

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

36. Jahrgang

Anfang Februar 1950

Nummer 3

Kleine Weine – kleine Preise! Große Weine – große Preise!

Die erste diesjährige Weinversteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingüter in Eltville

Wohl selten war die Spannung aller am Wein Interessierten so groß wie vor und während der ersten Versteigerung 1950 der Vereinigung Rheingauer Weingüter in Eltville, die vier Tage dauerte und auf der 225 Halbstück und ein Viertelstück 48er, ein Halbstück 47er, 2800 Flaschen 48er, 6200 Flaschen 47er, 2000 Flaschen 46er, 4700 Flaschen 45er, 2250 Flaschen 43er u. 750 Flaschen 47er ausgebaut wurden. Die Versteigerungshalle in Eltville (Stadthalle) war an fast allen vier Tagen bis auf den letzten Platz besetzt. Mancher war natürlich gekommen, um zu sehen und zu hören, wie die Preisgestaltung sein würde. Und man darf wohl sagen, daß kaum jemals eine Versteigerung unter einem so ungünstigen Stern gestanden hat. Chronischer Geldmangel, Arbeitslosigkeit und eine schon beinahe krankhafte Psychose, die fast alle Bevölkerungsschichten erfaßt hat, schufen eine Atmosphäre, die alles andere als erfolgversprechend zu sein schien.

Trotzdem – das kann vorweg gesagt werden –, war das Ergebnis dieser Versteigerung immerhin noch annehmbar. Auch die Preisgrenze nach unten blieb im Rahmen dessen, was nüchterne Beobachter seit Wochen vorausgesagt hatten. In kaum einem einzigen Falle wurden Preisgebote gemacht, denen ein Geschmack von Notverkäufen anhaftete. Und das darf bei einer solchen Atmosphäre wohl doch als Plus bezeichnet werden.

Es wurde im übrigen das erreicht, was Stimmen aus Weinhandlerringen seit Monaten gefordert hatten: eine Angleichung an die Kaufkraft des Publikums. Allerdings ist auch hier die Grenze des Möglichen und für den Gewinner Erträglichen erreicht worden, der nicht nur seine Gesteuerungskosten bezahlen, sondern auch leben will. Wir hatten kürzlich in einem Interview mit dem Vorsitzenden der Arbeitsgemeinschaft deutscher Weinbauverbände, Graf von Matuschka-Greifenclaus, berichtet, daß diese Grenze bei Konsumweinen etwa bei 1000,— DM liegen müsse. Unsere Prognose ist dann auch nahezu hundertprozentig eingetroffen und zwar im guten Sinne, denn sie darf als stark nach oben abgerundet bezeichnet werden.

Die Quintessenz der Eltviller Versteigerung besagt im übrigen, daß Qualitätsweine auch heute noch verhältnismäßig stark gefragt sind und auch entsprechende Preise bringen. Ein Schulbeispiel für diese These war wohl – um einmal vorzugreifen – der Rekordpreis, den man für einen 45er Rüdesheimer Berg Rottland Spätlese Cabinet von dem Rentamt des Freiherrn von Ritter zu Groenesteyn zahlte. Der Halbstückpreis betrug 10 000,— DM. Leider waren nur 200 Flaschen dieses kostbaren Tropfens vorhanden. Heinz Haselier, der es diesmal ganz besonders schwer hatte, hätte auch ein Halbstück dieses Rüdesheimer Spitzenweins an den Mann gebracht. Es hat dann allerdings später kein anderer Wein diesen Preis erreichen können.

Recht bemerkenswert war überhaupt die Aufnahme der sogenannten älteren Jahrgänge, zu denen sich ja außer den 37ern, 43ern auch die 45er und 46er zählen dürfen. Man hatte wohlweislich oder aus einem ganz besonderen Grund mit deren Versteigerung am ersten Tag angefangen. Und es begann nicht gerade sehr hoffnungsvoll, als eine 46er

„Kiedricher Wasserrose“ von Ritter zu Groenesteyn mit 1500,— DM zugeschlagen wurde. Man atmete auf, als eine „Rüdesheimer Hinterhaus“, Auslese desselben Jahrgangs und des gleichen Gutes 3230,— DM brachte.

Fast noch zögernder ging man an die 47er heran, die ja vielfach nicht das gehalten haben, was man sich von ihnen versprach. Während drei Halbstück „Kiedricher Sandgrube und Wasserrose“ dieses Jahrgangs bei 1500,— DM, 1510,— DM, 1680,— DM zugeschlagen wurden, ging ein viertes bei 1500,— DM zurück. Den besten Preis brachte hier ein „Kiedricher Gräfenberg“ mit 2200,— DM. Ein weiterer „Gräfenberg“ blieb mit 1400,— DM auf der Strecke.

Nachdem die Tendenz bei den 47ern so merklich nach unten gerutscht war, sprang man zunächst auf die 48er über; die erzielten Preise ließen bereits erkennen, wie weit der Handel während der ganzen Versteigerung zu gehen entschlossen war. Es zeichnete sich schon schemenhaft das zu erwartende Durchschnittsergebnis ab. Den Reigen der 48er eröffnete ein „Geisenheimer Katzenloch“ der Lehr- und Forschungsanstalt, der für 1200,— DM gesteigert wurde. Ein „Geisenheimer Mäuerchen“ der gleichen Anstalt brachte 1670,— DM. Theo Soherr, Geisenheim, erzielte Preise, die zwischen 1250,— DM und 1710,— DM lagen, Julius Espenschied, Rüdesheim, wurden Preise zwischen 1480,— DM und 1940,— DM gezahlt. Die Gräflin von Francken-Sierstorf'sche Gutsverwaltung brachte eine Steigerung, die zwischen 1610,— DM und 2010,— DM lag.

Lustlos wurde die Tendenz bei dem Ausgebot der Hochheimer Weine von Geh. Rat Aschrott. Ein „Hochheimer Neuberg“ ging bei 1300,— DM zurück. Auch ein „Hochheimer Bein“ wurde bei einem Gebot von 1590,— DM zurückgezogen. Ein „Hochheimer Stein“ erhielt bei 1330,— DM den Zuschlag. Bei einem „Hochheimer Kirchenstück“ schien der Bann gebrochen zu sein, er erzielte 1950,— DM. Ein „Hochheimer Stielweg“, Auslese, brachte dann sogar 100,— DM mehr als er taxiert war und erzielte den beachtlichen Preis von 4100,— DM. Hier wurde dann der verlorene Faden zu den älteren Jahrgängen wieder aufgenommen. Und zwar mit einem 43er „Kiedricher Gräfenberg Cabinet“ des Freiherrn von Ritter zu Groenesteyn, Rüdesheim, der bei 1400,— DM zurückgenommen wurde. Ein 43er „Rüdesheimer Berg, Bronnen, Spätlese Cabinet“ (welcher Name!!) brachte dann wenigstens 2010,— DM. Einen herrlichen Eindruck machten dann zwei 37er von Ritter zu Groenesteyn, ein „Rüdesheimer Berg Bronnen, Spätlese Cabinet“, der für 4300,— DM zugeschlagen wurde, und ein „Rüdesheimer Berg Rottland Spätlese Cabinet“, der 5510,— DM brachte und regstes Interesse fand. Die 45er fielen zunächst wieder ab. So wurde eine „Kiedricher Wasserrose, Spätlese Cabinet“ desselben Gutes mit 3400,— DM zugeschlagen, ein „Rüdesheimer Berg Rottland, Spätlese Cabinet“ bei 4600,— DM, und den Vogel schoß schließlich – wie bereits schon angedeutet – ein „Rüdesheimer Berg Rottland Spätlese Cabinet“ von ganz besonders feiner Art und prachtvollem Bukett ab, um den beinahe eine „Schlacht“ geschlagen wurde, aus der er schließlich mit der respektablen Summe von 10 000,— DM hervorging.

Es zeigte sich gerade bei diesen älteren Weinen, wohin der Publikums geschmack heute geht. Es will offenbar nur alte Weine, wenn diese noch frisch sind, lehnt sie aber ab, wenn sie sich lediglich durch eine hervorstechende Firne auszeichnen und erkennen lassen, daß der Abgang sehr deutlich hervortritt. Früher hieß es „Alter Wein und junge Weiber“, aber dieser Satz hat keine allgemeine Geltung mehr seit der junge Wein gewaltsam und der Not gehorchend auf den Thron erhoben wurde. Ob das ein Fortschritt der Weinkultur ist, muß bezweifelt werden. Aber es zeigt auch, daß die alten Weintrinker nahezu ausgestorben sind, die einen alten Wein auch dann noch liebten, wenn die Firne bereits sein spürbarer Abgesang war. Nun ist es ja so, daß alte Weine dieser Art mengenmäßig überhaupt nicht mehr in Erscheinung treten, so daß sich eine Lektion über dieses Thema fast erübrigen würde, wenn es sich nicht gerade bei dieser Versteigerung so stark in den Vordergrund gedrängt hätte.

Der zweite und dritte Versteigerungstag schlepten sich mehr oder weniger dahin. Der zweite Tag war durch den niedrigen Zuschlag von 1100,— DM für ein Halbstück „Erbacher Steinmorgen“ des Weinguts C. A. und H. Kohlhaas gekennzeichnet. Sechs Halbstück des Weingutes Max. Ritter und Edler von Öttinger, Erbach, brachten zwischen 1200,— DM und 1310,— DM. Die Gräflin Schönborn'sche Gutsverwaltung in Hattenheim konnte für einen „Hochheimer Domdechane“, Spätlese bis zu 2020,— DM erzielen. Ein Halbstück „Wisselbrunn Spätlese“ des gleichen Gutes brachte 2090,— DM. Für einen „Rüdesheimer Berg Bronnen“, Spätlese wurden 2140,— DM erlost und für einen „Berg Rosenheck“, Spätlese 2600,— DM; ein sicheres Zeichen dafür, daß die anwesenden Weinungen die richtige Witterung für Qualität hatten. Bei der Versteigerung der Erbacher und Hattenheimer Gewächse der Schloß Reinartshausener Administration waren die Preise wieder rückläufig und das Interesse flaute ab. Es wurden für Spätlesen 2000,— DM und 2270,— DM gezahlt, während ein Halbstück „Hattenheimer Wisselbrunn“, Spätlese bei 1920,— DM und ein „Erbacher Siegelberg“, bei 1910,— DM zurückgingen. Zwei Halbstück „Hattenheimer Wisselbrunn“ Auslese konnten dagegen für den sehr niedrigen Preis von 2510,— DM und 2660,— DM zugeschlagen werden.

Am dritten Tag begann es mit Weinen des Eltviller Lehr- und Versuchsweinguts der Frankfurter Landwirtschaftskammer, Eltviller Gewächsen, die zwischen 1290,— DM und 1300,— DM brachten. Weine des Gutes Jakob Fischer, Eltviller, lagen im Preis zwischen 1290,— DM und 2000,— DM; letzterer wurde für ein Halbstück „Eltviller Sandgrub“ gezahlt. Von 30 Halbstück der Gräflin Eltz'schen Gutsverwaltung in Eltviller tiefen vier auf der Strecke. Die Preise lagen zwischen 1290,— DM für einen „Eltviller Sonnenberg“ und 2310,— DM für ein „Rauenthaler Wieshell Blümchen“. Eine Spätlese „Eltviller Sonnenberg“ brachte 2420,— DM. Dann kamen 25 Halbstück Eltviller, Hattenheimer, Rauenthaler und Marcobrunner des Freiherrlich Langwerth von Simmern'schen Rentamtes an die Reihe. Es wurden Preise zwischen 1310,— DM und 1950,— DM erzielt. Der Höhepunkt des Tages wurde durch einen „Rauenthaler Rothenberg Spätlese Cabinet“ erreicht, der 3640,— DM brachte und sogar die Taxe überschritt.

Auch am vierten Tag hatte es Heinz Haselier nicht leicht, das Interesse immer so wach zu halten, daß es sich kom-

merziell entsprechend auszahlte. Dieser Tag brachte Tiefpunkte, die hie und da bedenklich stimmen ließen. Die Versteigerung lief an mit 48er Weinen des Gutes Geromont, Winkel, die zwischen 1100,— DM und 1120,— DM brachten („Winkeler Lett“ und „Winkeler Plankener“). Ein „Johannisberger Erntebinger“ ging bei 1100,— DM zurück. Das Weingut Ulrich von Stosch in Mittelheim konnte Preise erzielen, die zwischen 1100,— DM und 1300,— DM lagen. Einen toten Punkt gab es, als die ersten sechs Halbstück des Weingutes Brentanohaus, Winkel, nur 1000,— DM bis 1100,— DM gebracht hatten. Der Besitzer zog daraufhin die übrigen 14 Halbstück kurzerhand zurück.

Dieser tote Punkt wurde aber schnell überwunden, als das Weingut Geh.-Rat J. Wegeler Erben, Oestrich, besonders ausgeprägte Weine ausbieten ließ. Die Preise gingen dann auch sichtlich in die Höhe. Ein „Rüdesheimer Berg Mülstein“ wurde mit 1500,— DM bezahlt, ein „Rüdesheimer Berg Paares“, Spätlese mit 1700,— DM und „Oestricher Eiserberg“, Spätlese mit 2160,— DM. Das Weingut Jakob Hamm, Winkel, erlöste zwischen 1200,— DM und 1810,— DM (Winkeler Dachsberg“ und „Winkeler Hasensprung“). Karl Franz Engelmann, Hallgarten, erzielte mit einer großen Spitze „Hallgartener Schönhell“ Spätlese, Jahrgang 1945, 5210,— DM und damit den zweithöchsten Preis der ganzen Versteigerung. Seine 48er Weine gingen zwischen 1240,— DM und 1860,— DM ab. Den Abschluß der Versteigerung bildeten die Weine der Graf Matuschka Greiffenclau'schen Gutsverwaltung, Winkel. Die Preise für die 20 Halbstück lagen zwischen 1020,— DM und 2210,— DM, soweit es sich um 48er handelte. Zwei 47er Schloß Vollrads Schloßabzug und Schloß Vollrads Kabinett brachten Preise von 2640,— DM und 3810,— DM. Bei den 45ern wurde ein Schloß Vollrads Schloßabzug, der mit 3600,— DM getaxt war, bei 2200,— DM zurückgenommen. Ein Schloß Vollrads Kabinett des gleichen Jahrgangs brachte 3000,— DM, und für einen Schloß Vollrads Kabinett besonders lieblicher und blumiger Art von edelster Reife wurden 5010,— DM gelöst.

Damit war die erste Versteigerung 1950 beendet, und man darf wohl annehmen, daß die hier erzielten Preise richtunggebend für die nächsten Wochen sein werden. Der Gesamtumsatz betrug 372 000,— DM.

Während einer Pause richtete Domänenrat Labonte, der erste Vorsitzende der Vereinigung, einige Worte an die Besucher der Versteigerung. Er brachte noch einmal die Notwendigkeit einer Weinwerbung im Rahmen der Aktion „Rheingau — Weingau“ zum Ausdruck und schlug vor, daß von jedem versteigerten Halbstück eine freiwillige Abgabe zum Zwecke der Weinwerbung entrichtet werden soll, gestaffelt nach dem Erlös. Bei Beiträgen unter 1000,— DM soll ein Obulus in Höhe von 2,— DM gezahlt werden, bei Erlösen zwischen 1000,— DM und 2000,— DM 4,— DM und bei Erlösen über 2000,— DM 6,— DM. Erzeuger und Handel sollen sich in diese Abgabe teilen. Die Kommissionäre wurden gebeten, die Beträge einzuziehen und sie auf das Konto der Vereinigung der Weinhändler einzuzahlen. Aber es seien auch freiwillige Spenden aus anderen Kreisen erwünscht. Josef Becker, Niederwalluf, sei bereits mit gutem Beispiel vorangegangen. Man hoffe, daß auch die Sekterzeuger ihr Scherflein beisteuerten, da zur Werbung Geld gehöre, das leider nicht vorhanden sei. Man darf wohl damit rechnen, daß der Appell Labontes einen entsprechenden Widerhall finden wird.

H. J.

Einiges über den Einfluß der Standortsbedingungen auf die heute gebräuchlichsten Unterlagen / 2. Teil

(Der I. Teil erschien in Nr. 1/1950, Seite 16 der Rheingauer Weinzeitung)

Charakteristik der wichtigsten Elterstorten

Riparia: Das zahlreiche, feine und dünne Wurzelwerk bedingt fruchtbaren, lockeren, tiefgründigen und wenig Kalk enthaltenden Boden mit einem gewissen Feuchtigkeitsgehalt. Gegen Kalk und Trockenheit sehr empfindlich. Sie verlangt praktisch Eliteböden: „Kappesböden“. Als reine

Riparia in europäischen Weinbauländern als Rip. Gloire de Montpellier (Portalis) im Anbau. Als reine Ripariasorte in Deutschland als Rip. 1 Geisenheim für lockere, frische, nährhafte kalkarme Bodenarten empfohlen. Verwendungsmöglichkeit jedoch beschränkt.

Rupestris: Ihre Wurzeln dringen sehr tief in den Boden ein, gutes Wachstum bei starker Geizbildung, Kalkverträglichkeit bis 50%. Man soll sie nicht in zu reichen Böden bringen, auch kalte, nasse, flachgründige und kompakte Kalkböden vermeiden. Als Rupestris du Lot in südlichen Weinbäuländern sehr verbreitet. Leider ist die Holzreife durch späten Vegetationsabschluß oft unvollkommen.

Berlandieri: Ihre sonst so guten Eigenschaften, die sie bestimmt so weit verbreiten würden wie die Riparia oder Rupestris, werden aufgehoben durch die außerordentlich schlechte Bewurzelungsfähigkeit der Stecklinge. Die Entwicklung in den ersten Jahren ist zögernd.

Außer diesen Sorten gibt es noch sehr viele Amerikanertypen mit mehr oder weniger Bedeutung für die Kreuzungszüchtung. Erwähnt sei noch die Vitis cinerea, die völlig reb-lausimmun ist, sich aber sehr schlecht bewurzelt.

Da die reinen Amerikanersorten in den wenigsten Fällen den europäischen Ansprüchen gerecht werden, kam man schon frühzeitig darauf, die guten Eigenschaften der einzelnen Arten zu kombinieren. Auf diese Art entstanden manche neue Sorten, aus denen durch Selektion unsere gebräuchlichen Unterlagssorten entstanden sind.

Besprechung der gebräuchlichsten Unterlagen

Auf Grund bisheriger Erfahrungen der Praxis kann über die gebräuchlichsten Unterlagen folgendes gesagt werden:

Berl x Rip. Tel. Selektion Kober 5 BB.

Hervorgegangen aus der Tel. Nr. 5. Sie ist wohl die meist verbreitetste Unterlagssorte. Sie gefällt vor allem durch ihre Frohwüchsigkeit und ihre verhältnismäßig lange Lebensdauer. Sie eignet sich sowohl für leichte als auch für schwere Lehm- und Tonböden mit ihren Abarten. Verträgt Kalk bis über 60%. Das Wachstum ist in leichten Böden natürlich nicht so stark, aber in besseren Böden ist es außerordentlich üppig. Als großen Nachteil hat man fast überall die große Ertragsunsicherheit festgestellt, die durch die geringe Blütefestigkeit hervorgerufen wird. Viele Praktiker verwerfen diese Unterlage aus diesem Grunde vollkommen, weil sie behaupten, daß sie in den ersten zehn Jahren fast keine und später nur sehr unregelmäßige Erträge liefert. Haupt-sächlich hört man diese Klagen, wenn die 5 BB mit Riesling veredelt wurde. Wir haben zu Hause einen 12jährigen Rieslingweinberg auf 5 BB, der erst 1947 in dem reichen Jahr einen befriedigenden Ertrag gebracht hat. Nun steht diese Anlage verhältnismäßig eng, und das ist der Hauptfehler dabei. Allgemein werden in der Praxis bei dieser Unterlage viel zu enge Stockabstände und Zeilenbreiten genommen. Aus zahlreichen Versuchen hat man erkannt, daß die Erträge bei bleibender Qualität auf über das Dreifache stiegen, wenn man die Reben statt mit einer, mit zwei, und zwar langen Bogreben anschnitt. Diese Ergebnisse sind nicht weiter verwunderlich. Man braucht sich nur die mehrreihigen Anlagen mit Zeilenbreiten von 2 m der Gebrüder Eser in Oestrich anzusehen, die bei entsprechenden Böden und Düngern enorme Erträge liefern. Man sollte daher die 5 BB in Zukunft unbedingt wesentlich weiter pflanzen und auch höher erziehen.

Berl x Rip Tel 8 B

Sie stellt ähnliche Ansprüche an den Boden wie die 5 BB. Die Blütefestigkeit soll auch etwas größer sein. Diese Unterlage hat ebenfalls einen sehr kräftigen Wuchs, kommt aber früher in regelmäßigen Ertrag als 5 BB. Mitunter hat man an dieser Unterlage ähnlich wie bei 5 BB Winterfrostschäden, die zu Mauke führen können.

Berl x Rip Tel 4, Selektion Oppenheim (S. O. 4)

In den Ansprüchen ähnlich wie 5 BB und 8 B. Sie ist ertragssicherer als die vorher beschriebenen Sorten und dürfte aus diesem Grunde in vielen Fällen vorzuziehen sein. Ihre frühere Holzreife verdient ebenfalls Erwähnung.

Andere Berl x Riparia-Kreuzungen

Erwähnt seien noch die neueren Kreuzungen 5 C und 125 AA (bzw. 127 BB), die noch zum Teil im Versuchsanbau stehen. Sie übertreffen in ihrer Affinität und Rieselfestigkeit die vorher beschriebenen Sorten.

Rip x Rup 101/14 MG

Diese Unterlage zeichnet sich durch regelmäßige Erträge aus. Sie ist mit Ausnahme der Kiesböden und schweren Tonböden für fast alle Böden geeignet. Empfindlich ist sie gegenüber Trockenheit und höheren Kalkgehalten. Bei dieser Kreuzung treten die Eigenschaften und Ansprüche der Riparia stärker hervor als die der Rupestris. Allgemein ist das Wachstum auf leichteren Böden besser als auf schweren Lehm- und Letteböden. Wegen der geringen Wüchsigkeit werden engere Abstände als bei den Anlagen mit Berl x Rip-Kreuzungen gefordert. Bei nicht günstigen Verhältnissen, vor allem aber bei ungenügender und unregelmäßiger Düngung zeigen Sylvaneranlagen auf dieser Unterlage bald Rückläufigkeit. Im Schnittgarten zeigt diese Sorte mitunter Abbauschneidungen, wenn der Boden nicht zusagt, und bei der Pflanzung nicht der starkwüchsige Typ verwendet wurde.

Zusammenfassend sei gesagt, diese Unterlage eignet sich für mittlere Böden mit höchstens 25% Kalkgehalt bei guter Düngung und regelmäßiger Bodenbearbeitung und bringt dann recht gute und vor allem regelmäßige Erträge, deren Qualität besser ist, als die aus Weinbergen auf Berl x Rip-Kreuzungen.

Rip x Rup 3309 C

Diese Unterlage eignet sich besonders für warme, steinige Böden, wenn sie tiefgründig sind und genügend Feinerde besitzen. Da sie in den Schnittgärten bei ungünstigeren Böden rasch abbaut, ist der Anbau dieser Sorte stark zurückgegangen.

Sol x Rip 1616 C

Diese Unterlage ist eine Sorte, die in extrem nassen Böden Verwendung findet. Sie trägt noch kalte, kompakte Tonböden. Die Kalkverträglichkeit geht bis zu 30%. Mitunter kommt es an der Veredlungsstelle zur Wulstbildung.

Riparia 1 G

Gute Erfolge hat man mit dieser Unterlage in leichten, aber nährstoffhaltigen Lehm- und Schieferböden. Dort bringt sie außerordentlich hohe Erträge. Von einer Pflanzung in schweren Lehm- und Letteböden, sowie in feuchten und kalkhaltigen Böden muß abgeraten werden. In nassen Böden mit hohem Kalkgehalt (über 12–15%) tritt die Gelbsucht mit Bestimmtheit auf. Aber auch in trockenen Böden bleiben die Reben bald im Wuchs zurück. Frostschäden an dieser Unterlage sind allgemein wenig beobachtet worden.

Aramon x Rip. 143 A

Geeignet für mittlere Böden mit nicht zu hohem Kalkgehalt (nicht über 30%). Das erreichbare Alter einer Anlage auf dieser Unterlage wird allgemein auf höchstens 35 Jahre geschätzt. In diesen 35 Jahren werden die Erträge bei ihr zugehenden Verhältnissen oft höher sein, als bei Anlagen auf Berl x Rip-Kreuzungen wie z. B. 5 BB, wenn diese auch 5 oder noch mehr Jahre länger leben. Neigung zur Gelbsucht wird allgemein in feuchten Lehm- und Letteböden festgestellt. In diesen Böden verträgt die Unterlage nicht einmal einen Kalkgehalt von 15%. Mit zunehmendem Alter zeigen die Anlagen oft rückläufige Entwicklung. Sie liefert aber mit Riesling, Sylvaner, Burgunderarten und Gutedel gleichmäßig hohe Erträge von guter Qualität.

Troll x Rip. 26 G

Eine sehr gute Unterlage für mittlere bis schwere Böden. Hohe Kalkverträglichkeit (über 50%). Sie wird in vielen Fällen als Ersatz für 5 BB genommen. Sie ist beinahe eine Spezialsorte für trockene, mittelschwere Böden mit wenig Kalk, wie wir sie oft an Rhein, Nahe und Mosel finden.

Zusammenfassung

Aus dem Vorhergehenden geht hervor, welche geringen Adaptationsbreiten die heute gebräuchlichen Unterlagen im Gegensatz zu den Viniferatypen haben. Was weiß aber der Winzer von all dem? Für ihn scheint lediglich wichtig zu sein, daß er Pflanzreben bekommt. Oft weiß er nicht einmal, welche Unterlagen er in seinem Weinberg stehen hat.

Ja, er weiß es oft nicht, wenn er sie in der Rebveredlung abholt, oder er kann sich nichts darunter vorstellen. In den größeren Gütern und bei den fortschrittlicheren Winzern wird in dieser Hinsicht wohl gründlicher gearbeitet. Leider sitzen diese Leute gewöhnlich fest auf ihren gemachten Erfahrungen und hüten sie ängstlich, wobei sie nicht bedenken, welchen schlechten Dienst sie dem Weinbau dadurch erweisen.

Wer weiß überhaupt genau, welchen Boden er in seinem Weinberg hat? Erst vor kurzem ist man auf die Idee gekommen, sogenannte Bodenkarten für ganze Gemarkungen herzustellen. Erfasst werden alle Bodenschichten, die von den Wurzeln erreicht werden können. Im Rheingau ist eine solche Karte im Entstehen. Dann ist der Winzer erst vor Rückschlägen geschützt, denn nun kann er an Hand dieser Bodenkarten sich von einem Fachberater mit ziemlicher Sicherheit für seinen Weinberg die richtige Unterlage aussuchen lassen. Es traten bis heute immer und immer wieder Mißerfolge auf, weil man die Unterlagen in verkehrte Böden pflanzte.

Jetzt gilt es Schnittgärten anzulegen, und zwar nicht große Schnittgärten mit vielen Sorten. Sie sollen nur Sorten enthalten, die auch auf dem betreffenden Boden die ihnen passenden Verhältnisse vorfinden. Aus diesem Grunde gehört eigentlich in jede Weinbaugemeinde ein Schnittgarten, der die Unterlagssorten enthält, die in der betreffenden Gemarkung gebraucht werden.

Trotzdem dürfen wir eines nicht vergessen: Es ist noch lange nicht gesagt, daß eine Unterlagssorte, wenn sie in einem bestimmten Boden im veredelten Zustand gut gedeiht, sie auch gute Ergebnisse zeigt, wenn sie auf eben diesen Boden in veredeltem Zustand gebracht wird. Gepfropfte Reben sind nun mal empfindlicher als die wurzelechten Reben. Es ist der Wissenschaft noch nicht gelungen, die beeinflussenden Faktoren, wie die Frage der Pfropfverwandtschaft der Pfropfpartner oder der beiderseitigen Beeinflussung, restlos in ihrem Einfluß zu deuten. Hoffen wir aber, daß es einmal so weit kommen wird.

Wolfgang Neher

„Auf Gedeih und Verderb zusammenarbeiten“ „Exklusives Weinsiegel für Kontrollweine der Weinkontrolle“

Heinz Scheu, Johannisberg/Rhg.

Zu unserer Unterredung mit dem bekanntesten Vertreter des deutschen Weinhandels, H. Glück, Winkel (Rhg.), in unserer Nr. 2/1950, Seite 21, ging uns folgende Stellungnahme zu. Wir veröffentlichen sie gern, da sie uns beweist, daß es in einigen Punkten für die so notwendige harmonische Zusammenarbeit von Weinbau und Weinhandel noch weiterer Annäherung bedarf — oder vielleicht auch nur noch deutlicherer Ausdrucksweise. D. Red.

Das ehrliche Bemühen, die Interessen von Weinbau und Weinhandel auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen, kann dem rheingauer Weinbau nicht abgesprochen werden. Seit Jahren wurde keine Gelegenheit ungenutzt gelassen, die Beziehungen „Weinbau — Weinhandel“ auf eine solide Grundlage zu stellen. Mit dem Weinhandel „im Gespräch zu bleiben“ war seitens des rheingauer Weinbaus keine konventionelle Höflichkeitsgeste, sondern ehrliches Bemühen. Sicher nicht ohne Grund wurde diese Tatsache auf der Geisenheimer Wintertagung des Rheingauer Weinbauvereins aus berufenem Mund mit besonderer Betonung ausgesprochen. Ob es nun „ganze oder halbe Katheder-Wahrheiten“ waren, mögen diejenigen, die es angeht, selbst entscheiden. Jedenfalls sollte der bizonale Weinhandel seine Meinung, die er in der Unterredung ihres Vorsitzenden mit der Rheingauer Weinzeitung in den Worten kund tut: „Im Grunde genommen ist es dem Handel gleichgültig, mit was für Weinen er Geschäfte macht“ vielleicht doch noch einmal einer kleinen Revision unterziehen. Oder war dies dem Handel vor und auch noch nach der Währungsreform gleichgültig? Dies sollte auch die DWZ bei ihrem „Blick in die Zukunft“ bedenken.

Als vor Monaten einmal ein berufener Vertreter des rheingauer Weinbaus die Möglichkeit oder Notwendigkeit „des Aushebens von Schützengräben“ andeutete, wurde diese Möglichkeit recht entrüstet zurückgewiesen! Und jetzt ist in der DWZ das Kriegsbeil, „das man doch endlich begraben sollte“, aufgetaucht! Mit Verwunderung habe ich hiervon Kenntnis genommen, und zwar umsomehr, als mir nicht bekannt war, daß es überhaupt ausgegraben war. Wenn sich allerdings „die Geister scheiden müssen“, dann sollte man doch auf der Gegenseite stets daran denken, daß zum Weinhandeln zuerst der Wein selbst gehört, daß also der Weinbau das Primäre ist und stets sein muß und auch bleiben wird. Auch der ausländische Weinbau! Dies gilt auch im Hinblick auf die „Schläue“ des von der DWZ zitierten Weingutsbesitzers. Was dem einen Recht ist, muß dem andern billig sein. Es geht also weniger um das „Recht der Direktablieferung“, als vielmehr um eine vielleicht notwendige oder zwangsläufige Direktablieferung.

Auch der Weinbau meint es genau so ehrlich und aufrichtig wie die DWZ und die Wahrheit ist hier genau so bitter wie dort. Es will mir scheinen, daß man das Kapitel „Weinbau und Import“ der DWZ von Seiten des Weinbaus, nur mit umgekehrten Vorzeichen, aber mit den gleichen Worten schreiben könnte.

Dann paßt es allerdings schlecht zusammen, wenn man in der Rheingauer Weinzeitung unter der Überschrift „Auf Gedeih und Verderb zusammenarbeiten“ lesen muß: „Im Grunde genommen ist es dem Handel gleichgültig, mit was für Weinen er Geschäfte macht.“ Was der Handel dazu sagt, wenn es auch dem Winzer „gleichgültig ist, mit wem er Geschäfte macht“, dürfte nicht allzu schwer zu beantworten sein. Daß der Weinhändler Kaufmann ist und sein muß, ist selbstverständlich. Warum soll aber der Winzer kein Kaufmann sein? Wenn dem so ist oder sein soll, dann braucht der Weinbau sich auch keine Gedanken um die Weinwerbung zu machen. Der Handel nimmt ihm ja seine Weine ab und muß dann logischerweise auch für den Absatz werben und natürlich auch diese Werbung finanzieren. Dies aber dem Weinbau zuzumuten, ist mehr als kurios! „Der eine zahlt, der andere lacht“, so wäre es mit dem Werbepfennig! Daß der Weinbau sich mit solchen Methoden nicht einverstanden erklären kann und wird, ist eine Folgerung der Argumentation der DWZ. Und so kann ich mir auch nicht denken, daß die DWZ bei der Diskussion des Weinsiegels schon vergessen haben soll, daß das Wort „Weinsiegel“ ein Kind des Handels ist. Daß nicht die DLG und die Prüfungsgebühren die Gründe für die ablehnende Haltung des Handels sind, sagt die DWZ offen und ehrlich, wenn sie vom „exklusiven Weinsiegel für Kontrollweine der Weinkontrolle“ spricht.

Die gewünschte oder eine mögliche „geldbringende Werbemarke“ für die gesamte Weinwirtschaft, die ohne Weinkontrolle durchgeführt wird, ist nutzlos. Auch die von Herrn Dr. Bewerunge stets zitierte „4711-Werbung“ ist gehaltlos und ohne Wirkung, wenn sie nicht eine garantierte Kontrolle ermöglicht. Von der Werbemarke zum Markenwein dürfte dann der Weg nicht allzu weit sein. Und der Markenwein ist ebenfalls ein heißes Eisen, das man nicht in die Hand nehmen will.

Was bleibt denn nun überhaupt noch übrig? Ein bunter Strauß oder eine große Tüte voll Konfetti, enthaltend: „Exklusives“ Weinsiegel, Kammermarken, Kontrollwein, Weinkontrolle, Werbemarke, Markenwein und 4711. Der Konsument, über den diese Tüte Konfetti ausgeschüttet wird, ruft laut „Helau“ und erholt sich von seinem Schrecken durch einen doppelten Schnaps! (Worüber sich die Schnapsindustrie freut!).

In diesem turbulenten Durcheinander, das meiner Auffassung nach bewußt erst nach Verabschiedung der Grundregeln für die Verleihung des DLG-Weinsiegels inszeniert wurde, ist es gut, wenn man einmal den Weg des DLG-Weinsiegels von Anfang an verfolgt. Wie war das eigentlich?

Ich hatte die Ehre, vor über einem Jahr an das Generalversammlung der Arbeitsgemeinschaft der Weinhändlerverbände in Frankfurt teilzunehmen. (Ich hatte damals vorübergehend die Geschäftsführung der Arbeitsgemeinschaft der Deutschen Weinbauverbände). Auf dieser Tagung wurde, die auch vom Weinbau immer wieder geforderte Weinkontrolle, mit Nachdruck gefordert. Im Verlauf der Diskussion wurde damals auch von der Schaffung eines Verbandszeichens, das in Form einer Marke oder etwas ähnlichem auf die Flasche geklebt werden sollte, gesprochen. Der Gedanke, etwas Weinsiegelähnliches zu schaffen, ist also auch beim Handel keineswegs neu oder überraschend. In diese Zeit fielen auch die ersten grundlegenden gemeinsamen Besprechungen, die schließlich zum Weinsiegel hinführten. Die Grundregeln, so wie wir sie heute vor uns haben, sind also in langen und sehr ausführlichen Beratungen zwischen Weinbau und Weinhandel entstanden. Die vielen Einwände, die heute gegen das Weinsiegel erhoben werden, wurden auch damals in sachlicher Form diskutiert. Man war sich auch darüber im Klaren, daß gewisse Abänderungen notwendig

und zweckmäßig wären. Zunächst mußte aber einmal die praktische Durchführung zeigen, ob der beschrittene Weg gangbar ist. Daß er es ist, dürfte inzwischen feststehen. Seit der Einführung des Weinsiegels sind rund drei Monate ins Land gegangen. Viele Erfahrungen wurden bereits gesammelt. Ich persönlich kann hierbei feststellen, daß der Weinhandel außerhalb der Produktionsgebiete keineswegs diesen Dingen so ablehnend gegenübersteht, wie das immer wieder behauptet wird. Sowohl in Süd-, als auch in Norddeutschland wurde das Weinsiegel durchaus wohlwollend und anerkennend aufgenommen.

Die ganze Debatte um das Weinsiegel sollte im Uebrigen nur von denen bestritten werden, die die Grundregeln für die Verleihung des Weinsiegels auch wirklich gelesen haben. Dies war in den meisten Fällen jedoch nicht der Fall. Ich muß dabei immer an den Streit über die Müller-Thurgau-Rebe denken. Die größten Gegner und Schreier gegen diese Rebe, die heute aus dem deutschen Weinbau garnicht mehr hinwegzudenken ist, hatte in der Regel noch nie einen Müller-Thurgauwein probiert.

Schließlich wäre noch zu sagen, daß ich die Einstellung der DWZ dann durchaus verstanden und begrüßt hätte, wenn sie an Stelle des von ihr abgelehnten „exklusiven Weinsiegels“ etwas besseres gesetzt hätte. Dies ist aber bis heute noch nicht geschehen!

Keine Konsumweine aus Frankreich!

Der Vorsitzende der Vereinigung deutscher Weinbauverbände, Graf Matuschka-Greifenclau, berichtet über seine Frankreich-Reise

„Ich habe wenigstens erreicht, daß nur Qualitätsweine aus Frankreich nach Deutschland kommen“, erklärte der Vorsitzende der deutschen Weinbauverbände, Graf Matuschka-Greifenclau, nach seiner Rückkehr aus Paris, wo er als Sachverständiger bei den Handelsvertragsverhandlungen im Auftrag der Bundesregierung weilte, unserem H.J.-Mitarbeiter.

Im ganzen werden für 1,2 Millionen Dollar Trinkweine, für 1,05 Millionen Dollar Verarbeitungsweine (Brenn- und Grundweine), für 450 000 Dollar Spirituosen, für 400 000 Dollar Champagner von Frankreich geliefert werden und sind bis zum 30. Juni abzunehmen. Die deutsche Spirituosenindustrie möchte mehr Brennweine haben und ist nicht sehr erbaut von der Lieferung französischer Spirituosen in dem erwähnten Umfang. Der deutsche Weinbau wäre einverstanden, wenn weniger Trinkweine geliefert würden. Die Tatsache aber, daß nur Qualitäts-Trinkweine geliefert werden, bedeutet schon einen Erfolg, der besonders für die Erzeuger deutscher Konsumweine von Ausschlag sein wird.

„Was mich am meisten auf meiner Reise beeindruckt hat“,

erklärte Graf Matuschka, „war die Tatsache, daß Frankreich eine Weinbewirtschaftung hat, die streng durchgeführt wird. Die Weinpreise werden auf diese Weise in Frankreich für Konsumweine auf —48 Dpf. pro Liter gehalten, so daß der Arbeiter immer den gleichen Preis für seinen Wein zahlt. Eine Kommission wacht streng darüber, daß die Bestimmungen der Weinbewirtschaftung eingehalten werden. In der Kommission sitzen Weinbau, Weinhandel und Regierungsbeamte. Der Winzer darf auf Grund der Bestimmungen nicht auf einmal verkaufen, was er will, und so besteht immer eine Preisspanne von 15%, innerhalb der manipuliert werden kann. Durch die langsame Freigabe wird ein plötzliches Sinken der Preise verhindert. Wenn die Freigabe des Weins aus bestimmten Gründen gedrosselt wird, so kann der Winzer zu günstigen Bedingungen im Rahmen seiner Ernte Kredite erhalten. Wie französische Stellen erklärten, reicht die vorjährige Ernte kaum aus, um den Bedarf Frankreichs an Weinen zu decken, und es ist eine Einfuhr von italienischen und spanischen Weinen geplant.“

Zur Frage der Süßmostherstellung

Erfreulicher Weise war im vergangenen Jahr ein wachsendes Interesse für Süßmost festzustellen. Im Zeichen der Gewerbefreiheit ist jedoch zu beobachten, daß große Qualitätsunterschiede zwischen den Produkten der einzelnen Erzeuger vorhanden sind. Die Ursache hierzu liegt zweifelsohne in der Herstellung und Behandlung der Moste. Jeder Süßmosthersteller sollte sich darüber im klaren sein, daß er ein Qualitätsgetränk erzeugen muß, wenn er in Zukunft seine Ware absetzen will.

Das Süßmostgewerbe führt im kommenden Frühjahr einen groß angelegten Werbefeldzug durch, so daß berechtigte Hoffnungen bestehen, die Ernte 1949 ausverkaufen zu können. Es sollte das Bestreben eines jeden Süßmosters sein, das Augenmerk auf die Erzeugung von qualitativ-hochwertigen Säften zu legen und sich eingehend mit der Behandlung der Moste zu beschäftigen.

Dieser Erkenntnis will das Institut für Gemüse- und Früchteverwertung der Hess. Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim/Rhg. Rechnung tragen, wenn es am 6.—11. 3. 50 einen Fortbildungslehrgang für Süßmoster durchführt.

Programm:

Montag, den 6. 3. 50

- 9—10 Uhr Neuzeitliche Maschinen im Süßmostgewerbe
- 10—11 Uhr Die Inhaltsstoffe im Süßmost
- 11—12 Uhr Schönungsfragen
- 14—15 Uhr Fermentation der Säfte
- 15—17 Uhr Das Kohlensäuredruckverfahren

Dienstag, den 7. 3. 50

- 9—10 Uhr Mikrobiologie der Süßmoste
- 10—12 Uhr Die Blauschönung der Traubenmoste
- 14—17 Uhr Abfüllung von Most nach dem Kaltverfahren (Uebung)

Mittwoch, den 8. 3. 50

- 9—10 Uhr Mikrobiologie der Süßmoste
- 10—11 Uhr Die schweflige Säure und ihre Bestimmung
- 11—12 Uhr Gesamtsäure und pH-Bestimmung
- 14—17 Uhr Chemisches und mikrobiologisches Praktikum (Uebung)

Donnerstag, den 9. 3. 50

- 9—10 Uhr Dicksaft und Apfelgetränk
- 10—11 Die Bereitung trinkfertiger Beerensüßmoste
- 11—12 Trübungen und Fehler (Mucorbekämpfung)
- 14—17 Chemisches und mikrobiologisches Praktikum

(Uebung)

Samstag, den 11. 3. 50

- 9—10 Uhr Warm oder kalt, klar oder trüb?
- 10—12 Uhr Aussprache

Freitag, den 10. 3. 50

- 9—10 Ueber den Vitamin-C-Gehalt im Süßmost
- 10—11 Uhr Ultraschall und Süßmost
- 11—12 Uhr Fragen der Obstsortenwahl
- 14—17 Uhr Abfüllung von Most nach dem Warmverfahren

Süßmost, das naturreine Obstgetränk

Von Dr. rer. nat. Julius Koch, Institut für Gemüse- und Früchteverwertung der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim/Rh.

Es kann kein Zweifel darüber bestehen, daß — besonders bei der sich entwickelnden Geschmacksrichtung der Konsumenten nach der „süßen“ Seite hin und vor allem bei geringeren Jahrgängen — der Auslandsw Wein in erster Linie eine Konkurrenz für unsere Winzerweine bedeutet. Der Grundgedanke des nachfolgenden Artikels, zumindest Trauben mit geringen Mostgewichten zu Süßmost zu verarbeiten, erscheint uns ein beachtenswerter Hinweis für den Winzer, wobei gerade die Möglichkeit der Herstellung von Süßmost im Lohnverfahren besondere Beachtung verdient.

Die Red.

Wenn in diesen Tagen von seiten der Süßmosthersteller nach vielen Jahren des Schweigens erneut für „Süßmost“ geworben wird, so erscheint es von Interesse und Wichtigkeit, auf dieses Getränk einmal näher einzugehen.

„Süßmost“ ist die Bezeichnung für ein alkoholfreies Getränk, das aus frischen Kern-, Stein- oder Beerenobst bzw. Trauben durch Entsaften hergestellt und durch besondere Maßnahmen, aber ohne Verwendung von chemischen Konservierungsmitteln, haltbar gemacht wird. Dabei handelt es sich keineswegs um ein neuartiges Obstgetränk. Lediglich die Kriegs- und Nachfolgejahre haben uns den Süßmost vergessen lassen, da einerseits die Obsternten schlecht waren und das Obst der Marmeladenindustrie zugeführt werden mußte, und andererseits die Mostgewichte der Trauben in den letzten Jahren für die Süßmostherstellung zu hoch waren. Vor dem zweiten Weltkrieg betrug der Verbrauch an Süßmost etwa 1,5 l pro Kopf der Bevölkerung, eine Menge, die 1949 wieder erreicht wurde, aber gegenüber dem Verbrauch der Schweiz, der bei 30 l liegt, sehr gering ist. Der Gedanke, alkoholfreie Obstgetränke herzustellen, kam aus der Schweiz. Dort schrieb 1895 Müller-Thurgau, der auch in Deutschland auf Grund seines Wirkens an unserer Anstalt bekannt ist, ein Buch über „Die Herstellung alkoholfreier Weine“. Der Name „Süßmost“ wurde etwa 20 Jahre später in Deutschland geprägt und gibt die Eigenart des Getränkes richtig wieder. Es handelt sich um einen „süßen“ Most, d. h. um einen unvergorenen Kelter- und Preßsaft. Im Gegensatz hierzu sind „alkoholfreie Weine“, die auch heute noch hergestellt werden, durch alkoholische Gärung entstandene Getränke, deren Alkoholgehalt nachträglich auf 0,5 Vol.-% eingestellt wird. Alle Obstsaft e sind von Natur aus zuckerhaltig.

Zuckergehalt der Säfte

Saft	Zucker (g/L)
Apfelsaft	85—125
Traubensaft	134—156
Kirschsaft	72—128
Johannisbeersaft	52—86

Bei der Weinbereitung wird der Zucker durch Hefegärung in Alkohol verwandelt. Im Süßmost bleibt der natürliche Zuckergehalt erhalten und verleiht dem Getränk einen besonderen Nährwert, der sich im Durchschnitt mit 400 Kalorien beziffern läßt und im Traubensüßmost sogar bis 600 Kalorien beträgt.

Da der Süßmost keiner alkoholischen Gärung unterliegt, ist seine chemische Zusammensetzung anders als die der vergorenen Säfte. (Weine und alkoholfreie Weine).

Zusammensetzung der frischen Säfte (Durchschnittswerte)

	Wasser	Eiweiß	Invert-Zucker	Sacharose	Gesamt-säure ^{*)}	Gerbstoffe	Mineralstoffe
	o/o	o/o	o/o	o/o	o/o	o/o	o/o
Apfelsaft	83,85	0,40	8,35	1,60	0,65	0,07	0,41
Birnensaft	82,75	0,36	9,03	1,28	0,27	0,03	0,35
Kirschsaft	84,55	0,78	8,43	0,25	1,80	0,18	0,50
Traubensaft	79,12	0,69	14,96	—	0,77	—	0,48
Johannisbeersaft	83,80	0,51	5,04	0,24	2,35	0,21	0,66

^{*)} berechnet als Apfelsäure

Süßmost enthält alle Inhaltsbestandteile des Obstes in unveränderter Form, weshalb man ihn auch als „flüssiges Obst“ bezeichnet hat. Da frisches Obst und Trauben nur beschränkt haltbar sind, kann man die Süßmostherstellung als eine werterhaltende Verwertung ansehen, die im Sinne unserer Ernährung liegt.

Süßmoste sind nicht nur zum Durstlöschen geeignet wie andere Obstsaft e oder Limonaden, sondern auf Grund ihres Gehaltes an Fruchtsäuren und Mineralstoffen besitzen sie eine besondere biologische Bedeutung, welche durch das Vorhandensein natürlicher Vitamine noch gesteigert wird.

Mittlerer Gehalt der Säfte an Fruchtsäuren

Saftart	Apfelsäure	Zitronensäure	Weinsäure
	o/o	o/o	o/o
Apfelsaft	100	—	—
Birnensaft	33,3	66,7	—
Kirschsaft	83,3	1,4	—
Traubensaft	60	—	40
Johannisbeersaft	—	98,4	1,6

Die Fruchtsäuren bestehen aus Apfel-, Wein- und Zitronensäure. Sie üben auf die Drüsentätigkeit einen anregenden Einfluß aus und bewirken Sekretionssteigerung des Mundspeichels, der Magen- und Darmsäfte. Süßmoste regen den Appetit an und fördern die Verdauung.

Mineralstoffe im Süßmost

Basische Stoffe	Saure Stoffe
Kalium, Calcium, Magnesium,	Phosphorsäure, Schwefelsäure, Kieselsäure, Salzsäure
Natrium Eisen, Aluminium, Mangan	

Die basischen Mineralstoffe sind hervorragend geeignet, saure Stoffwechselprodukte, wie die Harnsäure z. B., im Blut zu entgiften, d. h. das Blut zu alkalisieren, zu „puffern“, wie der Physiologe sagt.

Bei der Wirkung der Mineralstoffe kommt es weniger auf die Gesamtkonzentration als auf das Verhältnis der einzelnen Mineralstoffe untereinander an. Im Vordergrund des Interesses steht das günstige Kalium-Calcium-Verhältnis der Süßmoste. Im Stoffwechselgeschehen des Menschen sind Kalium und Calcium Gegenspieler oder „Antagonisten“, wie der Mediziner sagt. Die Reizwirkung, welche durch den einen Mineralstoff ausgelöst wird, kann durch den anderen abgeschwächt oder gänzlich verhindert werden. So ist es zu erklären, daß z. B. ein Kalkmangel und Ueberschuß an Kali im menschlichen Organismus eine nervöse Reizbarkeit auslöst, welche durch Kalkzufuhr beseitigt werden kann. Die kalkhaltigen Apfel- und Traubensüßmoste wirken daher „nervenstärkend“.

Kalk bewirkt ferner Entzündungshemmung, gute Gerinnbarkeit des Blutes und Steigerung der Blasenaktivität. So ist Johannisbeersüßmost als harntreibend bekannt. Kalk- und Phosphorsalze sind ferner zur Knochenbildung unbedingt erforderlich. Aber auch der Eisengehalt der Süßmoste ist biologisch wertvoll, denn Eisen ist ein wichtiger Bestandteil des roten Blutfarbstoffes und damit zur Blutbildung unbedingt erforderlich. Ohne Kalk und Eisen ist kein Leben möglich. In diesem Zusammenhang dürfen die Vitamine nicht vergessen werden. Besonderes Interesse besitzt das Vitamin C, da es uns in den Wintermonaten nicht in ausreichender Menge zur Verfügung steht. Unser täglicher Bedarf beträgt 50—75 mg. Das Obst enthält unterschiedliche Mengen an Vitamin C. Während Äpfel und Trauben selten mehr als 15 mg% Vitamin C besitzen, steigt der Gehalt der roten Johannisbeere auf etwa 40 mg%, der der schwarzen sogar auf 200 mg% an. Ausgesprochen vitamin-C-reich sind die Hagebutte mit ca. 500 mg% und die Sanddornbeere mit über 800 mg%. Bei sachgemäßer Herstellung der Moste gelingt es, ca. 80 % des Vitamin-C-Gehaltes in den Süßmost zu bekommen und in dieser Form wirksam zu erhalten. Die Süßmoste können demnach in den gemüsearmen Monaten Januar bis April zur Deckung unseres Vitamin-C-Bedarfs herangezogen werden.

Aber auch die Vitamine A, B₁ und B₂ kommen in den Süßmosten in den biologisch erforderlichen Mengen vor.

Mittlerer Vitamingehalt der Säfte

n 100 g Saft	V i t a m i n			
	A	B ₁	B ₂	C
	internationale Einheiten	$\mu = \frac{1}{1000}$ mg	(Lactoflavin) $\mu = \frac{1}{1000}$ mg	mg
Apfelsaft	Spur	15	10	8
Traubensaft	Spur	10	25	5
Birnensaft	150	35	40	5
Kirschsaft	300	—	—	12
Johannisbeersaft	400	20	—	40—140

Aus all dem Gesagten geht klar hervor, daß Süßmost nicht nur ein naturreines Erfrischungsgetränk ist, sondern einen ausgesprochenen Nähr- und Gesundheitswert besitzt. Wir finden daher den Süßmost in erster Linie in jedem Krankenzimmer, in Kinderheimen, Kuranstalten, aber auch in den Kantinen der Sportler. Da vorbeugen besser als heilen ist, sollte der Süßmost als Getränk in keinem Haushalt fehlen. Am bekanntesten sind die Apfel- und Traubensüßmoste, welche keinerlei Fremdwasserzusatz besitzen. Von ihnen unterscheiden sich die Beeren- und Kirschsüßmoste, die durch einen angemessenen und gesetzlich geregelten Zusatz von Wasser und Zucker erst trinkfähig gemacht werden. Durch diese Maßnahme wird in den Fruchtsäften das Uebermaß an Säure beseitigt. Diese Getränke befriedigen erst unseren Geschmack, wenn das Säurezuckerungsverhältnis 10—15:1 beträgt. Durch den Zuckerzusatz wird der Kalorienwert des Süßmostes gegenüber dem ursprünglichen Keltersaft erhöht, der Gehalt an Mineralstoffen jedoch durch Wasserzusatz vermindert. Diese Veränderung kann man getrost in Kauf nehmen, wenn man bedenkt, daß das Getränk harmonischer und bekömmlicher wird. Am Saft der schwarzen Johannisbeere ist diese Verbesserung leicht einzusehen. Als „Wanzen-

beere“ kennzeichnet der Volksmund hinreichend den schlechten Geschmack der Beere. Der reine Preßsaft schmeckt auch nicht besser, aber der mit Zucker und Wasser verbesserte Saft besitzt als Süßmost eine große Bedeutung und wird von Kennern als die Krone aller Süßmoste bezeichnet.

Nächst dem Johannisbeersüßmost gehört der aus Sauerkirschen bereitete Kirschsüßmost zu den geschmacklich wertvollen Süßmosten. Pikant wird auch der Erdbeersüßmost empfunden. Aus allen Obst- und Beerenarten sowie Wildfrüchten lassen sich Süßmoste herstellen. Auf den Karten der Süßmostkellereien findet man meistens noch einen Mischsüßmost. Aus geschmacklichen Gründen mischt man säurereiche Säfte mit säurearmen und erhält auserlesene Getränke. So sind Mischungen aus Apfel- oder Birnensaft mit Johannisbeer-, Erdbeer- und Himbeersaft sehr beliebt.

Infolge der Gewerbefreiheit sind im Augenblick Süßmoste von unterschiedlicher Qualität im Handel, was eine Gefahr für den Verbraucher und Hersteller in gleicher Weise darstellt.

Das Süßmostgewerbe, vertreten durch das Sekretariat für Süßmost, will durch Schaffung einer Kontroll- oder Gütemarke diesen Uebelstand in Kürze abstellen.

Nur Erzeugnisse renommierter Kellereien bieten eine Gewähr für eine einwandfreie Beschaffenheit der Getränke. Ob der Süßmost in der Flasche klar oder trüb ist, hängt nicht mit der Qualität zusammen. Dies ist eine Folge der Arbeitsmethode der betreffenden Kellerei. Dem Geschmack des Publikums bleibt es überlassen, trüben oder klaren Saft zu trinken. Der Erzeuger muß sich danach richten. Es sind die Methoden bekannt und längst erprobt, welche zu klaren Säften führen. Gesundheitliche Unterschiede zwischen den beiden Spielarten der Süßmoste bestehen nicht. Ebenso verhält es sich mit der Kalt- oder Warmentkeimung der Moste.

Es soll hier nicht auf die verschiedenen Methoden der Haltbarmachung von Süßmost näher eingegangen werden. Die einfachste Methode, welche für jeden Haushalt geeignet erscheint, ist die Warmentkeimung. Traubensüßmoste lassen sich mit Vorteil allerdings nicht nach dieser Methode herstellen. Für einen mittleren Kellereibetrieb dürfte die Kaltentkeimung unter Verwendung der bekannten Seitz EK-Schichten die beste sein, während Großbetriebe mit einer Produktion von mehreren 100 000 Litern die Einlagerung des Saftes nach dem Kohlensäuredruckverfahren bevorzugen.

Jeder Besitzer von Obstbäumen und Reben sollte sich in der heutigen Zeit mit dem Gedanken vertraut machen, Süßmost zu erzeugen. Er kann damit nicht nur seine eigenen Erzeugnisse gewinnbringend verwerten, sondern dient auch der Gesundheit seiner Mitmenschen.

Im vergangenen Jahr sind nach vorsichtigen Schätzungen in dem westdeutschen Bundesstaat etwa 60 000 000 l Süßmost erzeugt worden, welche sich ohne weiteres bis Ende 1950 verkaufen lassen. Bei der nun einsetzenden Propaganda wird die Produktion um ein vielfaches gesteigert werden müssen. Gerade der Winzer sollte sich daher für die Herstellung von Traubensüßmost einsetzen, denn für ihn stellt die Süßmostbereitung eine gute Verwertungsmethode seiner Trauben mit niedrigem Mostgewicht dar. Sollten in diesem Jahr, wie allgemein befürchtet, Importe ausländischer Weine einsetzen, so halte ich den Absatz von Traubensüßmost für aussichtsreicher als den der kleinen Weine.

Analyse

der Wintertagung des Rheingauer Weinbauvereins in Geisenheim

Daß die diesjährige Wintertagung des Rheingauer Weinbauvereins ein voller Erfolg war, sei vorweg denjenigen gesagt, die nicht teilnehmen konnten. Wenn nun auch die rückständigen Beitragsleistungen und die neuen Beiträge für 1950 in der gleichen Geschlossenheit eingehen, wie der Versammlungsverlauf dies andeuten ließ, dann wäre der Erfolg auch in dieser Hinsicht in Ordnung.

Eine Versammlung hat aber nur dann einen dauernden Wert, wenn ihr Echo weithin schallt. Und so sollte auch die diesjährige Wintertagung im gesamten Rheingau mög-

lichst lange nachklingen und die Winzer zum steten Nachdenken und Nacheifern anregen. So wäre es durchaus denkbar, wenn die einzelnen Vorträge weiterhin Anlaß zu lebhaften Diskussionen innerhalb der winterlichen Versammlungen der einzelnen Ortsgruppen des Weinbauvereins wären.

Darüber hinaus halte ich es für zweckmäßig, wenn die einzelnen Themen auch in unserer heimatlichen Fachzeitschrift Anlaß zu weiteren Diskussionen und Ergänzungen geben würden.

Leider hatte ich selbst nur Gelegenheit, die Vorträge des Nachmittags mitzuerleben, während ich die Themen des Vormittags nur aus Berichten von Teilnehmern kenne. Ich kann deshalb auch nur bedingt und unter Vorbehalt zu ihnen Stellung nehmen. Sollte ich etwas Falsches sagen, so bitte ich um Berichtigung.

Der Vortrag von Prof. Hennig versprach, auf dem Papier gesehen, etwas nüchtern zu werden. Denn mit Gesetzen und Kontrollmaßnahmen hat der Winzer nicht gerne etwas zu tun. Demgegenüber stand die ungeheure Bedeutung von Weingesetz und Weinkontrolle. Und so verlief auch dieser Vortrag in sachlicher und überzeugender Weise. Die mit diesem Thema zusammenhängenden Probleme sind so vielseitig und so ungeheuer, daß man tagelang hierüber sprechen und diskutieren könnte. Ich weiß nicht, ob Herr Prof. Hennig bei der amtlichen Kellerkontrolle auf die freiwillige Selbstkontrolle des Winzers hingewiesen hat, die durch die Einführung des Weinsiegels gegeben ist. Zweckmäßig wäre es gewesen. Doch hierüber an anderer Stelle mehr!

Ueber das Kapitel Lagebezeichnungen, Lagevereinheitlichung sollte sich jede Gemeinde im ureigensten Interesse einmal ganz gründlich unterhalten. Man sollte nicht erst warten, bis die entsprechenden gesetzlichen Voraussetzungen hierfür gegeben sind, sondern schon jetzt mit geeigneten Vorschlägen und Anregungen an die Berufsvertretung herangehen. Ich weiß nicht, wieviel hundert oder tausend Lagebezeichnungen es im Rheingau gibt. Ich weiß aber, daß es nur sehr wenige Menschen gibt, die diese kennen und keinen einzigen, der sie alle unterscheiden kann. Und der Konsument außerhalb unseres Weinbaugebiets weiß von diesen Dingen so gut wie nichts. Es ist meiner Meinung nach sogar nicht zuviel gesagt, daß vielen Konsumenten draußen der Rheingau in seiner Gesamtheit als geschlossenes Weinbaugebiet nur ein recht verschwommener Begriff ist. Einige markante Orte und Städte sind ihm vielleicht ein Begriff, mehr aber nicht. Hier liegt eine dankbare und große Aufgabe der örtlichen Weinwerbung. Die Probleme der Lagervereinfachung und Bezeichnung sind so weitgehend, daß sie nur der verstehen kann, der diese Dinge auch einmal eingehend von der Verbraucherseite her untersucht. Hierzu gehört auch das Problem der Markenweine, das man nicht mit einem Lächeln oder einer wegwerfenden Geste abtun sollte, zumal derartige Handlungen oft auf Unkenntnis und Unwissenheit beruhen. Die Zeiten sind andere als vor 50 Jahren. Vor 50 Jahren wurden Kriege noch mit Kavallerieeinheiten, Mann gegen Mann geführt; heute haben wir die Atomwaffen, und Propellerflugzeuge sind fast unmodern. Das sollten wir im Weinbau nicht vergessen!

Prof. Dr. Nicke hatte nicht nur ein sehr aktuelles, sondern auch ein dankbares Thema! Erziehungsarten, Zellenbreiten und Stockabstände bewegen den rheingauer Winzer seit langem außerordentlich. Daß diese Dinge noch immer so heftig umstritten sind, ist ein Beweis für die Mentalität und konservative Haltung des Winzers. Von meinem Vater seit über 20 Jahre vertretene Ansichten erhitzen die Gemüter auch heute noch.

Daß weiter gepflanzt werden muß, dürfte wohl immer mehr anerkannt werden; daß eine weitere Pflanzung aber auch eine höhere Erziehungsart verlangt, wird leider allzu oft vergessen. Ich persönlich muß mich immer wieder wundern, daß die von den Gebr. Eser in Oestrich mit bestem Erfolg angewendete Erziehungs- und Schnittmethode in den letzten Jahren auf einmal auch von den zuständigen Fachstellen nicht nur beachtet, sondern scheinbar auch anerkannt wird. Dies ist besonders auch deshalb verwunderlich, weil diese grundlegende Erziehungsänderung von den Gebr. Eser seit Jahrzehnten angewendet wird. Herr Prof. Nicke ist auf diese Dinge näher eingegangen. Schön bzw. sehr zweckmäßig wäre es gewesen, wenn Herr Prof. Nicke auch auf die Einzelheiten des Schnittes, der Erziehung, der Laubbehandlung usw. näher eingegangen wäre.

Daß ich mit den Ansichten der Herren Eser nicht in allen Punkten einig gehe, wissen die Herren Eser. Wir haben uns darüber gut miteinander unterhalten. Meine Einwände sind die, daß man Boden, Unterlage und Rebsorte unbedingt berücksichtigen muß. Gerade hierbei dürfte es entscheidend darauf ankommen, das optimale Verhältnis zwischen Qualität und Quantität gegeneinander abzuwägen. Wenn heute beispielsweise viele Winzer, vor allen Dingen aber auch größere Gutsbetriebe, diese Dinge ablehnen oder ihnen abwartend

in der Meinung gegenüberstehen, daß allein die Qualität verbunden mit dem guten Namen des Rheingaus die Zukunft zu sichern in der Lage sei, dann kann diesen Leuten einfach nicht geholfen werden. Ich bin keineswegs einseitiger Optimist, aber ein großer Realist. Die Zukunft zwingt alle, der zu erwartenden Entwicklung so schnell wie möglich Rechnung zu tragen.

Ich habe daher auch bei dem ausgezeichneten und wirkungsvollen Vortrag von Herrn Direktor Buxbaum eine ganz entscheidende Frage bei der Anstellung von Neuanlagen sehr vermißt und zwar die Sortenwahl. Herr Domänenrat Labonte hat in seinem Vortrag sehr richtig gesagt, daß wir uns ja nicht einbilden sollten, daß das, was uns selber schmecken würde, nun auch in jedem Fall dem Konsumenten schmecken würde. Frage: Gibt es im Rheingau nur beste Rieslinglagen oder haben wir auch Lagen, in denen andere Sorten, im Schnitt mehrerer Jahre gesehen, qualitativ (und auch quantitativ!) bessere Weine ergeben? Diese Frage dürfte sich von allein beantworten. Ich denke dabei nicht nur an die Müller-Thurgauerebe, sondern auch an den Anbau von Neuzüchtungen, die durch das Anbauverbot des S 88, wahrscheinlich ungewollt, diskutabel geworden sind. Man muß dem Winzer im Rheingau gerade heute mehr denn je sagen: Der Rheingau ist zwar ein ausgesprochenes Rieslinggebiet, aber auch hier heißt es, den von Herrn Direktor Buxbaum so gern zitierten Rechenstift zur Hand zu nehmen. Wenn es heute noch sehr viele kleinere und kleinste Winzerbetriebe gibt, die vorwiegend oder ausschließlich Riesling anbauen, dann ist es meines Erachtens nach die Pflicht der zuständigen Fachberater, diese Winzer aufzuklären und ihnen zu sagen, daß Betriebe mit einseitigem Rieslinganbau (das Umgekehrte gilt natürlich auch für andere Rebsorten) noch gefährdeter sind als einseitige Weinbaubetriebe mit mehreren Rebsorten. Die höhere Krisenfestigkeit gemischter Betriebe sollte auch bei diesen Dingen immer wieder stark betont werden.

Die Forderung Buxbaums auf Schaffung einer gesetzlichen Verankerung der Rebenanerkennung, muß unbedingt unterstrichen werden. Bei dieser Gelegenheit sei mir aber die Frage gestattet, wieviel anerkannte Klone wir im Rheingau heute haben und ob diese Klone auch beim Winzer weiterbearbeitet und beobachtet werden. Ich habe den Eindruck, als ob es um die Selektion im allgemeinen und um die Klonenauslese im besonderen recht still geworden sei, d. h. daß exakte Kloneprüfungen nur noch an wenigen Stellen durchgeführt werden.

Als Vorsitzender der Prüfungskommission für die Verleihung des Weinsiegels seien mir abschließend noch einige ergänzende Bemerkungen hierzu gestattet.

Im Rheingau wurden bisher über 100 Weine mit rund 200 000 Flaschen mit dem Weinsiegel ausgezeichnet. Ueber die Voraussetzungen zur Anerkennung und ihre Durchführung verweise ich auf meine Mitteilung im Heft 11, Seite 12 und 13 der Rheingauer Weinzeitung. Betonen möchte ich ausdrücklich, daß bei den ausgezeichneten Weinen nicht nur sogenannte Gutsweine, sondern auch viele Weine kleinerer und mittlerer Winzerbetriebe, Weinhandelsbetriebe sowie Genossenschaftsweine vertreten sind.

Weitere Ausführungen über Sinn und Zweck des Weinsiegels möchte ich mir an dieser Stelle ersparen. Darüber ist schon oft genug gesprochen und geschrieben worden. Wer sich noch im Unklaren hierüber ist, möge sich bitte an mich wenden. Abschließend möchte ich noch einmal mit aller Deutlichkeit betonen, daß der Rheingau das Weinsiegel auch weiterhin führen wird. Wir Winzer wissen, daß das Weinsiegel nicht geschaffen wurde, um „irgend etwas Neues“ zu bringen, sondern daß dies in eigenem Interesse geschah und daß es für unsere deutschen Weine in den Kampf gehen soll und wird.

In der Diskussion zu den einzelnen Vorträgen war die Anfrage von Herrn Dr. Weil, Kiedrich, sehr interessant, ob und wie es sich mit der Nachricht verhalte, die besagt, daß an der Lehranstalt in Geisenheim rund 50 Arbeiter, Angestellte und Beamte entlassen werden sollen. Herr Prof. Steinberg berichtete diese Angaben in überzeugender Weise. Sein Angaben lassen hoffen, daß es auch in Geisenheim wieder, wenn auch langsam, aufwärts geht. Eine kleine aber trotzdem sehr große Bitte sei mir — sicherlich im Namen aller rheingauer Winzer — an dieser Stelle gestattet, ganz bescheiden auszusprechen. Sie lautet: Möge doch bald wieder das Wort „Weinbau“ in Geisenheim stets

an erster Stelle genannt werden. Geisenheim muß wieder die führende Weinbau-Anstalt werden, die sie früher war. Es ist kein Geheimnis, wenn ich hier ausspreche, was viele Winzer bei der Nennung der Geisenheimer Lehranstalt sagen: „Die Geisenheimer solle erscht emol ehr Tomate un ehrn Spinat aus de Wingert robbe!“

Weinbau, Rebenzüchtung und Rebenveredlung müssen an erster Stelle mit den notwendigen finanziellen und ideellen Mitteln ausgestattet und von unnötiger Verwaltungsvormacht befreit werden, wenn sie für den Weinbau erfolgreich arbeiten sollen. Dies ist eine eindeutige und klare Forderung nicht nur des rheingauer Winzers.

Die Erklärungen von Herrn Dr. Franz, Eltville, über die

Rentabilität der Viehwirtschaft sind auf keine Gegenliebe der Zuhörer gestoßen, zumal auch das Finanzamt unter den Zuhörern saß. Zweifellos ist auch die rheingauer Viehwirtschaft verbesserungsbedürftig. Das Primäre aber ist und bleibt der Weinbau. Die Viehzucht läuft nur am „Rande“ mit. Außerdem muß der Winzer bzw. Bauer für einen Zentner Futterweizen beinahe das doppelte bezahlen als er für seinen abgelieferten Weizen erhält.

Die abschließenden Worte des Winzers Böhrer, Eibingen, der den Dank und die weitere Unterstützungsbereitschaft des rheingauer Winzers übermittelte, waren das äußere Zeichen für die gelungene Veranstaltung des Rheingauer Weinbauvereins.

H. Scheu

Aus der Arbeitsgemeinschaft Rheingauer Weingutsverwalter

Die Arbeitsgemeinschaft veranstaltete am 19. Januar d. Js. in den Räumen des Institutes für Weinbau und Kellerwirtschaft ihre 20. Tagung. Der I. Vorsitzende Sack, Geisenheim, gedachte des verstorbenen Herrn Weinbau-Inspektor Kowald, Steinberg, und widmete ihm einen ehrenden Nachruf. Hierauf beglückwünschte er den II. Vorsitzenden E. Meyer, Hochheim, der im Dezember sein 25jähriges Dienstjubiläum im Weingut J. Neuß habe feiern können. Weiter teilte er mit, daß Herr Dipl. Landwirt Dr. Walter Nücke, Institutsleiter für Weinbau und Kellerwirtschaft in Anerkennung und Würdigung seiner Verdienste um den Weinbau zum Professor ernannt worden sei und verband mit der Gratulation hierzu den Wunsch, daß auch in Zukunft die harmonische Zusammenarbeit mit Wissenschaft und Praxis noch enger geknüpft werden möge wie bisher.

Zu dem Thema: „Schwierigkeiten bei der Wahl der richtigen Unterlagen und bei der Anpassung an die verschiedenen Weinbergböden im Rheingau“ behandelte in längeren Ausführungen Dr. Birk, Geisenheim, einleitend den Artenunterschied der Amerikaner-Reben im Vergleich zu den eigentlich anspruchslosen Europäern, die nicht so viele Formen, so viele Typen und außerordentlich wechselnde Kombinationen aufzuweisen hätten und auch keine „Fremdlinge“ seien, leitete über zur Versuchstätigkeit, die vor 40–50 Jahren erst mühsam schürfen mußte, wo seither unerforschtes Neuland war, berührte den großen Fragen-Komplex, der im Anfang zu klären war und die ungeheure Arbeit, die damals geleistet und von uns Epigonen fast zu wenig gewürdigt wurde und legte schließlich die Hand auf die Eiterbeule, die sich uns in der Adaption, d. h. der Bodenverträglichkeit, der Anpassung der Böden an die richtigen, als passenden Unterlagen präsentiert und großes Kopfzerbrechen macht. Referent wußte sehr geschickt die Gründe darzustellen, warum wir in den letzten Jahrzehnten mit unseren „Erfahrungen“ nicht viel weiter gekommen sind, und warum es jetzt noch unmöglich ist, praktische Schlüsse aus unseren bisherigen Versuchen zu ziehen. Wohl wäre die Spreu von dem Weizen gesondert worden, aber die Feinarbeit, die wir seither zu tun wähten, müßte jetzt viel intensiver und eindeutiger einsetzen.

Da bei uns, aber nicht nur im Rheingau, die Boden- und Klimaverhältnisse auf engstem Raum stark variierten, wir mit zufriedenstellenden Erträgen innerhalb einer wirtschaftlich tragbaren Zeitdauer rechnen müßten, da ferner das Verhalten der Amerikaner-Reben großen Schwankungen unterworfen und ihre Anpassungsfähigkeit an unsere Verhältnisse begrenzt wäre, bleibe uns letzten Endes nur der Anbauversuch übrig, weil die Beurteilung der äußeren Form und des inneren Baues ebenso wenig sichere Rückschlüsse auf ihre Eignung für die betr. Lage zuließen, wie die Kenntnis der physiologischen Eigenschaften.

Referent kam daher zu folgendem Resumee: Die seither im Rheingau angelegten Versuche genügen zur sicheren Beurteilung der Eignung der betr. Unterlage für die verschiedensten Lageverhältnisse nicht, und zwar weder nach Zahl und Größe, noch im Hinblick auf das benutzte Pflanzmaterial. Auch die Beurteilung der Ergebnisse aus Pfropfreben-Anlagen erfolgte nach subjektiven Gesichtspunkten, die auf keinen gemeinsamen Nenner zu bringen sind. Zudem ist nur in wenigen Fällen mit Klonen-Material gearbeitet worden. Es müssen daher alle neuen Versuche mit einer verfeinerten Versuchstechnik angelegt werden, und zwar so,

daß möglichst jede Gemarkung des Rheingaus berücksichtigt und innerhalb dieser Böden alle, die in irgend einer Art dem Anbau mit Propfreben „Schwierigkeiten“ bereiten, erfaßt werden.

Diese Versuche auf breiter Basis können nur in enger Zusammenarbeit von Wissenschaft und Praxis durchgeführt werden. Als ältestes Forschungsinstitut für Rebenveredlung hat Geisenheim die Vertreter zu stellen, welche die geologischen, agrikultur-chemischen, züchterischen und veredlungstechnischen Fragen bearbeiten, während die Praxis durch Winzer vertreten sein muß, die auf dem Gebiete der Veredlung große Erfahrung besitzen und über die örtlichen Verhältnisse gut orientiert sind.

Untermauert wurde das Referat durch Diagramme von Ernteerträgen aus dem „Nonnenberg“ und „Pfaffenberg“ des Gräfl. von Eltz'schen Weingutes, Eltville, ferner aus dem „Viktoriaberg“ des Weingutes J. Neuß, Hochheim, und aus dem Neroberg, Wiesbaden.

Dr. Pinkow vom Landesamt für Bodenforschung, Wiesbaden, gab interessante Erläuterungen zu dem Stichwort „schwierige“ Böden. Bei der Standortwahl müßten wir uns auf „reine“ Bodentypen beschränken. Lagen innerhalb einer Versuchsfäche, wo eine Bodenänderung chemischer oder physikalischer Art zu erwarten wäre, eigneten sich nicht, wären „ausgefallene“ Standorte. Einen einheitlichen gleichmäßigen Bodentyp zu finden, wäre im Rheingau schwer. In diesem Sinne gäbe es nur 24 „reine“ Standorte. Bei „Mischböden“ überschneiden sich die Bodenverhältnisse. Daß „reine“ Standorte für den Winzer vielleicht schwierig sind, betr. Boden bzw. Bearbeitung, müßte eine untergeordnete Rolle spielen. Diese „reinen“ Standorte müßte man zuerst untersuchen, damit man auch „reine“ Ergebnisse bekäme. In dieser Ansicht stimme er mit Dr. Birk unbedingt überein, weil dieser zum gleichen Schluß komme, wie er selber. Alle früheren Versuche wären in dieser Hinsicht hinfällig, aus dem einfachen Grund, weil die Bodenansprache zu grob gewesen. Mittlere, schwere, leichte, Letteböden usw. wären zu weit gefaßt, dehnbare Begriffe, mit denen man nicht genau arbeiten könne. Worte wie „Löß-Lehm“ wären schon deutlicher, aber nicht für den Bodenkundler, weil speziell nur Lößlehm schon sehr verschieden sein könne. In einer Lage z. B. könne dieser „reif“ sein, d. h. von der Oberfläche her durch Verwitterung vollständig entkalkt, während der Untergrund in einer Tiefe von 1,2 m evtl. 30% Kalk aufweisen könne. Der „unreife“ Lößlehm liege hier also unten. Bei dem „reifen“ Lößlehm ist die Reaktion z. B. schwach sauer, während sie beim „unreifen“ alkalisch ist. Der Ausdruck Lößlehm wäre daher kein Begriff, da die verschiedenartige Reaktion eine unterschiedliche Behandlung des Bodens nötig mache. Es müsse daher jedem einleuchten, daß so ein „reifer“ Lößlehm ganz andere Wachstumsbedingungen biete wie ein unreifer. Aus seinen Ausführungen ging klar hervor, daß man diese Unterschiede berücksichtigen muß, wenn man die Adaptionsfrage im Rheingau klären will. Dir. Buxbaum, Eltville, wies auf die geleistete Versuchsarbeit betr. Affinität und Adaption der vergangenen Jahre hin, betonte aber, daß die Versuche sich nicht auf die eigenen Betriebe beschränken dürften, sondern auf eine größere allgemeine Basis gestellt werden müßten. Bezugnehmend auf die kürzlich gefaßte abgesandte Resolution trat er dafür ein, nicht nur Schritte zur Weiterführung der Versuchstätigkeit zu unternehmen, sondern auch wieder einen Reichsausschuß für Rebenvered-

lung ins Leben zu rufen. Dr. Birk erwähnte besonders Dr. Möhringer, der vor 15 Jahren bereits bei der Domäne im Rheingau nicht nur genaue Analysen und große Bodenuntersuchungen ausgeführt hätte, sondern auch Beobachtungen über Wachstum und Ertrag gemacht und alle gleichmäßigen „Hemmungsfaktoren“ berücksichtigt habe. Deshalb müßten alle laufenden Versuche aufeinander „abgestimmt“ sein, auch in der Düngung. Es wäre das wohl ein langsamer, aber sicherer Weg. Zur Teilnahme an den Anbauversuchen erklärten sich 12 Weingüter bereit.

Die Tagung, in der u. a. auch die Bedeutung der 26 G ins rechte Licht gerückt wurde, weil sie in den schweren Letteböden Hochheims im Vergleich zu 5 BB und 8 b am besten abgeschnitten habe, schloß nach einer regen Aussprache über Fachzeitschriften, zu deren Förderung und Werbung eine Anregung zur Einrichtung von Lesemappen aus der Versammlung erfolgte, mit einer kleinen Probe, in der veredelte und unveredelte Weine sowie Klonenweine aus Geisenheim, Johannisberg, Winkel und Hochheim gereicht wurden.

„Fabrica de vino“

Kleine Erlebnisse mit spanischem Wein von Francisco Alcantara.

„Fabrica de vino“ sagt man in Spanien, ohne dabei irgend einen Hintergedanken zu haben. „Weinfabrik“ zu deutsch. Und es ist wirklich so, der Wein wird vielfach fabriziert, je nach Geschmack und Wunsch. Geht man in eine große Bodega, wenn man Wein kaufen will, so wird man in ein Laboratorium geführt. Und der Chef fragt, wieviel gradig der Wein sein soll, — 12gradig, 14gradig oder noch höher. Und dann fängt das Mixen an.

So habe ich es x-mal erlebt. In Tarragona, wo jedes zweite Haus eine „Bodega“ ist, hat der Volksmund eine Straße nach dem Metier ihrer Bewohner getauft, man nennt sie „Panschgasse“. Dabei hätten die Spanier das garnicht nötig. Will man wirklich unverfälschten und von allen Chemikalien freien Wein trinken und kaufen, muß man aufs Land gehen. Dort wird der Wein noch genau so erzeugt wie im Mittelalter. Man kennt auch keinen Filter.

Was für trinkbare Tropfen eigentlich in Spanien wachsen, wissen die wenigsten Spanier, die in den Städten am allerwenigsten, denn was man ihnen dort verkauft, ist meistens kein Wein mehr, der in ihren Wingerten wächst. Je weiter man sich vom Erzeuger — die Spanier sagen — „Produktionsgebiet“ entfernt, desto mehr wird gepantscht. Die gängigsten Konsumweine, die der Arbeiter in Madrid kauft, enthalten bis zu 50% Wasser.

Villafranca del Panades

Zwischen Tarragona und Barcelona liegt Villafranca des Panades, eine mittelgroße Stadt mit bedeutenden Märkten, die als Haupthandelsplatz für spanischen Wein gilt. Dort gibt es sogar ein Weinmuseum, während die Spanier im allgemeinen wenig von so romantischen Dingen halten.

Als ich diese Stadt zum ersten Male besuchte, hatte ich den begreiflichen Wunsch, in einer Weinkneipe einen Schoppen oder eine Flasche zu trinken. Ich fragte die Passanten auf der Straße, wo man den besten Tropfen ausschenke. Die Menschen sahen mich verständnislos an und schüttelten die Köpfe. Weinkneipe? Weinrestaurant? Davon ahnte ihr unschuldiges Gemüt nichts. Ich fuhr weiter und fragte andere Leute. Auch diese zuckten die Achseln oder sahen mich mit-leidig lächelnd an. Es war nachmittags gegen vier Uhr, wo man in Spanien gewöhnlich das Mittagessen beendet.

„Tonto“ murmelte einer „verrückt“. . . Wie kann nur ein vernünftiger Mensch nachmittags um vier Uhr Appetit auf Wein haben? Aber ich gab das Rennen nicht auf. Schließlich fand ich an einer Tankstelle einen Müller mit einem schweren Motorrad. Der sah sehr vertrauenerweckend aus. Ich machte mich an ihn heran und sagte mein Sprüchlein her.

Der nahm seinen Zigarrenstummel aus dem Mund und lächelte: „Eine Weinkneipe suchen Sie? Die gibt es hier nicht. Da müssen Sie schon in eine Kaffeebar gehen, wenn Sie Wein trinken wollen, aber ich kann Ihnen nicht dazu raten. . .“

Die größte Weinstadt Spaniens hatte keine Weinkneipe, nur fabricas de vino . . . , nur Weinfabriken. Aber der Müller war ein höflicher Mann und Deutschenfreund dazu: „Kommen Sie mit zu mir, ich habe selbst gekelterten Wein.“

Ich fuhr also hinter dem Manne drein und wir landeten in einem großen Hof vor einer modernen, elektrisch betriebenen Mühle. Es war Juni und wir setzten uns in den Garten, der von einem völlig verwilderten Wingert umgeben war. Aber der Gastgeber zeigte ihn mir mit Stolz. Da wuchs sein Wein.

Er brachte eine Flasche. Der Wein floß dick und ölig in die Gläser. Ich roch es schon von weitem, es war ein Wein wie Sirup so dick und süß. Ich nippte nur und stellte das Glas beiseite. Der Müller sah mich erstaunt an: „Der schmeckt Ihnen nicht?“

Ich schüttelte den Kopf:

„Haben Sie nicht einen Tropfen, der weniger süß ist:“

Der Müller verschwand und brachte eine zweite und dritte Flasche. Aber es war dasselbe Lied: Dick, süß und schwer. Es wäre eine Strafe gewesen, diesen Wein bei der Hitze trinken zu müssen. Der Gastgeber war fassungslos. Nun hatte er es so gut gemeint. . .

„Ja, aber was trinken Sie denn?“ fragte er schließlich ganz verzweifelt.

„Ich suche einen einfachen Landwein. Er darf ruhig herb sein“ — ich vermied das Wort „sauer“.

„Madre mia“ murmelte der Hausherr „den habe ich allerdings nicht. Aber mein Nachbar erzeugt ihn, wenn Sie eine Minute warten wollen. Nur weiß ich nicht. . .“

Dann war er wieder da, schenkte ein und ich trank. Gott, war der Wein gut, gesund, einfach, kühl und süffig, gerade das, was man bei der Hitze brauchte. Ich trank eine ganze Flasche von diesem Wein, der nach der Erzählung meines Freundes auf dem „Campo“ wuchs.

„Wissens Sie, was der Wein kostet?“ fragte mich der Gastgeber schließlich lachend.

Ich vermochte es nicht zu raten.

Dann nannte er mir einen Betrag, der etwa unserem damaligen Groschen gleichkam, zehn deutsche Reichspfennige für ein Liter Wein! Aber wie gesagt, das erlebt man nur auf dem Lande, wo die Leute ihren Wein nicht los werden.

Halbierte Amphoren als Särge

Ich wollte es nicht glauben, als man mir erzählte, daß die Vorfahren der Spanier ihre Kinder, wenn sie starben, in halbierten Amphoren (Weingefäße aus Ton) bestatteten.

Eines Tages rief mich der bekannte deutsche Archäologe und Entdecker von Numantia, Professor Dr. Schulten in Tarragona an und fragte mich, ob ich Lust zu einem Ausflug hätte. Ich war bereit und wir besuchten den altchristlichen Friedhof, in dessen Bereich man bedeutsame Ausgrabungen gemacht hatte.

Und da sah ich bestätigt, was ich nicht hatte glauben wollen. Da lagen reihenweise geöffnete Kindergräber und Kinderskelette in halbierten Amphoren.

„Wein hatten sie hier immer schon in Hülle und Fülle“ sagte Schulten, „daher auch Amphoren, Weingefäße, aber Holz für Särge war nicht aufzutreiben. Und heute ist der Holzmangel fast noch schlimmer, wenn man auch die Toten nicht mehr in Amphoren beerdigt. Ausgehauene Rebstöcke sind auch als Brennholz sehr begehrt.“

Im Priorat

Das Priorat ist ein kleines, aber für Spanien sehr bedeutungsvolles Weinbaugebiet unweit von Tarragona. Hier wächst ein fast tintenschwarzer, schwerer Rotwein, der im Ausland — vor allem im benachbarten Frankreich (Burgund) — als Deckwein verwendet wird. Er erreicht sehr hohe Alkoholgrade.

An einem Herbsttag fuhr ich von Tarragona aus ins Priorat, um dort die Genossenschaftsbodega zu besichtigen und mir ein paar gute Flaschen Rotwein mitzubringen.

Ich fragte den Bodegavorsteher, ob er alten Rotwein habe. Er nickte und brachte eine Probe. Der Wein hatte 16% Alkohol und war drei Jahre alt, sehr schwer, aber von hervorragender Qualität und garantiert unverfälscht, weil die Franzosen auf diese Tatsache größten Wert legen.

Ich bestellte eine Kiste dieses Weines und wollte wissen, ob noch ältere Jahrgänge auf Lager seien, was in Spanien im allgemeinen selten ist und nur bei Qualitätsweinen vor- kommt. Der Chef brachte eine zweite Probe und bedeutete mir, es sei derselbe Wein, von dem ich gekauft habe, nur drei Jahre älter, also sechsjährig. Ich probierte und schüt- telte den Kopf:

Das DIG-Weinsiegel im Rheingau

Vierte Weinsiegel-Probe in Johannisberg

Die vierte Weinsiegel-Probe wurde vor wenigen Tagen auf dem Weingut von Kommerzienrat Krayer in Johannis- berg abgehalten. Der Prüfungskommission gehörten Heinz Scheu, Johannisberg, Weinkommissionär Becker, Niederwal- luf, Friedrich Meßthaler, Winkel, Hans Koßmann, Geisen- heim und Direktor Buxbaum, Eltville an.

Von den 39 auf der Liste stehenden Weinen waren 14/48er, 4/46er, 16/47er, 3/43er und 2/42er. 37 der zur Prüfung ein- gereichten Weine stammten aus dem Rheingau, zwei von der Bergstraße, die diese auch noch zum Weinbaugebiet Hessen gehört. Die beiden Bergsträßer Weine waren ein 46er und ein 47er, die sich auch geschmacklich unter den Rheingauern sehr gut einfühlten.

Von den 39 Weinen wurden zwei aus verschiedenen Grün- den nicht anerkannt. Sie entsprachen geschmacklich nicht dem Maßstab, den die Prüfungskommission anlegt. Ein dritter Wein wurde zurückgestellt.

Man erfuhr bei dieser Gelegenheit, daß bis jetzt etwa eine halbe Million Flaschen das Weinsiegel erhielten und daß es trotz aller Bemühungen von gewisser Seite, ihm die Daseinsberechtigung abzuspüren, seinen Weg macht. Es hat sich herausgestellt, daß gerade diese Be- mühungen die beste Reklame für das Weinsiegel sind. Nur solche Weine kommen für das Weinsiegel in Frage, die sauber im Geschmack, in der Farbe und Geruch sind. Es wird zur Zeit erwogen, ob man nicht eine Einteilung in Klassen vornehmen soll, damit die Qualitätsunterschiede besser zur Geltung kommen.

Bisher steht das Weinsiegel, einschließlich Kommission außer im Rheingau in Hessen und Franken. Verschieden ge- artete Auffassungen und Meinungen, die hie und da noch bestehen, dürften in Kürze unter einen Hut gebracht wer- den. Die dazu notwendigen Besprechungen sind bereits an- beraumt. Dazu zählt auch eine solche zwischen der Land- wirtschaftskammer und der DLG.

Man hat sich zum nächsten Ziel die Anerkennung von Schoppenweinen mit dem Weinsiegel gesetzt. Hier dürfte der Lorcher Winzerverein zuerst in Frage kommen, der sich ganz besondere Verdienste um Qualitäts-Schoppenweine gemacht hat. Aber auch andere Schoppenweine können das Weinsiegel erwerben.

Unter den auf der letzten Weinsiegel-Probe vorgestellten Weinen waren alle Qualitäten vertreten, vom Tischwein bis zur Auslese. Der Probe wohnte auch der Frankfurter Rund- funk bei, der großes Interesse an der Weinsiegel-Aktion zeigt und schon mehrfach über die Besprechungen und Pro- ben Sendungen brachte.

—ng.

Das DLG-Weinsiegel in Rheinhessen

wurde an nachstehende Weinbau- und Weinhandelsbetriebe des Weinbaugebietes Rheinhessen verliehen:

Weingut Julius Wasem, Ingelheim/Rhein, Rodensteiner Hof, Rhh. 2001. — Weinhandlung Josef Neus, Ingelheim/Rh., Rhh. 2002. — Weingut Jacob Wirth, Wöllstein/Rheinhessen,

„Unmöglich“ sagte ich, „das kann niemals derselbe Wein sein, der ist ja süß, während der andere von einer lieblichen Herbheit war.“

Aber der Chef beharrte auf seinem Wort. Ich habe mir dann meine Gedanken über die Wandlungsfähigkeit alter spanischer Weine gemacht, zumal der dreijährige, tinten- schwarze Rotwein nach sechs Jahren auch die Farbe ge- wechselt hatte. Er entstammte eben auch einer „fabrica de vino“. In Spanien ist eben auch bei der Weinbereitung wie in allen südlichen Ländern alles erlaubt. Man kann unter- brechen, man kann eingedickten Traubensaft zusetzen, man kann Sprit zufügen und das geflügelte kölsche Wort „mer kann och us Druwe Wing mache . . .“ dürfte hier die schönste Anwendung finden.

Rhh. 2003. — Weingut Koehler-Weidmannshof, Wilhelm Gustav Weidmann, Bornheim, Kreis Alzey, Rhh. 2004. — Weingut u. Weingroßhandlung Louis Guntrum, Nierstein/Rh., Rheinallee 47, Rhh. 2005 — Weingut J. Müller — Dr. Becker, Dalsheim/Rheinhessen, Rhh. 2006. — Weingut August Böll, Harxheim b. Mainz, Schloßberghof, Rhh. 2007. — Weingut Müller v. Berneck, Fritz Müller v. Berneck, Volxheim/Rhein- hessen, Rhh. 2008. — Weingut Fritz Weinsheimer, St. Johann, Kreis Bingen, Rhh. 2009. — Weingut Fr. Hasselbach, Nier- stein/Rhein, Rhh. 2010. — Weingut Philipp Jos. Jäger, Ocken- heim b. Bingen, Rhh. 2011. — Weingut Geschw. Junck, Sprendlingen/Rheinhessen, Rhh. 2012. — Weingroßhändler L. Kraus Nachf. Jos. Motzel, Gau-Algesheim/Rhein, Rhh. 2013.

DLG-Weinsiegel in Franken

Der in Nr. 11/1949, Seite 13 der Rhg. Wztg. als Mitglied der Prüfungskommission genannte Weinkommissionär Böll, Würzburg, richtete an Herrn Landwirtschaftsrat Blümm, Geschäftsführer des fränkischen Weinbauverbandes, ein Schreiben, welches als Richtigstellung besagt, daß Herr Böll, Würzburg, seine Zustimmung bei der Qualitäts- beurteilung von Weinen für das Weinsiegel als Weinfach- mann, bzw. Kommissionär gab; er könne in diesem Falle aber nicht als Vertreter des Weinhandels (wie dies irrüm- licherweise in der uns zugegangenen Nachricht stand und wiedergegeben wurde, D. Red.) auftreten ohne eine Ueber- einstimmung zwischen Weinbau und Weinhandel.

Zu unserem Beitrag

„Finanzamt auf Weinreise“

wird uns aus Weinhandelskreisen geschrieben:

Nachdem es den Anwesenden während oder vor der Ver- steigerung bekannt wurde, daß Vertreter des Finanzamtes sich in den Versteigerungsräumen befinden, wäre es das richtige gewesen, wenn sämtliche Interessenten verlangt hät- ten, daß die Vertreter des Finanzamtes den Saal verlassen würden, andernfalls man die Versteigerung boykottieren würde. Dieses Verlangen hätte nicht nur von seiten der Weininteressenten geäußert werden müssen, sondern auch von den Leitern der Versteigerung selbst. Weder die Ver- steigerer noch die Steigerer haben den Mut aufgebracht, zu verlangen, daß die Vertreter des Finanzamtes den Versteige- rungssaal verlassen müßten. Solange nicht eine solche Zivil- courage aufgebracht wird, glauben die ausführenden Organe des Staates, sich Rechte anmaßen zu dürfen, die sie nicht haben, und weil die Verwaltungsorgane von seiten des Publikums keinen Widerstand erfahren, tun diese Organe, was sie wollen und was sie nach ihrer Ansicht glauben, tun zu dürfen. Es liegt deshalb immer wieder an uns selbst, wenn derartige Dinge vorkommen.

Veranstaltungen des Rheingauer Weinbauvereins

Lorch. Die mit einer Weinprobe verbundene, sehr gut besuchte Ortsgruppenversammlung am Sonntag, 22. Januar, im Gesellenhaus, begann nach einer Einleitung durch Dr. P. Neher, des bisherigen tatkräftigen Förderers des Weinbauvereins in Lorch, der die steigende Bedeutung der Mitarbeit aller Winzer in ihrer Berufsorganisation betonte, mit der einstimmigen Wahl des Obmannes Otto Troitzsch. Der Beifall der Versammlung und die energische Leitung lassen darauf schließen, daß in Lorch nichts versäumt wird, was dem Winzerstand nützlich sein kann.

Sodann sprach Geschäftsführer Haselier, genau wie in Johannisberg, über die wirtschaftspolitische Lage im Rheingau. Er erinnerte die Winzer an ihren damaligen Wunsch, die Bewirtschaftung loszuwerden. Die heutige freie Marktwirtschaft läßt sich aber nicht rückgängig machen, sobald einem Aufwärts ein Hinab der Preise folgt. Und in der jetzigen Krise gilt es vor allem, Verkaufsdisziplin zu wahren und nicht durch kopflose Notverkäufe den gesamten Winzerstand zu schädigen. Mit dem Finanzamt sei vereinbart worden, daß Steuerforderungen den Winzer in keinem Falle zum Verschleudern seines Weines zwingen dürften. Im übrigen seien mit der Finanzverwaltung Verhandlungen im Gange über Anerkennung der tatsächlich viel höheren Bebauungskosten und einen Ausgleich der bisher zu starken Belastung. Die weiteren Ausführungen gingen in eine lebhafte Diskussion über, wobei eine neue Versteigerungstechnik kleinere Mengen bei mehrfachem Angebot, gründliche Vorbereitung und Abstimmen der Termine, Qualitäts- und Ertragssteigerung, mehr Sorgfalt im Keller u. a. zur Sprache kamen. O. Troitzsch ging dabei sofort zur praktischen Vorbereitung eines Angebots Lorcher Gewächse über. — Besonders lebhaftes Interesse nahm die Diskussion an, als aus Winzerkreisen auf die Bemerkung Haseliers „Jeder einsichtige Winzer hätte nach der Hausse mit einem Absinken der Preise rechnen müssen“ entgegnet wurde, daß dies in ganz besonderem Maße für das Finanzamt mit seinen großen offenen Ohren und Augen zutrifft. Die allgemeine Auffassung ging dahin, das Finanzamt hätte den absinkenden Preisen durch Ermäßigung der Steuersätze Rechnung

tragen müssen, damit dem Winzer die Mittel für die so oft geforderte Ertrags- und Qualitätssteigerung verblieben; so aber ersticke es selbst die Hoffnung des Winzers, jemals wieder den für ihn einzigen gesunden Zustand zu erreichen: „Ein Jahrgang auf der Bank, einer im Keller und einer am Stock“; stattdessen aber komme das Finanzamt in die Winzerkeller schnüffeln, zählen, rechnen, und habe dazu offenbar viel Zeit; hier müsse bald Wandel geschaffen werden, sonst würde es bald hart auf hart gehen! — Daß die zu erwartende hohe Qualität des 49ers einen zeitlich ausreichenden Ausbau verdiene und auch persönliche Opfer belohnen werde, wurde von allen eingesehen. — Besonders bemerkenswert waren die Ausführungen des Beigeordneten Diel, der in Vertretung des Bürgermeisters erschienen war, sowie die des Obmannes über den speziell in Lorch vorliegenden Notstand der Winzer: „Lorch ist auf Gedeih und Verderb auf den Weinbau angewiesen“, Industrie ist nicht vorhanden, Landwirtschaft im Sinne des Ackerbaus kann in den trockenen Hängen auch nicht lohnend durchgeführt werden. Etwa 300 Winzerbetriebe, mittlere Weingüter und ein großes Weingut teilen sich in den 900 Morgen großen Weinbergsbesitz, der in seiner ganzen Ausdehnung der Reblaus zum Opfer gefallen ist und auch in diesem Jahre wieder 40 Morgen Weinberg, zum größten Teil in seinen besten Lagen, durch diesen Schädling total verloren hat. Die Umlegung ist erst zur Hälfte durchgeführt und durch die Währungsreform stecken geblieben. Die unmäßig hohen Steuern, die sinkenden Weinpreise, die hohen Bebauungskosten in den z. T. sehr steilen und trockenen Schieferhängen, verbunden mit dem gegenüber anderen Weinbaugemarkungen relativ geringen Erträgen, besonders im Jahre 1949 haben im Lorcher Weinbau einen Notstand entstehen lassen, der die tatkräftigste Hilfeleistung durch alle Behördenorgane erfordert, z. B. Zuschüsse für verbilligte Anschaffung von Pflanzmaterial.

Der Fachvortrag von Dr. Mierswa, Eltville folgt in ausführlicher Form, damit er im Interesse aller Winzer jeder Zeit nachgelesen werden kann. (Die Red.)

Lohnende Ertragssteigerung durch sachgemäße Düngung im Weinbau

Es gab eine Zeit, in der es geradezu verpönt war, von der Rente in der Landwirtschaft zu sprechen. Heute nimmt es uns niemand übel, wenn wir bei jeder betriebswirtschaftlichen Maßnahme überlegen, ob sie auch wirtschaftlich gerechtfertigt ist, ob mit dieser oder jener Ausgabe zur Steigerung der Erträge auch eine entsprechend höhere Rente, d. h. ein höherer Reingewinn verbunden ist.

Wir haben die Aufgabe, die Erträge aus unserm Boden zu steigern, wir haben aber auch die Pflicht, die Existenz unserer Betriebe und damit die Leistungsfähigkeit auf die Dauer zu sichern. Wir müssen uns also fragen, ob die höhere Aufwendung, beispielsweise für besseres Saatgut oder für eine wirklich ausreichende Düngung, sich heute auch bezahlt macht.

Für jeden einsichtigen Landwirt und Winzer ist es eine Binsenwahrheit, daß eine sachgemäße Düngung — von der heute gesprochen werden soll — auch heute noch die rentabelste betriebswirtschaftliche Maßnahme ist, die wir anwenden können. Und doch ist der Verbrauch an Handelsdüngern z. T. erheblich zurückgegangen! So wurden von einer größeren Genossenschaft im Rheingau im letzten Halbjahr 1949 im Vergleich zum letzten Halbjahr 1948 nur 78% an Phosphorsäuredüngern, nur 47% an Kalidüngesalzen und nur 25% an Stickstoffdüngern abgesetzt. Das sind Zahlen, die zu denken geben. Wird hier nicht am falschen Ende gespart? Ich sage, hier wird nicht nur nicht gespart, sondern hier wird die Rente leichtsinnig —, vielleicht auch ahnungslos — aufs Spiel gesetzt und eine günstige Gelegenheit verpaßt. Wir wollen uns die Ausgaben für eine Vollaufdüngung einmal näher ansehen und im Verhältnis zu allen übrigen Aufwendungen betrachten.

Wir stellen dabei fest, daß der Düngeraufwand im Weinberg nur 5% der gesamten Bebauungskosten ausmacht. Im Vergleich hierzu beläuft sich der Düngeraufwand zu Winterweizen auf etwa 17% der gesamten Ausgaben. Je intensiver sich die Bewirtschaftung unseres Bodens gestaltet, um so

geringer sind die Aufwendungen für eine normale Vollaufdüngung im Verhältnis zu den Gesamtaufwendungen. Sollen wir nun im Weinbau auf jene 5% der Gesamtausgaben verzichten und uns damit um den Lohn aller übrigen Arbeit bringen? Düngen wir nicht ausreichend, so müssen wir von vorneherein mit einem empfindlichen Ernteverlust rechnen. Düngen wir falsch, so wird uns dasselbe passieren.

Eine sachgemäße Düngung wird immer und überall zu sicherem Erfolge führen.

Im Weinberg sachgemäß düngen, das heißt:

1. **Den Kalkzustand des Bodens in Ordnung bringen.** Dies gilt vor allem für unsere Schieferverwitterungsböden, die fast immer sauer sind.
2. **Ausreichend Humusdünger verabreichen;** den sandigen und kiesigen Böden sowie insbesondere den Schieferverwitterungsböden alle 2 Jahre, den schwereren Böden alle 3—4 Jahre Humus in jeder Form zuführen. Ohne Humus kein geregelter Wasserhaushalt, kein Bakterienleben, keine Bodengare!
3. **Die Kernnährstoffe: Stickstoff, Phosphorsäure und Kali** in Ergänzung zu einer Stallmistdüngung mit den entsprechenden Handelsdüngern in wechselnder, dem Boden und dem Wachstum der Reben angepaßten Form und Menge und zur rechten Zeit verabreichen. Bei jungen, starkwüchsigen Anlagen muß die Düngung mit Stickstoff eingeschränkt, bei schwachem Holz jedoch bei gleichzeitiger Steigerung der Phosphorsäure- und Kaligaben, verstärkt werden.

Beim Roden unserer phosphorarmen Böden reichlich Thomasmehl und Torf auf Vorrat geben! Die Reben danken es uns durch höhere Erträge auf Jahre hinaus!

Handeln wir nach diesen Grundsätzen, so werden wir — auf die Dauer gesehen — nicht nur höhere Ernten, sondern auch bessere Qualitäten erzielen. Damit schaffen wir auch die Grundlage für einen lohnenden und gesicherten Absatz unserer Weine.

Dr. Mierswa

In der Aussprache über einen besonders für die Lorcher Schieferverwitterungsböden ausgearbeiteten Düngungsplan wurde von Winzerseite daran erinnert, daß vor allem Wasser in Lorch fehle und dadurch den sorgfältigsten Düngungsplan im Werte herabmindern könne; ein erneuter Hinweis auf die Bedeutung des Bewässerungsproblems im Rheingau, zugleich aber auch auf die gerade in Lorch so brennende Kostenfrage.

Eine wertvolle Bereicherung der Veranstaltung bildete eine Probe von 24 Lorcher 48ern, von Weinbauoberlehrer Troost, Geisenheim, fachkundig und lehrreich erläutert. Alle Weine, nur mit Nummern vorgestellt, waren als gut behandelt anzusprechen; fünf davon (aus den Lagen Pfaffenwies, Krone und Schloßberg) ragten über den Durchschnitt guter Mittelweine hinaus. Angenehm fiel auf, daß kein gestoppter Wein dabei war. Bedeutsam war, daß die Proben aus Winzerkellern und mittleren Weingütern stammten. Gerade der schönste Wein der Probe, ein 48er der Winzergenossenschaft, zeigte, wie wertvoll die Verwirklichung des Genossenschaftsgedankens sich auswirkt. In Lorch ist ja überhaupt auf dem Genossenschaftswesen manches Fruchtbare geleistet worden, z. B. die Pfropfrebengenosenschaft. — Wie im Auf und Ab der nicht nach Qualität geordneten Probe zu entnehmen war, steht es den Lorcher Gewächsen im allgemeinen gut an, wenn sie frühzeitig auf die Flasche kommen und auf diese Weise recht lange ihr „hochzeitliches Gewand“ behalten. Zwei Abtische genügen für die Durchschnittweine hier. Kühle, gleichmäßig temperierte Keller garantieren Frische und Erhaltung der Bukettstoffe, worauf mancher Winzer noch mehr als bisher Wert legen müßte, gleichfalls auf das Spundvollhalten der Fässer. Bei den Proben ließ sich der weiche Lorcher Typ mit feiner Blume nicht verkennen, er braucht sich gewiß nicht hinter den oberen Rheingauer zu verstecken und wird verständlicherweise seinen Liebhaberkreis behalten. Während der Probe schilderte der als Gast anwesende Reg.-Rat Graf aus Mühlheim-Baden, daß die badischen Winzer von den gleichen Sorgen bedrückt werden: Finanzamt, Rebhaus, Splitterbesitz, Enttäuschung über den Winzerhilfsfonds, dessen Mittel für andere Zwecke verwendet wurden; ein eigener Fonds für die Umlegung sei im Entstehen; der Absatz erfolge allerdings nicht auf Versteigerungen, sondern auf den drei großen Weinmärkten Freiburg, Offenburg und Mühlheim mit Weinproben.

Mit einem Dank für den geopferten freien Sonntag der Gäste, sowie dem Bedauern, daß der ebenfalls anwesende Dir. Buxbaum diesmal nicht das Wort ergriffen habe, schloß die Veranstaltung, die in Gestaltung und Verlauf für manche andere Ortsgruppe als Vorbild gelten kann.

Lorchhausen

Die am Sonntag, den 29. Jnauar, im Winzerhaus abgehaltene Ortsgruppentagung war sehr gut besucht. Fast alle Winzer, vor allem auch junge Leute aus dem Nachwuchs, waren anwesend. Nach der einstimmigen Wiederwahl des Obmannes Jos. Augstein sprach Dr. Mierswa über „Lohnende Ertragssteigerung durch Düngung im Weinbau“. (Der genaue Wortlaut seines Vortrags ist oben unter dem Bericht der Lorcher Tagung wiedergegeben. D. Red.). Die Aussprache war außerordentlich rege und zeigte das große Interesse, auch seitens des Nachwuchses, für alle Fragen einer besseren Kalkulation im Winzerbetrieb. — Sodann sprach H. Haselier in seiner bekannten lebhaften Art über die auch in Lorchhausen genau so aktuellen Fragen wie in Lorch. Er wies auf das Ergebnis der Eltviller Versteigerung hin und die daraus herzuleitende Maßnahmen; daß trotz des allgemeinen Absinkens der Preise sauber ausgebauter Weine eine gewisse Stabilität der Preise gezeigt hätten; daß es heute auf Disziplin im Verkauf, beim Lesetermin ankommt, daß die Qualität entscheidend bleibt, daß der 49er bis zum äußersten gehalten werden muß, daß je nach den Verkaufsgelegenheiten der einzelnen Gemarkungen die bisherigen Beziehungen aufrecht erhalten bleiben müssen. In die auch bei diesen Fragen sehr lebhaft ausgesprochene wurde dann eine Probe Lorchhäuser Gewächse zum Verkosten gereicht, die völlig aus dem Stegreif von Karl Werner von der Lehr- und Forschungsanstalt Geheim fachmännisch erläutert wurde. Die 11 Proben, alles Lorchhäuser 48er, zeigten durchweg in ihrer Frische

und Blume eine Linie, mit der sie überall, ohne sich schämen zu müssen, für Lorchhausen Ehre einlegen können. Die Erläuterungen von K. Werner waren — genau wie in Lorch durch Weinbauoberlehrer Troost — mit Hinweisen und Ratschlägen für kellerwirtschaftliche Behandlungsweisen nach dem neuesten Stand der Erfahrungen der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt versehen. Die Aufgeschlossenheit auch der älteren Winzer für diese Fragen bewies, wie sehr sich Lorchhausen für die Qualitätsfrage im Weinbau entschieden hat. Der Hinweis, daß durch unachtsame Kellerbehandlung alle Mühen des Winzers im Weinberg zunichte gemacht werden können, während bei jeder erdenklichen Sorgfalt in Ausbau und Pflege im Keller die harte Arbeit im Wingert erst zu einem befriedigenden Ertrag führt, fiel auf fruchtbaren Boden. K. Werner griff auch die wertvolle Anregung Herrn Troosts wieder in Lorch auf und schlug vor, bei ähnlichen Veranstaltungen im engen Kreise doch einmal junge Weine zu verkosten, denn bei diesen ließen sich — im Gegensatz zu den fertig ausgebauten 48ern — bei berechtigter Kritik noch Maßnahmen zu ihrer Verbesserung treffen.

Nach dem Dank des Obmannes für die Probesterler und die Gäste, wurde ein Rebschnittkursus in der Lage Niederflur angeregt, zu dem sich sofort über 30 Winzer, darunter die Jugend ohne Ausnahme, anmeldeten. Auch nach offiziell beendeter Tagung wollten die fachlichen Fragen kein Ende nehmen, so daß der Eindruck vorherrscht, als ob der Rheingauer Weinbauverein in den entlegensten Ortsgruppen des unteren Rheingaus seine aufgeschlossensten und fortschrittlichsten Mitglieder hat.

Ueber die Tagung der Ortsgruppe Schierstein am anderen Ende des Wirkungsbereichs des Rheingauer Weinbauvereins, die am 19. Januar unter Vorsitz des Obmannes Dr. Schmidt Herrn Prof. Dr. Nicke, Geisenheim mit dessen Fachvortrag über „Erziehungsarten im Rheingauer Weinbau“ (siehe Nr. 2 der Rhg. Wztg. Seite 25) als Gast geladen hatte, wird in der nächsten Nummer berichtet. (D. Red.)

Rauenthal

Die Ortsgruppentagung im Winzerhaus wurde wegen Termenschwierigkeiten auf einen noch unbestimmten Zeitpunkt, vermutlich Anfang März oder Ende Februar, verschoben.

Verbesserte Rebblausbekämpfung im Rheingau

Prof. Dr. Steinberg, Geisenheim

Während der Kriegsjahre und der Nachkriegszeit hat die Rebblaus sich in allen deutschen Weinbaugebieten so stark ausgebreitet, daß weite Seuchenflächen entstanden. Hier würde das bisher übliche Vernichtungsverfahren, das Reben und Rebblaus abtötet, den Weinbau lahmlegen. Im Rheingauer Weinbaugebiet wurden im Laufe der letzten beiden Jahre vom Institut für Pflanzenkrankheiten in Geisenheim a. Rh. unter Leitung von Prof. Dr. Stellwag umfangreiche Versuche mit verschiedenen Mitteln und Methoden durchgeführt, die das Ziel hatten, eine Abtötung der Rebblaus unter Erhaltung des Stockes zu erreichen. Während ein solches Verfahren in früheren Jahrzehnten nur schwächliche Erfolge brachte, gelang es nunmehr unter bestimmten Bedingungen, die Reben von der Rebblaus zu reinigen und zum weiteren Wachstum anzuregen. So ist es möglich, den Weinbau weiter zu betreiben, bis ein Neuaufbau mit Pfropfreben durchgeführt werden kann. Regierung und Ministerium bringen diesen Ergebnissen des sogenannten Kultural- oder Heilverfahrens das größte Interesse entgegen. In einer Sitzung Ende November wurde beschlossen, nach diesem Verfahren etwa 400 Morgen zusammenhängender Fläche unter Mitarbeit des Rebblausaufsichtsdienstes zu behandeln. Prof. Stellwag wurde außerdem zum Leiter einer technischen Kommission bestimmt und beauftragt, mit der Industrie wegen der Konstruktion und Bereitstellung von geeigneten Maschinen zu verhandeln, damit die Arbeiten rasch durchgeführt werden können. Die beste Zeit liegt in den Wochen vom Austrieb der Rebe bis zur Blüte, wenn der Boden nicht zu naß ist.

Vom Weinbauamt Eltville mitgeteilt

In Zusammenarbeit mit der Vereinigung ehemaliger Weinbauschüler/innen entstand das Winterarbeitsprogramm für das Jahr 1950.

Alle Ehemaligen, die Mitglieder der einzelnen Weinbaulichen und landwirtschaftlichen Vereine sowie sämtliche Winzer und Landwirte werden zu diesen Veranstaltungen herzlichst eingeladen:

8. Februar 1950 (Mittwoch) im Gasthaus zur Bohnesupp, Mittelheim

10.00—13.00 Uhr:

1. Untersuchungsergebnisse von Weinbergsböden und deren Auswirkungen auf Unterlagsreben.
Dr. Pinkow, Landesamt für Bodenforschung, Wiesbaden.
2. Betriebswirtschaftliche Fragen für Landwirtschaft und Hauswirtschaft.
Prof. Dr. Ries, Höhere Landbauschule Michelstadt.

14.30—17.00 Uhr:

1. Was erwartet der Winzer von einer Neufassung des Reblausgesetzes.
Direktor Buxbaum.
2. Winterfütterung nach technischen und kaufmännischen Gesichtspunkten.
Dr. Franz, Eltville.

1. März 1950 (Mittwoch) im Gasthaus zur Bohnesupp, Mittelheim

10.00—13.00 Uhr:

1. Humusdüngung im Weinbau.
Dr. Mierswa, Eltville
2. Handelsdünger im Weinbau und Landwirtschaft.
Dr. Wetzlar, Stuttgart.
3. Weinbergsumlegungen im Rheingau.
Dr. Roth, Leiter des Kulturamtes, Wiesbaden.

14.30—17.00 Uhr:

1. Rechtsfragen aus Landwirtschaft und Weinbau.
OLR. Manke, Landwirtschaftskammer Frankfurt/M.
2. Aktuelle Steuerfragen.
Dr. Faust, Leiter des Finanzamtes, Rudesheim.
Zu weiteren Veranstaltungen ergehen termingerechte Einladungen.

gez. C r a ß

1. Vorsitzender der Vereinigung ehemaliger Weinbauschüler/innen

Weinbauinspektor Stumm im Ruhestand

Mit Ablauf des verflossenen Jahres wurde Herr Weinbauinspektor Stumm in den Ruhestand versetzt, nachdem er 30 Jahre lang das Staatsweingut Rauenthal — Eltville — Kiedrich verwaltet und geleitet hat.

Seinem Können und seinen Leistungen ist es zu verdanken, daß die Staatsdomäne Eltville heute eines der vorbildlichsten Weingüter des Rheingaus darstellt. Die nach neuzeitlichen Gesichtspunkten im Rauenthaler Berg erstellten Anlagen, verbunden mit enormen Erdbewegungen, zeigen, mit welcher großen Fachkenntnis er diese Arbeiten durchgeführt hat. Daß Herr Stumm ein Pionier auf dem Gebiete der Rebenselektion ist, wird in Weinbaukreisen des Rheingaus und darüber hinaus dankend anerkannt. Die vielen Klone, die heute nicht nur in den verschiedenen Domänenweingütern des Rheingaus sondern auch in Privatweingütern in- und außerhalb des Rheingaus angepflanzt sind, zeugen von der Umsicht, mit der er die Selektion durchgeführt hat. Wenn im Rheingau Mengenerträge von 300 Liter je Morgen der Vergangenheit angehören und Erträge von ca. zwei Halbstück als normal erscheinen, so ist Weinbauinspektor Stumm an diesen Erfolgen maßgeblich beteiligt.

Der nun im Ruhestand lebende war aber nicht nur ein guter Fachmann sondern auch ein beliebter Vorgesetzter, der es verstand, die Liebe zu seinem Beruf auch seinen Mitarbeitern nahe zu bringen.

Mit Stolz und Dankbarkeit erinnern sich viele Jünger des Weinbaues, die durch seine Schule gegangen sind, ihrer Lehrzeit bei ihm.

Daß Weinbauinspektor Stumm auch jetzt im Ruhestand noch mit Lust und Liebe am Weinbau hängt, beweist, daß er mit dem Schatz seiner reichen Erfahrungen dem praktischen Weinbau noch immer zur Seite steht, wozu wir ihm noch recht viele Jahre wünschen.
S.

Der Leser fragt — Die Rhg. Wztg. antwortet

Frage: Einige Weinberge meines Betriebes zeigen seit einiger Zeit typische Chloroseerscheinungen. Es wurde mir gesagt, daß die eigenartige hellgelbliche Verfärbung der Blätter auf Magnesiummangel zurückzuführen ist. Kann dies zutreffen und empfiehlt sich evtl. eine Düngung mit magnesiumhaltigen Düngemitteln?

Antwort: Magnesiummangel kann sich durchaus als Chloroseerscheinung zeigen, und zwar durch gelblich-weiße Verfärbung der Blätter, die allgemein nach den Blattadern hin fortschreitet. In solchen Fällen kann eine Düngung mit magnesiumhaltigen Düngern Abhilfe schaffen. Die Pflanze nimmt nicht unerhebliche Mengen von Magnesium bzw. Magnesia (Magnesiumoxyd) auf, welches als Bestandteil des Chlorophylls für die Bildung von Stärke bzw. Zucker und Eiweiß eine besondere Rolle spielt. Auch das Abstoßen der Geschnitte wird oft auf Magnesiummangel zurückgeführt. Weiterhin wird die Ansicht vertreten, daß die Magnesia auch bei der Aufschließung der Phosphorsäure mitwirkt; danach würde eine Magnesiadüngung auch die Aufnahme von Phosphorsäure durch die Rebe erleichtern. Allerdings kann sich ein Uebermaß von Magnesia auch nachteilig auswirken, vor allem, wenn der Boden kalkarm ist. Im allgemeinen wird daher eine Magnesiadüngung nur empfohlen, wenn der Kalkgehalt des Bodens wesentlich höher ist (ungefähr dreimal so hoch) als der Magnesiagehalt.

Sofern Sie glauben, daß auf Grund äußerer Anzeichen in Ihren Weinbergsböden Magnesiummangel herrscht, empfehlen wir, Bodenuntersuchungen vornehmen zu lassen unter Einbeziehung auf den Magnesiumgehalt. Als Dünger kämmt dann in Frage schwefelsaure Magnesia und schwefelsaure Kalimagnesia; ferner Hornmehl, soweit dieses Kalimagnesia enthält, was z. B. für „Mahle“-Horn-Volldünger „Rekerd“ zutrifft. Weiter können Sie die geringprozentigen Kalkdünger anwenden, wobei jedoch darauf zu achten ist, daß diese frühzeitig, möglichst im Herbst, eingebracht werden, da in anderen Fällen Schädigungen auf Grund des hohen Chloridgehalts möglich sind.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

Die Akademia Italiana della vite e del vino in Siena hat den Vorstand des Botanischen Instituts an der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim (Rhein), Herr Prof. Dr. Hugo Schanderl, in würdiger Anerkennung seiner besonderen Verdienste und seines hervorragenden Rufes auf dem Gebiet der Rebenkultur und Oenologie zu ihrem korrespondierenden Mitglied ernannt.

Gleichzeitig erhielt Herr Prof. Dr. Schanderl eine Einladung zur Teilnahme an der feierlichen Jahreseröffnungssitzung der Akademie in Campidoglio bei Rom.

Diese Ernennung bedeutet die erfreuliche Ehrung eines unserer bekanntesten Gärungsphysiologen und seiner Geisenheimer Wirkungsstätte. Sie zeugt von dem großen Ansehen, welches die deutsche Weinbauwissenschaft auch im Auslande genießt.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert Herrn Prof. Dr. Schanderl, den sie zu ihren geschätzten Mitarbeitern zählt, mit Genugtuung zu dieser internationalen Ehrung.

Im Dezember des vergangenen Jahres konnte Verwalter E. Meyer im Weingut J. Neuß in Hochheim am Main auf seine 25jährige Tätigkeit zurückblicken. Als Fachmann von altem Schrot und Korn ist er jederzeit bereit, seinen Berufskollegen mit seinem Rat und seinen Erfahrungen zu helfen. An vielen von den Weinbauinstituten durchgeführten Versuchen hat er mitgearbeitet und zu deren Gelingen mit beigetragen.

Indem wir ihn zu seinem Jubiläum noch nachträglich beglückwünschen, sprechen wir die Hoffnung aus, daß er dem Rheingauer Weinbau noch recht lange, so wie er heute ist, erhalten bleiben möge.

25jähriges Arbeitsjubiläum

Der Winzer Johann Christ aus Hochheim a. M. war am 12. Januar d. Js. 25 Jahre beim Weingute der Domäne beschäftigt. Man ehrte den Jubilar im engsten Kreise seiner Vorgesetzten, wobei einige Flaschen vom besten getrunken wurden. Die Rhg. Wztg. entbietet dem Jubilar auf diesem Wege ihre herzlichen Glückwünsche.

Der im ganzen Rheingau bekannte und beliebte Winzer Anton Rupp aus Hallgarten konnte bei bester Gesundheit seinen 80. Geburtstag feiern. Wir gratulieren herzlich und wünschen ihm weiterhin alles Gute.

In Martinthal konnte der Vorsitzende des Winzervereins, Christian Faust, in voller körperlicher und geistiger Frische seinen 80. Geburtstag feiern. Dem in Weinbau und Weinhandel hochgeschätzten Jubilar unsere Glückwünsche für viele weitere Jahre.

In Mittelheim feierte der Winzer Georg Janz seinen 85. Geburtstag. Dem gesunden und rüstigen Jubilar unsere herzlichsten Glückwünsche!

Rebenveredlungskursus an der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim

In der Woche vom 6. Februar bis 11. Februar 1950 findet jeweils von 8.00—12.00 Uhr und von 13.30—16.00 Uhr an der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Institut für Rebenzüchtung-Rebenveredelung in Geisenheim a. Rh., ein Rebenveredlungskursus statt, in welchem sämtliche Arbeiten auf dem Gebiete der Rebenveredlung theoretisch und praktisch demonstriert werden. Die Teilnehmer werden erstmalig in der Handhabung der neuesten Geisenheimer Veredlungsmaschine unterrichtet und gleichzeitig mit dem Herstellen von Pfropfreben nach dem Geisenheimer Kartonageverfahren vertraut gemacht.

Von den Teilnehmern sind mitzubringen:

1. Rebschere
2. Veredlungsmesser
3. Abziehstein
4. Streichriemen.

Die Gebühr beträgt pro Person 10,— DM.

Die Anmeldung muß spätestens bis 1. Februar 1950 bei der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Institut für Rebenzüchtung—Rebenveredelung in Geisenheim a. Rh. erfolgt sein, da bei evtl. starker Teilnahme der Kursus geteilt wird.

Der Institutsleiter:
Dr. Birk

Der Direktor:
Prof. Dr. Steinberg

Merfblätter der „Rhg. Wztg.“ für den Export

Die Ausfertigung von Papieren

II.

Wird ein Auftrag aus dem Ausland erteilt, so müssen zunächst bei der Industrie- und Handelskammer oder bei der Außenhandelsbank Ausfuhrerklärungsformulare angefordert werden, die in sechsfacher Ausfertigung ausgefüllt an die Außenhandelsbank zurückzuschicken sind.

Sobald die Genehmigung zur Ausfuhr erteilt ist und die Papiere mit dem entsprechenden Vermerk zurück sind, muß vor Abfertigung der Sendung das zuständige Zollamt benachrichtigt werden, daß an Hand der Ausfuhrpapiere die zollamtliche Abfertigung vornimmt.

Für auswärtige Besteller sind gewöhnlich außer den üblichen Handelsfakturen in 4—6facher Ausfertigung noch in vielen Fällen Konsulatsfakturen nötig, deren Formulare beim jeweiligen Konsulat angefordert werden können.

Für die USA sind Konsulatsfakturen für alle Sendungen nötig, die einen Wert von über 100 Dollar haben. Viele Länder, vor allem Dänemark sowie alle mittel- und süd-amerikanischen Staaten verlangen Ursprungszeugnisse. Es ist daher zweckmäßig, auf den Handelsfakturen den deutschen Ursprung der Ware von der zuständigen Industrie- und Handelskammer beglaubigen zu lassen.

Eltville

Am 21. Januar fand in Erbach/Rhg. ein Dorfgemeinschaftsabend der Ortsgruppe Erbach der Vereinigung ehemaliger Weinbauschüler- und Schülerinnen statt. Der Abend war von dem 1. Vorsitzenden der Vereinigung Hans Craß einberufen, der in seinen Begrüßungsworten den Sinn und Zweck der Vereinigung herausstellte. Craß betonte, daß es die Aufgabe der Ehemaligen sei, die gewonnenen Erkenntnisse und das fachliche Wissen in den Dienst der Allgemeinheit zu stellen.

Bürgermeister Wahler sprach über die Geschichte der engeren Heimat, die zugleich ein Ausschnitt aus der Geschichte des Weinbaus ist. Zum Schluß wies der Bürgermeister des Ortes auf die Bedeutung des Qualitätsweinbaues hin und richtete an die Bewohner die Aufforderung, die günstige Gelegenheit nicht zu versäumen, um ihre Jugend zur nahe gelegenen Weinbauschule zu schicken, wo sie sich die so notwendigen Kenntnisse aneignen könne.

Geschäftsführer Jung von der Bast in Erbach sprach über Obstabsatz und Geschäftsführer Haselier vom Rheingauer Weinbauverein über Fragen des Absatzes von Wein.

Im 2. Teil des Abends zeigte Direktor Buxbaum im Lichtbild prachtvolle Buntaufnahmen aus dem Rheingau. Mit großem Interesse folgten die Anwesenden den Ausführungen über die weinbautechnisch interessanten Aufnahmen und erfreuten sich zugleich an den farbenfrohen Bildern der Heimat. Volkstänze Ehemaliger von Erbach und Darbietungen des Erbacher Gesangsvereins umrahmten den Abend, der ein Auftakt zu weiteren erfolgreichen Veranstaltungen sein möge.

Dr. M.

Steuer-Ecke

Im Monat Februar 1950
werden folgende Steuern fällig:

am 10. Februar 1950

Einkommensteuer-Abschlagszahlungen; $\frac{1}{3}$ der letzten Vierteljahres-Summe

Kirchensteuer-Abschlagszahlungen; wie oben

Notopfer Berlin-Abschlagszahlungen; wie oben

Gewerbesteuer; $\frac{1}{4}$ der Jahres-Summe

Lohnsteuer, Kirchensteuer und Notopfer Berlin der Arbeitnehmer (nur für Monatszahler), dazu die Lohnsteuer-Anmeldung

Umsatzsteuer (nur für Monatszahler) dazu die Umsatzsteuervoranmeldung

Vermögenssteuer; $\frac{1}{4}$ der Jahres-Summe

am 20. Februar 1950

Soforthilfe; $\frac{1}{3}$ für Steuerpflichtige ohne land- und forstwirtschaftliche Vermögen

Soforthilfe; $\frac{1}{2}$ für Steuerpflichtige mit überwiegend land- und forstwirtschaftlichen Vermögen.

Im Monat Februar 1950 läuft die Rechtsmittelfrist ab für die Steuerbescheide, welche im Monat Januar 1950 eingegangen sind. Die Rechtsmittelfrist beträgt einen Monat vom Tag der Zustellung an gerechnet.

Bei Schreiben, Zahlungen u. ä. ist die Steuer-Nr. anzugeben und Steuerart, für die gezahlt wird.

Weiterhin ist zu empfehlen, den unbaren Zahlungsverkehr zu fördern. Einzahlung durch Zahlkarte ist billiger als durch Postanweisung.

Auch ein Vorschlag zur Weinabsatzwerbung

Im Sommer 1931 hatte ich in Hoek van Holland Aufenthalt, und dort fiel mir im Wartesaal des Bahnhofs auf, daß auf allen Tischen mehrere kleine, verkorkte und etikettierte dickbauchige, runde Flaschen mit französischem Weiß- und Rotwein (Bordeaux blanc, Bordeaux rouge, Sauternes, u. a.) aufgestellt waren und auf diese Weise sichtbar, geschmackvoll und geschickt für den französischen Qualitätswein warben. Jede Flasche enthielt nicht mehr als einen halben Schoppen (0,2 Liter).

Aus dem angenehmen Eindruck dieses Erlebnisses möchte ich zur Hebung des Absatzes der teuren Rheingauer Spitzenweine die Anregung geben, es einmal mit einer solchen Flaschengröße versuchen zu wollen. Auf der vergangenen Rüdesheimer Weinfestwoche wurde der Beweis erbracht, daß für große Qualitätsweine auch in breiteren Konsumentkreisen Interesse besteht, wenn ihr Erwerb in noch kleineren Mengen als in halben Flaschen möglich ist; kostete doch ein Glas der besten Probe während der Weinfestwoche 9 DM! Wegen der Geldknappheit können sich heute viele Inter-

essenten von einem großen Qualitätswein weder eine ganze noch eine halbe Flasche leisten, wohl aber eher einen halben Schoppen. Da aber beim offenen, schleppenden Ausschank solche Spitzenweine an Güte beträchtlich verlieren, müßten sie abgefüllt angeboten werden. Solche kleinen Flaschen sind sicher auch als Geschenk sehr geeignet und dürften wegen ihres kleineren Preises mehr Käufer finden. Auch die bekannte Sektfirma „Mathäus Müller“ versucht ja wohl mit der Einführung ihres „Sextaners“ den heutigen Möglichkeiten Rechnung zu tragen, wenn sie auch größeres Interesse an der Füllung und Bestellung ganzer oder halber Flaschen haben dürfte.

Weinbau und Weinhandel stecken leider wieder einmal in einer Absatzkrise. Die größten Schwierigkeiten scheint der Absatz der großen und teuren Weine zu bereiten. Unter Berücksichtigung der gesunkenen Kaufkraft der Verbraucher müssen aber Mittel und Wege erdacht und praktisch versucht werden, die geeignet sind, auch den Absatz unserer Qualitätsweine im Inland zu steigern.

Möge meine Beobachtung und Anregung hierzu beitragen. „Prüfet alles — das beste behaltet!“

Schilling, Obst- und Weinbaudirektor i. R.

In Kreisen der Berliner Wein- und Spirituosen-Großhandelsvertreter wurde schon seit längerer Zeit der Wunsch nach einem fachlichen Zusammenschluß geäußert. Bereits im Oktober v. J. fand auf Einladung einiger Kollegen eine vollzählig besuchte Zusammenkunft statt. In dieser Sitzung wurde die Gründung des „Vereins der Wein- und Spirituosen-Großhandelsvertreter in Groß-Berlin“ beschlossen und der vorgelegte Satzungsentwurf angenommen. Die erste Hauptversammlung mit Vorstandswahl wird nach Erteilung der beantragten Lizenz voraussichtlich im Februar stattfinden.

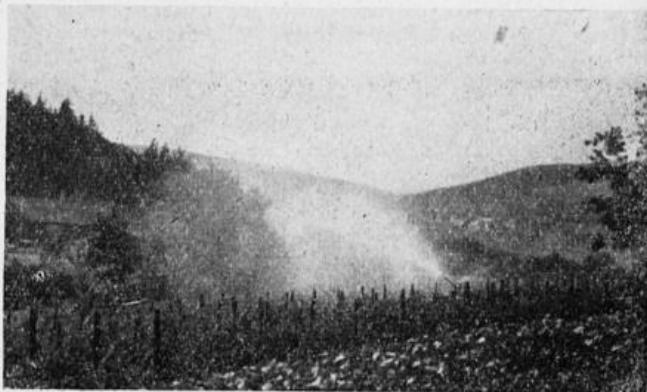
Vorläufige Geschäftsstelle: Berlin-Lichterfelde-West, Hortensienstraße 13, Fernsprecher: 76 59 29.

Nach einer Verlautbarung der Behörden von Venezuela ist vor Ausführung eines Weinlieferungsauftrages eine Flasche von jeder Sorte an das Gesundheitsamt in Caracas zur Untersuchung und Registrierung zu schicken. Nach erfolgter Registrierung kann die Lieferung erfolgen.

Lanninger Beregnungs-Anlagen

zur Ertragssteigerung
und Sicherung im **WEINBAU**

30 jährige Praxis bedeutet **QUALITÄT**

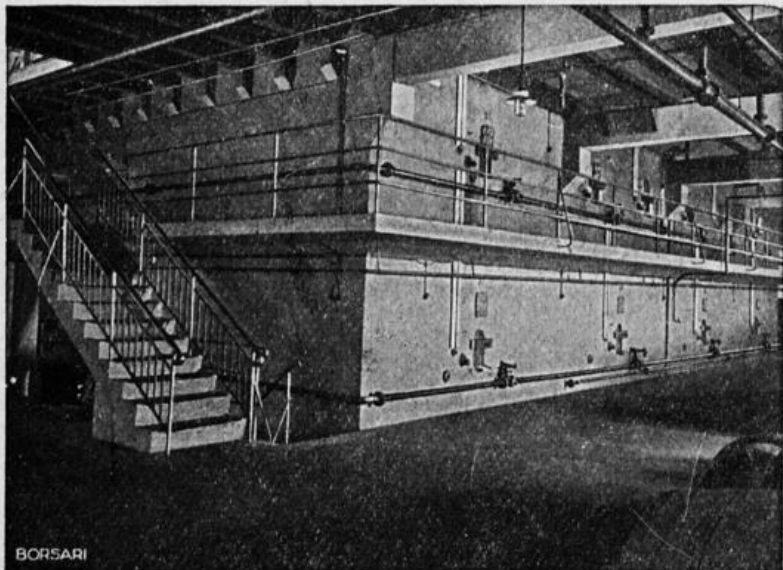


Bei Anfragen erbitten wir Plan oder
Geländeskizze mit Höhenangaben
zur Ausarbeitung eines Angebotes

Lanninger-Regner A.G.

Frankfurt a. M.-Rödelheim

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 03. Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 03. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst. — Bezugspreis: Vierteljährlich DM 2.80 zuzüglich Zustellgebühr. — Z. Zt. Anzeigenpreisliste Nr. 3 gültig. — Bankkonto: Volksbank Eltville/Rhg. Nr. 1196 und deren Postscheckkonto: Frankfurt/M. Nr. 451 „zu Gunsten Rheingauer Weinzeitung“. — Für unverlangte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. — Bei Lieferungsbehinderung infolge höherer Gewalt besteht kein Anspruch auf Rückerstattung. — Abonnement-Bestellungen bei jeder Postanstalt. — Anzeigen- und Abonnement-Aannahme außerdem durch F. Kauff-
Etienne in Buchdruckerei Otto Etienne, Oestrich (Rhg.), Marktstr. 9, Tel. 240.



75 Jahre Borsari Behälter

Total-Produktion 13,5 Mill. Hektoliter
mit Spezial-Auskleidungen in ober-
und unterirdischen ein- und mehr-
stöckigen Anlagen.

Glas-Auskleidung für Wein-Alkohol.
Ebon-Belag für Obst-, Wein-,
Fruchtsaft- u. Essig-Behälter.

Borsari & Co., München 25
Ohlstadter Straße 18