

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 März 1950

Nummer 5

Kritische Betrachtungen

1. Zur Tätigkeit der Ortsgruppen

Daß die Rührigkeit des Vorsitzenden einer Ortsgruppe zum wesentlichen Teil mitbestimmend ist für die praktische Arbeit derselben, unterliegt wohl keinem Zweifel. Es wäre jedoch nicht angebracht, mangelhaften Ortsgruppenbetrieb nun einfach dem Vorsitzenden der Ortsgruppe zur Last zu legen. Nicht mit Unrecht heißt ein Sprichwort: „Wie der Herr, so's Gescherr“. Der Vorsitzende wird ja nicht von der Leitung des Weinbauvereins bestimmt, sondern von den Mitgliedern der Ortsgruppe gewählt. Im allgemeinen nimmt man hierzu einen ortsansässigen Winzer, der allen bekannt ist. Wenn also ein ungeeigneter Vorsitzender gewählt wird, so tragen daran die Winzer der betreffenden Gemeinde selbst die Schuld. Dies auch in den Fällen, wo besonders geeignete Winzer aus Gründen der Bequemlichkeit den Vorsitz ablehnten und man sich nun auf einen anderen einigte, der bereit war, die damit verbundene Arbeit zu übernehmen. Diese Feststellung sei meinen Betrachtungen grundsätzlich vorangestellt, ohne die Frage aufzuwerfen, ob sie für einzelne Ortsgruppen des Rheingauer Weinbaues Berechtigung hat; es dürfte aber nicht überall abwegig sein, hierüber einmal Betrachtungen anzustellen.

Befassen wir uns nun einmal mit der Frage, wie denn die praktische Tätigkeit innerhalb einer Ortsgruppe zu wünschen ist. Die Ortsgruppe soll den beruflichen Zusammenhalt der Winzer fördern und die praktische Unterrichtung seiner Mitglieder betreiben. Die Technik des Weinbaues hat im Laufe der Zeit immer weitere Fortschritte gemacht, neue Erkenntnisse wurden gesammelt, vielfach durch einzelne fortschrittliche und besonders aufgeschlossene Winzer in den einzelnen Orten. Wenn der Winzer auch seine Fachzeitschrift hält — und diese gehört in jede Winzerfamilie — so gibt es doch soviel Wissenswertes, was dem Winzer entgeht, weil er einfach nicht die Zeit und auch das Geld hat, alle wichtigen Zeitschriften zu lesen bzw. alle Fachtagungen zu besuchen. Hierüber kann ihn die Ortsgruppe in einer Zusammenkunft unterrichten, hierbei hat er auch Gelegenheit zum Meinungsaustausch, denn jeder kann von jedem und bei jeder Gelegenheit etwas zulernen. Dies bedingt aber, daß man auch verschiedentlich zu einer Aussprache zusammenkommt, wie dies ja auch schon von anderer Seite gefordert wurde.

Daß solche Zusammenkünfte in die arbeitsarme Zeit fallen müssen, ist selbstverständlich, ebenso aber auch, daß solche Aussprachen einer Vorbereitung bedürfen, wenn sie Erfolg haben sollen. Auf jeden Fall ist es mit einer offiziellen Jahresversammlung nicht getan, wenn diese auch in Bezug auf Fachvorträge besondere Bedeutung haben können. Laufender Meinungsaustausch und laufende Unterrichtung über alles berufliche Geschehen, nicht zuletzt auch auf dem Gebiete des Weinabsatzes, sind heute Voraussetzungen für eine wirtschaftliche Betriebsführung und dazu kann die Tätigkeit innerhalb der Ortsgruppe in erheblichem Maße beitragen. Ist das bei uns im Rheingau überall der Fall? Haben wir nicht sogar Ortsgruppen bei denen von einer „Tätigkeit“ überhaupt nicht zu sprechen ist?

Damit ist aber die Aufgabe der Ortsgruppe nicht erschöpft. Wieviele Winzer haben wir noch, die überhaupt nicht Mitglied der Ortsgruppe sind? Leider in manchen Orten noch recht viele! Auch hier heißt es, tätig zu sein und die Abseitsstehenden davon zu überzeugen, daß nur ein Zusammenschluß aller Winzer eine erfolversprechende Arbeit des Berufsstandes gewährleistet, daß seine Organisation nur dann etwas erreichen kann, wenn sie im Namen aller Winzer spricht, daß er von der Berufsorganisation aber auch nur dann etwas verlangen und erwarten kann, wenn er ihr selbst angehört. Eine Vertretung nach oben hin und ein Eintreten für die Belange des Winzerstandes durch eine mächtige Berufsvertretung sind aber heute mehr denn je notwendig und wichtig. Und noch eine Aufgabe der Ortsgruppe, die nicht zuletzt von Bedeutung ist: die Erfassung des Nachwuchses. Man betrachte sich die Teilnehmer bei den einzelnen Ortsgruppenversammlungen. Wie selten ist da einmal ein jüngerer Winzer zu sehen? Und noch seltener meldet sich einmal ein Jüngerer zu Wort! Warum? Wissen diese jungen Leute schon alles, vielleicht, weil sie einmal eine Winzerschule besucht haben? Können sie nicht auch noch etwas zulernen? Und sollten sie dieser Ansicht sein, warum kommen sie dann nicht aus Interesse am Winzerberuf, um belebend und anregend auf die Versammlungen zu wirken? Hier ist noch ein weites Feld der Tätigkeit der einzelnen Ortsgruppenmitglieder, aber auch hier wieder ein besonders dankbares Aufgabengebiet für den Vorsitzenden. Wir müssen alles tun, um unseren Nachwuchs für seine Aufgabe zu begeistern, ihm klarmachen, welche hohe Aufgabe er zu übernehmen hat, aber auch, welche Verantwortung für die Zukunft unseres Weinbaues auf seinen Schultern liegt. Probleme sind in Fülle vorhanden, deren Behandlung notwendig und wichtig ist. Ein Beispiel sei zur kritischen Betrachtung herausgegriffen:

2. Zur Frage des Pfropfrebenbaues in der Praxis

Der Rheingau ist in erheblichem Maße durch die Reblaus verseucht; vielen Winzerbetrieben sind hierdurch schwere wirtschaftliche Schäden entstanden. Der Staat hilft, soweit es ihm möglich ist, und es muß anerkannt werden, daß diese Hilfe bei der allgemeinen finanziellen Notlage durchaus großzügig ist. Besonders zu betonen ist, daß ein erheblicher Teil der für die Reblausbekämpfung zur Verfügung gestellten Gelder für den Wiederaufbau verwendet wird. Pflicht des Winzers ist es nun aber, die Bestrebungen der staatlichen Stellen weitgehendst zu unterstützen. Hierzu gehört vor allem, daß er die zum Schutze seiner Weinberge erlassenen Bestimmungen auch einhält. Dies ist leider vielfach nicht der Fall, wobei man wohl annehmen kann, daß Verstöße gegen diese Bestimmungen überwiegend nicht aus Bosheit, sondern in Unkenntnis derselben geschehen. So kann man immer wieder feststellen, daß Reblausherde eigenmächtig beseitigt werden, ja, daß darüber hinaus sogar eine Neuanlage erfolgt, ehe diese verseuchten Flächen freigegeben waren. Die Bestimmung, daß Reblausherde erst nach einem Jahr für oberirdische Kulturen, erst nach zwei Jahren für Rebanlagen genutzt werden dürfen, hat seine

schwerwiegenden Gründe und muß auch beachtet werden. Weiterhin kann beobachtet werden, daß trotz des Verbotes noch Europäerreben gepflanzt werden. Auch eine solche Handlungsweise schädigt den Wiederaufbau und steht im Gegensatz zu den Bestimmungen. Das Gleiche gilt für das Vergruben von Einlegern in Pfropfrebenbeständen. Es ist klar, daß damit der Reblaus erneut eine Lebensmöglichkeit gegeben wird; den Schaden hat der Winzer selbst, er schädigt aber damit auch die Allgemeinheit. Nicht anders steht es mit laufenden Uebertretungen der Bestimmungen über die Anmeldepflicht bei Neuanlagen. Auch diese Bestimmung ist aus gutem Grunde erfolgt und muß beachtet werden. Wenn wir der Reblaus Herr werden wollen, müssen wir unter allen Umständen die Bestimmungen beachten, die zum Schutze unseres Weinbaues erlassen wurden und niemand darf aus Bequemlichkeit oder auch fahrlässig aus Unwissenheit dagegen verstoßen. Auch hier ist ein dankbares Feld der Betätigung für unsere Ortsgruppen gegeben, indem die Winzer über die bestehenden Bestimmungen unterrichtet werden, aber auch im Wege der Selbstkontrolle darauf geachtet wird, daß Verstöße unterbleiben, um Schädigungen zu vermeiden. Da ferner die Frage der Pflanzrebenbeschaffung,

der Sortenwahl in Bezug auf Edelreis und Unterlage gerade in den Wiederaufbaugemeinden außerordentlich wichtig ist und auch hierüber eine Aufklärung der Winzer unbedingt notwendig ist, hierbei auch gerade bereits gemachte Erfahrungen innerhalb der Gemeinde von außerordentlichem Wert sind, ist ein Meinungsaustausch innerhalb der Ortsgruppe nicht nur allgemein fruchtbringend, sondern auch unbedingt notwendig. So gibt schon allein das Problem des Pfropfrebenbaues und der Reblausbekämpfung allgemein eine Fülle von Fragen, die alle Winzer interessiert, deren Kenntnis aber auch im eigenen Interesse unbedingt notwendig und wichtig ist. Nur, wenn die Winzer in ihrer Gesamtheit die Notwendigkeit einer Zusammenarbeit erkannt haben und danach handeln, wird der Rheingauer Weinbau den Vorsprung behalten können, den er heute gegenüber anderen reblausverseuchten Gebieten aufzuweisen hat. Gerade auf dem Gebiet des Pfropfrebenbaues bedarf es noch weitgehender Erkenntnisse und intensiver Arbeit; es liegt am Winzer selbst, ob er dazu beitragen will. Aufgabe seiner Ortsgruppe wird es aber sein, ihm hierzu Gelegenheit zu geben.

Prof. Dr. Nicke

Der 2. Abstich als Schönungsabstich / 2. Teil

Eine photographisch-technische Studie am Schaufaß

von G. Troost, Institut für Weinbau und Kellerwirtschaft der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim am Rhein.

Wenn man manchmal Gelegenheit hat, zu sehen, wie Weine blaugeschönt werden, dann nimmt es einen nicht wunder, daß man immer wieder Weine probieren kann, bei denen später die durchgeführte Blauschönung herausriecht und -schmeckt. Weine, die deutlich davon Zeugnis geben, daß sie überschönt worden sind. Der Geruch und Geschmack solcher Weine, der etwa nach Bittermandeln riecht, ist so artfremd und widerlich, daß der Küfer das Seinige schon dazu tun muß, um solche Fehlschönungen zu verhindern.

Schauen wir uns kurz einmal an, wie es zu solchen Fehlern kommt. Vorausgesetzt sei, daß der Chemiker die erforderliche Menge Blutlaugensalz richtig berechnet hat, und daß die Mengenangaben des Weines ebenfalls stimmen. Da wäre einmal die Probeentnahme. Nicht umsonst heißt die Vorschrift: Man entnehme die Probe aus der Mitte des Fasses. Das hängt damit zusammen, daß unter Umständen der Metallgehalt im Faß oben und unten verschieden groß ist.

Metallverbindungen neigen dazu, wie manche anderen Verbindungen sich auch unten im Faßgrund anzureichern; zuweilen ist an der Oberfläche des Fasses der Metallgehalt geringer. Eine Probeentnahme ganz von oben könnte in diesem Falle zu einer Unterschönung führen, der gewollte Erfolg bliebe aus. Eine Entnahme von unten, oder in der Nähe von Eisendübeln dagegen führt unweigerlich zu Ueberschönung, weil die nach der Probe berechnete Menge des Schönungsmittels zu groß wäre.

Daß auch leere, schlecht gereinigte Fässer, in denen vorher Weine blaugeschönt wurden und in denen nach dem Reinigen noch Blautrub haften blieb, zu Quellen eines unsauberen Weingeschmackes werden können, hat die Praxis bewiesen. Vor allem die innen sehr rauh und schlecht ausgearbeiteten, mit Einfügen versehenen Fässer sind für die Blauschönung unzweckmäßig. Je glatter die Innenwand des Faßrumpfes ausgearbeitet ist, umso sauberer geht die Schönung vonstatten. Daß sich mammutierte Fässer hierzu besonders eignen, dürfte bekannt sein.

Auch, daß vom Zeitpunkt der Probeentnahme bis zur Blauschönung nichts mehr am Wein gemacht werden darf, kein Abstich (Oxydation durch Luftzufuhr oder Reduktion durch Schwefelgabe und damit Beeinflussung des Metallgehaltes), kein Kohlezusatz (Kohle enthält oft Eisen), kein Verschnitt u. dgl., dürfte nach dem Gesagten klar sein, weil wir eine auf Literzahl berechnete Menge Blutlaugensalz verwenden.

Aber auch die Gleichgültigkeit und Gedankenlosigkeit mancher Weinküfer, sog. Auchküfer, gelernter Kellerarbeiter usw., bzw. ihre Unwissenheit, führen leicht zu Fehlschönungen. Häufig z. B. finden wir bei alten Praktikern noch die Auffassung, daß eine Schönung im Faß nur oberflächlich, aber schaumig verteilt werden soll, damit sie als geschlossener Schleier oder als Schönungsdecke nach unten absinken könne und auf diese Weise die Trübungsteilchen mit sich zöge. Daß diese alte Anschauung längst nicht mehr haltbar ist, haben viele wissenschaftliche Untersuchungen gezeigt, die bewiesen haben, daß nur bei rascher und vollkommener Durchmischung des Schönungsmittels mit dem Wein das Ausflocken, Zusammenflocken der Trubkolloide und damit die Schönung des Weines erfolgt. Das gilt für die Blauschönung sowohl, als auch für die übrigen Schönungsmittel, die Hausenblase-, Gelatine-, Bentonit- oder Kohleschönung usw.

Schauen wir uns einmal an, von welchen Dingen das Gelingen der Schönung in der Hauptsache abhängig ist. Bei der Blauschönung kommt es hauptsächlich darauf an, daß 1. das gelbe Blutlaugensalz rasch und gelöst dem Wein zugegeben wird, 2. daß die Lösung im Faß absolut gleichmäßig und innig vermischt wird.

Zu dem Zweck entnimmt man am besten dem vorher untersuchten, blauzuschönenden Wein etwa 2, bei nachfolgender Hausenblase-, oder Tannin-Gelatine-Nachschönung, 3 Stützen Wein. Man schönt zuerst blau (über das Wie vergleiche weiter unten) und anschließend im selben Arbeitsgange, aber für sich mit Tannin-Gelatine oder Hausenblase nach; ist Tannin erforderlich, so kann dieses in der ersten Stütze Wein bereits gelöst werden.

Dann löst man das Blutlaugensalz auf. Ich halte es für besser, wenn das Salz in etwas Wasser gelöst wird. 1 Teil gelbes Blutlaugensalz löst sich bei 20° C in 4 Teilen Wasser. Erwärmt man das Wasser bis auf 40° C (höher sollte man nie gehen!), so genügen 3 Teile Wasser. Hat man z. B. je Halbstück 42 g Blutlaugensalz zuzugeben, so genügen zur Lösung 130 ccm Wasser von 40° C. Löst man das Möslingersalz in Wein auf, so hat das den Nachteil, daß das für das ganze Faß berechnete Salz in der kleinen Lösungsmenge einer Weinstütze erheblich im Ueberschuß ist und bei langsamen Arbeiten hier schon eine Ueberschönung und nach 2—3 Stunden bereits eine Zersetzung stattfinden kann. Die Lösung geht in der Stütze mit dem Wasseranteil bekanntlich ziemlich rasch vonstatten (Abb. 1), sie kann durch häufigeres Umschwenken gefördert werden.

Bildtafel zu dem Aufsatz »Der 2. Abstich als Schönungsabstich«



Abb. 1



Abb. 2

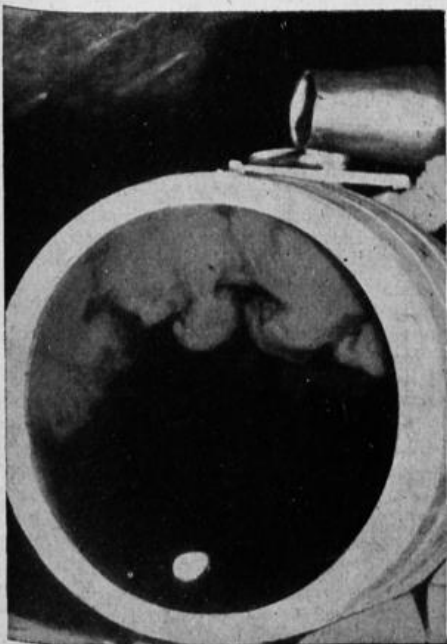


Abb. 3

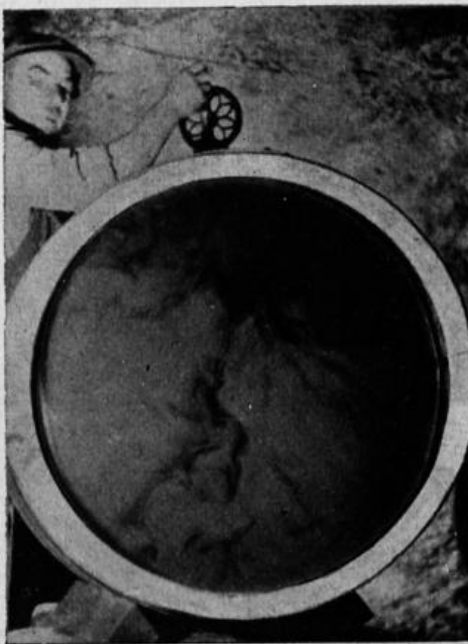


Abb. 4



Abb. 5

Abb. 1 Blauschönungssalz, in etwa der 3 bis 4 fachen Wassermenge gelöst.

Abb. 2 Einmaliges Umgießen der Lösung mit einer Stütze Wein genügt vollkommen.

Abb. 3 Zugabe der Blauschönung zum Weinfaß. (Geisenheimer Schauffaß). Man achte auf die nur langsame und ungleichmäßige Verteilung im Wein.

Abb. 4 Zwei Minuten danach. Eine selbständige, gleichmäßige Vermischung tritt nicht ein. Das Mischgerät ist aufgesetzt.

Abb. 5 Mischung der Blauschöne-Lösung im Faß mittels Propeller-Mischgerät (etwa nach 4 Umdrehungen).

Abb. 6 Aufziehen der Hausenblase- oder Tannin-Gelatine-Schöne nach der erfolgten Blauschönung.

Abb. 7 Nochmaliges Mischen der beiden Schönungsmittel. Man beachte (oberes Drittel), wie stark die Schönung bereits in wenigen Minuten ausgeflockt ist. (Die Wirkung der Propellerflügel zeigt sich im Bild in der Wischbewegung von unten nach oben.)

Abb. 8 10 Minuten später: die Schönung hat bereits gezogen. An sich ist der Schönungsvorgang beendet. Gleichmäßig im Wein verteilt, ist Flocke an Flocke sichtbar, die langsam abzusinken beginnen.

Abb. 9 Der blaugeschönte Wein nach 8 Tagen. Er ist blank. Das Schönungshäufchen, das sich beim Absinken der Flocken auf den Zapfen absetzte, ist durch Lockern und Umdrehen des Zapfens um 180 Grad abgesunken; ein sauberer Abstich ist möglich.

Abb. 10 Anstechen des Fasses. Blick durch den geschönten Wein hindurch, (Halbstück mit zwei Glasböden). Man sieht hier (am Rand rechts und links) wie der Schönungsstrub an glatten Faßwänden zusammengerollt auf eine relativ kleine Fläche des Faßgrundes (vgl. Abb. 9). Raue Faßwände sind aus diesem Grunde unzweckmäßig.



Abb. 6

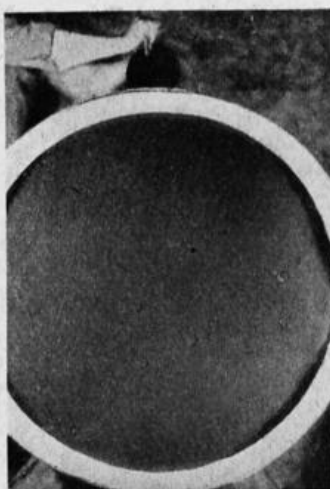


Abb. 7

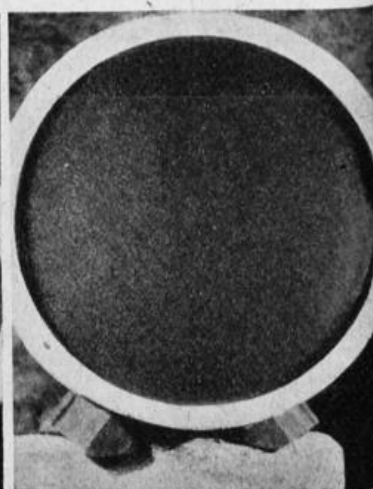


Abb. 8



Abb. 9

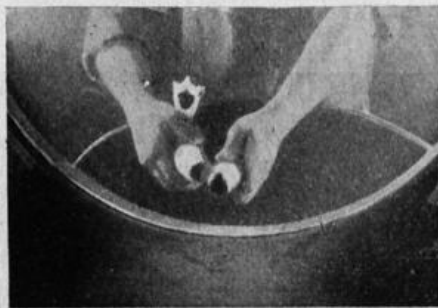


Abb. 10

Gelöst muß das Salz jedenfalls werden, ehe es ins Faß kommt. Diese, je nach der Faßgröße etwa höchstens einen halben Liter Lösung gibt man dann rasch zur ersten Stütze Wein (dem man gegebenenfalls das Tannin bereits beigelegt hat), gießt einmal kurz um (Abb. 2) und gibt sie sofort zum Faß Wein (Abb. 3).

Nun kommt das **Mischen**. Folgende Möglichkeiten hat die Praxis dazu, je nach der Größe des Fasses.

1. Umpumpen. mittels Kreispumpe, Kolbenpumpe u. dgl. Das muß so lange erfolgen, bis die Weinmenge einmal rundgepumpt ist (20 Minuten bis 1 Stunde und mehr, je nach Faßgröße und Pumpe). Das ist also u. U. recht zeitraubend, vor allem, wenn eine größere Zahl von Fässern oder große Behälter blaugeschönt werden sollen. Ein ausgiebiges Umpumpen ist aber zur Erzielung einer guten Durchmischung nötig.

2. Umrühren. Das käme bei kleinen Gebinden in Frage. Die alten Stoßelisen, Schönlungsplatten, Schlagscheite, Rührketten u. dgl. sind recht unwirksam. Sie haben sich bei unseren Beobachtungen im Schauffaß als ziemlich kümmerlich erwiesen.

Als sehr brauchbar dagegen fanden wir die Propeller-Rührgeräte, wie sie z. B. die Seitz-Werke wieder herstellen (vgl. Abb. 4 und 5). Sie können mit Handbetrieb und bei größeren Gebinden (etwa vom Doppelstück aufwärts) auch mit Motorenantrieb ausgestattet sein. Damit man sie zum Spundloch einführen kann, besitzen sie 2 zusammenklappbare und beim Drehen ausschwingende Propellerflügel. Der Handbetrieb genügt bis zum Doppelstückfaß, um den Faßinhalt in etwa einer Minute vollständig umzuwälzen und in Bewegung zu halten (vgl. Abb. 7).

3. Durchblasen. Auch das wird in der Praxis angewendet. Oft benutzt man dazu Kohlensäure, die man mit Hilfe der alten Lieberich-Verteiler oder dem Verteiler nach Siebener zuführt. Daß dabei der Wein stark in Wallung gerät und auch von dem Kohlensäuregas etwas beeinflusst wird, ist nicht zu vermeiden. Auch diese Mischmethode beschränkt sich in der Hauptsache auf kleinere Fässer.

Daß in manchen Betrieben das Durchblasen zum Zweck einer Mischung auch noch in der Weise durchgeführt wird, daß man mit der Presto-Pumpe Luft über einen Schlauch oder durch das Zapfloch einbläst und hochperlen läßt, ist wenig zweckmäßig, denn man überschätzt die Wirkung der Luftblasen, die vor allem im großen Faß auf zu sehr begrenztem Raum hochperlen und den Wein völlig unzureichend mischen. Daß das Durchblasen stellenweise auch noch in der Weise durchgeführt wird, daß man einen Schlauch tief ins Faß einhängt und der Küfer nun aus voller Lunge hineinpustet, das sei der Kuriosität halber erwähnt. Der Erfolg ist hoffnungslos, denn die paar Luftblasen blubbern zwar hoch, mischen aber nicht, und dazu ist die ganze Sache doch recht unhygienisch.

Eine ernst zu nehmende Mischmöglichkeit ist 1. das Umrühren mit Propeller-Mischgeräten, 2. das Umpumpen, wenn es intensiv, d. h. lange genug erfolgt, was dann oft langweilig und umständlich ist.

Mit diesem Mischen ist die eigentliche Blauschönung beendet. Was nun noch erfolgt, ist die Nachschönung. In der Kriegszeit hat man auf sie verzichten müssen. Im Prinzip erfolgt sie genau so wie die Blauschönung. Hausenblase hat man ja vorrätig auf Flaschen gefüllt und verwendet die gelöste Schöne 1%ig. Wendet man Gelatine an, so muß sie erst in wenig Wasser von etwa 36-40° C „gelöst“ werden. Die gelöste Gelatine wird dann mit der zweiten Stütze Wein geschlagen und aufgezogen bis sie schaumig ist (Abb. 6). Man braucht dabei nicht sehr stark und hoch und lange aufzuziehen, es kommt hier weniger auf den Schaum als auf die Lösung an. (Die alte Küferregel, nach der man eine Gelatineschönung oder die Hausenblase mehr wie ein Deutzendmal aufzieht bzw. umstürzt, übertreibt.) Die aufgezogene Gelatine gibt man dann ebenfalls möglichst rasch dem Faß zu, mischt wieder und füllt das Faß endlich mit der letzten, dritten Stütze Wein voll, wobei man das Faß in der üblichen Weise abklopft. Die ganze Geschichte dauert noch keine 5 Minuten (Abb. 4-7).

Weil man in einem Faß mit Glasboden die Durchführung der Blauschönung und die Wirkung des raschen

Mischens sehr schön sehen und nachprüfen kann, habe ich diesen Vorgang in einer Reihe von Photos zusammengestellt, so, wie wir sie in unseren Geisenheimer Schaulässern (Halbstückfässer mit Glasböden) beobachtet haben. Ich habe es auch deshalb getan, um der Praxis einmal sichtbar zu machen, wie die Blauschönung wirkt und wie rasch sie in Verbindung mit einer Nachschönung durch Tannin-Gelatine (oder Hausenblase) ausflockt.

Die Blauschönung alleine gegeben, flockt meist recht feinkörnig aus und setzt sich sehr langsam ab. Bei einer Hausenblase- oder Tannin-Gelatine-Nachschönung dagegen ist die Flockenbildung, je nach Temperatur, Ansatz und Alter der Schöne, recht grobflockig (Abb. 8). Maßgebend jedoch für die Wirkung ist immer, daß die Schönungsmittel möglichst rasch und absolut gleichmäßig im gesamten Wein verteilt wurden. Das gilt im Prinzip für alle Schönungsmittel, und für deren gründliche Vermischung in kürzester Zeit ist das Propeller-Mischgerät geradezu ideal, da es leicht anwendbar ist für alle Fässer bis zur Doppelstückfaßgröße und besonders bei Reihenschönungen, wie sie in der Praxis öfter durchgeführt werden müssen, selbst im Handbetrieb erheblich zeitsparend.

Wenn wir einen Fehlgeschmack nach erfolgter Blauschönung durch richtiges Schönen/also durchaus vermeiden können, so muß noch beachtet werden, daß auch der Blautrub von sich aus ungünstig auf den Weingeschmack einwirken kann, auch er kann, selbst bei richtiger Durchführung der Schönung, dem Wein noch den eigentümlichen Bitter-

mandelgeruch und -geschmack vermitteln. Es ist nämlich nicht gleichgültig, wann wir den Wein von der Schönung abstechen. Es ist auch nicht gleich, wie wir das tun. Innerhalb von 5-8 Tagen hat man nicht immer die Gewähr, daß aller Blautrub sich restlos abgesetzt hat. Es kann ein Teil noch in Lösung sein. An den Schichten des beim Abstich verwendeten Filters kann man das feststellen, die oft noch recht blau sind.

Länger als 3 Wochen soll man im allgemeinen auch nicht mit dem Abstich warten. Das ist besonders bei säurereichen Weinen und bei wärmerer Kellertemperatur nicht ratsam, weil hier durch Zersetzung des Blautrubs der bekannte Geruch und Geschmack nach Bittermandeln auftreten kann, wie bei einem überschönten Wein.

Es ist auch nicht empfehlenswert, den Wein von der Blauschönung weg auf die Flaschen zu füllen, was heute häufiger geschieht. Man ist nie ganz sicher, ob der Flaschenwein später nicht doch blaue Trubstreifen bekommt.

Daß man bei Abstichen von der Blauschönung grundsätzlich ein Filter, und zwar eine Schichtdurchlässigkeit von mindestens K5 verwendet, dürfte bekannt sein.

Wenn man die oben geschilderten Verhältnisse berücksichtigt, so ist eigentlich eine Fehlschönung nicht möglich und die Blauschönung bleibt, was sie uns bisher war, wenn sie richtig angewendet wurde: eines unserer wesentlichsten und brauchbarsten Schönungsmittel bei der Behandlung der Weine.

Die Durchführung der Rebenanerkennung nach einheitlichen Richtlinien

Von H. Birk, Geisenheim a. Rh.

Der nachfolgende Artikel zeigt in klarer und eindringlicher Sprache die verworrenen Zustände, die heute noch auf dem Gebiete der Rebenveredlung und Rebenanerkennung bestehen. Verfasser kritisiert aber nicht nur, sondern zeigt auch Wege auf, die zu einer Verbesserung dieser unbefriedigenden Verhältnisse führen können. Die hier angeschnittenen Fragen berühren jeden Praktiker; sie haben besondere Bedeutung für unseren Rheingau als Aufbaugesbiet. Sache der Winzer muß es sein, dieses Problem aufzugreifen und entsprechende Forderungen bei den hierfür zuständigen Stellen zu erheben. Wir empfehlen daher unseren Lesern diesen Artikel zur besonderen Beachtung. D. Red.

Augenblicklich besteht in der deutschen Weinbaulichen Fachliteratur eine Hochkonjunktur für Artikel und Abhandlungen über Reblausbekämpfung und Rebenveredlung. Der Laie könnte den Eindruck gewinnen, als ob alle diese Probleme vollkommen neu wären und die Winzer langsam mit den einzelnen neuen Aufgaben vertraut gemacht werden müßten. Dabei ist die Lage doch so, daß seit den ersten Versuchen die in Deutschland in den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts in Geisenheim von Goethe auf dem Gebiet der Rebenveredlung durchgeführt wurden, denen sich seit Beginn dieses Jahrhunderts dann auch alle übrigen deutschen Weinbauforschungsanstalten anschlossen, praktisch noch an den gleichen Problemen gearbeitet wird, wie vor 70 Jahren. Selbstverständlich ist festzustellen und anzuerkennen, daß wir heute in vieler Hinsicht klarer sehen und wissen, worin die Schwierigkeiten begründet sind; aber trotz gewisser Teilerfolge sind wir heute nicht viel über die Ausgangsstellung hinausgekommen. Wenn die Fragestellung lautete:

1. Ist der Anfall pflanzfähiger Veredlungen in der Rebschule tragbar?
2. Ist die Wahl der Unterlage für die verschiedenen Böden und Klimaverhältnisse und die Pfropfverwandtschaft der verschiedenen Sorten geklärt?
3. Entspricht die Reblausbekämpfung den heutigen Verhältnissen?

kämen bei einer Abstimmung im Weinbau, wenn nur mit „ja“ oder „nein“ geantwortet werden dürfte, mit Sicherheit 90% Neinstimmen heraus. Diese Tatsache beruht nun keines-

falls darauf, daß diesen Fragen keine Beachtung geschenkt worden wäre oder daß die deutschen Forschungsstellen nicht mit der genügenden Gründlichkeit und Sachkenntnis an die Bearbeitung dieses Fragenkomplexes herangegangen sind, sondern die Ursache liegt vielmehr daran, daß die Ergebnisse der Forschung in nicht genügendem Maße an die Praxis herangetragen wurden. Es fehlte die Tiefenwirkung. Wohl gab es eine Menge Organisationen, die sich mit diesen Fragen befassen sollten. Die D. L. G. hatte ihren Ausschuß für Rebenveredlung, der Weinbauverband, die Landwirtschaftskammer, die Provinzialbehörden, die Kreise, — in Preußen gab es zusätzlich noch die Rebenveredlungskommission, — und dabei wissen heute viele Winzer den Namen der Unterlage nicht mehr, die sie vor wenigen Jahren gepflanzt haben. Wie wichtig wäre es heute, zu wissen, auf welchen Unterlagen die Weinberge stehen, die jetzt Rückgangerscheinungen zeigen und wo dies jetzt kaum mehr festzustellen ist, nachdem durch Kriegseinwirkungen die amtlichen Aufzeichnungen verloren gingen. Ganz ähnlich liegt das Beispiel aus dem Gebiet der Rebenzüchtung. Auch hier waren Reich, Staat, Provinz, Kreis, D. L. G., Kammer, Weinbauverband beteiligt. Eine große Verzettlung von Kräften und Mitteln. Im Jahre 1929 richtete die D. L. G. einen besonderen Ausschuß für Rebenanerkennung und ein Rebenhochzuchtregister ein, aber es ist nicht bekannt geworden, daß von letzterer Einrichtung viel Gebrauch gemacht wurde. Alle Einrichtungen liefen parallel und vereinigten sich nicht zu einer Linie. Erst als die Rebenzüchtung der einzelnen Weinbaugesbiete einheitlich zusammengeschlossen war, begann die Vorwärtsentwicklung. Wir sind jetzt in Deutschland arm und können uns für die Weinbaufläche, die wir bearbeiten, schon finanziellen Luxus mehrerer Organisationen, die all das Gleiche bezwecken, nicht leisten. Die Sondergebiete Rebenzüchtung, Rebenveredlung und Reblausbekämpfung sind dadurch, daß sie aufeinander angewiesen sind, so stark verzahnt, daß von einer Stelle aus — und das wäre heute der Bund, in dem alle Länder vertreten sind — die Belange der verschiedenen Weinbaugesbiete und die Interessen der drei Fachgebiete gewahrt werden sollten. Wenn Frankreich mit seiner Weinbaufläche von rd. 1.500.000 ha mit einer Organisation auskommt, müßte dies in Deutschland mit seinen 70.000 ha doch bestimmt auch möglich sein. Ein Reblausgesetz wie es in Deutschland noch besteht, gibt es in Frank-

reich schon lange nicht mehr, um so größerer Wert wird aber auf die Einhaltung der Bestimmungen über die Rebenanerkennung gelegt. Die neuesten Verordnungen hierüber habe ich mir von Frankreich besorgt und sie dem Sinn entsprechend übersetzt.

Nach diesen Bestimmungen werden alle Personen, Genossenschaften und alle, die sich irgendwie mit der Herstellung von Pfropf-, Wurzel-, Unterlags- oder Edelreisreben oder mit deren Handel und Vertrieb beschäftigen, durch die Anerkennungsbehörde (Section de Sélection et de Contrôle des bois et plants de vigne) erfaßt und je nach Art der Tätigkeit in eine bestimmte Gruppe eingeteilt. Die Betreffenden haben die Pflicht, sich bei der Anerkennungsbehörde einschreiben zu lassen und bekommen nach Prüfung der Verhältnisse eine Zulassungskarte ausgestellt.

Alle Rebschnittgärten stehen unter dauernder Kontrolle zur Prüfung des Gesundheitszustandes und der Sortenreinheit. Jede Anlage oder Parzelle darf nur für eine Sorte anerkannt werden. Benachbarte Parzellen mit anderen Sorten müssen durch einen 5 m breiten Streifen getrennt sein. Jede Veränderung der Pflanzung muß der Anerkennungsbehörde sofort gemeldet werden.

Vor Erteilung der Pflanzgenehmigung wird die Anlage einem Ausschuß unterbreitet, der zunächst die Bodenverhältnisse und die Lage zu prüfen hat. Die Sorten, die benutzt werden sollen, dürfen nur unter den von der Anerkennungsbehörde zugelassenen Sorten gewählt werden. Diese Kommission hat ferner das Recht, andere Sorten zu bestimmen als solche, die der Antragsteller für die Pflanzung vorgesehen hat. Zur Sicherung des notwendigen Pflanzmaterials für Neuanlagen kann sie das anfallende Blindholz für Vermehrungszwecke blockieren. Nach Genehmigung der Neupflanzung wird dem Antragsteller ein Pflanzschein ausgestellt. Pflanzungen, die ohne diesen Berechtigungsschein ausgeführt werden, gelten als verbotswidrig. Wird von der Anerkennungskommission aus sachlichen Gründen das Aushauen gewisser Anlagen verlangt, so kann der Betreffende Einspruch erheben. Die Entscheidung liegt dann bei einer Kommission die aus zwei Vertretern besteht, von denen einer der obersten Verwaltung der Anerkennungskommission angehört und der zweite der Privatorganisation der Rebenveredler. Im Streitfall entscheidet ein Obersachverständiger. Es wird klar zum Ausdruck gebracht, daß jeder Verkauf und Wiederverkauf von Unterlagenholz aus Parzellen, die nicht der Kontrolle unterstehen, verboten ist.

Ähnliche Bestimmungen liegen für die Edelreiser vor. Nur aus den von der Anerkennungsbehörde kontrollierten Ertragsanlagen dürfen Edelreiser für Vermehrungszwecke entnommen werden. Die Bekanntgabe dieser Anlagen erfolgt in einer amtlichen Zeitschrift. Genau so wie bei den Unterlagen ist die Verwendung von Rebenmaterial, das aus nicht kontrollierten Anlagen stammt, verboten. Die Bezeichnungen auf den Etiketten, auf der Verpackung, Rechnung, Lieferschein usw. müssen den Namen oder die Nummer der Rebsorte tragen, so wie sie in den amtlichen Listen festgelegt sind. Synonyme Bezeichnungen können, soweit sie gebräuchlich sind, am Schluß der offiziell zugelassenen Bezeichnungen angegeben werden.

Hinsichtlich der Rebschulen wird im wesentlichen folgendes bestimmt: Alle Rebschulbesitzer müssen bestimmte technische und materielle Voraussetzungen erfüllen. Der Bestand der Rebschulen ist nach Zahl und Art der Reben jeweils bis zum 1. Juni der Anerkennungskommission zu melden. Bevor die Anlage einer Rebschule genehmigt wird, muß durch eine Kommission deren Eignung festgestellt werden. Bestimmte Vorsichtsmaßnahmen werden angeordnet, sobald die Gefahr einer Bodenverseuchung durch die Reisigkrankheit (Court-noué) besteht. Der Gesundheitszustand der Rebschulen wird dauernd überwacht. Die Anerkennungskommission hat das Recht, die Vernichtung von Teilstücken einer Rebschule anzuordnen, wenn Gesundheitszustand und Sortenreinheit nicht den Anforderungen entsprechen. Hierbei haben ebenfalls die Besitzer das Recht, gegen den Entscheid bei dem Vorsitzenden der Anerkennungskommission Einspruch zu erheben und das Urteil einer besonderen Kommission zu verlangen.

Reben, die einwandfrei und von sortenreiner Beschaffenheit sind, werden in der Klasse „Elite“ zusammengefaßt und unter dieser Bezeichnung in den Verkehr gebracht. Von der Anerkennungskommission wird hierfür ein gesetzlich geschütztes Etikett ausgehändigt, das die Bezeichnung „classe

élite“ trägt. Jeder betrügerische Gebrauch dieser Etiketten schließt für den schuldigen Erzeuger den endgültigen Verlust dieses Privilegs ein und dieser kann somit niemals mehr als Erzeuger für Reben der „classe élite“ in Frage kommen. Der Verkauf, der Versand, der Zwischenhandel von Reben aus Rebschulen, die nicht amtlich anerkannt sind, ist verboten. Die Verpackung und Etikettierung der Reben unterliegen den allgemeinen und besonders strengen gesetzlichen Bestimmungen. Jedes Paket oder Ballen muß mit einem Etikett versehen sein, das den Namen und die Kontrollnummer des Rebschulbesitzers und des Empfängers der Reben anzeigt, ebenso wie die amtlich zugelassene Sortenbezeichnung.

Während in der vorliegenden Uebersetzung mehr Wert auf die praktische Durchführung der Anerkennung gelegt wird, ist in dem „Règlement technique“ des französischen Landwirtschaftsministeriums scharf formuliert, welchen Personen die Herstellung, der Verkauf und die Verteilung von Holz- und Wurzelreben, das die Bezeichnung „selectionnes classe élite“ führen darf, hierzu die Genehmigung erteilt werden darf. Wenn man diesen französischen Ausdruck der Einfachheit halber mit „Anerkannte Hochselektion“ bezeichnet, so haben nach den französischen Bestimmungen nur absolut in jeder Hinsicht einwandfreie Persönlichkeiten das Recht, „Anerkannte Hochselektion“ zu erwerben, zu besitzen, zu verkaufen oder zu verteilen, und die Betreffenden müssen über genügende technische Kenntnisse verfügen und über materielle Mittel, die Gewähr dafür bieten, daß nur sortenreines, sortenechtes und gesundes Holz benutzt wird.

Diese Bestimmungen verdienen auch im deutschen Weinbau die größte Beachtung. Während man in dem großen französischen Weinbaugebiet kaum noch von der Reblaus spricht, wird aber auf der anderen Seite der allergrößte Wert auf die amtliche Kontrolle der Edelreiser und Unterlagen gelegt. Von Seiten der zuständigen deutschen Stellen ist bei der Bundesregierung zu fordern, daß für das gesamte deutsche Weinbaugebiet einheitliche Richtlinien aufgestellt werden, und zwar für Edelreiser wie für Unterlagen, und daß außerdem der Schutz, die Verwendung, die Prüfung von Neuzüchtungen geregelt wird. Die mühsame und teure Arbeit der Anerkennung und der Klonenzüchtung, die vornehmlich im Rheingau mustergültig aufgezogen ist, kann in kurzer Zeit verwässert werden, wenn keine einheitlichen Schutzmaßnahmen vorliegen. Wir haben im deutschen Weinbau augenblicklich keine rechtliche Handhabe, bei der Anlage von neuen Rebschnittgärten zu verlangen, daß nur reblausbiologisch-einwandfreies, sortenreines, sortenechtes, gesundes und veredlungstechnisch durchgeprüftes Holz als Pflanzmaterial benutzt werden darf. Gerade jetzt, wo von allen Seiten die Winzer zur Errichtung von Rebschnittgärten angehalten werden, müßten diese Bestimmungen schon vorliegen und die vorhandenen Zuchtbetriebe müßten angehalten werden, dafür Sorge zu tragen, daß solch einwandfreies Pflanzholz in genügender Menge greifbar ist. Hier können Fehler gemacht werden, die sich in einigen Jahren bitter rächen. Wir wissen z. B., daß hinsichtlich der Reblauswiderstandsfähigkeit, der Veredlungsfähigkeit, der Holzreife, der Wüchsigkeit, die 5 BB-Typen außerordentlich variieren. Wenn in Baden in einer 5 BB-Anlage starke Reblausverseuchungen festgestellt wurden, so kann es absolut möglich sein, daß solche Minusvarianten, die nicht durchgeprüft waren, vegetativ vermehrt und angepflanzt worden sind.

Es ist zu verbieten, daß die Bepflanzung der Rebschnittgärten mit Blindholz durchgeführt wird. Der Aufbau der Reichsrebschnittgärten in Franken hat gezeigt, daß es nicht genügt, das Vermehrungsholz aus anerkannten Klonenpflanzungen zu entnehmen, sondern daß diese Mutterpflanzungen in der Rebschule und sogar noch während der Zeit des Aufbaues unter scharfer Beobachtung des Gesundheitszustandes gehalten werden müssen, auch schon wegen der Gefahr der Verschleppung der Reisigkrankheit. Die Geisenheimer 5 BB-Klone standen als erster Nachbau in Eibingen und machten während der Anerkennungsjahre einen ganz vorzüglichen Eindruck und waren frei von irgendwelchen Krankheitserscheinungen. Es durfte also erwartet werden, für die Reichsgärten einen hervorragenden zweiten Nachbau zu erhalten. Der Großteil der Neupflanzung erfüllte auch diese Erwartung. Aber inmitten der gesunden Pflanzen fanden sich in den ersten Aufbaujahren bereits mehrere Schwächlinge mit allen Kennzeichen der Reisigkrankheit. Hiermit war der

Beweis erbracht, daß die Krankheit aus Eibingen eingeschleppt worden war, zumal durch eine anschließende Untersuchung durch die Biologische Reichsanstalt in Naumburg festgestellt wurde, daß ein Teil der Stöcke der Eibinger Mutterpflanzung eine beginnende, z.T. auch schon eine fortgeschrittene Reiskrankheit zeigten.

Es ist keine Minute zu zögern, und der größte Teil der Mittel, die für die direkte Reblausbekämpfung zur Verfügung stehen, dafür zu verwenden, daß nur in jeder Hinsicht einwandfreies gesundes Klonenmaterial in die Rebschnittgärten kommt, das tatsächlich einer „Eliteklasse“ entspricht.

Für die Vermehrung von Unterlagsklonen sind folgende Richtlinien zu beachten:

1. Der zur Klonenvermehrung ausgesene Mutterstock muß ein Einzelstock sein.
2. Klonenmutterstöcke sind tunlichst an Einzelpfählen oder -drähten zu erziehen. Bei Spalierziehung müssen die Lotten von denen der Nachbarstöcke möglichst weit getrennt aufgebunden werden und dürfen letztere keinesfalls überkreuzen.
3. Bei der Holzernte von Klonenmutterstöcken ist so vorzugehen, daß in derselben Arbeitsgruppe zur gleichen Zeit stets nur ein Stock abgeerntet und das Holz fest gebündelt und zuverlässig etikettiert wird, bevor der nächste Stock angeschnitten wird; die Arbeitsgruppen sind möglichst weit zu trennen.
4. Bei der Holzernte von Klonen ist sinngemäß nach Ziff. 3 zu verfahren.
5. Die Aufschulung des Blindholzes in der Rebschule muß tunlichst, auch bei ungleicher Zahl der verfügbaren Hölzer, so erfolgen, daß jeder Kleinklon eine eigene Zeile, jeder Großklon eine eigene Zeilengruppe erhält, keinesfalls dürfen in dieselbe Zeile verschiedene Klone in lückenloser Folge eingelegt werden. Die Größe der Zeilen und Abteilung der Rebschule ist deshalb nach der verfügbaren Holzmenge zu bemessen. Bei der Anzucht von Klonen aus Stupfern, Einaugen oder Grünstecklingen unter Glas oder in Töpfen gilt sinngemäß dasselbe.
6. Die Einheitlichkeit des Klons ist in der Rebschule im Spätsommer und Frühjahr zu überprüfen. Etwaige falsche oder kranke Stöcke sind sofort zu entfernen.

7. Im Klonenschnittgarten dürfen nur Wurzelreben und nur eine je Pflanzstelle gepflanzt werden. Bepflanzung durch Einlegen von Blindholz in die Pflanzlöcher ist zu unterlassen.

8. Der Klonenschnittgarten ist so anzulegen, daß Kleinklone für sich getrennte Zeilen, Großklone für sich getrennte Zeilengruppen oder Parzellen bilden. Die Zeilenführung muß in der Richtung der Laufdrähte erfolgen. Müssen bei schmalen Pflanzflächen mehrere Klone in derselben Zeile ausgepflanzt werden, so sind die Zeilen in gleicher Höhe zu unterteilen und hier deutliche Trennungsmarken der Klone anzubringen oder Wege zwischenzulegen.

9. Für zuverlässige und dauerhafte Etikettierung des gesamten Klonenmaterials während der verschiedenen Arbeitsphasen und rechtzeitige Planung der bepflanzten Schulen und Anlagen ist fortlaufend Sorge zu tragen.

10. Die gesamten Arbeiten der Klonenvermehrung sind fortlaufend durch dieselbe Persönlichkeit verantwortlich zu überwachen.

Auf einen anderen Punkt muß bei dieser Gelegenheit noch aufmerksam gemacht werden. Der große Bedarf an Pfropfreben reizt natürlich dazu, um möglichst rasch Geld zu verdienen, sich irgendwie in den Herstellungsprozeß einzuschalten. Wir haben zwar eine Gewerbefreiheit, aber genau so wenig wie der Winzer als Maurer, Schlosser oder Gärtner auftreten kann, genau so wenig dürfte es jedem, der über ein Gewächshaus verfügt oder sich aus ein paar Brettern eine Hütte baut, um darin zu veredeln, erlaubt sein, Pfropfreben herzustellen. Das demokratische Frankreich verlangt, daß nur derjenige hochwertiges Selektionsmaterial verarbeiten darf, der über technische Kenntnisse und auch über gewisse materielle Mittel verfügt, die eine einwandfreie Verarbeitung sicher stellen. Diese Bedingungen müßten in ähnlicher Form auch bei uns zur Anwendung gelangen. Dem Winzer ist nicht allein damit gedient, Pfropfreben zu bekommen, sondern die Gesamtheit des deutschen Weinbaues muß ein Interesse daran haben, daß bei der Herstellung von Pfropfreben nur das allerbeste, züchterisch wertvollste Ausgangsmaterial verwandt wird, das ihm für die kommenden schwierigen Zeiten die Gewißheit gibt, daß er die Krise überstehen kann.

Aufbaugesetz und Flächennutzungspläne

Das Gesetz über den Aufbau der Städte und Dörfer des Landes Hessen (Aufbaugesetz) vom 25. Oktober 1948 hat für den Rheingau seine besondere Bedeutung. Seine allgemeine Bedeutung wird durch die beiden ersten Sätze unterstrichen. Sie lauten: Die Planung sowie die Ordnung des Grund und Bodens und der Bebauung in den Städten und Dörfern des Landes Hessen ist Selbstverwaltungsaufgabe der Stadt- und Landkreise. Sie ist unter Berücksichtigung der sozialen, gesundheitlichen, wirtschaftlichen, verkehrstechnischen und kulturellen Bedürfnisse der Bevölkerung nach den Vorschriften dieses Gesetzes durchzuführen.

In 40 Paragraphen werden Planung sowie Ordnung des Grund und Bodens behandelt. Eigentumsentziehung und Enteignung wird gesetzlich geregelt, und eine gewisse Umlegung „zur Baulanderschließung oder zur zweckmäßigen Gestaltung von Baugrundstücken“ ist vorgesehen.

Die besondere Bedeutung des Aufbaugesetzes für den Rheingau liegt einmal darin, daß bei Aufstellung der Flächennutzungspläne nicht allein die Bedürfnisse der einheimischen Bevölkerung berücksichtigt werden dürfen und daß zum anderen zusätzlich landschaftliche Gesichtspunkte zu beachten sind. Zu unterstreichen ist weiter die wirtschaftliche Seite, da die Industrie nur sehr beschränkt zugelassen werden kann und der nicht nur für den Rheingau bedeutungsvolle Weinbau nur am Rande eingeschränkt werden darf.

Der Rheingau ist ein Gebiet, das verkehrstechnisch fast ausschließlich von Norden oder Süden zu erreichen ist, die Verkehrswege lehnen sich an den Lauf des Rheines an. Darum ist es in einer verhältnismäßig geringen Breite nach der äußeren südwestlichen Linie erschlossen. Hier drängt

sich Dorf an Dorf und Stadt an Stadt. Wenn nicht mit größtem Bedacht die Flächennutzungs- und Generalbebauungspläne aufgestellt werden, dann kann es sein, daß der zukünftige Autofahrer von der Einfahrt bis zur Ausfahrt des Kreises durch eine Straße geführt wird, die links und rechts bebaut ist und die kaum den Blick freigibt auf den von dem Fremden gesuchten Rhein. Nur hin und wieder wird er die bewaldeten Höhen des Taunus sehen und sich an diesem schönen Blick erfreuen. Die grünenden Weinberge verschwinden hinter kahlen Mauern. Die schöne Landschaft geht für ihn verloren und damit der Reiz, dort einige Ferientage zu verbringen.

Es wäre ideal, wenn die notwendigen Millionen aufgebracht werden könnten, um die Hauptverkehrsstraße hochwassersicher an das Rheinufer zu verlegen und so von Rüdesheim bis Niederwalluf den Blick frei zu haben für den Rhein, die Berge und die rebepflanzten Hänge. Wer sich von diesen drei Dingen angezogen fühlt und begeistert läßt, wird sich dann auch bewegen lassen, einige Tage zu verweilen.

Sieht die Planung aber nur den engen Rahmen eines jeden Dorfes oder einer jeden Stadt, dann ist die Gefahr groß, daß nicht wiedergutmachende Fehler unterlaufen und man dem Sinne des Aufbaugesetzes nicht gerecht wird.

Vom landwirtschaftlichen und gärtnerischen Standpunkte aus ist es so, daß wertvollstes Land als notwendiges Bauland beansprucht wird und die Landwirtschafts und Weinbaubetriebe immer mehr gezwungen werden, sich vom Rhein und seinen fruchtbaren Ufern abzusetzen und nach den Höhen zurückzuziehen. Damit verbunden sind schlechterer Boden und, wie wir es in den letzten Jahren erlebten, größere

Risiken in trockenen Jahren. Landwirt und Winzer können dem nur durch größere Intensität und noch bessere Ausnutzung der verbleibenden Möglichkeiten begegnen.

Von einem Vorteil, den das Aufbaugesetz dem Weinbau bietet, sollte er unter allen Umständen Gebrauch machen. Im § 3 heißt es, „der Flächennutzungsplan stellt die flächenmäßige Gliederung und Nutzung des Gemeindegebietes dar. Er zeigt, welche Flächen bebaut und welche nicht bebaut oder in ihrer Bebauung eingeschränkt werden sollen“. Bei der Aufzählung dessen, was der Flächennutzungsplan enthalten soll, wird unter Punkt 3 gesagt: die land- und forstwirtschaftlich sowie erwerbsgärtnerisch genutzten Flächen, Weinberge, Landschaftsschutzgebiete.

Bei der besonderen Bedeutung des rheingauer Weinbaues dürfte es nicht schwer fallen, für den Punkt 3 des § 3 das gleiche rechtsverbindliche Verfahren zu erreichen wie für

die Punkte 1 und 2, die durch die Vorarbeiten und die endgültige Genehmigung durch den Kreistag die Flächen für Wohnungen, Gewerbe und Industrie festzulegen sowie die öffentlichen Wege, Grün- und Erholungsflächen, Parkanlagen, Sport-, Spiel-, Badeplätze usw. Wenn der rheingauer Weinbau für die Zukunft seine Bedeutung behalten soll, dann darf er, nachdem man ihn schon seit vielen Jahrzehnten über die qualitativ besten und guten Lagen hinaus ausgedehnt hat, nicht weiter ausgedehnt werden. Es müßte durch das vorher angedeutete Verfahren erwirkt werden, daß durch genaue Pläne unter Einschaltung des örtlichen Grundausschusses und des Weinbauvereins die Grenzen der Weinbergsgemarkung in den einzelnen Orten festgelegt werden. Es wäre gut, schon bald mit den Vorarbeiten d. i. mit den Plänen zu beginnen, damit im entscheidenden Moment keine Verzögerungen eintreten. Labonte

Erfüllen Kommissionsware und Eigentumsvorbehalt ihren Zweck?

Die Interessen von Verkäufer und Käufer sind regelmäßig entgegengesetzte: Der Verkäufer will und muß verkaufen, er muß sich aber auch sichern für den Fall, daß der Käufer nicht zahlen kann. Der Käufer andererseits, der zur Bestreitung seines Lebensunterhalts weiter verkaufen muß, muß Waren erhalten können, ohne dem Verkäufer greifbare Sicherheiten bieten zu können. Beide sind also, trotz ihrer sich widerstrebenden Interessen, aufeinander angewiesen.

Unter dem Druck angespannter Wirtschaftsverhältnisse sind deshalb **Formen des Verkaufs im Geschäftsverkehr** üblich geworden, die zwar nach **Ansicht der Beteiligten den Verkäufer sichern**, zumal auch hinsichtlich des Erlöses aus der Ware, die aber nach den **gesetzlichen Bestimmungen oftmals** den Verkäufer nicht schützen. Es handelt sich um **drei Formen**: 1. Die Kommission im Sinne des Handelsgesetzbuchs, 2. die Hingabe von Waren „in Kommission“ und 3. den Verkauf von Waren unter Eigentumsvorbehalt. Die **Kommission im Sinne des Handelsgesetzbuches** ist verhältnismäßig selten, weil hier der Kommittent (also der, der die Waren hingibt) weiterhin die Gefahr des Geschäfts trägt. Der Kommissionär handelt nur in seinem Auftrag als ein Vertreter. Der Verkäufer will aber mit den Waren nichts mehr zu tun haben, sobald er sie geliefert hat, er will nur ihre Bezahlung. Aus diesem Grund hat sich im **täglichen Geschäftsverkehr eine Zwischenform herausgebildet: die Hingabe von Waren „in Kommission“**. Weder das Handels- noch das Bürgerliche Gesetzbuch kennen sie.

Was wollen die Beteiligten damit? Der Verkäufer will sich mit der Lieferung „in Kommission“ einmal das Eigentum an den Waren vorbehalten, er will aber ferner — und das ist die Hauptsache — auch **sofort nach dem Verkauf der Waren Eigentümer des Erlöses werden**. Der Käufer soll sich nur seinen Verdienst abziehen dürfen.

Hier kommen nun die **rechtlichen Schwierigkeiten**. Denn weder die reine Kommission nach dem HGB. noch die Lieferung „in Kommission“, noch der einfache Eigentumsvorbehalt erreichen den beabsichtigten Zweck, den Verkäufer auch hinsichtlich des Erlöses zu sichern!

Mit allen drei Formen erreicht zwar der Verkäufer, daß er Eigentümer der Waren bleibt. Dieser Vorteil ist aber **hinfällig in dem Augenblick**, wo der Käufer die Waren bestimmungsgemäß weiterverkauft. Denn derjenige, der die Waren kauft, ohne den Eigentumsvorbehalt zu kennen, und das ist die Regel, erwirbt gutgläubig Eigentum, der Lieferant ist seine Waren endgültig los.

Auf den Erlös aus diesen Waren aber **erstreckt sich der Eigentumsvorbehalt** des Erstverkäufers nicht. Sobald sein Abnehmer das Geld des nächsten Käufers eingenommen und zu seinem eigenen Geld getan hat, ist er dessen Eigentümer geworden.

Der Warenlieferant muß deshalb **andere Wege** einschlagen, um sich auch **hinsichtlich des Erlöses** zu sichern. Er muß mit dem Käufer folgende Vertragsbestimmung vereinbaren: „Der Käufer ist verpflichtet, den Erlös aus der Ware in einer besonderen Kasse, gesondert von seinen anderen Geldern, für den Lieferanten aufzubewahren oder auf ein besonderes Konto überweisen zu lassen. Er ist

weiter verpflichtet, in regelmäßigen kürzeren Abständen abzurechnen und den Erlös nach Abzug seines Verdienstes an den Lieferanten unverzüglich abzuführen.“

Damit sichert sich der Lieferant auch das Eigentum am Erlös. Das ist auch deshalb wichtig, weil damit ein anderer Gläubiger des Käufers den Erlös nicht wirksam pfänden kann. Der Lieferant hat im Fall der Pfändung, ebenso wie wenn sich seine Waren noch beim Käufer befanden und gepfändet werden, die sog. Widerspruchsklage. Sie ist bei dem Gericht zu erheben, in dessen Bezirk die Pfändung erfolgt ist.

Das Eigentum am Erlös hat weiterhin zur Folge, daß der Käufer sich der Gefahr strafrechtlicher Verfolgung aussetzt, wenn er den Erlös über das Maß seines Verdienstes hinaus für sich verwendet. Er kann dann wegen **Unterschlagung** belangt werden. Das wirkt verständlicherweise doch bei den meisten abschreckend genug, sich an dem Erlös zu vergreifen. Damit ist dem Lieferanten oft geholfen.

Es mag überhaupt noch darauf hingewiesen werden, daß mit wirklicher Aussicht auf Erfolg nur in diesem einen Fall eine Anzeige bei der Staatsanwaltschaft erstattet werden kann. Fehlt eine Vereinbarung über die gesonderte Aufbewahrung des Erlöses und verkauft der Käufer die Waren, ohne sie dann zu bezahlen, so kann man sich die Anzeige sparen, denn den Erlös hat der Käufer trotz der Nichtablieferung nicht unterschlagen, er wäre ja sein Eigentum geworden. Wegen Unterschlagung der Ware wäre Bestrafung nur möglich, wenn man nachweisen könnte, daß der Käufer sie von vornherein in der Absicht verkauft hat, sie nicht zu bezahlen, das ist natürlich kaum möglich.

Auf eins muß freilich aufmerksam gemacht werden: Es ist ein **Irrtum in Laienkreisen**, wenn man glaubt, die Verurteilung in einem Strafverfahren (wegen Betrugs oder wegen Unterschlagung) habe zur Folge, daß man dadurch wieder zu seinen Waren oder zu seinem Geld komme. Damit beschäftigt sich der Staatsanwalt und der Strafrichter überhaupt nicht, das ist Sache des Zivilrichters. Deshalb liegt der Hauptsinn und -zweck der drohenden Strafverfolgung für den Lieferanten in der Abschreckung des Käufers vor strafbaren Handlungen.

Voraussetzung dafür aber ist die zweckmäßige Vereinbarung gesonderter Aufbewahrung des Warenerlöses durch den Käufer. S.

Zwischen Rebe und Faß

Auf einer Besprechung in der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt zwischen den Direktoren der drei höheren Lehranstalten für Wein-, Obst- und Gartenbau der Trizone, Geisenheim, Osnabrück und Weihenstephan wurde beschlossen, die Lehrpläne zu vereinheitlichen und eine größere Freizügigkeit walten zu lassen, so daß in Zukunft Studierende der einen Anstalt ohne weiteres zur anderen übersiedeln können, was bisher nicht möglich war. Das Mindestalter für die Aufnahme ist 20 Jahre.

Winzer, schneidest Du Deinen Weinberg auch richtig?

von Heinz Scheu, Johannisberg

Nachdem es um den „Adventsschnitt“, der vor zwei und drei Jahren die Gemüter recht stark bewegt hatte, wieder sehr ruhig geworden ist, und nachdem man seit einiger Zeit hie und da die Winzer vereinzelt beim Schnitt ihrer Weinberge sieht, halte ich es für angebracht, zum diesjährigen Rebschnitt einiges zu sagen. Gewiß, hierüber ist schon viel, ja oft sogar sehr viel geschrieben und geredet worden. Wenn man aber mit offenen Augen durch die Gemarkungen des Rheingaus geht, dann muß man feststellen, daß all dieses Reden und Schreiben eigentlich recht wenig genützt hat. Nachdem wir nun wieder unsere „Rheingauer Weinzeitung“ haben, glaube ich die Möglichkeit zu sehen, mit dem Winzer des heimatischen Weinbaugebietes besser ins Gespräch und in Kontakt kommen zu können, als dieses früher möglich war.

Das „Warum“ des Rebschnitts kann ich mir wohl an dieser Stelle ersparen, denn es dürfte allgemein bekannt sein. Aber das „Wie“ ist heute zweifellos anders als vor 20 und 30 Jahren. Der entscheidende Unterschied zwischen „früher und heute“ ist ganz einfach der, daß wir früher reine Europäerreben, also unveredelte Reben, gepflanzt hatten, während wir heute im Rheingau zu über 50% veredelte Reben, „Amerikaner“ wie der Rheingauer sagt, anbauen. **Dieser grundlegende Unterschied wird immer wieder vergessen, ganz besonders aber beim Schnitt von jungen Weinbergen und Jungfeldern!** Der Winzer wird mir entgegenhalten, daß der Schnitt von wurzelechten Weinbergen doch genau so sei, wie der von „Amerikanern“, d. h. bei beiden werden Bogrebe und Zapfen angeschnitten und wo dies üblich ist, wie beispielsweise in und um Oestrich, wird der Kordonschnitt angewendet. Das ist zwar durchaus richtig, aber falsch ist es doch, weil bei Pfropfreben die Zahl der anzuschneidenden Augen eine andere sein muß, wie bei wurzelechten Europäern, wenn der Weinberg Höchstleistungen bringen soll. Der Schnitt muß der natürlichen Entwicklung des ganzen Stockes angepaßt werden.

Fangen wir also einmal von vorne an. Zum **Zeitpunkt des Rebschnitts** ist nicht allzuviel zu sagen. Er richtet sich nach der Rebsorte, dem Wetter, den Bodenverhältnissen, der Unterlage und nicht zuletzt nach den betriebswirtschaftlichen Verhältnissen. Je früher ich mit dem Rebschnitt fertig bin, umso mehr Zeit habe ich, die anderen Arbeiten ordnungs- und zeitgemäß zu verrichten. Dies gilt insbesondere für Gemischt- und Großbetriebe. Aber auch für den mittleren und kleineren Winzerbetrieb ist es gewiß kein Fehler, wenn er mit allen Arbeiten stets „bei“ ist und nicht nachhängt. Man sollte also, wenn es das Wetter erlaubt, so früh wie möglich mit dem Schnitt beginnen, zumal man nie weiß, wie das Wetter im März und April ist. Außerdem beansprucht der Rebschnitt von allen Arbeitsgängen die meiste Zeit. Wenn man nun früh mit dem Rebschnitt beginnt, worunter ich die Monate Januar und Februar verstehe, dann ist es selbstverständlich, daß ich zuerst diejenigen Weinberge schneide, die am wenigsten frostempfindlich sind. Hat man mehrere Rebsorten zu schneiden, dann nimmt man sich zuerst den Riesling vor und hier wieder diejenigen Weinberge, bzw. Parzellen, die nicht in ausgesprochenen Frostlagen liegen. Frostempfindliche Lagen und Sorten, wie z. B. der Sylvaner, der im Rheingau ja Gottlob nur eine untergeordnete Rolle spielt, kommen also zuletzt dran.

Was den **späten Schnitt** anbetrifft, so wäre hier noch zu sagen, daß er nach Möglichkeit in den eben erwähnten Lagen durchgeführt werden sollte. Durch den **Zeitpunkt des Rebschnitts** habe ich den **Zeitpunkt des Austriebs** ein klein wenig in der Hand. Schneide ich nämlich relativ spät, dann kommt der Stock sehr stark ins „Bluten“. Hierdurch verliert er einen Teil seiner Austribskraft und der Austrieb setzt entsprechend später ein. Theoretisch könnte ich also durch späten Schnitt und dementsprechend späteren Austrieb den Maifrösten etwas ausweichen. Praktisch geht dies natürlich nicht so, wie wir das gerne hätten. Ein klein wenig hilft es aber unter Umständen doch!

Und nun der Schnitt selber. **Gesundheit und Wüchsigkeit** müssen hierbei an erster Stelle berücksichtigt werden. Je

kräftiger und wüchsiger ein Stock ist, umso stärker muß ich unbedingt anschneiden. Dies gilt in erster Linie für die vielen Rieslinganlagen die auf Kober 5 BB stehen! Fast im ganzen Rheingau wird gerade diesen Weinbergen immer noch viel zu wenig aufgeschnitten. Wenn es Pflanzweite und Erziehungsart, wobei die Stammhöhe wesentlich ist, nur einigermaßen möglich machen, dann sollte man diesen allzu üppigen und wüchsigen 5 BB Weinbergen ohne Bedenken zwei Bogreben von normaler Länge aufschneiden. Leider verbieten die zu eng gepflanzten und zu niedrig erzogenen Weinberge dies in der Regel! Deshalb ist Voraussetzung für einen sachgemäßen Schnitt eine entsprechend weite und hohe Pflanzung. Hat man aber wirklich einmal zuviel des Guten getan, dann kann man dies wieder beim Ausbrechen „in Ordnung bringen“, evtl. auch beim Schnitt im nächsten Jahr. Wenn man durch den Rheingau geht, muß man leider immer wieder die betrübliche Feststellung treffen, daß beim Schnitt und der Erziehung der Jungfelder und Jungweinberge die schlimmsten Fehler gemacht werden. **Statt auf Ertrag, wird auf Holz geschnitten!** Jungfelder die im dritten Jahr keinen Vollertrag bringen (mindestens zwei Halbstück auf den Morgen) sind von Anfang an falsch behandelt worden.

Was nun auf der einen Seite für den Riesling gilt, darf nicht ohne weiteres auf die anderen Rebsorten und Unterlagen angewendet werden. Gerade beim Müller-Thurgau ist der Winzer allzu leicht versucht, zu stark auf Ertrag zu schneiden. Viele Winzer haben dies schon teuer bezahlen müssen, weil sie durch übertriebenen Schnitt ihren Müller-Thurgauweinberg einfach tot geschnitten hatten. Ich habe eine ganze Reihe solcher Patienten, die im besten Alter (8 bis 15 Jahre) standen, auch im Rheingau gesehen. Schuld daran war weder die Müller-Thurgau-Rebe, noch die Unterlage, sondern der Winzer selbst.

In diesem Punkt gehe ich auch nicht mit den von mir sehr geschätzten Gebr. Eser in Oestrich einig. Für starkwachsende Rebsorten, wie Riesling, S. 88 (Scheurebe), St. Laurent und ähnliche, sind Hochanlagen durchaus richtig und angebracht, besonders wenn sie auf kräftigen Böden und starkwüchsiger Unterlage stehen. Bei Sylvaner und Müller-Thurgau geht das zwar auch einige Jahre, aber dann fallen sie rapid ab. Wenn ich dabei von Hochanlagen spreche, dann meine ich die zwei- und dreietagigen Weinberge, wie sie von den Gebrüder Eser in Oestrich gebaut werden. Hochziehen muß ich auch die anderen Weinberge, wenn sie Höchstleistungen bringen sollen. Dabei verstehe ich unter Hochziehen eine Stammhöhe von mindestens 60 bis 70 cm (unterster Draht) und selbstverständlich eine weitere Pflanzung. Unter normalen Verhältnissen sollte man beim Riesling und 5 BB, vor allen Dingen im mittleren und oberen Rheingau, meiner Auffassung nach, nicht unter 1,40 m Zeilenbreite und 1,30 bis 1,40 Stockabstand gehen. Lieber darüber als darunter. In extremen Lagen und Böden (Rüdesheimer Berg, Lorch, auf trocknen kiesigen Böden usw) muß man natürlich etwas enger zeilen, jedoch nicht unter 1,20 m. Bei Sylvaner und Müller-Thurgau natürlich ebenfalls entsprechend enger, bei Müller-Thurgau vor allen Dingen im Stock etwas enger.

Da im Rheingau zur Zeit vorwiegend Riesling auf Kober 5 BB geliefert wird, muß auf diese Dinge immer und immer wieder hingewiesen werden. Vor allen Dingen muß gesagt werden, daß gerade hier die Jungfeldererziehung entscheidend für die spätere Leistungsfähigkeit des Weinbergs ist. Nur wenn ich derartige Jungfelder so früh wie möglich auf Ertrag schneide, kann ich Höchstleistungen erwarten. Andernfalls ersticken sie im Holz und es dauert Jahre bis ein solcher Weinberg wieder, wenn überhaupt, in Ordnung kommt.

So wäre noch eine ganze Menge zum und um den Rebschnitt zu sagen. Mir kam es jedoch in erster Linie darauf an, jetzt vor Beginn des allgemeinen Rebschnittes die Winzer einmal zum Nachdenken und Ueberlegen aufzufordern.

Warum kein „Saufbähnchen“ für den Rheingau?

Der Rheingau — der Weingau: den Fremden ein Vergnügen!

An der Mosel wurde im vergangenen Jahr eine Tradition wieder von neuem ins Leben gerufen, die jahrzehntelang im „Saufbähnchen“ zwischen Trier und Bullay Weltruf hatte und aus unerfindlichen Gründen eines Tages eingeschlafen war. Die Moseltalbahn, der Urtyp des historischen Saufbähnchens oder des „Flaschenzugs“, wie sie im Volksmund auch wohl hieß, war zwar unentwegt weitergefahren, aber man hatte den Wirtschaftsbetrieb, den Ausschank von Moselwein eingestellt. Das bedauerten unzählige Moselaner Weinfreunde und Tausende von Fremden, die alljährlich während der Saison die romantische Strecke zwischen Bullay und Trier im Schnecken tempo durchführen.

Wie stimmungsvoll war doch eine solche Fahrt, wenn man gleichzeitig praktische Geographie anhand der Weinkarte treiben konnte! Was gab es da für spritzige und süffige Stoffchen! Da konnte jeder mit der Zunge und mit dem Gaumen schmecken, was auf den umliegenden Hängen wuchs: Wehlener und Urziger, Brauneberger und Piesporter, Drohner und Erdener, Bernkasteler und wie sie alle heißen. Die Weinkarte umfaßte beileibe nicht nur die kurze Strecke von Bullay bis Trier, sondern das ganze Moseltal bis zur Saar und Ruwer hinüber.

Und weil nun die Moselaner den guten Einfall gehabt haben, ihr „Saufbähnchen“ wieder in Betrieb zu nehmen, um damit dem Ruhm des Moselweins neuen Auftrieb zu geben, so habe ich mir gedacht, daß man auch im Rheingau ein solches Bähnchen einrichten könnte. Wir haben zwar zwischen Wiesbaden und Lorchhausen keinen Bahntyp, der mit dem Moselbähnchen zu vergleichen wäre, aber immerhin, man müßte einen neuen Typ schaffen. Die Bundesbahn und die Mitropa und nicht zuletzt die Männer vom Rheingau-Weingau haben schon manche gute Idee gehabt; weshalb sollten sie nicht auch in diesem Falle mit neuen Eingebungen aufwarten können.

Man brauchte nur in Wiesbaden in den fahrplanmäßigen Personenzügen zwischen 9 Uhr vormittags und 19 Uhr abends eine Art Restaurationsbetrieb einzurichten, wie er bereits

in D-Zügen besteht, die keinen Speisewagen mitführen. Der letzte Wagen würde sich vielleicht am besten für diese Zwecke eignen. Außerdem müßte er durch Aufschriften und Farbe besonders gekennzeichnet sein. Wir haben einen Samba-Expres, weshalb sollten wir da nicht auch das Talent zu einem Saufbähnchen haben. Natürlich käme diese Einrichtung nur für die Saison zwischen Mai und Oktober in Frage. Aber wir sind gewiß, daß dieses Bähnchen nicht nur den Weinabsatz fördern, sondern auch eine beachtliche Propaganda für den Rheingauer Wein überhaupt darstellen würde. Auch der zuständige Verkehrsverband dürfte sich für diese Angelegenheit interessieren.

Genau wie an der Mosel, wären die Fahrgäste dieses Rheingauer „Flaschenzugs“ in der Lage, anhand einer speziellen Rheingauer Weinkarte Rheingauer Wein-Geographie zu studieren. Die meisten Weinorte und Weinstädtchen des Rheingaus liegen an der Bahnstrecke und was für ein Kranz edler Gewächse läßt sich auf dieser Fahrt winden! Daß auch die abseits gelegenen Orte dabei zu Wort kommen müßten, ist selbstverständlich, denn die Martinsthaler, Rauenthaler, Kiedricher, Hallgartener, Johannisberger und Aulhausener haben das gleiche Recht wie die von der Bahnstrecke begünstigten Ortschaften, zumal ihre Weine nicht minder gut sind.

Der Weinabsatz muß gehoben werden und die Männer von der Weinwerbung denken Tag und Nacht darüber nach, welche Möglichkeiten es gibt, den Rheingauer Schoppen noch populärer zu machen. Man hat einmal daran gedacht, auf großen Nachbarbahnhöfen durch Rheingauer Winzerinnen Gewächse des Rheingaus kredenzen zu lassen. Dieser Gedanke ist bis heute noch nicht zur Durchführung gelangt und wir nehmen an, daß man ihn inzwischen wieder ad acta gelegt hat. Uns dünkt, ein fahrbarer Weinausschank mit Rheingauer Winzerinnen hätte weit größeren, wenn nicht gar durchschlagenden Erfolg. Was an der Mosel möglich ist, sollte sich auch im Rheingau durchführen lassen. Unsere Weine sind allein schon ein Garant für einen Erfolg.

Hermann Jung

Die Landwirtschaft des Rheingaus

In einem ausgesprochenen Weinbaugebiet, wie es der Rheingau ist, wird die Landwirtschaft immer als zweit-rangig zu betrachten sein. So haben wir im Rheingau nur stark 4% der Einwohner als Vollselbstversorger, während weiterhin 6 600 Teilselbstversorger festgestellt wurden. Nur 30% der Wirtschaftsoberfläche entfallen bei uns auf die landwirtschaftliche Nutzfläche, wovon wiederum $\frac{1}{4}$ Rebland sind, während z. B. in der gesamten amerikanischen Zone 56% der Wirtschaftsfläche auf landwirtschaftliche Nutzfläche entfallen. Der Rheingau wird so immer im besonderen Maße Nahrungsmittelzuschußgebiet bleiben.

Es darf aber nicht vergessen werden, daß auch in solchen Fällen die Landwirtschaft einen ganz besonderen Wert hat, in erster Linie, weil sie vielfach Grundlage des Gesamtbetriebes ist und die Krisenfestigkeit wesentlich erhöhen kann.

Der Kleinstgemischtbetrieb wird wenigstens einen geringen Teil seines Nahrungsbedarfs selbst decken können. Je kleiner die landwirtschaftlichen Nutzflächen sind, um so mehr wird der Besitzer des Gemischtbetriebes oder landwirtschaftlichen Kleinbetriebes bemüht sein müssen, das Höchste an Leistung, was Klima und Boden möglich erscheinen lassen, für seinen Haushaltsbedarf und Bargeldbedarf herauszuwirtschaften. Aus diesem Grunde wies ich bereits auf der Januar-Tagung des Rheingauer Weinbauvereins auf die Bedeutung der Landwirtschaft neben dem vorherrschenden Weinbau hin. Je größer die landwirtschaftliche Leistung in den Gemischtbetrieben wird, um so größer

deren Krisenfestigkeit. Es ist in der Wirtschaftsberatung überall nötig und seit langen Jahren erprobt, Leistungsbeispiele zur Nachahmung herauszustellen. „Gesunder Neid“ hat noch immer dem Fortschritt gedient. Man darf Leistungsziele, die vereinzelt erreicht sind, nicht mit Durchschnittsleistungen oder unterdurchschnittlichen Leistungen verwechseln, wie dies leider Herr Dipl. Landwirt Scheu in seiner Berichterstattung über die Weinbautagung getan hat. Das Finanzamt interessiert nur die Wirklichkeit, die aber sieht vielfach ganz anders und sehr verbesserungsbedürftig aus. Es sei nur an den Zustand der Rheingauer Wiesen erinnert. Weiter ist zu bedenken, daß von dem gesamten Erzeugungswert der Landwirtschaft, den ich damals mit etwa 50% des Weinerzeugungswertes angab, der Hauptanteil für die Selbstversorgung benötigt wird und nur ein verhältnismäßig geringer Anteil dem Markt zufließt. Wir sind bei der Wirtschaftsberatung aber bestrebt, auch den kleineren Betrieben zu höherer Leistung zu verhelfen, um deren Lage zu verbessern und den Markt zu entlasten. Ab 1953 haben wir nicht mehr die Geldmittel, die Lebensmitteleinführen in jetziger Menge zu bezahlen. Wir müssen also die Erzeugung steigern. Nur darf der Mehrleistungswille der Landwirtschaft nicht durch die Zoll- und Steuerpolitik zum Erliegen gebracht werden. Man kann nicht die Erzeugungssteigerung als hochpolitische Angelegenheit bezeichnen und gleichzeitig das Fundament der Volkswirtschaft in Gestalt seiner Landwirtschaft gefährden. Es muß unumwunden gesagt werden, daß hier ein innerer Widerspruch vorliegt, der von der Landwirtschaft nicht verstanden wird.

Richtlinien für die Wirtschaftsführung

Wie jeder reine Winzerbetrieb, so soll auch der Gemischtbetrieb und Landwirtschaftsbetrieb, ob groß oder klein, neuzeitlich wirtschaften und mit geringstem Aufwand an Kosten das höchste an Leistung erreichen. In der Landwirtschaft soll jeder Obstbaum oder Obststrauch jeder Acker, jede Milchkuh oder Ziege, jedes Mast- oder Zuchtschwein, jede Legehennen usw. das leisten, was man unter den jeweiligen Verhältnissen erwarten kann. Je vielseitiger und größer diese Leistungsfähigkeiten und Versorgungsmöglichkeiten mit Nahrungsmitteln und Bargeld sind, um so besser für den Betrieb. Einseitige Konjunkturwirtschaft, also Ueberbetriebung eines Betriebszweiges z. B. in der Schweinemast oder Geflügelzucht ist dabei zu vermeiden. Bei der Entscheidung über Art und Umfang der Erzeugung entscheidet der Rechenstift. Im Kleinstbetrieb ist besonders der Einzelpreis von Obst, Vieh, Milch oder Eiern im Jahresdurchschnitt bzw. in den einzelnen Monaten entscheidend für die Ergiebigkeit dieser Geldquellen. Saisonmäßige Preisschwankungen können häufiger noch besser ausgenutzt werden. Das

Schwergewicht der Erzeugung wird neben Wein- und Obstbau im Rheingau im Markthackfruchtbau und im Futterbau einschließlich Veredlungswirtschaft durch den Viehstall liegen. Daneben behält der Brotgetreidebau und insbesondere der Weizenbau seine Bedeutung. Der Futtergetreidebau wird noch etwas zurückgehen, weil sich die Preisdifferenz zwischen Brotgetreide und Futtergetreide bzw. Futtermitteln erweitern wird. Durch den Fortfall der Preisgarantie hat das Interesse am Oelfruchtbau sehr stark nachgelassen. Der ebenfalls weniger sichere Anbau von Hülsenfrüchten wird seine geringe Bedeutung, insbesondere im Gemeinbau behalten. Die tierischen Erzeugnisse werden durch die Liberalisierung des Handels weniger gefährdet sein, wenngleich auch hier periodische Gefahren nicht ganz ausbleiben werden. Trotzdem behält der Ruf zur stärkeren Veredlungswirtschaft seine Richtigkeit. Möge auch die Landwirtschaft des kleinen Betriebes im eigenen Interesse und zwecks Marktentlastung das einbringen, was unter den verschiedenen Verhältnissen zweckmäßig und erreichbar ist.

Dr. Franz

Landwirtschafts- und Weinbauamt Eltville

Mitteilungen Nr. 2, 1950 für Landwirtschaft und Weinbau

1. Weinbau:

Der Rebschnitt ist in vollem Gang. Von dem frühen Schnitt hat man besonders im unteren Rheingau wegen der dort geringeren Frostgefahr Gebrauch machen können. Im Lehr- und Versuchsweingut Eltville laufen derzeit Monatschnittversuche, beginnend ab November, um Austrieb und Fruchtbarkeit zu kontrollieren, in der Hauptsache aber zwecks Feststellung der Möglichkeit der Arbeitsspitzenbrechung im Frühjahr.

Die Rebveredlung hat vereinzelt bereits angefangen. Ein Teil der Unterlagsreben aus Italien ist inzwischen eingetroffen. Aus dem Rebschnittgarten Heppenheim wurden rund 250 000 Unterlagsreben in den Rheingau eingeführt. Es ist beabsichtigt, einen Teil der 5 BB-Reben mit Spezialsorten aus Franken (Dorfprozelten) auszutauschen.

2. Kellerwirtschaft:

Der restliche 1948er ist noch zu füllen. Der 2. Abstich 1949er von Müller-Thurgau bzw. Sylvaner wird derzeit vorgenommen. Die Spitzenweine von Riesling werden in diesen Tagen bzw. Anfang März zum 1. Mal abgestochen. Ein allzu langes Liegenlassen auf der Hefe ist bei dem faulen Lesegut meistens nicht zu empfehlen. Es muß erwogen werden, ob vor dem 2. Abstich im kommenden Monat eine Schöpfung vorgenommen werden soll. Ueber die Art der Schöpfung muß die Voruntersuchung entscheiden. Damit die Weine blank in die warme Jahreszeit kommen, wird in hartnäckigen Fällen eine Filtration notwendig sein.

3. Stallmistwettbewerb:

Die Landwirtschaftskammer für Hessen-Nassau veranstaltet wiederum einen Stallmist-Wettbewerb. Für die besten Düngerstätten mit Jauchegruben sind Prämien von 25,— und 50,— DM ausgesetzt. Die Anmeldungen müssen bis Ende Februar bei dem Landwirtschaftsamt Eltville eingegangen sein. Die Prämierung wird im März durchgeführt.

4. Frühjahrbestellung:

Wo neues Saatgut und Handelsdünger noch nicht bestellt sind, muß dies schnellstens nachgeholt werden, weil sonst keine Gewähr für rechtzeitige Belieferung besteht.

Ausgaben für Saatgut und Handelsdünger machen sich immer mehrfach bezahlt, sie sind wichtiger als fast alle anderen Ausgaben. Auf die bedeutendsten Kartoffel- und Hafersorten wurde bereits früher hingewiesen. Kartoffelbau und Futterbau dürfen flächenmäßig nicht zurückgehen, die Erträge derselben müssen weiter gesteigert werden. Luzernebau und Futtersamenbau können noch ausgedehnt werden. Kleebau sollte auf Kleeegrasmenge umgestellt werden.

5. Ehrung von landwirtschaftlichen Berufsangehörigen aus Weinbau und Landwirtschaft:

Zum 1. Mai soll seitens der Landwirtschaftskammer wiederum eine Ehrung von landwirtschaftlichen Berufsangehörigen in nichtselbständiger Arbeit stattfinden. Die Dienstzeit muß im gleichen Betrieb abgeleistet worden sein. Sie soll 10, 25, 40 oder 50 Jahre umfassen. Antragsformulare sind bei dem Landwirtschaftsamt Eltville erhältlich. Dort können auch die näheren Bestimmungen eingesehen werden. Die Meldung erfolgt durch die Ortslandwirte, welche die Anträge einzusenden haben. Dieselben müssen bis spätestens 10. 3. 1950 bei dem Landwirtschaftsamt Eltville eingegangen sein.

Die Witterung im Februar 1950

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Da unser Gebiet, fast den ganzen Februar unter dem Einfluß milder Meeresluft stand, lag das Tagesmittel der Temperatur mit Ausnahme weniger Tage zu Monatsanfang und -ende über der Norm; am 10. betrug die Ubertemperatur 10°. Erst in den letzten beiden Tagen kam es nach Einströmen russischer Polarluft zu einem Kälterückfall. Dem Feuchtigkeitsgehalt der maritimen Luft entsprechend gab es sehr viel Niederschlag, der meist als Regen, im 1. Monatsdrittel auch mit Schnee gemischt, fiel; am 26. schneite es den ganzen Tag, doch verschwand die dünne Schneedecke wieder bald. Bemerkenswert oft (an 13 Tagen) wehten stürmische Westwinde, die an einigen Tagen die Stärke 10 erreichten. Die Sonnenscheindauer blieb bei dem vorwiegend trüben

Wetter 30% unter der Norm. Zu erwähnen ist schließlich das am Abend des 20. beobachtete Nordlicht von selten schöner und intensiver Ausbildung.

Temperaturmittel	4,6°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	+ 2,5°
Höchste Temperatur	12,8° am 17. 2.
Tiefste Temperatur	— 4,9° am 1. 2.
Zahl der Frosttage (Tiefstwert unter 0°)	9
Niederschlagshöhe in mm	51,5
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930)	161
Mittlere tägliche Sonnenscheindauer	2,0

Die Bodentemperatur

Die Kälteperiode in der 2. Januarhälfte hatte zur Folge, daß, nachdem die Frostgrenze am 1. 37 cm tief vorgedrungen war, der Boden bis zum 10. noch teilweise gefroren blieb, wobei er aber von oben und unten her langsam auftaute. Die tiefsten Temperaturen wurden in der Schicht bis etwa 30 cm Tiefe am 1., weiter unten später (in 1 m Tiefe 3,5° am 10.) gemessen. Am 17. war es in Auswirkung der milden Witterung in den oberen 30 cm am wärmsten, in größerer Tiefe vermochte sich die Erwärmung erst gegen Monatsende durchzusetzen. Im Vergleich zur Norm (Zeitraum 1930—44) war der Boden im Monatsmittel um etwa 1° zu warm.

Erdbodentemperatur (Löb) in	5	10	20	50	100 cm Tiefe
Monatsanfang (Mittel 1.—10.2.)	0,4	-0,2	-0,4	1,0	3,7 °C
Monatsmitte (Mittel 11.—20.2.)	4,5	4,3	4,1	4,0	4,4
Monatsende (Mittel 21.—28.2.)	3,3	3,4	3,8	4,8	5,5
Monatsmittel	2,7	2,5	2,4	3,2	4,5

Die Bodenfeuchtigkeit

Dank den reichlichen Niederschlägen, die auf einen offenen Boden fielen und diesem daher zugute kamen, erhöhte sich die Bodenfeuchtigkeit im Monatsmittel im Löb um 1,6 auf 23,3% und beim Schotterboden um 0,2 auf 19,1%. Diese Zahlen besagen indessen nichts über die Verteilung der Bodenfeuchtigkeit mit der Tiefe, die sehr veränderlich war. Solange noch der Boden unter der obersten aufgetauten Schicht gefroren war, konnte das Wasser nicht in die Tiefe einsickern und staute sich in den oberen 5—10 cm, so daß im Löb bis 28% gemessen wurden, während unterhalb der gefrorenen Schicht — etwa ab 40 cm — ein bemerkenswerter Feuchtigkeitsrückgang eintrat: die Werte lagen im Löb zwischen 20 und 17%. Sowie aber der letzte Frostrest verschwunden war, drang das Wasser tiefer vor und die Feuchtigkeit betrug in allen Schichten 23—22%.

Datum: 7.2. 14.2. 21.2 28.2.

Löbboden: 23,9 23,1 23,0 24,9 % Wassergehalt bezogen auf das Gewicht

Schotterboden: 17,7 20,2 17,5 19,0 des getrockneten Bodens

(Mittelwert aus 5 Tiefenstufen für die Schicht 0-50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens).

Die Pflanzenentwicklung

Infolge der milden und feuchten Witterung schwollen die Knospen an und wurden grün, die Haselnuß stäubte am 16., Schneeglöckchen erblühten am 22. Das Wintergetreide bestockte sich gut. Der Rebschnitt ist im vollen Gange. Wie im Vorjahr werden wir demnächst mit der Aufstellung von Blühvorhersagen für Obst beginnen, um Anhaltspunkte für eine zeitgerechte Durchführung der Reizfütterung von Bienen, der Vorblütespritzung und der Vorbereitung von Frostschutzmaßnahmen zu geben. Die Vorhersagen werden im Aushangkasten am Postamt, im Rundfunk und in der Tagespresse bekanntgegeben werden.

Ertragsfähigkeit von Wasserschossen bei Reben

Weit verbreitet ist in Winzerkreisen die Meinung, daß Wasserschosse sowohl im Jahre des Entstehens, als auch im darauffolgenden meist nicht fruchtbar sind. Auch in Weinbaulichen Handbüchern wird diese Meinung zum Ausdruck gebracht, und in nur wenigen Arbeiten wurde die Frage der Ertragsfähigkeit von Wasserschossen praktisch untersucht, allerdings unter Benutzung einer für eine gesicherte Entscheidung zu kleinen Zahl von Rebstöcken. Als in Geisenheim als Folge des im Dezember 1946 nach regnerischem Wetter unvermittelt eingebrochenen Frostes von -12° in unveredelten Weinbergen im Frühjahr 1947 umfangreiche Frostschäden zutage traten, führte das zum Austrieb zahlreicher Wasserschossen und zu sehr dürrtigen Mosterntn: z. B. brachte der nahezu 4450 qm große Weinberg „Langer Pfad“ auf dem Rothenberg nur 800 Liter Most. Hierdurch wird die Tatsache bestätigt, daß Wasserschossen im 1. Jahr jedenfalls keinen Ertrag bringen. Im Jahre 1948 war dagegen der Behang wieder recht gut, was auf eine stärkere Fruchtbarkeit der Wasserschossen hindeutete. Diese Feststellung gab die Veranlassung zu einer eingehenderen Untersuchung an Hand des zur Verfügung stehenden umfangreichen Pflanzenmaterials, die dank dem freundlichen Entgegenkommen des Verwalters des Jakob Horz'schen Weingutes, Herr Sack, im Herbst 1948 durchgeführt werden konnte. Das Ergebnis war folgendes:

An insgesamt 2833 Rieslingstöcken wurden 19404 Trauben gezählt. Von letzteren entfielen 54% auf Wasserschosse, 41% auf Bogreben und 5% auf Zapfen. Unfruchtbar blieben von den Wasserschossen rund 10%, von den Bogreben 4% und von den Zapfen 5%. Als höchsten Ansatz trugen Wasserschosse 8 Trauben in 9% und Bogreben 7 Trauben in 10% der Fälle. Um die an Wasserschossen und Bogreben geernteten Traubenmengen besser untereinander vergleichen zu können, wurden jeweils die Stöcke mit den gleichen Traubenzahlen in Gruppen von 0—5, 6—10, usw. bis 21—25 Trauben je Stock zusammengefaßt und die Häufigkeit ihres Vorkommens berechnet. Es ergab sich, daß innerhalb der 1. Gruppe 0—5 bei den Wasserschossen der Absatz um rund ein Siebentel größer war als bei den Bogreben; bei den höheren Traubenzahlen waren dagegen die Bogreben in Bezug auf den Ertrag den Wasserschossen überlegen.

Es können also Wasserschosse als Bogreben ebenfalls einen ganz guten Traubenertrag bringen und müssen durchaus nicht unfruchtbar bleiben. Zu diesem, für die Wasserschosse günstigen Befund, wurde aus Kreisen der Weinbaupraxis bemerkt, daß durch den außergewöhnlich warmen und trocknen Sommer 1947 an den Wasserschossen möglicherweise eine besonders zahlreiche Ausbildung von Gescheinen, die ja im Juni und Juli des Vorjahres erfolgt, zustande gekommen war. Wenn auch eine Entscheidung hierüber sich nur durch einen großzügig angelegten Versuch herbeiführen läßt, so ist doch anzunehmen, daß auch normale Bogreben in demselben Sinne und Ausmaß von der vorjährigen Witterung zur Ausbildung von Gescheinen angeregt werden müßten wie die Wasserschossen.

Dr. N. Weger.

„Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend . . . ?“

Ein Querschnitt durch drei Jahrzehnte Rüdesheimer Rieslingweine

Kriege rütteln nicht nur an den Fundamenten der Weltmächte, sondern bringen auch die Grundbegriffe einer Jahrhunderte alten Kultur ins Wanken. Es ist von den Freunden der deutschen Weinkultur während der Jahre nach dem Krieg mit Sorge festgestellt worden, daß auch die traditionsreiche deutsche Weinkultur starke Einbußen erlitten hat. Sie basierte in erster Linie auf den alten Kellern, auf der Möglichkeit, mit Zunge und Gaumen an alten Flaschen zu lernen, was Wein ist, wie variationsreich die verschiedenen Jahrgänge sind und was eigentlich in deutschen Weinbaugebieten wächst. In dem Augenblick, wo diese Möglichkeit nicht mehr besteht, geraten die Fundamente der Weinkultur ins Wanken, weil sich der Nachwuchs nicht mehr schulen kann. Es genügt nicht, daß man in Büchern nachliest, was gewachsen ist und was wachsen kann. Wie ein Musiker nur am Instrument geschult werden kann und zur Virtuosität heranreift,

so bedarf der Weinfachmann eines mit alten Jahrgängen gefüllten Kellers. Die praktische Schulung steht auch hier im Vordergrund.

Aus dieser Erkenntnis heraus und um einen Beitrag zum Wiederaufleben der alten Weinkultur zu liefern — veranstaltete die von Franken-Sierstorpffsche Weingutsverwaltung Rüdesheim im „Alten Haus“ in Aßmannshausen eine große Weinprobe, die einen Querschnitt durch drei Jahrzehnte Rüdesheimer Rieslingsweine gab. Die Leitung dieser exklusiven Weinprobe hatte Administrator Laquai und die Ausdeutung der verschiedenen Jahrgänge Weinbauoberlehrer Troost von der Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim.

Die Jahrgänge sind in Rüdesheim und im Rheingau alles. Sie bilden die Charaktere heran, sie geben ihnen Stahl und Lieblichkeit, Frucht und Finessen, kurzum all das, was der Weintrinker dann mit seinen Geschmacksnerven erfüllt, was

ihm die Seligkeit gibt und ihn den Wein als ein Geschenk der Gottheit erscheinen läßt.

Und Jahrgänge marschierten auf . . . Die großen Repräsentanten des gesegneten Jahrzehnts, das eben hinter uns liegt. Noch jugendlich frisch, noch im ersten Schwung der Kraft und Fülle die 48er, die noch eine Entwicklung vor sich haben, die sechs Proben ahnen ließen, Weine mit viel Frucht und Reife, typische Vertreter der Rüdeshheimer Berglagen, blumig und von einer feinen Säure erfüllt. Danach ein Kriegskind, spät gereift, spät auf die Flasche gekommen, die 42er . . . , etwas für Freunde firner Tropfen. Daneben die 43er, ebenfalls Abkömmlinge des Kriegs, aber mit mehr Begabung zur Fülle, reif und stahlh, kostbar in jeder Nuance. „Wohl temperiert, harmonisch“ hätten die Alten bei der Probe der 46er gesagt. Ein Jahrgang, dem man gewogen ist, der manche Hoffnung erfüllt hat und auch heute noch erfüllt, ein verlässlicher Bursche, mit dem man etwas wagen kann.

Und daneben die etwas unzuverlässigen 47er, die manchem Winzer Kopferbrechen verursachten . . . , sehr umstritten, sagte der Interpret, Damenwein . . . Es wäre zuviel gesagt, wollte man ihm den Charakter absprechen, weil ihm die Säure fehlte, aber immerhin, er spielte uns manchen Streich. Und doch, die Probe zeigte, daß man das Kind nicht mit dem Bade ausschütten soll, ein Schuß Säure macht auch aus einem 47er einen Klassewein. Und wer gerade das große Glück hatte. In Rüdeshheim blieb er im großen und ganzen ein Fremdling, aber Ausnahmen bestätigen die Regel und wir kosteten sie aus. Ein 47er Engerweg Spätlese ließ alle aufhorchen. Die Situation war gerettet.

Was wissen wir vom Wein? Manches, aber nicht alles.

Die Jahrgänge geben uns ein Rätsel auf. Wäre es anders, wir sind gewiß, daß das Interesse nachließ. Wir sind immer bereit, Rätseln nachzuspüren. Das wäre noch schöner, wenn in jedem Jahr der gleiche Wein gedieh. Das gäbe Tropfen, wie sie im Süden wachsen. Gerade in der Unterschiedlichkeit der Charaktere liegt ja das Geheimnis der Weinkunde.

Einmalig waren die 45er. Einmalig präsentierten sie sich auch bei der Probe in Aßmannshausen. Unbestritten beherrschten sie das Feld der letzten zehn Jahrgänge. Rottland, Hinterhaus, Bronnen, Berg Lay, noch dazu Spätlese: Auf der Zunge das gleiche Bukett wie beim Abgang, Weine, die alles versprochen und alles hielten, finessenreich, variationsreich wie die Düfte, die aus dem Wingert aufsteigen, wenn der Mai zu Ende geht: Nuß, Ananas, Thymian, Reseda . . . , von der Natur gekrönt.

„Weine zwischen den Jahrgängen“ hätte man die Probe überschreiben können. Was für Unterschiede zwischen einem

36er und einem 33er! Schlagen wir nach, wie das Wetter war zwischen Blüte und Lese und wir wissen alles. Der viel geschmähte 36er brachte in Rüdeshheim eine berühmt gewordene Trockenbeerenauslese hervor, einmalig, aber für Rüdeshheim charakteristisch. Die späten 33er ließen sich so lieblich an, daß sie einen ganzen Jahrgang vor der Verunglimpfung bewahrten: ungünstige Blüte, feuchter Herbst und ein versonnenes Alter . . .

Kleine Kostbarkeiten bescherten die 37er: Nasses Frühjahr, trockener, sonniger Herbst, reife Trauben und heute? Edelfirner Bischofsberg und Klosterkiesel, dem man keinen schöneren Abgang wünschen könnte. Honigsüß und voll, manchmal fast zu edelfaul bieten sich heute noch die 34er, die gern den umgekehrten Weg gingen, der ihnen vorgeschrieben war und sich selbst korrigierten. Sie nahmen an Säure zu und man genießt sie mit viel Interesse. 144 Flaschen Rüdeshheimer Berg Bronnen dieses kuriosen Jahrgangs bestellte das englische Königshaus im vergangenen Jahr nach. Sein Ruhm war noch in alter Erinnerung. . . .

Drei Jahrgänge aus einem wenig gerühmten Jahrzehnt: 1925, 1928 und 1929. Der letzte rangiert immer noch an der Spitze. Die beiden anderen konservierten sich durch ihre Säure und präsentierten sich besser als ihr Ruf. —

Fünfmal erinnerte der 1921er die Probierenden daran, daß er sich noch nicht zu verstecken braucht, daß er auch heute seinem Ruf, ein Jahrhundertwein gewesen zu sein, noch alle Ehre macht. Fast brutal wirkt sein Alkoholgehalt. Ihn unter die Toten einzureihen, wäre bitteres Unrecht. Königlich geht er heute noch über die Zunge und beschert sich damit selbst einen königlichen Abgang. Daß er ein „Witwenwein“ sein soll, läßt sich höchstens noch ahnen, denn er hat noch nie für sich in Anspruch genommen, ein Kneipwein zu sein.

Bernsteinfarben rinnt der 20er ins Glas. Hut ab vor ihm!

Die späten 20er sind heute noch eine Klasse für sich, stark in der Säure, wuchtig in der Blume. Alles ist stark an diesem Wein. Die Bukettstoffe springen heute noch lieblich aus dem Glase und hüllen das Zimmer ein. Man muß sich immer wieder fragen, wie es dieser Wein fertig gebracht hat, drei Jahrzehnte so groß zu überstehen.

Acht Spitzen bilden den Schlußakkord: Noch einmal treten die großen der letzten 30 Jahre an — 46er, 47er, 45er, 37er, 20er, gekrönt von einer 37er Trockenbeerenauslese, Rüdeshheimer Berg Lay. Selbst die während der langen Probe abgestumpften Geschmacksnerven bereiten diesem Klassewein einen huldvollen Empfang. Es ist wie ein Dankgebet.

Hermann Jung

Weinmarkt in der Breisgaumetropole

von Dipl. Kfm. M. G e c k

Am 15. Februar dieses Jahres fand in Freiburg/Br. der erste diesjährige badische Weinmarkt statt. Es war gleichzeitig der 12. Freiburger Weinmarkt, der sich seit 1930 immer größerer Beliebtheit und steigender Erfolge erfreut. Die 366 katalogisierten Weine rekrutierten sich aus allen badischen Weinbaugebieten, wobei der Jahrgang 1949 dominierte. Vor allem der Handel und andere Interessenten zeigten lebhafteste Beteiligung. Auch dieses Jahr konnte man einmal mehr feststellen, daß solche Märkte mehr einer Leistungsschau, als einer Verkaufsmesse gleichkamen. Im Gegensatz zum Rheingau findet man dort nicht die Versteigerungen im eigentlichen Sinne. Man verkostet vielmehr die interessierenden Weine und läßt dann den Aussteller rufen, um in Verhandlungen zu treten. Es darf deshalb nicht wundern, wenn die Umsätze dieser Weinmärkte weit unter denen Rheingauer Versteigerungen liegen. Trotzdem geben solche Veranstaltungen zuverlässige Hinweise und Anhaltspunkte für die Marktlage. Hierin liegt eine wertvolle Dispositionsgrundlage für den Weinhandel und die weinverarbeitende Industrie. Die große Zahl der ausgestellten 49er ermöglichte es, diesen Jahrgang auf breiter Basis zu prüfen und zu vergleichen. Man mußte seine große Qualität anerkennen und erhielt positive Prognosen bestätigt. Leider wurden hauptsächlich die Mittelqualitäten vermisst, so daß eine starke preisliche Diskrepanz zwischen kleinen Weinen zu DM 1,20 bis 2,— p. l.

und besseren Lagen von durchschnittlich DM 3,20 p. l. aufwärts festzustellen war. Auf preislichem Gebiet hat sich also seit dem vergangenen Jahr wenig geändert, was vor allem dem Handel zu großer Zurückhaltung zwang. Trotzdem glaubt man in dortigen Erzeugerkreisen wegen der mengenmäßig kleinen Ernte (1/4 Herbst) die geforderten Preise für den 49er erzielen zu können. In wie weit diese Katalogpreise für die Zukunft noch Gültigkeit haben werden, bleibe dahingestellt.

Das Gesamtangebot bewegte sich um 260 000 Liter, was ungefähr dem letztjährigen Angebot entspricht. Das Angebot an 49er war etwa doppelt so groß wie das an 48ern mit ca. 75 000 Litern.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, daß der badische Qualitätsweinbau einmal mehr seine Leistungsfähigkeit, und damit seine Konkurrenzfähigkeit gegenüber anderen deutschen Weinbaugebieten bewiesen hat. Es bleibt zu hoffen, daß diese Tendenz auch die kommenden Weinmärkte in Offenburg und Müllheim beherrschen möge. Dies muß im Interesse der Stabilisierung der gesamten deutschen Weinwirtschaft geschehen.

Die Termine der beiden anderen, ausschlaggebenden badischen Weinmärkte liegen jetzt fest, und zwar findet der Weinmarkt in Offenburg am 16. März und der in Müllheim am 12./13. April statt. D. Red.

Rheinwein vom Niederrhein – aber die „Herren“ tranken „Marcobrunner“

Man stelle sich vor, es käme plötzlich eine Flasche „Camper Jesuitengarten“, Wachstum Koster Camp, Niederrhein, auf den Tisch. Wein vom Niederrhein! Unmöglich! und doch weist die Chronik des Zisterziensers und späteren Pfarrers Friedrich Michels aus Camp auf den Weinbau am Niederrhein hin. Dort, wo die Mönche einst Reben pflanzten, wird heute allerdings nach Kohle geschürft.

Fast 700 Jahre lang wurde in den Gärten vom Kloster Camp Wein gebaut. Noch in den Jahren 1733 bis 1749 entstand unter dem rührigen Abt Franz Daniels aus Grevenbroich eine neue Abtei mit ausgedehnten Anpflanzungen, Treibhäusern, Orangerien und Rebhügeln. Die letzten klösterlichen Weinbauern wurden im Jahre 1802 vertrieben. Und damit erlosch auch der niederrheinische Weinbau, denn die Bewohner ringsum hatten keinen Sinn für diesen Zweig der Landwirtschaft. Vielleicht lag es an der geringen Qualität. Ein altes Camper Sprichwort lautet:

„Vinum Campense, non facit gaudia mense“. (Der Camper Wein macht bei Tisch keine Freude). „Die Herren vom Kloster Camp bezogen ihren Wein von Kloster Eberbach“ heißt es in einer andern Urkunde. Der in Kloster Camp gezogene Wein wurde wohl in der Hauptsache als Hastrunk für die Laienmönche und das übrige Gesinde verwendet. Im Gegensatz zu dem oben zitierten Sprichwort über den sauren Camper Wein wird er aber auch gelobt. Dieses Lob bezieht sich wahrscheinlich auf einige Jahrgänge der frühesten Zeit, die allgemein gerieten. So heißt es in der Chronik, daß der Camper Wein des Jahres 1463 außerordentlich billig gewesen sei. In diesem fruchtbaren Sommer konnte man für drei rheinische Gulden (12 Mark kölnisch) 1 Malter Roggen, ein Malter Hafer, 1 Malter Weizen, ein Malter Gerste 1 Tonne Heringe, ein fettes Huhn, ein Talent frisches Fleisch, eine Reihe Weißweck und ein Quart Landwein kaufen. Im Jahre 1464 kostete das Quart Wein nur 2 Heller. Der Wein gedieh in jenem Sommer vortrefflich und mundete lieblich,

aber ein Sturm zerbrach am 21. September viele Reben. Trotzdem ernteten die Mönche noch 36 Karatten (ein unbekanntes Maß). Im Jahre 1471 blühte der Camper Wein schon im halben Mai und am Festtag des Heiligen Sixtus (6. Aug.) war er schon fertig. Am Tag des Heiligen Bernhard wurde in Kloster Camp mit dem neuen Wein ein großes Fest gefeiert und er war über die Maßen gut geraten.

Aber auch im übrigen Rheinland gedieh der Wein in jenem Jahr zu einem besonders edlen Trunk.

Der beste Wein, der je im Camper Berg gedieh, war der 1473er. Damals blühten Mitte März schon die Pflaumen, und Anfang April die Äpfel und Birnen und im halben Mai der Wein. Es folgte ein sehr heißer und trockener Sommer. Im Camper Berg erntete man einen so schweren und süßen Wein, daß die Laienmönche, die ihn als Hastrunk verwendeten, davon „trunken wurden und keine Schaffensfreude mehr hatten, weil sie davon in Schlaf fielen“. An St. Sixtus (6. August) wurde mit diesem neuen Wein schon die Messe zelebriert. In jenem Jahr kaufte der Abt keinen Marcobrunner von Eberbach, weil sein eigener Wein diesem ebenbürtig gewesen sein soll.

Das schlechteste, in der Klosterchronik verzeichnete Weinjahr war 1482. Im Jahr zuvor hatte der Frost die Weinstöcke so sehr mitgenommen, daß die Triebe erst um Johanni des folgenden Jahres ausschlugen. Nicht eine einzige Karatte konnte geerntet werden und im nächsten Jahr (1483) suchte der Frost die Trauben kurz vor der Lese heim, und der Chronist schreibt: „In diesen Jahren und zeit vorgeschrieben war gewachsen gar sauer Wein. Denn der Frost überfiel den Wein an den Stöcken, eh dann er reiff ward. Es gab einen Krätzer.“

Bemerkenswert ist eine Mitteilung des Chronisten aus dem Jahre 1491: „... und er ward so lauter schön auf der hefen, daß man ihn drank vor Weihnachten aus den gläsern. ...“

H. J.

Märzarbeiten im Obst- und Gartenbau

Da im klimatisch so begünstigten Rheingau dem Obstbau für die Winzerbetriebe eine besondere Bedeutung als zusätzliche Erwerbsquelle und Milderung der Krisenempfindlichkeit zukommt, werden wir in Zukunft ständig wichtige Hinweise auf dem Gebiete des Obstbaues bringen. Wir glauben daher, daß der monatliche Arbeits-Termin-Kalender für den Obst- und Gartenbau von Obst- und Weinbau-Dir. i. R. C. Schilling, Geisenheim, für die Rheingauer Winzer von Wert und Interesse sein wird.

D. Red.

Im Obstbau ist das Schneiden der Beerenobststräucher, Obstbäume und Spalierreben sowie die Winterspritzung zu beenden. Beim Beerenobst ist das alte, abgetragene und zu dicke dürre Holz zu entfernen. Bei Stachel- und Johannisbeeren auch die mitunter zahlreichen Wurzelaußschläge, von denen bei älteren Sträuchern 3 bis 5 zur Verjüngung stehen bleiben sollten. Sie sind, nebst allen übrigen einjährigen Trieben, je nach Länge ein Drittel bis zur Hälfte einzukürzen. Bei den Himbeeren und Brombeeren dürfen nur die stärksten und längsten einjährigen Ruten als Tragruten verbleiben; jedoch ist ihre Spitze, soweit sie schwach oder dürr ist, zurückzuschneiden. Bei neu gepflanztem Beerenobst ist jetzt ein kräftiger Rückschnitt auszuführen, ferner bei allen jungen Obst-Hoch- und Halbstämmen der Kronenschnitt, bei den älteren und alten Bäumen das Auslichten, Ausputzen und Reinigen. Der Kronenschnitt bezweckt die Grundlage der zukünftigen Baumkrone. Er ist eine wichtige Facharbeit für einen gelernten Baumwart oder Obstgärtner. Beim Steinobst hat er sofort bei der Pflanzung, beim Kernobst ein Jahr später zu beginnen. Beim Auslichten und Ausputzen sind alle dünnen, nach innen wachsenden, zu dicht stehenden, sich reibenden, zu tief hängenden und übermäßig kranken Äeste und Zweige zu entfernen, desgleichen vorhandene Schädlinge und Krankheiten wie Mistelbüsche, Raupennester, Eiringe, Fruchtumhüllen, Apfelmehltau u. a. Nur

stark gelichtete Kronen haben sich bestens bewährt. Es dürfen beim Ausputzen keine Aststumpfen stehen bleiben, auch sind alle größeren Wunden sowie von Rinde entblößte Holzteile mit Steinkohlen- oder Wachsteer zu bestreichen, zum Schutze gegen Fäulnis. Der Stamm und die stärkeren Äeste sind von alter, abgestorbener Rinde zu reinigen und das Abgekratzte zu sammeln und zu verbrennen. In den letzten drei Jahren umgepfropfte und umokulierte Bäume sind nach dem Auslichten und Entfernen eines Teiles der verbliebenen Zugäste um ein Drittel einzukürzen. Bäume, welche in diesem Jahre umgepfropft werden sollen, sind abzuwerfen. Bäume, welche im Trieb nachlassen, eine einseitige Krone haben oder spitzendürr sind, sind zu verjüngen. Eine sehr lohnende Maßnahme für alle Obstarten. Abgestorbenen und abgängige Obstbäume sind auszumachen, weil sie Krankheits- und Schädlingsherde sind. Wurzelaußschläge sind an ihrer Anwachsstelle zu entfernen. Sobald der Boden abgetrocknet und bearbeitungsfähig ist, kann rückständige Düngung und Bodenbearbeitung nachgeholt werden. Wird mit Jauche gedüngt, ist die fehlende Phosphorsäure durch Superphosphat zu ersetzen. Man rechnet auf 1000 l Jauche 10–12 kg Superphosphat. Erdbeeren sind zu säubern und flach zu graben. Mit der Steinobstveredlung ist zu beginnen.

Nächst dem Winterschnitt ist die wichtigste Arbeit die Winterspritzung der Obstbäume und des Beerenobstes. Im März bis kurz vor dem Austrieb wird entweder mit Mischbrühe, bestehend aus Obstbaumkarbolineum emulgiert und Gelbspritzmittel 4% oder mit Gelbspritzmittelpulver 1% gespritzt. Unterkulturen von Gemüse und Erdbeeren sind vor dem Spritzen zu bedecken. Vom amerikanischen Mehltau befallene Stachelbeeren sind vor dem Austrieb mit Solbarbrühe 3% zu spritzen, Pflirschbäume gegen Kräuselerkrankung mit 2% Kupferkalkbrühe.

Für den Gemüsegarten ist das notwendige Saatgut in ertragreichen Sorten in einer Fachhandlung zu beschaffen.

Es ist ratsam, dasselbe vor der Aussaat gegen Krankheitsbefall und zur Anregung der Keimenergie der Aussaat zu beizen. Alter Samen ist auf seine Keimfähigkeit zu prüfen. Noch nicht gegrabene Flächen sind zu düngen und zu spaten. Die Düngung ist nach dem Nährstoffbedarf auszuführen. Wir unterscheiden starke und schwachzehrende Gemüsearten. Zu ersteren gehören alle Kohlarten sowie Sellerie, Mangold, Spinat, Kopfsalat, Lauch, Gurken, Kürbis, Tomaten, Frühkartoffeln und Rhabarber. Zur letzteren die übrigen Gemüse und Spargel, welcher auch einer reichen Düngung bedarf, ist nach dem Stechen zu düngen oder man düngt ihn im Frühjahr mit Thomasmehl und Kali und Ende Juni mit Stickstoff. Die stark zehrenden Gemüse müssen reich gedüngt werden, z. B. mit verrottetem Stallmist, altem Kompost, Jauche mit Superphosphat, mit Jauche getränktem Torfmoos und Superphosphat oder mit einem Volldünger wie Nitrophoska o. a. Für die schwachzehrenden Gewächse

sind geeignet: Kompostreste, mit Jauche getränkter Torfmoos und Superphosphat und Volldünger. Wichtig ist, das im Herbst gespatete oder gepflügte Land zur Erhaltung der Winterfeuchtigkeit abzuschleifen und aufzulockern. Anfang des Monats können noch Frühkartoffeln in flachen Obststeigen in einem hellen frostfreien Raum zum Vorkeimen aufgestellt werden. Sobald der Boden abgetrocknet und bearbeitungsfähig ist, sind im Freien auszusäen: Schwarzwurzel, Puffbohnen, Kneifelerbsten, Zwiebeln, Karotten, Spinat, Schnittsalat, Radies, Rettich und die Küchenkräuter. Steckzwiebeln sind zu stecken. Gepflanzt können werden: Kopfsalat, Frühlkohl, Rhabarber und Spargel. Die Dämme der Spargelernte sind herzurichten, glatt zu rechen und anzudrücken. Rhabarber ist aufzulockern und mit Jauche oder einem Volldünger zu düngen. Zum Zwecke der Pflanzenanzucht können ausgesät werden: Kopfsalat, Mangold und alle Frühlkohlarten einschließlich Blumenkohl.

Die Lage im Rheingau

Hochheimer Rebschnitt-Kursus

Mitte Februar fand in Hochheim am Main ein Rebschnittkursus statt. Direktor Buxbaum vom Weinbauamt Eltville erklärte an Hand von Modellen den Aufbau des jungen Weinstockes sowie den weiteren Schnitt der Ertragsweinberge. In seinem Vortrag ging der Redner noch auf den Weinbau in den USA ein. Er schilderte die dortigen großzügigen Verhältnisse, die er im vergangenen Jahre anlässlich einer Studienreise kennenlernte.

Eine sehr lebhaft Diskussions schloß sich dem Vortrag an, bei der in der Hauptsache die zweistöckigen Anlagen erörtert wurden. Man beschloß, in Hochheim mit einem Versuch zu beginnen, um in dieser Erziehungsmethode für die dortigen Verhältnisse Erfahrungen zu sammeln.

Der Kursus wurde von Herrn Verwalter Meyer geleitet. An der Aussprache beteiligten sich der größte Teil der etwa 60 anwesenden Winzer, Weingutsverwalter und Weinbergsarbeiter.

Fachveranstaltungen im Rheingau

Hallgarten. Die Mitglieder der Spar- und Darlehenskasse hielten Mitte Februar ihre Generalversammlung ab. Der wichtigste Beschluß bestand darin, in allernächster Zeit mit dem Bau der neuen Reveredlungshalle zu beginnen.

Kiedrich. Auf der Ortsgruppenversammlung des Rheingauer Weinbauvereins sprachen Dr. Mierswa vom Weinbauamt Eltville über Ertragssteigerung durch Düngung im Weinbau (s. Rhg. Wztg. Nr. 3, Seite 48 und Nr. 4, Seite 58) und Geschäftsführer Haselier über die wirtschaftliche Lage im Rheingauer Weinbau. Für eine Förderung des Weinabsatzes durch ehrenamtliche Vermittlung einzutreten, beschloß der Darlehenskassenverein.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

In Eltville konnte vor kurzem der Winzer Valentin Berg seinen 81. Geburtstag feiern. Da er zugleich auf eine 65-jährige Tätigkeit beim Langwerth von Simmernschen Weingut zurückblicken kann, gratulieren wir zu diesem seltenen Jubiläum besonders herzlich.

Steuer-Ecke

Im Monat März 1950 werden folgende Steuern fällig:

am 10. März 1950:

Einkommensteuer-, Kirchensteuer- und Notopfer Berlin-Abschlagszahlungen; $\frac{1}{3}$ der letzten Vierteljahressumme. Lohnsteuer, Kirchensteuer und Notopfer Berlin der Arbeitnehmer (nur für Monatszahler), dazu die Umsatzsteuer-Voranmeldung.

am 20. März 1950:

Soforthilfe-Sonderabgabe; $\frac{1}{3}$ des Jahresbetrages.

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

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

Die Stundung von Steuern

Die wirtschaftliche Lage vieler Betriebe ist heute so, daß nicht immer alle Forderungen der Geschäftspartner sofort oder zum vorgesehenen Termin erfüllt werden können. Zu diesem Forderungen gehören auch die Steuern. Bei den Steuerbehörden kann, wie bei jedem anderen Partner auch, um Stundung der Forderungen nachgesucht werden. Einem Stundungsantrag sollte sich stets ein Zahlungsvorschlag anschließen. Wenn die Behörde den Willen des Steuerschuldners erkennt, seinen Verpflichtungen durch Ratenzahlung in einem bestimmten Zeitraum nachzukommen, wird sie zur Stundung nach Prüfung der sonstigen Voraussetzungen bereit sein. Da nur wirklich begründete Stundungsanträge Aussicht auf Erfolg haben, muß der Antrag eine überzeugende Begründung enthalten, die die gegenwärtige finanzielle Lage des Winzers und die Unmöglichkeit der fristgemäßen Zahlung klar erkennen läßt. Da durch die angespannte Lage der öffentlichen Haushalte seitens der Finanzbehörde bei der Prüfung der Anträge ein strenger Maßstab angelegt wird, ist es ratsam alle Vorbedingungen für eine günstige Beurteilung zu erfüllen.

Nach dem § 127 der Abgabeordnung (AO) können Steuerzahlungen gestundet werden, wenn ihre Einziehung mit erheblichen Härten für den Betroffenen verbunden und der Anspruch durch die Stundung nicht gefährdet ist. In der Regel soll eine Stundung nur gegen Leistung einer Sicherheit ausgesprochen werden. Die Umsatzsteuer, Lohnsteuer, Kirchensteuer und das Notopfer Berlin der Arbeitnehmer können grundsätzlich nicht gestundet werden.

Ferner soll ein Stundungsantrag vor Fälligkeit gestellt sein, damit nicht erst ein Mahnverfahren mit den unnötigen Kosten eingeleitet wird und überflüssige Verärgerung auf beiden Seiten schafft. Haben die Steuerbehörden einem Antrag auf Ratenzahlung zugestimmt, so müssen die Termine der Stundungsraten eingehalten werden, da sonst der gesamte Betrag der Stundung fällig wird. Bei jedem Schreiben ist die Steuerart, die Steuer-Nr. und die Höhe der zu stundenden Steuersumme anzugeben.

Verschiedenes

Gerade zur rechten Zeit brachte die als rühmlich bekannte Schwäbische Essenzenfabrik Willy Schmitz G. m. b. H., Nördlingen, ihre neue Preisliste „L“ Nr. 4 heraus. Diese vermittelt nicht nur einen umfassenden Überblick über die von genannter Firma unter dem Qualitätsbegriff „Esarom“ hergestellten Limonaden-Essenzen, Grundstoffe für Brause-Limonaden und Farben, sondern dient den Interessenten im Anhang der Liste auch mit Anleitungen und Vorschriften zur Herstellung von Limonaden-Sirupen aus alkoholischen Essenzen, Limonaden-Sirupen aus Süßstoff-Sirup, Zucker-Sirup, Zitronen- und Weinsäure-Lösung. Die im vollen

Wortlaut wiedergegebene, jedem Limonaden-Hersteller interessierende Durchführungsverordnung zum Ermächtigungsgesetz für die Mineralwasserwirtschaft beschließt diese reichhaltige Sonder-Liste und läßt sie für jeden Fachmann zur Fundgrube wertvoller Anregungen werden. — Auf Anforderung wird diese Preisliste jedem Interessenten kostenlos zur Verfügung gestellt.

**Kommende auswärtige Versteigerungen im März:
Mitglieder des Vereins der Naturweinversteigerer der
Rheinpfalz**

9. März: Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau
Neustadt/Haardt,
14. März: Winzergenossenschaft Haardt,
15. März: Winzerverein Deidesheim,
21. März: Winzerverein Ruppertsberg,
22. März: Winzerverein Königsbach.
Es werden vorwiegend 48er und 49er Faß- und Flaschen-
weine zum Angebot kommen.

Bücherecke

Wein-Kompandium für den Arzt. Die wissenschaftliche Verlagsges.m. b. H. Stuttgart hat sich mit dem Verfasser Dr. med. Philipp Reich die notwendige und sehr zu begrüßende Aufgabe gestellt, dem praktizierenden Arzt einen Wegweiser in die Hand zu geben, der alles Wissenswerte über den Wein enthält, damit er neben den Erzeugnissen der pharmazeutischen Chemie seinen Patienten mit gutem Gewissen auch wieder Wein verschreiben kann. Für den

wissenschaftlichen Ernst des Buches zeugen die 109 verarbeiteten in- und ausländischen Literaturquellen und die rein sachlich bewerteten Forschungsergebnisse sowie die Gliederung des „Wein-Kompandiums“.

Ueber den nur vom Mediziner endgültig zu wertenden Inhalt hinaus dürfte von allgemeinerem Interesse sein, daß viele unberechtigte Vorurteile ausgeremert werden, wie z. B. der Uebertritt des Alkohols in die Muttermilch, Kopfschmerzen durch den Gehalt der Weine an schwefliger Säure, Schädlichkeit des Weines für Lungenkranke u. ä; ferner, daß kein vernünftiger Grund für eine Bevorzugung des Moselweins vor anderen Weinen besteht.

Neben glücklich formulierten Untersuchungsergebnissen über den Wein als Genuß- u. Heilmittel wie: „Im Wein liegt das einzige Getränk der Erde vor, dessen Ausgangsmaterial von der Natur offenbar zweckbestimmt mit allem versehen ist, was ohne künstliche Zutaten das endliche Produkt zu einem vollendeten macht“, verdienen folgende Sätze die volle Aufmerksamkeit der gesamten Weinwirtschaft: „Zu den nötigen Kenntnissen über den Wert der einzelnen Weine zu gelangen, ist aber für den Arzt oft recht schwierig. Er ist im Ungewissen über das, was er verordnet oder gestattet, wenn er sich lediglich der Begriffe des „leichten Mosel“ oder „guten, alten Rotweins“ bedient. Bei deutschen Weinen ist es meist unmöglich, aus dem Etikett erschöpfende Schlüsse auf den Inhalt der Flasche zu ziehen. Es bleibt für den Arzt oft kein anderer Weg, als sich mit dem in Betracht kommenden Weinhändler, sofern er wirklich ein Fachmann ist, ins Benehmen zu setzen, um über die Eigenschaften der verfügbaren Weine im Bilde zu sein und seinen Patienten gewissenhaft raten zu können.“

P.



**Unter
vier Augen**



... ich halte
»ESAROM«-Erzeugnisse
für außerordentlich gut!

SCHWABISCHE ESSENZENFABRIK
WILLY SCHMITZ GMBH - NÜRDLINGEN
Fabrik ätherischer Öle u. Riechstoffe
Lieferung nur an den Großhandel und an Fabriken

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. 11 96 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-Annahme außerdem durch F. Kauff-
Etienne in Buchdruckerei Otto Etienne, Oestrich (Rhg.), Marktstr. 9, Tel. 240.