mitglieder verzichtet werden kann. Er erinnerte an die zurückliegende Entwicklung bis zur heutigen Pfropfbrennherstellung in Genossenschaften, Lohnveredlungsbetrieben und Privatbetrieben und begrüßte einen gesunden Wettbewerb zwischen Genossenschaften und Lohnveredlern im Interesse der Erhöhung der Anwuchsprozente und Preisregulierung. Er hält eine Dezentralisation der Rebschnittgärten im eigenen Gebiet für erwünscht. Bei weiteren Betrachtungen über die betriebswirtschaftliche Seite kam der Redner auch auf die Frage der Standweite im Weinberg zu sprechen, wobei er von einem diesjährigen Standweiteversuch im Lehr- und Versuchswingut Eltville berichtete, der bei 1.80 m Zeilenabstand und 1.40 m Stockabstand in zweistöckiger Anlage einen Mehrertrag von 25% erbrachte bei Abkinken der Oechslegrade um 2° gegenüber dem hiesigen Normalstand von 1.20x1.00 m. Er empfahl, weitere Versuche abzuwarten. Auch im Interesse des etwaigen geringeren Pfropfbrennbedarfs sind solche Versuche notwendig. Herr Eser von Oestrich gab dazu aus jahrzehntelanger Erfahrung bekannt, daß er durch weite Abstände und gleichzeitige Doppelständigkeit seine Erträge um 50% erhöht hat bei einer Verminderung des Mostgewichtes um 2° Oechsle. Herr Eser erklärte sich auf Anfrage bereit, bei der Anerkennungskommission mitzuarbeiten.

Landwirtschaftsrat Dr. Mierswa berichtete darauf über das Ergebnis der diesjährigen **Anerkennung in Ertragsweinbergen**, die erstmalig 1926 durch die DKG. vorgenommen und nun wieder nach neuem Punktsystem mit bestem Erfolg durchgeführt wurde. An Beispielen und Tafeln wurde die Punktbewertung im Ertragsweinberg eingehend erläutert. Die Edelreiser der Gruppe I A—C, auf die 99.6% entfielen, werden 7—5 Dpfg. kosten, der Hauptanteil entfällt dabei auf die Gruppe I B mit 74%. Auf die Gruppe II entfielen nur 0.4%. Die anerkannten Weinberge werden über 2,2 Millionen Veredlungen liefern können. Die höchsten

Punktbewertungen erhielten Neuß/Hochheim und Staatsweingut Steinberg. Das Gesamtergebnis der Anerkennung kann als sehr gut bezeichnet werden.

Richtpreise für Edelreiser

Handelspflanzgut	Klasse I	Klasse II
(Klonengem. Population)	(über 60 cm)	(unter 60 cm)
Punkte	Preis DM	Preis DM
A 19—20	0.07	0.03
B 16—18	0.06	0.05
C 10—15	0.05	0.04

Sonderklasse: Anerkannte Klone, reine Bestd. 0.08 DM.

Auf die Bedeutung sorgfältigster Selektionen wurde nochmals hingewiesen.

Dr. Birk von der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim berichtete darauf über die **Anerkennung in den Rebschnittgärten**. Hier war das Bild nicht ganz so günstig wie bei der Anerkennung der Ertragsweinberge. Mit einer Ausnahme wurden überall Spaliererziehung und Greinerziehung angetroffen. Nach seinen Erfahrungen ist die Erziehungsart gleich, wenn Boden und Klima für den Schnittgarten gut geeignet sind. In diesem Fall entscheidet nun die Wirtschaftlichkeit bzw. der Arbeitsaufwand, der bei der Greinerziehung geringer ist. Es besteht die Tendenz, die Anlagen wegen der leichteren Bewirtschaftung mehr in die Flachanlagen zu bringen. Der Redner empfiehlt weiter, an Phosphorsäure und Kali nicht zu sparen, jedoch bei Stickstoff vorsichtig zu sein, besonders wenn reichlich Stallmist gegeben wurde. Die Bewertung der Schnittgärten war bezüglich Pflege, Gesundheit und Bodenbearbeitung einwandfrei durchzuführen, schwieriger jedoch bei der Bewertung des Holzertrages und der Holzbeschaffenheit, weshalb im Januar eine Nachbesichtigung stattfinden soll. Mit der **Punktbewertung** hat man ein vorzügliches Mittel in der Hand, eine gerechte brauchbare Bewertung durchzuführen. Da wir keine überall geeigneten Unterlagssorten haben und jede Sorte ihren Boden will, empfiehlt der Redner, daß die Rebsorte vor Anlage eines Schnittgartens durch die Anerkennungskommission bestimmt wird. Die Sortenechtheit konnte gut beurteilt werden, nicht dagegen die Sortenreinheit, besonders bei 5 BB, die in drei Typen vorkommt. Nur der blattglänzende, weibliche Typ kann nach Börner als reblauswiderstandsfähig gelten. Eine diesbezügliche stärkere Kontrolle alles Unterlagsholzes einschl. der Importe wird als notwendig erklärt.

In der Aussprache riet Direktor Buxbaum zur alleinigen Auswahl von tiefgründigen, feuchten und nährstoffreichen Böden für Neuanlage von Schnittgärten, weil sonst die Rentabilität gefährdet ist. Man möge auch das Landesamt für Bodenforschung in Wiesbaden vor Neuanlagen zuziehen. Herr Bredbach begrüßte alle bisherigen interessanten Ausführungen und empfiehlt stärkere Aufklärung, weil der Winzer noch zu wenig über die Unterlagsfrage wisse. Die

Frage der Einfuhr von 5C aus Frankreich soll besonders behandelt werden. Zur Frage des Auftretens von Oidium in Schnittgärten äußerte Prof. Stellwaag von Geisenheim, daß besonders die empfindlicheren Mischlinge befallen worden seien. Eine Holzschädigung, erkennbar an braunen oder dunkelbraunen Flecken, wird kein Anlaß zur Sorge sein, weil die Stangen ja in den Boden kommen, wo keine Entwicklung von Oidium möglich ist. Edelreiserbefall sei gefährlicher, aber zu bekämpfen.

Einen vierten Kurzvortrag hielt der Betreuer der Pflopf- rebengenossenschaften Heeb über die **Anerkennung der Reb- schulen**. Er berichtete zunächst über die richtige Auswahl des Ortes der Rebschule, die Stallmist- und Mineraldüngung sowie die Schwefelkohlenstoffanwendung, um dann über die Ausschulung 1949 (2 748 000 Stück) zu sprechen, die eine Million pflanzfähiger Pflopf- reben erwarten lassen.

Durchschnittlich wurden 40% Anwuchsprozente erzielt, die besten Ergebnisse lagen bei 78%. Für die Einfuhr hat die BHG. 1½ Millionen DM bereitgestellt. Eine Erhöhung der Einfuhrpreise von 8,3 Pfg. auf 10 Pfg. je Unterlagsrebe ist unvermeidlich. Erstmalig werden auch Vorauszahlungen der Empfänger notwendig. Die Rebschulen waren im allgemeinen gut, nur eine Rebschule wurde aberkannt. Die Punktbewertung wurde an Beispielen erklärt. Die ausgehändigten Bewertungsbogen müssen mehrere Jahre sorgfältig aufgehoben werden. Eine gute Aufbewahrung des schon aufgegebenen Pflopf- rebenmaterials wurde abschließend besonders empfohlen.

Weingutsbesitzer Soherr aus Geisenheim und Direktor Buxbaum sprachen danach im Namen der Versammlung Anerkennung und Dank aus allen, die in der Pflopf- rebenherstellung erzeugend und anerkennend mitgewirkt haben.

Einen Kurzbericht gab danach noch Prof. Stellwaag über das Kulturalverfahren, welches eine Reblausabtötung ohne Rebstockabtötung bewirken soll, um das Leben der Reben hinzuhalten, bis überall die Umstellung auf die Pflopf- rebe

durchgeführt ist. Es handelt sich also hierbei nur um ein hinhaltendes Verfahren, womit die derzeitige Krise überbrückt werden soll und der Tod der befallenen Rebstöcke etwas hinausgezögert werden kann. Auf 1 qm werden bei dem Verfahren 70 ccm Schwefelkohlenstoff gebraucht, welche sorgfältig, später vielleicht mit einer neuartigen Dibbelmaschine, untergebracht werden müssen. Das Verfahren hört mit Vollendung der Umstellung auf die Pflopf- rebe wieder auf.

Domänenrat Labonte unterstrich zum Schluß die Wichtigkeit der Weinbauprobleme und die Notwendigkeit, in die Arbeit und die Maßnahmen für den Weinbau ein klares System hineinzubringen. Der Kreis der Pflopf- rebenhersteller müsse eng zusammenarbeiten. Er empfahl danach eine Resolution, die an Abgeordnete des Bundestages und Landtages sowie an den Deutschen Weinbauverband weitergeleitet werden soll. Die Resolution fordert:

1. Verbilligung der Pflopf- reben.
2. Klärung der Adaption und Affinität von Unterlage und Edelreis.
3. Förderung der Züchtung geeigneter Unterlagsreben.
4. Gemarkungsumlegung in Weinbaugebieten.
5. Durchführung der Bodenuntersuchungen und Bodenkartierung, besonders in Umlegungsgemarkungen.
6. Revision des Reblausgesetzes.

Die Resolution wird damit begründet, daß die Reblausbekämpfung in jedem Jahr erhebliche Mittel beansprucht, deren Bereitstellung von den Winzern begrüßt wird. Diese sind jedoch der Auffassung, daß diese Mittel nicht restlos zur Bezahlung von Schwefelkohlenstoff und zur Finanzierung der Reblauskolonnen verwendet werden dürfen. Die Resolution wurde von den 220 Teilnehmern an der Versammlung der Interessengemeinschaft der Pflopf- rebenhersteller in Hessen einstimmig angenommen. Die äußerst interessant verlaufene Versammlung fand damit ihr Ende.

Dr. F.

„Wie bekomme ich billig einen Rausch?“

Auf einer Winzertagung in einem benachbarten Weinbau- gebiet, auf der die Sorgen und Nöte des Weinbaus im großen Rahmen behandelt wurden, stand vor allem auch das Thema zur Debatte, daß der Staat offenbar tatenlos zusehe, wie ein ganzer Stand mehr und mehr ausschließlich als melkende Kuh betrachtet werde, der man aber nur in unzureichendem Maße Futter gebe.

Der Weinbau — so hieß es in einer Verlautbarung — müsse Steuern zahlen, die für unkontrollierbare Zwecke verwendet, ja verschleudert würden. 18 Prozent der Bevöl- kerung würden indessen in öffentlichen Diensten beschäftigt, während von 30 Jahren vier Prozent die gleiche Arbeit ge- leistet hätten. Bei Verhandlungen über Weinimport und Zollfragen seien die Vertreter des deutschen Weinbaus nicht einmal informiert, geschweige denn hinzugezogen oder gar um eine Stellungnahme gebeten worden. Dann war von der Ueberschwemmung Deutschlands mit anderen alkoholi- schen Getränken die Rede und man stellte sarkastisch fest, daß Deutschland heute wohl das alkoholischste Land der Erde sein dürfte. Ueber der Frage „Wie bekomme ich billig einen Rausch?“ scheine man die Lebensbedingungen des ge- samten deutschen Weinbaus zu vergessen.

Es ist richtig — der Alkohol strömt und plätschert in allen möglichen Formen nach Deutschland. Der Weinimport hat bisher noch keine bedrohlichen Ausmaße angenommen, das künftige Ausmaß muß jedoch beobachtet werden. Wo aber sind die Männer des Weinbaus, die man zu diesen Beob- achtungen zuläßt? Sie wurden auch zu Beginn der Verhand- lungen über den Import nicht zugelassen, was an sich nicht mehr gewesen wäre als ein Akt des Anstands. Man ent- sinnt sich sehr wohl, daß es Zeiten gegeben hat, wo nam- hafte Vertreter bei derartig lebenswichtigen Fragen vor- dringlich gehört wurden. Weshalb hat sich daran etwas geändert? Kommt es den Herren in der Regierung wirklich nur darauf an, ein Volk unter Alkohol zu setzen und ihm einen billigen Rausch, zu verschaffen, damit es Dinge ver-

gißt und übersieht, die in seinem Interesse nicht übersehen werden dürfen? Damit würden wir uns dem Zustand in einem Lande nähern, das gerade von unserer Regierung nicht gerade als beispielhaft angesehen wird. Es hat wirk- lich den Anschein, als ob gewisse Stellen daran interessiert wären, daß wir im gleichen Maße absinken. Billig zu einem Rausch zu kommen, ist nicht gerade das höchste Ziel, wenn man uns auch entgegenhalten wird, daß die breite Masse auch einmal einen Rausch brauche, wofür wir größtes Ver- ständnis haben. Es fragt sich nur, mit welchen Mitteln dieser Rausch erkaufte wird.

Während der R-Mark-Zeit waren die Räusche teuer. Ge- schäftstüchtige Schnapslieferanten streckten den Alkohol mit gefährlichen berauschenden Zusätzen wie Aether, Chloro- form, selbst Methylalkohol. Heute ist wieder genügend ein- wandfreier Alkohol vorhanden, um solche Gifte auszuschal- ten. Aber gerade in der Vielfalt der zur Verfügung stehenden Alkoholica scheint uns diesmal das Verhältnis zu liegen, und das wollten wohl auch die Veranstalter der Winzertagung damit sagen, als sie davon sprachen, den Staatsbürgern auf möglichst billige Art einen Rausch zu verschaffen.

Das wäre dann, mit andern Worten gesagt, der Weg zu einem verschnapsten Deutschland. Man braucht weniger Flüssigkeit und hat schneller einen Schwips, aber wo bleiben da die volksgesundheitlichen Grundsätze? Von der Aesthetik wollen wir erst garnicht sprechen. Ein Schnaps in Ehren! Aber was zuviel ist, ist zuviel! Sonst könnte näm- lich die Tatsache in Vergessenheit geraten, daß es in Deutschland auch Wein gibt, und zwar guten Wein. Daher gehören auch verantwortungsbewußte Beobachter in die Kommissionen, die über die künftig einzuführenden Mengen Alkohol entscheiden, gleich welcher Art diese sein mögen. Zumindest müßte es der Bevölkerung selbst überlassen blei- ben, ob sie sich für Schnaps oder Wein entscheidet. —ng.

Wo der „Winkeler Hasensprung“ wächst

Winkel, Vinicella — uralter Weinboden, uraltes Kulturland

Auch dieser berühmte Rheingauer Weinort „sticht voller Merkwürdigkeiten“. Daß hier Wein wächst, daß er hier schon länger als ein Jahrtausend gedeiht, ist keine Merkwürdigkeit, sondern eher eine Selbstverständlichkeit, und wenn wir den „Hasensprung“ gleich in der Überschrift apostrophieren, so soll damit nur einer Pflicht genügt werden, die wir dieser ausgezeichneten Lage schuldig sind, gegen die aber die übrigen Lagen nur wenig zurückstehen.

Winkel, das muß schon eingangs gesagt werden, gehört zu den Weinbaugemeinden des Rheingaus, die im Jahre 1936 bereits ihre Umlegung hinter sich gebracht haben und im wahren Sinne des Wortes die guten Jahrgänge genießen konnten, was nur den allerwenigsten beschieden war. Man weiß, daß es viele Gegner der Umlegungsaktion gegeben hat, aber inzwischen haben sich die Gemüter beruhigt, und an die Stelle der Unlust ist überall die Erkenntnis getreten, daß es sich hier um eine lebensnotwendige Maßnahme gehandelt hat, die einer Operation gleich, der der Patient auch nicht aus dem Wege gehen kann, wenn sie nicht zu umgehen und ihm sein Leben lieb ist. Den Winkeler Winzern ist die Erkenntnis früher gekommen als manchen anderen, die heute noch bemüht sind, „über den Berg zu kommen“ und denen es im Augenblick nicht gerade leicht wird.

Aber nun zu den Merkwürdigkeiten, die diesen Ort nicht minder berühmt machten wie der Wein. Da ist das „Graue Haus“ des Hrabanus Maurus, des Benediktinerabtes von Fulda, der in den Jahren 847–56 Erzbischof von Trier war und dieses heute als ältestes Steinhaus in Deutschland bekannte Bauwerk errichtete, einem Manne, dem die Winkeler Bürger im Jahre 1903 als ihrem größten Wohltäter vor der Kirche ein erzenes Denkmal setzten, weil er während der großen Hungersnot des Jahres 850 die Armen der Gemeinde bei sich aufnahm und täglich mehr als 300 Personen speiste.

Das „Graue Haus“ gehört heute Graf Matuschka von Greiffenklau, der seine Weinbergarbeiter in dem Gebäude untergebracht hat. Die Idee des Winkeler Bürgermeisters, Wiß ist, dieses Haus eines Tages zu einem Museum umzugestalten, wenn Graf Matuschka es für diesen Zweck freigibt. Er hat auch schon grundsätzlich seine Zustimmung dazu

gegeben. Es dürfte jetzt nur noch darum gehen, die jetzigen Bewohner anderswo unterzubringen. Dem Bürgermeister schwebt weiter vor, im Erdgeschoß eine stille Weinstube einrichten zu lassen, in der die Weine von Schloß Vollrads vorwiegend zum Ausschank kämen. Auch wir halten diese Idee für ausgezeichnet. Es dürfte in Deutschland kaum ein zweites Haus von diesem Alter geben, dem eine solche lebendige Verbindung zur Gegenwart zuteil würde. Für Winkel wäre dieses Weinhaus natürlich ein Anziehungspunkt allerersten Ranges, um das jede andere Weinbaugemeinde es beneiden könnte. Etwas Ähnliches planen die Rüdesheimer mit der Brömserburg, aber das nur nebenbei.

Eine große Tradition hat auch das Haus der Brentanos in Winkel, zu dem ebenfalls ein schönes Weingut gehört, auf dem kein geringerer als Goethe die Rheingauer Weine schätzen lernte, als er seinem Freund Brentano hier einen Besuch abstattete. Goethe hat in der Ergänzung des Rochusfestes die Rheingauer Herbsttage beschrieben, die ihn auch in den übrigen Rheingau führten, nach Eibingen, Rüdesheim, zum Niederwald, Geisenheim, Johannisberg, Schloß Vollrads, Notgottes und auf das linke Rheinufer nach Bingen und Ingelheim.

Hier in Winkel soll Goethe dann auch den Stoff zu den Wahlverwandtschaften gefunden haben, wo Karoline von Günderode, die Tochter eines Badenser Kammerherrn sich aus Liebeskummer den Dolch ins Herz rannte und gleichzeitig im Rhein ertrank. Karoline ist dann das Urbild der Ottilie in den „Wahlverwandtschaften“ geworden. Ein verwitterter Grabstein erhebt sich heute noch zur Erinnerung an die Tragödie am Eingang zum Winkeler Friedhof.

Draußen aber, vor den Toren der Gemeinde liegt das bereits erwähnte alte Wasserschloß Vollrads, ein völlig erhaltenes Kleinod mit ausgedehnten Weinbergen. Hier wächst der nicht minder berühmte Schloß Vollrader, der mit zu den besten Gewächsen des Rheingaus zählt. Der Romantik sind Tür und Tor geöffnet, Nachtigallenhaine genießen hier ganz besonderen Schutz und wer im Mai in diese paradiesischen Auen kommt, der schwelgt im Glück. Aber auch zu jeder andern Jahreszeit hat Winkel seine Reize, die man in seinem Urgrund erforschen muß.

—ng.

Da wendet sich der Gast mit Grausen

In einer großen Tageszeitung lasen wir kürzlich unter dem Leitwort: „Rheingau“ folgenden Bericht:

• Fröhliches Rüdesheim in — Hannover

Auf den Plakaten an den Anschlagssäulen Hannovers prangte in der letzten Woche der Name Rüdesheim. Eingeladen wurde zu einem rheinischen Weinfest in der Niedersachsenhalle. Jup Flohr, der rheinische Humorist, versuchte mit Schwung die Herzen der Hannoveraner für den rheinischen Humor zu begeistern. Das Rüdesheimer Lied „Der Graf von Rüdesheim“ erklang, mit Begeisterung von den Teilnehmern gesungen, in der großen Halle. Herzliche Worte fand der Vertreter des Rüdesheimer Verkehrsvereins, der diese Gelegenheit zu freundlicher Werbung benutzte.

Wir haben kürzlich in einem Beitrag „Bilanz der Weinfeste am Rhein“ klar herausgestellt, wie wir uns diese, im Jahre 1949 wieder erstandenen Feste denken. Nicht als turbulente Bacchanale und auch nicht als Werbeveranstaltungen für Bier und Schnaps, sondern als traditionsgebundene Volksfeste, die gleichzeitig eine Werbung für den deutschen Wein sein sollen.

In Wirklichkeit verhielt es sich mit dem „Rüdesheimer Weinfest — in Hannover“ so, daß kürzlich einige Geschäftsmacher in Hannover an den Bürgermeister von Rüdesheim mit der Bitte herangetreten waren, ein von ihnen zugunsten der notleidenden Flüchtlinge veranstaltetes großes Weinfest mit seinem Besuch zu beehren. Da der Bürgermeister von Rüdesheim aus Erfahrung weiß, daß man bei sogenannten Weinfesten die außerhalb des Erzeugungsgebietes abgehalten werden, sehr vorsichtig sein muß, so sagte er ab, zumal sich inzwischen herausgestellt hatte, daß das „Fest“ mit einer

Wohltätigkeitsveranstaltung für Flüchtlinge nicht das geringste zu tun hatte, sondern daß diese Ankündigung nur ein plumper Trick war, um Gäste in möglichst großer Zahl anzulocken.

Das Fest stieg also ohne Rüdesheimer Vertretung. Aber ein Beobachter war erschienen, der später Bericht erstattete, aus dem hervorging, daß es sich hier um eine Veranstaltung gehandelt hat, die alles andere als eine Werbung für den Wein war. Zunächst wurde einmal ein außergewöhnlich hohes Eintrittsgeld erhoben und dann verlangten die Veranstalter Weinpreise, daß den Gästen Hören und Sehen verging. Für einen annehmbaren Rüdesheimer Wein wurden 10.— bis 12.— DM gefordert; man konnte auch noch mehr ausgeben, wenn man wollte. Die Gäste aber wollten nicht und die Veranstaltung, die von etwa 15000 Personen besucht war, wurde eine Pleite. Wer — so fragen wir uns — hat heute das Geld dazu, außer einem Eintrittsgeld von 4.— DM noch 12.— DM für eine Flasche Wein auszugeben?

Durch solche Machenschaften, wobei noch mit Namen und Begriffen in der unverantwortlichsten Weise jongliert wird, verleidet man dem Gast eines Volksfestes das Weintrinken gründlich. Und wer sind die Leidtragenden? Nur die Erzeuger und Händler, deren Vertreter später vergeblich mit Engszungen reden, wenn sie einen Kunden besuchen, der auf einem sogenannten Weinfest derart geneppt worden ist.

Es wird die höchste Zeit, daß man Elementen, die auf diese Weise mit dem Ansehen des Weins und der Winzer spielen, das Handwerk legt. Wir zerbrechen uns den Kopf, wie wir den Wein an die Konsumenten heranbringen, und dort wird auf die frivolste Weise Porzellan zerschlagen. Daß das Weinfest auch im übrigen in keiner Weise dem entsprach, was wir am Rhein darunter verstehen, sei nur am Rande vermerkt.

J.

Mainz und Trier schlechter als Eberbach

Etwa zu gleicher Zeit wurden zwei große Weinversteigerungen nach dem Ereignis von Eberbach in benachbarten Weinbaugebieten abgehalten: In Mainz und in Trier. In Mainz war die Staatsdomäne der Veranstalter und in Trier der Verein von Weingutsbesitzern der Mosel, Saar und Ruwer.

Beide Veranstaltungen standen im Endergebnis hinter dem von Eberbach zurück. In Mainz war zwar das Interesse reger als in Trier und die Beteiligung gut, aber man war einigermaßen erstaunt, daß die älteren Jahrgänge 1946er und 1947er so lustlos behandelt wurden und teilweise 50% weniger eintrugen als im Vorjahr. Das war wohl der nachhaltigste Eindruck, den diese außerordentlich gut beschickte Veranstaltung hinterließ. Darüber hinaus darf man sich freuen, daß die 48er — unserer Prognose entsprechend — gut abschnitten, ein sicheres Zeichen dafür, wie hoch der Jahrgang im Kurs steht. Es kamen insgesamt 50 Nummern 48er, 10 Nummern 46er und 15 Nummern 47er zum Ausgebot. Beteiligt waren die Güter in Bodenheim, Nackenheim, Nierstein, Oppenheim und Bingen. Die 48er gingen weg wie Semmeln und die Taxatoren konnten sich gratulieren, soweit es die 48er anging. Der niedrigste Preis lag bei 1400.— DM, und einen Rekordpreis, der die Taxe hoch um 1000.— DM übertraf, erzielte ein Nackenheimer Rotenberg Riesling Auslese.

Daß die 46er und 47er die Vorjahrspreise manchmal nur zur Hälfte erreichten, ist eine Tragödie, denn es handelte

sich auch hier um durchweg reife, fruchtige und zum Teil sogar um große Edelweine, unter denen besonders die Oppenheimer hervorstachen. Kennzeichnend für die Situation ist wohl die Tatsache, daß ein 47er Dienheimer Goldberg Auslese 2400.— DM unter der Taxe abging. Es wurden für diesen großen Edelwein nur 4000.— DM erzielt. Trotz allem dürfen die rhein-hessischen Staatsweingüter mit dem Endergebnis zufrieden sein. Nur vier Halbstück blieben auf der Strecke, alle andern wurden abgesetzt.

Weniger glücklich waren die Trierer. Von 80/48er Fudern gingen 23 zurück, von den 12 ausgetretenen 46ern und 47ern blieben sieben liegen (also mehr als die Hälfte) und von 4400 Flaschen 47er und 45er mußten 3200 Flaschen zurückgezogen werden. Die Tendenz war ausgesprochen lustlos. Bei den versteigerten 48er Weinen lagen die Preise zwischen 1910.— und 3370.— DM. 1947er Wawerner Herrenberg brachte 2000.— DM, Eitelsbacher Kartäuserhofberg 3500.—, 3800.— und 4200.— DM, Oberremmeler 2710.— DM. 47er Ockfener Bockstein kam die Flasche auf 5.— DM, 45er Eitelsbacher Kartäuserhofberg Burgberg feinste Auslese auf 6.60 und 6.90 DM.

Die beiden Versteigerungsergebnisse zeigen, daß die Eberbacher Veranstaltung noch von allen mit am besten abgeschnitten hat. Der Rheingau darf getrost als erwiesen ansehen, daß der gute Name der Rheingauer Qualitätsweine nichts an Zugkraft eingebüßt hat. —ng.

In eigener Sache

Zu dem viel diskutierten Beitrag in unserer Nr. 8 „Wird der 1949er im Preise sinken“, in dem die Anregung des Weinhandels, einen Mindestpreis von 1000.— DM pro Halbstück von Erzeugerseite her anzusteuern, wiedergegeben wurde, ging uns auch eine Stellungnahme aus dem Weinbau zu, welche ihr Befremden über den genannten Preis ausdrückt, es ferner für widersinnig hält, dem Konsumenten einzureden, daß seine Kaufkraft ihm nicht mehr erlaubt, sich einen so guten Wein wie den 49er zu leisten, schließlich erklärt, daß der kleine Mann sich auch vor dem Kriege im allgemeinen keinen Spitzenwein wie 1949 geleistet habe.

Da wir beabsichtigen, erst nach Würdigung aller zu dem oben erwähnten Artikel vorliegenden Zuschriften ausführlich auf die verschiedenen Meinungen einzugehen, zitieren wir zunächst aus dem Leitartikel „Zur Erhaltung und Erhöhung der Weinbau-Wirtschaftlichkeit“, des Organs der Deutschen Weinbauverbände, „Der Weinbau“, Nr. 22, tragende Gedanken, auf die obige Stellungnahme zumindest genau so zutrifft: „Er — (d. deutsche Winzer, D. Red.) — weiß, daß nicht er allein Geldnöte hat, sondern daß es nahezu allen seinen Mitmenschen ebenso geht. Und das ist es gerade, was ihm die Zukunft trübe erscheinen läßt, denn bei solcher Finanzlage kann er nicht damit rechnen, daß die große Masse Wein trinkt, so gern sie es auch möchte. Und gerade, daß sozusagen jeder mann das Geld dazu hätte, Wein zu trinken, ist für ihn ausschlaggebend.“ — Und etwas später bei einer Beleuchtung der Mindest-Existenz-Preise für den kleinen Winzer, denn „im deutschen Weinbau

überwiegt durchaus der Kleinbetrieb, der nur selten die großen Kreszenzen hervorbringt, die dem deutschen Wein seinen Ruf, vor allem seinen Auslandsruf, einbrachten“. „Dieser Mindestpreis lag vor dem zweiten Weltkrieg bei etwa 80 Reichspfennigen bis 1.— Reichsmark je Liter“. — „Daß heute die Preise allgemein wesentlich gegen die Vorkriegszeiten gestiegen sind, ist wohl unbestritten. Selbstverständlich kann man auch vom Wein keinen Vorkriegspreis verlangen. Es dürfte sicher nicht zu hoch gegriffen sein, wenn man den Mindest-Existenz-Preis für deutschen Weißwein heute mit mindestens dem Doppelten annimmt“. — (Also 1600.— bis 2000.— DM pro 1000 Liter, das sind 960.— bis 1200.— DM pro Halbstück. D. Red.)

Die Genugtuung, daß „Der Weinbau“, dem als Organ der deutschen Weinbauverbände die Sorgen des Winzers schon einige Jahre länger Herzenssache sind als uns, fast genau den gleichen Mindest-Existenz-Preis nennt, beruht bestimmt nicht auf Rechthaberei, sondern auf der Erkenntnis, daß Weinbau und Weinhandel bei diesem äußersten Grenzpreis in Kontakt kommen können. Sollte es beiden bei ihrer oft betonten Bereitwilligkeit zur Zusammenarbeit zudem gelingen, nun auch das Gaststättengewerbe zu einem Zugeständnis in der eigenen Verdienstspanne zu gewinnen, so dürfte der Winzer ein gut Teil erleichterter in die Zukunft blicken. — Wenn wir mit dem viel diskutierten Artikel begetragen haben sollten, den einzuschlagenden Weg etwas klarer zu erkennen, so wären wir durchaus zufrieden.

Antonius van Leeuwenhoek und der Wein

Von Prof. Dr. H. Schanderl, Geisenheim

Antonius van Leeuwenhoek war wahrlich einer der kuriossten Menschen, die je gelebt haben. Hat er doch als blutiger Dilettant mehr naturwissenschaftliche Entdeckungen gemacht als alle Schulgelehrten seiner Zeit zusammen.

Diese ungewöhnlichen Erfolge verdankte van Leeuwenhoek, der 1632 in Delft (Holland) geboren wurde und daselbst 1723 starb, zwei Umständen, nämlich: 1. seinen selbstgeschliffenen Linsen, aus denen er das erste Mikroskop der Welt zusammenbastelte, und zweitens, daß er kein

Latein — die damalige Sprache der Gelehrten — verstand, wodurch er unbelastet von dem damaligen Wulst gelehrter Irrtümer und Spekulationen mit unverbildeter naiver Neugierde, der Triebfeder allen Forschens, die Objekte betrachtete und beschrieb, die er unter sein selbstgebautes Mikroskop schob. Und was der kuriose Krämer und Linsenschleifer von Delft alles unter die Linsen schob, wahllos, systemlos: Speichel aus seinem Mund, Speichel aus dem Mund eines zahnlosen alten Säufers, Erdaufschwemmung, Regenwasser, menschlichen Samen, Blut, Holzquerschnitte, Salzkristalle, zerstoßenen Pfeffer usw.

Für die Weinwissenschaft ist ungemein interessant, daß Leeuwenhoek auch bereits Essig und ausgiebig Wein mikroskopierte, wie aus seinem Brief vom 25. Juli 1684 an die Royal Society in London hervorgeht. Antonius van Leeuwenhoek ist damit zum ersten neuzeitlichen Oenologen geworden. Niemand vor ihm hatte einen Blick in die mikroskopische Welt des Weines werfen können.

Aus dem genannten Brief geht hervor, daß er sich in den Weinen gut auskannte und ein Weinfreund mit ausgezeichnetem Geschmack war. So betrachtete er z. B. Depot von „Sireese Sek“, das ist trockener Wein aus der Gegend der südspanischen Stadt Jerez, woraus die Engländer „Sherry“ machten. Das Wort „Sek“ vom spanischen „secco“ = trocken, hat einen Bedeutungswandel durchgemacht und wurde im vergangenen Jahrhundert als „Sekt“ zum Ausdruck für schäumenden Wein.

Weiterhin studierte van Leeuwenhoek Wein aus „Bordegala“, das ist Bordeauxwein, „vinum Aurelianense“, das ist Loirewein aus der Nähe von Orleans, „vinum Hogelandicum“, wahrscheinlich Hautes-Sauternes-Wein, „vinum Rhenanum“ = Rheinwein, „vinum Palatinum“ = Pfälzerwein, „vinum Mosellanicum“.

Für uns im Rheingau ist ganz besonders interessant, daß van Leeuwenhoek auch Rheingauer Wein studierte und den schmückenden Beiwörtern nach anscheinend ganz besonders schätzte. So spricht er von einem Vinum Rhenanum, der von seinen Landsleuten „Hochmar“ oder auch „Hogmer“ genannt wurde. Wir erkennen darin den Namen des Ortes Hochheim am Rhein. „Hogmer“ ist „Hochheimer“. So mögen die Rheinschiffer in Holland den Wein genannt haben. Der gleiche Name ist auf seiner weiteren Reise über den Aermelkanal nach England noch mehr abgeschliffen worden und so blieb in England nur mehr „Hok“ übrig, als noch heute übliche Bezeichnung für deutsche Rheinweine überhaupt.

Einer der Hochheimer Weine stammte vom Jahrgang 1678, der andere war „unius anni“, boni saporis et generosum“ (von einem einzigen Jahrgang, von gutem Geschmack und edel). Sodann spricht van Leeuwenhoek von einem 1683er Rheingauer Wein der „gratissimi saporis erat“ (= von angenehmsten Geschmack war).

Einen anderen „Rynkawer Wyn“ bezeichnete er das eine Mal als „Kavel-wyn“, das andere Mal „Cavelwyn“. Diesen Ausdruck findet man garantiert in keinem Lexikon der Welt. Um ihn zu entziffern, muß man mit der Geschichte des Weinhandels vertraut sein. Es bedeutet „Gabelwein“. Die Weinhändler mußten früher bei Versteigerungen mit einem hochwertigen Faß ein geringwertigeres „mitgabeln“, sonst hätten eventuell die Weinhändler nur die besten Weine herausgesucht, und die Erzeuger wären auf ihren geringeren Weinen sitzen geblieben. Trotzdem dieser „Gabelwein“ im Faß noch den ganzen Sommer gegoren hatte und erst abgestochen werden mußte, war er nach dem Bericht van Leeuwenhoek's „satis laudabili sapore“ (= von sehr löblichem Geschmack).

Er beschrieb und zeichnete nicht allein, was er als Sedimente in den Weinen fand, wie vor allem die Weinsteinkristalle, sondern stellte anhand der Feststellungen für die damalige Zeit sehr beachtliche Ueberlegungen an. Er erkannte z. B. in den Kristallen Salze der Weinsäure und, daß die im Wein mikroskopisch nachweisbaren feinen Kristalle identisch mit denen sind, die sich als Kruste an den Faßwänden absetzen. Er brachte die mikroskopischen Feststellungen zugleich mit seinen Geschmacksfeststellungen in Verbindung. So sagt er wörtlich: „Diese Experimente erklären mir die Tatsache, daß Rheinwein, im vollen Fasse liegend, nicht viele Jahre durchhält, mit dem Fortschreiten der Zeit seinen säuerlichen Geschmack verliert, weicher und etwas süßlicher wird. Je älter er ist, umso weniger enthält er Salzkristalle.“

Wahrlich eine erstaunliche Leistung deduktiven Denkens für einen absoluten Autodidakt, wie van Leeuwenhoek einer war.

Zum Schlusse seines weinwissenschaftlich so wertvollen Briefes an die Royal Society in London tritt er einer damals verbreiteten Meinung, daß deutsche oder französische Weine wegen ihres Gehaltes an weinsäuren Salzen „Podagra“ (= Gicht) erzeugen würden, mit erstaunlichem Scharfsinn entgegen.

Wir sehen doch genug Menschen, sagt er, die eine große Menge deutscher und französischer Weine trinken und nie Podagra bekommen. Andererseits würde er viele Leute kennen, die ihr ganzes Leben lang noch keinen Wein getrunken hätten und dennoch würden sie von den Schmerzen und der Geißel der Podagra gepeinigt. Niemals könnten in einem gesunden Körper in größerer Menge die Salzpartikelchen des Weines in das Blut übertreten. Dafür hätten wir unseren „Bauch“, daß die größeren Teile der Speise „kongulieren“ würden und die feineren, nicht kongulierbaren Teile würden dem Körper als Nahrung zugeführt.

Vielleicht hat damals van Leeuwenhoek dem Absatz von deutschen Weinen in Holland und England einen großen Dienst erwiesen, indem er der „Wein-Podagra-Theorie“ entgegentrat.

In allen Lehrbüchern der Mikroskopie oder Bakteriologie wurde mit Recht van Leeuwenhoek als der erste Mikroskopiker, Pflanzenanatom, Bakteriologe usw. hingestellt. Bisher ist aber nie hervorgehoben worden, daß dieser einmalige Mann auch der erste Weinwissenschaftler war, sondern man hat diesen Ruhm Louis Pasteur zugestanden. Gewiß hat Pasteur die moderne Entwicklungsperiode der Weinwissenschaft in Gang gebracht. Aber rund 150 Jahre vor ihm war schon einmal der Anfang gemacht worden. Allein van Leeuwenhoek hat die Kunst des Schleifens so kleiner Linsen, wie sie für sein Mikroskop notwendig waren, niemanden verraten und als sein Geheimnis mit ins Grab genommen. So mußte hundert Jahre später das Mikroskop sozusagen wieder neu erfunden werden.

Gründung eines Kreisberatungsausschusses im Rheingau

Das Landwirtschafts- und Weinbauamt Eltville hatte kürzlich 30 führende Personen der allgemeinen und landwirtschaftlichen Verwaltung, der Lehr-, Forschungs- und Versuchsanstalten, der Vereinigungen und der Praxis zu einer Besprechung und Beschlußfassung zwecks Gründung eines Kreisberatungsausschusses für den Rheingau eingeladen, an welcher auch LR. Dr. Bill als Vertreter der Landwirtschaftskammer teilnahm. Einleitend wurde der Zweck dieser Neugründung dargelegt, wodurch eine engere Verbindung zwischen Forschung, Lehre und Beratung geschaffen und eine bessere, schnellere Unterrichtung aller Dienststellen, Schulen, Beratungsstellen und der Praxis über die Forschungsergebnisse und Förderungsmaßnahmen im Weinbau, Obstbau und sonstiger Landwirtschaft erreicht werden soll. Der Kreisberatungsausschuß soll etwa alle 2–3 Monate zusammentreten. Bei seinen Tagungen werden alle größeren Probleme des Rheingaus zur Erörterung stehen, Vorbereitende und kleinere Fragen sollen nach Bedarf in 3 Unterausschüssen für Weinbau, Gartenbau und Landwirtschaft

besprochen werden, deren Mitglieder in der nächsten Sitzung bestimmt werden. Der Vertreter der Landwirtschaftskammer und die Sitzungsteilnehmer begrüßen diese Neugründung. Einstimmig wurde Landwirt und Saatzüchter Schneider aus Niederwalluf zum Vorsitzenden gewählt.

Direktor Buxbaum gab darauf als Vorsitzender der Interessengemeinschaft der Pfropfrebenhersteller einen Bericht über die Pfropfrebenherstellung und -Versorgung für 1950. Er betonte die Bedeutung der Pfropfrebe im Kampf gegen die immer größer werdende Reblausgefahr und unterstrich dabei die Tatsache, daß diese Aktion im Rheingau bereits stark vorwärts getrieben werden konnte, und somit der Bedarf für 1950 als gedeckt anzusehen ist.

Anschließend referierte Saatzüchter Schneider über den Stand der Pflanzenzüchtung sowie verschiedene andere Fragen des Rheingaus und die Saatgutversorgungslage. In der Aussprache wurden Erfahrungen über verschiedene Sorten von Hackfrüchten und Futterpflanzen ausgetauscht. Es ist beabsichtigt, die Rheingauer Saatgutvermehrung aus den

Höhengemeinden und der Ebene zu einer Interessengemeinschaft der Saatgutvermehrung des Rheingaus zusammenzuschließen und ein Kreisplanzensortiment für die verschiedenen Lagen des Rheingaus zusammenzustellen und zu veröffentlichen.

Dr. Franz gab darauf ein Bild der Tierzucht und Tierhaltung im Rheingau. Er wies hin auf die 1949 erfolgte Festlegung der Rassen bei den Vartieren der einzelnen Gemeinden, das steigende Interesse für die Aufzucht und die Notwendigkeit der Verbesserung der Futterverhältnisse und praktischen Fütterung, insbesondere im Winter. Danach behandelte er die Fragen der Milchkontrolle und Fettbestimmung

der an die Molkerei angelieferten Milch. Der Landwirtschaftskammer sollen einige Änderungsvorschläge unterbreitet werden und eine allgemeine Durchführung der Futterberatung in Kontrollbetrieben vorgeschlagen werden.

Die beiden letzten Vorträge von Praktikern über „Landwirtschaftliche Betriebsführung“ und „Reisebeobachtungen in Holland und Belgien“ wurden auf die nächste Sitzung verschoben. Als weitere Besprechungspunkte sind vorgemerkt „Das Humusproblem“, das „Berechnungsproblem“ und das Problem der „Künstlichen Befruchtung“ gemäß dem Vorbild der Stadt Wiesbaden.

Dr. F.

Der Leser fragt – die Rheingauer Weinzeitung antwortet

Um die mannigfaltigen Fragen aus der Praxis durch fachlich einwandfreie Antworten aus der Praxis für alle Leser der Rheingauer Weinzeitung gewinnbringend zu gestalten, hat die Redaktion eine ständige Frage- und Antwortspalte eingerichtet.

Frage: Zur Berechnung des Inhalts eines ovalen Halbstücks bediente ich mich der Formel, die in dem Buch von Arthold über Kellerwirtschaft angegeben ist. Leider mußte ich feststellen, daß das Resultat sehr ungenau war. Ich wäre Ihnen sehr dankbar, wenn Sie mir genauere Berechnungsmöglichkeiten (auch für runde Fässer) angeben könnten.

Antwort: Die Inhaltsberechnung von runden Fässern hängt, um einigermaßen genaue Berechnungen anstellen zu können, von der Faßform ab. Im allgemeinen dürften jedoch die bekannten Formeln genügen.

Zunächst eine einfache Formel für runde Fässer:

Sie nehmen 1. ein genaues Maß am Kopf innen (also außen am Boden innerhalb des Rumpfes), 2. stechen Sie mit einem Maßstab durch das Spundloch und nehmen das lichte Bauchmaß. Kopf- und Bauchmaß werden zusammengezählt und durch 4 geteilt, denn Kopf- und Bauchmaß waren ja Durchmesser und wir müssen auf den Radius kommen. Durch die Teilung durch 4 haben wir gleich den Radius „r“. Und nun kommt die allgemeine Formel: $r \times r \times 3,14 \times$ der lichten

Länge“. Die lichte Länge messen Sie mit einem Meßstab durch das Zapfloch. So, das wäre die einfache Formel.

Die etwas genauere richtet sich nach der Faßform. Man unterscheidet generell 2 Faßformtypen. Die süddeutschen haben mehr runden Bauch, das sind die Fässer, die den Bierfässern oder den französischen Rotwein-Büngern gleichen. Die andere Form ist die norddeutsche; die hauptsächlichsten Vertreter dieser Art sind die Moselfuder und die Heringstonnen. Diese Fässer haben einen sogen. Spitzbauch, das sind Fässer, die vom Kopf bis zum Bauch gerade durchgehen, über den Bauch ziemlich kurz gebogen und wieder gerade zum Kopf verlaufen. Hat man nun die eine oder andere Form, so nimmt man z. B. bei der süddeutschen Form, also dem Rundbauch, zweimal den lichten Durchmesser und einmal den lichten Kopf, zählt die 3 Zahlen zusammen, teilt durch 6 und erhält so „r“. Dann geht es in der bekannten Formel weiter: $r \times r \times 3,14 \times$ der lichten Länge. Hat man nun die norddeutsche oder die Spitzbauchform, so nimmt man den lichten Kopf zweimal im Durchmesser und den lichten Bauch einmal im Durchmesser, zählt diese 3 Zahlen zusammen und teilt ebenfalls durch 6, dann hat man auch wieder den mittleren Halbmesser oder Radius „r“, und jetzt geht es wieder in der alten Formel weiter: $r \times r \times 3,14 \times$ der lichten Länge.

Mit dieser etwas genaueren Formel läßt sich der Inhalt bis zu 1% genau berechnen.

Th. S.

Zur Weinwerbung

Folgende Zusendung, die sich mit dem Ausschank des offenen Weines befaßt und die Rolle des Gastwirtes für die Weinwerbung beleuchtet, soll zur Stellungnahme und Mitteilung von Erfahrungen anregen.

D. Red.

Obwohl der Wein allgemein als wertvolleres und edleres Naturgetränk betrachtet wird, sind sich alle am Weinabsatz Interessierten über die Notwendigkeit einer Weinwerbung einig. Von Bierwerbung, Bierfestwochen, Patenbieraktionen u. dergl. hat man jedoch nie gehört.

Die Brauereien haben offenbar schon früh erkannt, daß der Biertrinker nur dann für ständig gewonnen werden kann, wenn er stets ein gleichmäßig frisches Glas Bier bekommt. Auch jetzt nach dem Zusammenbruch mit seinen Zerstörungen und der empfindlichen Verknappung der finanziellen Mittel nach der Währungsreform scheuen die Brauereien nicht die Kosten und erleichtern ihren Abnehmern die Anschaffung von Bierfässern, Kühlanlagen auch für Keller- und Trümmerlokale, um den Gast jederzeit durch ein frisches Glas Bier zufriedenzustellen. Jedenfalls halten die Biererzeuger, die Brauereien, dies für die einzigste wirksame Bierwerbung.

Wie steht es dagegen beim Wein, soweit er nicht in Flaschen, sondern aus dem Faß zum Ausschank kommt?

Nicht nur Winzer, Kellermeister und Weinhandel müssen das Ihrige tun, sondern auch und besonders der Wirt, um

dem Gast das Glas Wein so zu präsentieren, daß es durch Frische anspricht und so für sich wirbt.

Schon die Frage des Faßverschlusses ist für den Wirt von Bedeutung. Patent-Faßverschlüsse, die Luftzutritt und Daubenbeschädigung verhindern, (zudem durch Anbringung von Plomben oder Vorhangschlössern gegen unbefugte Entnahme sichern), wurden auf der letzten Weinfausstellung in Mainz gezeigt.

Der Mostkrug, der „Bartel“, kann alle Mühen und alle Sorgfalt beim Ausbau des Weines zunichte machen. Die Gepflogenheit mancher Wirte, den Bartel in den Eisschrank zu stellen, um den Wein kalt zu halten, vor allem aber, Reste nach oft tagelangem Stehen im Krug in das Faß zurückzugießen, ist einer Weinwerbung nicht dienlich. Auch elektrische Schankanlagen aus Metall können mehr schaden als nützen. Ganz aus Holz gefertigte Apparate, welche mit frischem Wasser oder etwas Eis beschickt, dem Wein beim Ausschank Frische (nicht Kälte) verleihen, sind vorhanden. Ihre Anschaffungskosten sind nicht hoch. Wenn nun, ähnlich wie die Brauereien, Weinerzeuger und Weinhandel ihre Dauerabnehmer von Faßweinen zum offenen Ausschank bei der Anschaffung von Apparaten, die ständig ein frisches Glas Wein garantieren, unterstützen (sei es durch Zuschüsse oder Kredite), können sie viel zur Weinwerbung beitragen, denn „Ein gutes Glas Wein wirbt für sich selbst!“

Zur Lage im Rheingau

Johannisberg

Die Jungweine sind in ihrer Entwicklung unterschiedlich. Während ein Teil sich schon probiert, ist der andere Teil noch in der Gärung, was besonders für die Zuletztgelesenen mit ihrem hohen Zuckergehalt zutrifft.

Die späte Lese war für den Rheingau von entscheidender Bedeutung, da die Qualitäten der 1949 erst in der zweiten Hälfte gelesen wurden. Man kann sagen, daß die Weine, die nach dem 26. 10. gelesen wurden, in ihren Mostgewichten dem 1945er gleichkommen, wenn sie ihn nicht in einigen Spitzen sogar noch übertreffen.

Wie steht es nun mit der Quantität? Es liegt klar auf der Hand, daß durch Fäulnis und anschließende Verdunstung Verluste eintreten mußten, doch stehen sie in keinem Vergleich zur gewonnenen Qualität.

Der Rheingauer Qualitätsweinbau muß an der späten Lese festhalten und den Zeitpunkt so wählen, daß die Qualität dabei im Vordergrund steht, wenn auch in etwa ein Risiko damit verbunden ist.

Die Richtigkeit dieser Tendenz beweist uns der Jahrgang 1949, wo Menge und Güte in einem Verhältnis stehen, wie es bisher nur in wenigen Jahren zu verzeichnen war.

Jungweine sind noch nicht im Verkehr. Ein Zeichen, daß der Winzer dem ruhigen und sachgemäßen Ausbau im Faß nachkommt und sich nicht, wie einige beim 1948er, durch ein zu frühes Auf-die-Flasche-bringen verunsichert.

Im Weihnachtsgeschäft, das im großen und ganzen als ruhig angesehen werden kann, sind die älteren Weine mehr gefragt als die jungen Jahrgänge.

Lorcher 1949er werden zu 900.— DM angeboten.

Die hiesige Genossenschaft hat beim Ausschulen der Pfropfreben einen Anwuchs von 51% erzielt. Die Bewurzelung war sehr gut, während die Triebbildung bedingt durch die Trockenheit des Jahres klein war. Der Preis pro Pfropfrebe beträgt für Mitglieder —50 DM. H. N.

Mitteilungen

Bad Kreuznach: Gütezeichen für Weine!

Auf einer Versammlung von über 500 Winzern in Bad Kreuznach protestierte der Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft der deutschen Weinbauverbände, Oberlandwirtschaftsrat Dr. Heuckmann, Koblenz, gegen eine übertriebene Weineinfuhr. Wenn es auch sinnlos sei, sich gegen Weinimporte überhaupt zu sperren, so gebe die Tatsache, daß bereits mit 14 verschiedenen Ländern Weinhandelsverträge abgeschlossen seien, zu ernsthaften Besorgnissen Anlaß.

Graf Plettenberg, der Vorsitzende des Bauern- und Winzerverbandes an Nahe und Glan, verglich die bevorstehende Einfuhr billiger Auslandswine im Zusammenhang des „Siegeszuges der Reblaus“ in den deutschen Weinbaugebieten mit der Notzeit des deutschen Weinbaus in der Mitte der zwanziger Jahre.

Der Generalsekretär des Bauernverbandes von Rheinland-Hessen-Nassau, Ritelbeck, Koblenz, bestand auf einem Ausgleich der Preise für Import- und Inlandweine. Er berichtete ferner über die Absicht der Landwirtschaftskammer, mehrere Weinprämierungen im Jahre vorzunehmen und die besten Weine mit Gütezeichen in Form von Flaschenhals-Schleifen zu versehen.

Einfuhr von Unterlagsreben

Die Menge der für Anfang 1950 zur Einfuhr kommenden Unterlagsreben läßt eine Beschleunigung in der Umstellung unserer verseuchten Gebiete erhoffen.

Für den Anschluß mit Italien sind nach Angaben des Landwirtschaftsministeriums Rheinland-Pfalz 500 000 \$ freigegeben worden. Die Zahl der aus Frankreich herein kommenden Unterlagsreben gab der Geschäftsführer der deutschen Weinbauverbände, Oberlandwirtschaftsrat Dr. Heuckmann, mit 7 Millionen Stück an.

Da die Lieferungsbedingungen bei begründeten Reklamationen Ersatzforderungen vorsehen und die Uebernahmeformalitäten zeitraubende Nachforschungen nach dem Lieferanten beanstandeter Reben ausschließen, liegt es nun ganz in den Händen des Weinbaus, durch sorgfältige Behandlung und durchdachte Vorbereitungen den Erfolg der Umstellung günstig zu beeinflussen. Einen ausführlichen Beitrag über die dabei zu beachtenden Maßnahmen werden wir in einer der nächsten Nummern veröffentlichen. Die Red.

Die Vereinigung von Weingutsbesitzern der Mittelmosel c. V. Bernkastel-Kues bringt am 13. und 14. Dezember 1949 im Jugendheim zu Bernkastel-Kues rund 120 Nummern 1947er und 1948er Naturweine zur Versteigerung. Vorproben an beiden Versteigerungstagen ab 9 Uhr im Jugendheim.

„MM-Sextaner“

Wie uns berichtet wird, bringt die Sektkellerei Matheus Müller in Eltville eine vollkommene Neuheit in Gestalt von Kleinstfüllungen heraus. Der Name für diese Füllungen, die im reinen, altbewährten Flaschengärverfahren hergestellt sind, scheint mit „MM-Sextaner“ recht glücklich gewählt zu sein. Die Ausstattung der Fläschchen ist sehr ansprechend; die kleinen Korken knallen fast noch lustiger als die großen.

Diese für jede Gelegenheit passenden „MM-Sextaner“ werden Freude bereiten und für Kranke und Genesende, für die oft ein schäumendes Glas Sekt Medizin bedeutet, willkommene Helfer sein. Der Preis beträgt einschließlich Steuer DM 2.—.

Die „Rheingauer Weinzeitung“ gratuliert

Der in Kreisen der Weinbaufachleute weithin bekannte Domänen-Weinbauinspektor Stumm ist nach vollendetem 65. Lebensjahr am 1. Dezember ds. Js. in den Ruhestand getreten. Weinbauinspektor Stumm kann auf ein arbeitsreiches Leben im Weinbau zurückblicken.

In Bad Kreuznach geboren, begann er seine Laufbahn als Weinbaulehrling in Niederhausen a. d. Nahe und besuchte 2 Jahre die Weinbauschule in Bad Kreuznach und im Anschluß daran 2 Jahre die Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim. Dortselbst fand er eine Tätigkeit als Verwalter des Weingutes der Anstalt auf die Dauer von 6 Jahren. Um seine Kenntnisse auch in anderen Weinbaugebieten zu erweitern, ging Inspektor Stumm 1½ Jahre nach der Pfalz.

Seit März 1919 fand Inspektor Stumm in den Diensten der Domänen-Weinbauverwaltung eine Lebensaufgabe, die ihn voll und ganz befriedigte. Als Betriebsleiter des Staatsweingutes Eltville — Rauenthal — Kiedrich entwickelte er eine äußerst segensreiche Tätigkeit.

Er wurde bekannt durch seine, mit größter Gewissenhaftigkeit durchgeführte Selektionsarbeit, die dem deutschen Weinbau einige hervorragende Klone geschenkt hat. Seit 1946 arbeitete Inspektor Stumm als Mitglied der Rebenanerkennungskommission beim Weinbauamt in Eltville in dankenswerter Weise mit, wie er auch mit der genannten Dienststelle ständig in enger Fühlungnahme stand. So half Inspektor Stumm u. a. auch als Mitglied bei der Durchführung von Lehrlingsprüfungen im Weinbau. Zuletzt sei noch erwähnt, daß Inspektor Stumm sich als Mitarbeiter der verschiedenen Fachzeitschriften einen besonderen Namen gemacht hat. Wir hoffen, daß er auch weiterhin unseren Winzern mit Rat und Tat, sei es durch Wort oder durch Schrift, zur Seite stehen wird. Mi.

Im Rahmen des diesjährigen Schlußfestes auf Schloß Johannisberg sahen sich Wilhelm Sohn für 40jährige Tätigkeit sowie Adolf Christ und Anton Barz für 25jährige Tätigkeit auf diesem berühmten Weingut im Mittelpunkt besonderer Ehrungen. Die Rheingauer Weinzeitung entbietet den Jubilaren ihre herzlichen Glückwünsche.

Herausgeber: Otto Etienne, Inh. Fr. Kauff-Etienne, Oestrich. — Verleger: Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel. 160 03. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. — Anzeigen- und Abonnementsannahme: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel. 160 03 und Fr. Kauff-Etienne, Oestrich/Rhg., Marktstr. 9, Tel. 240. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst, Kasinostr. 22, Tel. 135 35. — Bezugspreis DM 2.80 vierteljährlich zuzüglich ortsüblicher Zustellgebühr. — Bankkonto: Volksbank Eltville/Rhg. Nr. 1196 oder deren Postscheckkonto Frankfurt/M. Nr. 451 zu Gunsten „Rheingauer Weinzeitung“. — Erschenungsweise 14tägig. Bei Nichterscheinen durch höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Lieferung. — Z. Zt. Anzeigenpreisliste Nr. 3 gültig