

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 Juni 1950

Nummer 11

Winzer — besucht die DLG-Wanderausstellung!

DLG

Die vom 11. bis 18. Juni 1950 in Frankfurt/Main stattfindende DLG-Wanderausstellung, die einen umfassenden Überblick über Altbewährtes und Neues auf dem Gebiete der Landwirtschaft gibt, bietet auch für den Winzer, vor allem im Rahmen der Lehrschau „Technik im Weinbau“ und dem Modell-Weinberg, viel Wissenswertes und Interessantes. Für den Rheingauer Winzer ist der Besuch der Ausstellung dadurch besonders preiswert, daß er die für jeden Tag ausgegebenen Sonntags-Rückfahrkarten mit 33 1/3 % Ermäßigung in Anspruch nehmen kann. Kein Winzer sollte sich die Gelegenheit entgehen lassen, sich durch eigenen Augenschein über den derzeitigen Stand der Weinbautechnik zu unterrichten.

Die Lage des Weinbaues hat sich gebessert

Unterredung unseres H.J.-Mitarbeiters mit dem Präsidenten des deutschen Weinbauverbandes,
Graf Matuschka-Greifenclaus, Schloß Vollrads

Im Kurfürstlichen Schloß in Mainz tagte die Arbeitsgemeinschaft deutscher Weinbauverbände, um diese noch enger zu gestalten und den deutschen Weinbauverband e. V. wieder zu begründen. Zum Präsidenten wurde für die Dauer von drei Jahren der bisherige Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft, Graf Matuschka-Greifenclaus, Schloß Vollrads, gewählt. Wir haben dieses Ereignis zum Anlaß genommen, Graf Matuschka auf Schloß Vollrads aufzusuchen und ihn zu seiner einstimmigen Erwählung zu beglückwünschen. Es ist für den Rheingau eine ganz besondere Ehre, daß an der Spitze aller deutschen Weinbauverbände wiederum ein Mann steht, der aufs engste mit der Rheingauer Scholle verwachsen ist. Wir hatten bei unserem Besuch Gelegenheit, mit Graf Matuschka über die brennendsten Tagesfragen zu sprechen. Im Vordergrund unserer Unterhaltung stand naturgemäß zunächst die Mainzer Tagung, auf der Graf Matuschka zum Präsidenten und Dr. Bürklin-Wachenheim zum Stellvertreter gewählt wurde.

„Wie sehen Sie die gegenwärtige Lage des deutschen Weinbaues, Herr Graf?“

„Sie hat sich nicht unwesentlich gebessert, was ja auch die Ergebnisse der letzten großen Rheingauer Versteigerungen gezeigt haben, die doch ein voller Erfolg waren.“

„Sie glauben also, daß die sogenannten Notzeiten zunächst als überwunden gelten können?“

„Ich glaube, daß dieser Ausdruck für die gegenwärtige Situation etwas zu stark wäre.“

„Wie denken Sie in diesem Zusammenhang über das Problem der Straußwirtschaften, das ja — wie Sie wissen — gerade in den letzten Wochen im Rheingau stark diskutiert wurde?“

„Grundsätzlich muß ich dazu sagen, daß man die Straußwirtschaften als solche nicht ohne weiteres ablehnen sollte.

Sie sind ein altes Privileg der Winzer, die immer schon in Zeiten der Absatzschwierigkeiten nach diesem Rettungsanker griffen, um flüssig zu bleiben.“

„Im Rheingau sind die Straußwirtschaften, wie ich festgestellt habe, in der letzten Zeit wie Pilze aus der Erde geschossen. Deutet das nicht auf eine gewisse Not der Winzer hin?“

„Gewiß. Sie dürfen nicht vergessen, daß der kleine Winzer immer mehr unter Schwierigkeiten zu leiden hatte als die größeren Betriebe, und daß man ihm daher auch das Recht, seinen Wein in Heckenwirtschaften zu verkaufen, viel eher zugestehen muß als etwa einem Großbetrieb, obwohl es Zeiten gegeben hat, wo auch diese als letzten Rettungsanker nur noch die Straußwirtschaft sahen. Ich denke da an den Ausgang der 20er Jahre.“

„Sie würden also als Großbetrieb die Eröffnung einer Straußwirtschaft zur Zeit nicht befürworten?“

„Nein. Man sollte zu diesem Mittel, sich über Wasser zu halten, nur im äußersten Falle greifen; die Lage für den Weinbau hat sich im Laufe der letzten Wochen so gebessert, so daß ich zur Zeit keine Notwendigkeit sehe, der Eröffnung von Straußwirtschaften durch große Güter das Wort zu reden.“

„Wie stehen Sie persönlich zu der Straußwirtschaft als volksverbundenem Weinausschank?“

„Zweifelloos hat die Straußwirtschaft eine Tradition, die sehr weit zurückreicht, wenn sie auch an sich in neuerer Zeit die Notlage des Winzerstandes kennzeichnet. Aber es gibt Leute, die in der Straußwirtschaft in erster Linie eine Belegung des Weinabsatzes sehen, die nicht zuletzt volksunterhaltend wirkt, weil der zerstreungssuchende Fremde hier in direkte Verbindung mit dem Winzer treten kann, was ihm sonst nicht so leicht möglich ist.“

„Welche Anforderungen stellen Sie an eine Straußwirtschaft?“

„Da die Straußwirtschaften zweifellos zahlreiche Liebhaber und Freunde haben, muß man die höchsten Anforderungen hinsichtlich Hygiene und Sauberkeit der Weine an sie stellen. Wenn die Straußwirtschaften diesen Anforderungen genügen, wirken sie gewiß auch Weinwerbend, ein Faktor, der nicht übersehen werden darf.“

„Sind Ihnen schon irgend welche Klagen zu Ohren gekommen, daß in einzelnen Fällen Rheingauer Straußwirtschaften gegen die Grundsätze von Sauberkeit und Hygiene verstoßen hätten?“

„Ich darf mit Befriedigung feststellen, daß die Rheingauer Straußwirte bisher als vorbildlich gelten können.“

☆

Im weiteren Verlauf der Unterhaltung kommen wir noch einmal auf die Mainzer Tagung des Weinbaues zu sprechen.

☆

„Welches waren die wichtigsten Punkte, die dort behandelt wurden?“

„Einen breiten Raum nahm die Beratung der Statuten ein. Als bedeutungsvoll darf auch die Empfehlung angesehen werden, Weinverkäufe in Zukunft wieder nach bestimmten Regeln vorzunehmen. Es soll demnächst wieder eine Art freiwilliger Schlußschein eingeführt werden, ein Vorschlag, dem auch der Weinhandel zugestimmt hat. Sodann kam auch der vieldiskutierte Werbefennig zur Sprache. Einstimmig wurde beschlossen, einen halben Pfennig pro Liter vom Erlös seitens des Verkäufers und einen weiteren halben Pfennig seitens des Käufers an die deutsche Weinwerbung abzuführen. Der Weinhandel hat bekanntlich ebenfalls diesem Vorschlag zugestimmt. Wenn sich die Kommissionäre gleichfalls mit dieser Regelung einverstanden erklären, dürfte er in die Tat umgesetzt werden.“

„Wie steht es mit den Vorbereitungen für den Weinbaukongreß in Kreuznach?“

„Sie schreiten gut vorwärts. In diesem Zusammenhang dürfte es interessieren, daß im Jahre 1951 kein Weinbaukongreß abgehalten werden soll, sondern eine Herbsttagung

in Trier, während im Jahre 1952 wieder ein Kongreß durchgeführt wird, für den Freiburg in Baden als Tagungsort vorgesehen ist, wobei eine Fachausstellung im Mittelpunkt steht.“

„Wie wir hörten, hat der Haushalts-Ausschuß des Hess. Landtags kürzlich die Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim besichtigt. Welchen Eindruck hatten die Ausschußmitglieder von dieser Forschungsstätte?“

„Man hat sich sehr lobend ausgesprochen und war von den Leistungen der Anstalt stark beeindruckt. Ich selbst habe bei dieser Gelegenheit auf die große Bedeutung von Geisenheim für die internationale Forschung hingewiesen und nicht nur in meiner Eigenschaft als Landtagsabgeordneter, sondern auch als Präsident des Deutschen Weinbauverbandes darum gebeten, die Anstalt über den Rahmen des Alltäglichen hinaus zu unterstützen. Aus allen Weinbaureichern Ländern der Welt hatte man sich vor dem Krieg in Geisenheim häufig Rat geholt und auch in der Nachkriegszeit ist die Verbindung zum Ausland wieder aufgenommen worden. Auch der Vorsitzende des Haushaltsausschusses, Heißwolf, pflichtete mir bei und erklärte, daß sich hier auch der Bund einschalten müsse, da die Bedeutung der Geisenheimer Anstalt sich über das hessische Weinbaugebiet hinaus erstreckte und auch international sei und deshalb nicht nur Hessen allein angehe. Mit Genugtuung darf ich feststellen, daß hier erkannt wurde, wie viel Geisenheim für die Forschung getan hat und daß keine andere Institution ähnlicher Art in Deutschland sich ihr in dieser Hinsicht zur Seite stellen kann.“

Zum Schluß brachte Graf Matuschka noch einmal seine große Sorge über die Verkehrsverhältnisse im Rheingau zum Ausdruck, die durch die alarmierende Nachricht ausgelöst wurde, wonach der Bundesverkehrsminister die Freigabe der Bundesstraße 42 für den Fernlasterverkehr probeweise erwäge. Graf Matuschka ist mit allen maßgeblichen Persönlichkeiten des Rheingaus der Auffassung, daß die Verkehrswege unserer engeren Heimat für den Fernlasterverkehr völlig ungeeignet sind und daß es zu einer Katastrophe kommen muß, wenn eine Freigabe erfolgen sollte.

Die EK-Füllung als Voraussetzung zur Erhaltung der Restsüße im Wein

Hinweise zur Technik der Flaschenfüllung

Von G. Troost, Geisenheim

Der Jahrgang 1949 hat uns eine ganze Anzahl von Weinen gebracht, die über einen mehr oder weniger hohen Gehalt an unvergorener Süße verfügen. Das ist bei hohen Mostgewichten ganz natürlich. Darüber hinaus ist man aus Gründen des leichteren Absatzes bestrebt, auch mittleren Weinen den Vorteil einer harmonischen Restsüße zu geben.

Während bei den Auslesen und Spätlesen die alkoholische Gärung durch die Hefe meist infolge des höheren Alkoholgehaltes, aber auch aus anderen Gründen, ihr natürliches Ende findet, — oft unter Erhaltung einer erheblichen Menge Restzuckers —, ist das bei den kleineren Weinen nicht der Fall. Hier würde die Gärung ohne technische Eingriffe bis zur Vergärung des gesamten Zuckers fortschreiten. Wird die Gärung durch geeignete Gärführung verlangsamt, so gelingt es — manchmal gut, oft weniger vollkommen — ebenfalls einen Zuckerrest zu erhalten, der jedoch immer harmonisch, d. h. nicht zu hoch sein sollte. Da „süße“ Weine sich meist leichter absetzen lassen, tut man hierbei oft des Guten zu viel und stoppt. Gestoppte Weine sind aber oft einseitig süß und bei Anwendung von schwefliger Säure oft maßlos überschweifelt. In diesem Zustand sind sie kein Genuß. Wer überdies glaubt, daß die Süße durch Schwefeln allein auch weiterhin gehalten werden könnte, der muß leider oft feststellen, daß das nicht der Fall ist.

Kritisch sind hier besonders die Sommermonate, die uns wärmere Temperaturen in den Weinkeller bringen. Kritisch wird es mit solchen Weinen daher besonders in hoch liegenden, schlecht isolierten Weinkellern, die erheblichen Temperaturschwankungen unterliegen. Weine mit einem gewollten Zuckerrest sollten daher vorbeugend möglichst vor der Kellererwärmung auf die Flasche gefüllt werden. Das gilt grundsätzlich. Im besonderen gilt es gerade für die Eigenart mancher 1949er Weine. Für die meisten Silvanerweine, aber auch für viele Rieslingweine, die sogar

mit Vorteil früher abgefüllt werden können als sonst üblich. Vor allem gilt das für Weine, die keinen hohen Säuregehalt aufweisen. Es hat sich immer wieder gezeigt, daß die vor Sommer, also im Mai bis Juni gefüllten Weine aus solchen säurearmen Jahrgängen ein viel längeres Leben haben als spät gefüllte. Der Alkoholgehalt spielt dabei nicht einmal die ausschlaggebende Rolle (Beispiel 1921, 1947).

Nun hat allerdings der 1949er in vielen Gemerkungen des Rheingaus einen Säuregehalt von über 7‰, es gibt Gemerkungen, wo die Weine sogar recht kernig und rassig sind und wo diese Erwägungen nicht zutreffen.

Eine Frage für sich ist auch die Haltbarkeit der etwa im Juni zu füllenden Weine. Von den 1947ern und 1948ern sind nicht nur früh, sondern auch spät gefüllte Weine auf der Flasche umgeschlagen, so daß anzunehmen ist, daß der Füllzeitpunkt nicht allein dafür verantwortlich zu machen ist. Beim 1949er haben wir infolge der starken Edelfäule aber einen anders zusammengesetzten Wein, der stickstoffärmer ist als seine Vorgänger. Immerhin geht man sicher, wenn man sich durch einen Wärmetest vor der Füllung darüber orientiert, ob der Wein auch bei etwa 35°C nicht umschlägt. (Abfüllen von 2 Flaschen, von denen man eine verkorkt an einem warmen Ort, die andere im Keller neben dem Faß einige Tage lagert und beobachtet.) Trübt die Wärmeprobe nach einiger Zeit oder setzt sie ab, dann hilft dagegen meist weder eine Blauschönung noch eine Filtrierung und man muß wohl oder übel auf die Bentonitschönung zurückgreifen, was für den Rheingau über das weinchemische Institut Geisenheim möglich ist. Die Weine sind bis zu diesem Zeitpunkt aber unschwer durch die üblichen Pflegemaßnahmen haltbar zu machen.

Der Fülltermin ist ein Zeitpunkt, der nicht nur von diesen Erwägungen allein bestimmt wird, sondern bei dem auch wirtschaftliche Erwägungen stark mitspielen. Denn das

Vorverlegen des Füllzeitpunktes vom Herbst in die Vor-sommerzeit bedeutet ein längeres Flaschenlager und setzt das Vorhandensein von genügend Flaschen, Korken und Raum voraus. Demgegenüber bietet es aber die alleinige Sicherheit, daß vielen Weinen der erwünschte Zuckerrest den Sommer über erhalten bleibt. Das Beispiel der im Sommer nachgärenden und dann scharf gewordenen und in ihrem Wert stark geminderten Weine ist bekannt.

Nun genügt es aber nicht allein, daß die Flaschenfüllung über ein Filter zu einem früheren Zeitpunkt erfolgen soll, Voraussetzung ist, daß der Wein, um den es sich handelt, auch abfüllreif ist, was um diese Zeit durchaus der Fall sein kann. Wesentlich ist ferner, daß bei der Füllung solcher Weine auch alle Hefen und sonstige Organismen, die eine spätere Gärung veranlassen könnten, aus dem Wein herausgefiltert werden. Das ist heute kein Problem mehr, nachdem es wieder brauchbare EK-Schichten gibt und unsere universellen Schichtenfilter auch zu einwandfreien EK-Filterungen befähigt sind — vorausgesetzt, daß man richtig arbeitet.

Grundsätzliches zur EK-Filterung

Manchem Küfer sind die wesentlichen Voraussetzungen zum Gelingen einer EK-Filterung nicht gegenwärtig, so daß der Erfolg der Füllung durch Fehler oder Unterlassungen oft in Frage gestellt ist. Die Folgen sind Flaschenweine, die umschlagen und durch Nachgärungen auf der Flasche zu Beanstandungen führen, Weine, die dann gestürzt und von neuem behandelt werden müssen, womit sie ja nicht besser werden. Daß vor allem die Weine mit Restsüße hier besonders anfällig sind, leuchtet ein. Solange auch nur eine Hefezelle in der Flasche ist, kann eine Gärung stattfinden, wobei dann der Zuckerrest verschwindet und die gebildete Kohlensäure den Wein scharf und durch die sich dabei vermehrende Hefe blind oder trüb macht. Solange auch nur eine Bakterienzelle in der Flasche verbleibt, kann ein ähnliches erfolgen, z. B. ein biologischer Säureabbau, wobei ebenfalls Kohlensäure gebildet wird und eine Trübung veranlaßt werden kann.

Mit Sicherheit unterbinden kann man diese Gärungen nur durch eine EK-Füllung solcher Weine. Selbst reichliche Schwefelungen nützen bei der Hefe nicht viel, denn die wirksame freie schweflige Säure wird bei zuckerhaltigen Weinen in hohem Maße gebunden und überschwefelte Weine sind über eine sehr lange Zeitspanne wirklich kein Genuß. Einmal der stechenden schwefligen Säure wegen, zum anderen deshalb, weil sie sich nicht entwickeln und im Geschmack lange Zeit oft nicht hergeben. Oft erholen sich solche Weine überhaupt nicht mehr und bleiben stumpf. Das wirkt dann schlimmer und geschmacksschädigender als die schärfste EK-Filterung.

Gegen Weinsteinabscheidungen, Eiweiß-Gerbstoff- und sonstige Trübungen, die chemischer und nicht biologischer Natur sind, schützt dagegen auch das EK-Filter nicht. Um diese Trübungen auf der Flasche zu vermeiden ist, wie gesagt, ein ausreichendes Faßlager bei geeigneten Pflegemaßnahmen selbstverständliche Voraussetzung.

Der alte Einwand, daß EK-gefüllte Weine sich nicht weiterentwickeln und auf der Flasche nicht mehr ausreifen würden, ist längst nicht mehr haltbar, weil immer wieder das Gegenteil nachgewiesen werden konnte. Ich stehe überhaupt auf dem Standpunkt, daß Weinorganismen in der Flasche nichts mehr zu suchen haben. Ihre Aufgaben sind mit der Durchführung der alkoholischen Gärung und gegebenenfalls mit dem biologischen Säureabbau erfüllt. Was sie außerdem tun, ist meist von Uebel. Weil sie die Ausreife des Weines weiterhin günstig nicht mehr beeinflussen können, sondern in vielen Fällen nur ungünstig auf den Wein-geschmack einwirken, gibt es einen Zeitpunkt, wo wir sie besser aus dem Wein entfernen. Aus Sicherheitsgründen.

Worauf kommt es bei der EK-Filterung, im besonderen bei der Flaschenfüllung an?

1. **Das EK-Filter ist kein Klärfilter.** Die EK-Schichten sind dazu zu feinporig und auch zu teuer. Das soll heißen, daß Weine, die entkeimt werden sollen, vorher klar sind. Sind sie es nicht, so müssen sie vorgeklärt werden, etwa durch K7 bzw. B7. Das ist wichtig, besonders bei frühen Füllungen, wenn die Weine noch schlecht durchlaufen. Die 1949er sind zur Zeit überhaupt große Schichtenverbraucher, da die oft dicken, schweren Weine sich schlecht filtern.

2. **Die EK-Schicht muß so gepflegt werden, daß ihre Dichte und Festigkeit nicht leidet.** Knicke, Brüche und Durchdrücke, Auflockerung durch zu heftiges Dämpfen, Verletzungen der Schicht machen sie stellenweise durchlässig für die Organismen und das stellt den Erfolg in Frage. Früher wurden die Schichten noch steril geliefert, heute nicht mehr. Es ist auch nicht nötig.

3. **Der entkeimte Wein darf nach Verlassen der Schicht auf dem Weg in die Flasche bis zum Verkorken nicht mehr mit Organismen, wie Hefen usw. in Berührung kommen,** da sonst durch die Infektionen Nachgärungen möglich werden.

Dieses alles bedeutet eine eigene Arbeitsweise. Es genügt nicht, wenn man — wie übrigens öfters zu beobachten ist — das Filter mit EK-Schichten packt, zusammenschraubt und den Wein nach Wässerung durchfiltert. Die Schichten halten die Organismen des Weines zurück, was aber auf der Klar-seite der Schichten, auf den Rippenplatten der Glanzkam-mern, in den Filterdurchgängen und Rohrleitungen, was auf Ecken und Kanten an Organismen sitzt, das wird abge-schwemmt und gelangt in den Wein. Man schaue sich seine Filter vorher gründlich an. Es ist lehrreich, Fahre auch einmal mit dem Finger hinein in die Durchgänge und schaue sich die Beläge an. Infektionsmöglichkeiten in rauher Menge! **Sauberkeit der Geräte** — gerade innen — ist die Voraussetzung jeder Filtration.

Nicht nur die Schichten, auch **das ganze Filter** (an sich ja nur die Glanzkammern) **muß steril sein.** Darüber hinaus die Flaschen und die Korke.

Wie geschieht dies am zweckmäßigsten und womit?

Mit Dampf gehts beim Filter am einfachsten. Wer einen einfachen Dampferzeuger hat (im Notfall genügt ein verschließbarer Futterdämpfer, Waschkessel mit verschraub-barem Deckel und Dampfrohr), kann den Dampf mittels Schlauchleitung von oben dem fertig montierten und ge-packten Filter zuführen. Wichtig ist, daß die Glattseiten der Schichten der Glanzkammerseite anliegen. (Darauf achten, ob der Deckel des Filters Glanz- oder Trubkammer ist, was bei den verschiedenen Schichtenfiltern nicht ein-heitlich ist.) Gedämpft wird entweder von der Filteraus-laufseite her oder vom Entlüftungshahn der Trubseite. Das Dämpfen geschieht von oben, damit das Kondenswasser ablaufen kann. Beim Dämpfen sind alle Hähne offen. Den Dampfstrom muß man so stark drosseln, daß nur wenig Dampf aus den offenen Hähnen austritt. Man dämpft, nach-dem das Filter heiß geworden ist, langsam noch 15 bis 20 Minuten lang ohne Druck.

Danach verschließt man alle Hähne auf der Klarseite mit **Wattebäuschen**, die man in 2%ige Lösung von schwefliger Säure tauchte. Auch die Hähne der Trubseite werden ge-schlossen, bis auf das Entlüftungsventil oben, damit kein Sog beim Erkalten des Filters entsteht.

Das steril gedämpfte Filter wird nun über den Einlauf der Trubseite, also von unten her gewässert, wobei das Entlüftungsventil erst geschlossen wird, wenn das Filter voll ist und einen kleinen Druck anzeigt. Dann öffnet man erst den Auslauf (erst durch die Watte) und wässert unter kleinem Druck bis zur Geschmacksfreiheit.

Dann: Filter schließen, Auslauf mit Wattebausch sichern und Filter gefüllt ans Faß bringen (füllt man mit Wechsel-hahn mit Glocken, so wird dieser vorher angebracht und mitsterilisiert). Schlauchleitung entlüften und anschließen. Wasser mit Wein aus dem Filter herausdrücken, ab-schmecken. Der Vorlauf hat bei alten Filtern zuweilen einen Beigeschmack. Die ersten 2—3 Stützen Wein ins Faß zurück-geben.

Das Filter kann man übrigens bei einiger Vorsicht un-bedenklich am Tage vorher ansetzen und sterilisieren. Das Durchwachsen der Organismen durch die Schicht geht nur langsam vor sich, etwa in 8 Tagen. Es ist also Sicherheit genügend da.

Arbeitet man in dieser Weise, dann hat man die Gewähr, daß der Wein im Filter keiner Infektion ausgesetzt ist. Füllt man mit Großfüßgeräten (Rundfüßlern), müssen auch diese keimfrei gemacht werden. Am besten sterilisiert man dann das ganze Füllaggregat.

Mit sterilem EK-Filter arbeiten, heißt nun noch nicht steril füllen! Denn 1. sind selbst bestens gereinigte Flaschen und Korke nicht keimfrei und 2. wimmelt die Kellerluft nur so von Hefen und sonstigen Organismen, die nur darauf war-

ten, in die Flaschen gelangen zu können. Ueber den **Keimgehalt der Kellerluft** liegen genügend Untersuchungen vor, so daß wir uns hierüber ein ziemlich klares Bild machen können.

Die **Flaschen sterilisiert man am besten mit einer 1,2 bis 1,5%igen SO₂-Lösung**. Höhere Konzentrationen sind Verschwendung, machen das Arbeiten sehr unangenehm und geben zu viel SO₂ an den Wein ab. Hilfsmittel: **Schwefelrad** vom Typ **Stella** von Seitz oder der billige Umfüllschwefler vom Typ **Meteor** der gleichen Firma. Im 12er Stella reicht die SO₂-Lösung für ca. 150 Flaschen und muß dann neu angesetzt werden. Ueber die Verdünnung vergleiche **Troost** in Nr. 10 vom Dezember 1949 dieser Zeitschrift. **Klenk** hat einmal (Deutscher Weinbau 1944, Heft 13, Seite 148) übersichtliche Tabellen über die **Schwefelabgabe sterilisierter Flaschen** an den Wein mitgeteilt, bei verschiedener Stärke und Abtropfzeit, auf die hier verwiesen sei.

Daß die Flaschenschwefelung infolge der damit verbundenen indirekten Weinschwefelung in Höhe von etwa 15, höchstens 20 mg/l für einen **normal** geschwefelten Wein meist nicht schädlich, sondern vorteilhaft ist, beweist eine Vergleichsprobe nach etwa einem halben Jahr. Kurz nach der EK-Füllung schmecken die Weine meist nicht, weil sie längere Zeit gestört bzw. füllkrank sind.

Das **Austropfen** geschieht in geeigneten Gestellen, wobei stets etwa 70–100 Flaschen vorrätig sein sollen.

Auch die **Korke** — und heute gerade diese — bedürfen einer besonderen **Vorbehandlung**. Ein ausgiebiges **Einweichen** bzw. laufendes **Uebersprühen mit kaltem Wasser** ist Voraussetzung. Es muß gerade heute besonders wichtig genommen werden, weil die derzeitigen Korklieferungen in ihrem Gerbstoffgehalt sehr verschieden sind und der Gerbstoff häufiger Trübungen in der Flasche verursacht. Dann folgt ein **mehrständiges Bad in einer höchstens 1/10%igen SO₂-Lösung**, am besten in einem Holzbehälter mit Lochdeckel, der die Korke in die Lösung drückt. Nie nehme man höhere Konzentrationen, da die Korke sonst nach einem halben Jahr schon brüchig und spröde werden.

Steril Füllen heißt auch die gewohnte Fülltechnik ändern!

1. Die aus dem Austropfgestell vom Füller entnommene Flasche muß mit der **Mündung nach unten** gehalten werden, bis sie unter die Glocke des Wechselhahns geschoben wird.
2. Die Flasche muß grundsätzlich **voller als üblich** gefüllt werden, so daß beim Verkorken **kein Luftkissen** entsteht, sondern die Flasche „spritzt“. Das Herausspritzen von

Wein hat die Aufgabe, den Tropfen aus gerbstoffhaltigem Korkweichwasser, der beim Zusammendrücken des Korken entsteht, wieder aus dem Wein zu entfernen, weil er bei schlechten und porösen Korken häufig zu Trübungen führt.

3. Das **Abspritzen (Abkippen) zu voll gefüllter Flaschen muß unterbleiben**, da sonst Luft und damit möglicherweise Organismen aus der Luft an die Stelle des Weines treten. Da man die Organismen an der Luft nicht sieht, muß man so tun, als ob sie überall da wären. Und sie sind es ja auch, besonders im Keller.
4. Die **Flaschen müssen vom Füller selbst direkt in die Korkmaschine eingesetzt werden** und dürfen nicht erst aufrecht auf einen Füll Tisch und dergleichen abgestellt werden. Infektion!
5. Der **Verkorker sollte nach der Einhandmethode arbeiten**, d. h. die **linke Hand** nimmt ausschließlich den Kork aus der SO₂-Lösung und führt ihn in das Schloß der Maschine, nimmt den Quetschtropfen des vorgedrückten Korkes ab und fischt sich dann einen neuen Kork aus dem Korkbehälter, wobei sie sich in der SO₂-Lösung wieder sterilisiert. Die **rechte Hand** drückt den Kork etwa 3 mm vor und stößt den Kork dann in die jetzt vom Füller in die Maschine eingesetzte Flasche. Sie entnimmt auch wieder die verkorkte Flasche aus der Maschine, die vom Füller dann, nachdem der neue Kork vorgedrückt wurde, wieder mit einer weiteren Flasche beschickt wird usw.

An diese Arbeitsweise kann man sich gewöhnen. Sie allein gibt die Gewähr für eine einwandfreie Arbeit.

Aus dem Gesagten sollte ersichtlich werden, daß es zweierlei ist, ob ich eine **gewöhnliche Flaschenfüllung** vornehme oder eine **EK-Füllung**. Es möchte daraus auch entnommen werden, daß es mit dem **Süßhalten** der Weine allein nicht getan ist, sondern daß dieses Wollen zwangsläufig eine ganze Reihe anderer Maßnahmen nach sich zieht, wenn man Erfolg haben will; daß dazu gewisse Einrichtungen gehören und das Wissen um die Zusammenhänge. Und schließlich wollte ich die Anregung geben, bei den reifen und süßen 1949ern sich die Vorteile einer frühen, d. h. **vorsommerlichen Flaschenfüllung** doch zu überlegen, wo der Wein es für angebracht erscheinen läßt und man dazu in der Lage ist. Wobei man bedenken möge, daß selbst eine frühere Flaschenfüllung in jedem Falle geringeren Schaden hervorruft, als eine zu späte. Meist ist der Vorteil größer, denn diese Weine bauen sich auf der Flasche weiter aus und leben länger. Auch, wenn — oder weil — sie EK-gefüllt wurden.

Gaststätten gegen Auswüchse bei den Straußwirtschaften

Unterredung unseres —g.-Mitarbeiters mit dem Kreisvertreter des Hotel- und Gaststättengewerbes,
Walter Fießler, Rüdeshelm

Da seit einigen Wochen im Rheingau das Thema „Straußwirtschaft“ im Mittelpunkt des allgemeinen Interesses steht, haben wir durch unseren Mitarbeiter die maßgeblichsten Vertreter des Weinhandels (s. Rhg. Wztg. Nr. 10/1950, S. 133), des Weinbaues (s. diese Nr. S. 141) und des Gaststättengewerbes (s. die anschließende Unterredung) um ihre Ansicht befragen lassen. Wir glauben unsere Leser auf diese Weise am besten über die Einstellung der verschiedenen wirtschaftlich interessierten Parteien unterrichtet zu haben und werden bemerkenswerte Zuschriften aus Leserkreisen zu diesem Thema gern veröffentlichen. D. Red.

„Herr Fießler, wir haben gelesen, daß das Gaststättengewerbe gegen die Eröffnung der Straußwirtschaft auf Schloß Reichartshausen Stellung genommen hat. Können Sie mir vielleicht kurz die Hauptgründe dieser Gegnerschaft skizzieren?“

„Ich möchte vorausschicken, daß es mir fern liegt, den Dingen auch nur irgendwie eine persönliche Note zu geben. Unsere Gegnerschaft ist lediglich grundsätzlicher Art.“

„Wie stehen Sie denn allgemein zum Thema Straußwirtschaft, ohne jetzt auf einen bestimmten Fall einzugehen?“

„Der Widerstand unseres Gewerbes richtet sich ja gar nicht gegen das, was wir früher unter einer Straußwirtschaft verstanden, als der Winzer in Zeiten besonderer Absatz-

schwierigkeiten mit regulierenden Einschränkungen das Recht zum zeitweiligen Ausschank seines selbst gezogenen Weines hatte. Wir wenden uns nur gegen die zweifellos vorhandenen **Auswüchse**, die im Zuge einer an sich zu begrüßenden Gewerbebefreiung einen blühenden Gewerbebezweig in schwerste wirtschaftliche Bedrängnis gebracht haben.“

„Sie sehen also in der Vielzahl der Straußwirtschaften eine Gefahr für das Gaststättengewerbe?“

„Allerdings. Die absolute Gewerbebefreiung äußert sich in unserer Gegend nun einmal besonders in den allerorts aus dem Boden schießenden Straußwirtschaften, gegen deren unkontrollierbares Ueberhandnehmen wir uns aus Selbsterhaltungsgründen wehren müssen.“

„Worin äußert sich nach Ihrer Ansicht diese Gefahr am meisten?“

„Vor allem in den sich für die Straußwirtschaften aus ihrer Struktur heraus ergebenden Möglichkeiten einer **Unkostenverringerung**. Es leuchtet doch wohl ein, daß man in einem behelfsmäßigen Ausschank in einer Halle oder in Kellerräumen mit wesentlich geringeren Unkosten arbeiten kann, als in einem ordentlichen Gaststättenbetrieb mit seinen für uns unabdingbaren Nebenräumen wie Küche, Kühlanlagen, sanitären Einrichtungen usw. Hinzu kommt noch, daß von uns eine vertraglich festgesetzte Entlohnung der

Angestellten nach einem besonderen Tarif erwartet und verlangt wird und auch die gesamten Steuerprobleme wesentlich anders gelagert sind.“

„Sie glauben also, daß das Gaststättengewerbe aus den soeben skizzierten Gründen den Straußwirtschaften in preislicher Hinsicht unterlegen ist?“

„Das ist die Quintessenz, da es sich bei den Straußwirtschaften doch mehr oder weniger um improvisierte Betriebe handelt. Aber es kommt noch ein anderer, sehr wesentlicher Umstand hinzu, der bisher kaum berührt worden ist: Die Hotels und Gaststätten erlebten das Ende des Krieges mit ganz verschwindenden Ausnahmen ohne nennenswerte Vorräte. Eine Ergänzung in der R-Markzeit war ausgeschlossen. Die Einrichtungen, Wäsche, Porzellan, Gläser, waren überaltert, zerstört oder verschleppt. Um weiter konkurrenzfähig bleiben zu können, mußten große Mittel zur Neuausstattung aufgebracht und investiert werden. Die Verzinsung war ein teurer Spaß. Eine Wiederauffrischung der Weinvorräte war zwar nach der Währungsreform praktisch möglich, doch brauche ich Ihnen über das Preisniveau 1948/49 wohl nichts zu sagen.“

„Sie wollen damit andeuten, daß die Straußwirtschaften kleineren oder größeren Stils von all diesen Schwierigkeiten so gut wie unberührt blieben?“

„Gewiß. Ich möchte nur darauf hinweisen, welche ungeheuren Vorteile Erzeuger- oder Händlerbetriebe hatten, die große Lagerbestände bester Jahrgänge aus der R-Markzeit in die harten Tage der D-Mark retten konnten, und jetzt daran gehen, diese Weine in eigenen Ausschankstellen unter Bedrohung vieler kleiner Existenzen direkt an den Konsumenten abzugeben.“

„Glauben Sie nicht, daß es sich hier manchmal auch um eine ganz passable und begrüßenswerte Weinpropaganda für den Rheingau handelt, wenn wir jetzt einmal die Angelegenheit aus der Perspektive unserer engeren Heimat sehen?“

Rückblick auf die große Mai-Versteigerung in Eltville und Eberbach

Von Hermann Jung, Rüdesheim

Zunächst wäre noch nachzutragen, daß der Gesamtumsatz der Versteigerung der Rheingauer Weingutbesitzer insgesamt 970 831,— DM betrug, also rund eine Million. Die 49er Faßweine brachten bei 182 Halbstück 302 070,— DM. Die Preise lagen zwischen 900,— und 5500,— DM. Der Durchschnitt betrug hier 1660,— DM.

Die 292 Halbstück 48er trugen 387 045,— DM ein. Die Preise lagen hier zwischen 870,— und 2960,— DM. Der Durchschnitt betrug 1330,— DM. Für die 27 Halbstück 45er wurden 46 350,— DM bezahlt. Die Preise lagen hier zwischen 1180,— und 3200,— DM. Im Durchschnitt wurden hier 1715,— DM bezahlt.

Die 42 Viertelstück Rotwein brachten 41 580,— DM. Im einzelnen lagen hier die Preise zwischen 990,— und 1220,— DM. Der Durchschnittspreis betrug 1020,— DM. Die 12 Viertelstück 47er brachten zwischen 980,— und 1100,— DM. Der Durchschnitt lag hier bei 1005,— DM.

Die Flaschenweine wurden wie folgt bezahlt: Die 8260 Flaschen 48er brachten 24 160,— DM. Die Preise lagen hier zwischen 1,90 und 7,— DM. Die 16 454 Flaschen 47er trugen 59 804,— DM ein. Hier lag der Preis zwischen 1,60 und 7,10 DM. Die 46er kosteten 1,80 und 3,30 DM. Eine Beerenauslese brachte 12,50 DM. Bei den 45ern lagen die Preise zwischen 2,60 und 12,— DM, bei den 43ern zwischen 4,10 und 6,80 DM. Hier brachte eine Beerenauslese 11,10 DM. Eine 43er Trockenbeerenauslese wurde für 31,60 DM versteigert, die zwei Tage vorher 20,— DM gekostet hatte. Der Preis von 31,60 DM war der höchste während der ganzen Versteigerung erzielte. Die 38er brachten 7,10 DM, die 37er 5,30 DM und eine Trockenbeerenauslese ging für 20,— DM ab.

Die drei letzten Tage der Versteigerung waren bekanntlich den Staatsweingütern gewidmet und die Handlung wurde aus diesem Grunde nach Kloster Eberbach verlegt. Auch hier entsprach das Ergebnis in vollstem Maße den Erwartungen, die man nach der Halbzeit in Eltville ausgesprochen hatte.

Die Weine der Staatsweingüter fanden flotten Absatz und die 1000-Mark-Grenze wurde in keinem Falle unterschritten. In der Hauptsache standen 48er zum Ausgebot, von denen das beste Halbstück, ein Raumentaler Grosseinstück, mit

„Da wir alle, gleich welchen Geschäftszweig wir betreiben, — wenn wir ehrlich sein wollen, — zugeben müssen, daß wir unsere Betriebe in erster Linie zu unserem eignen Nutzen führen, wäre es gut, wenn wir uns hüteten, unser verständnisvolles Streben nach eigenem Vorwärtskommen unter dem Mantel der Arbeit für die Allgemeinheit schamhaft zu verdecken. Werbeerfolge für den Wein ganz allgemein, die in diesen Ausschänken erzielt werden — in Ehren! Sie sind begrüßenswerte Begleiterscheinungen, aber niemals Selbstzweck.“

„Was sagen Sie zu den Erörterungen der Kalkulationsgrundlagen, soweit sie den Wein und die Weinpreise in Gaststätten betreffen?“

„Unser Gewerbe verzeichnet mit Interesse und großer Besorgnis die Tatsache, daß auf allen Kundgebungen des Bundes der deutschen Weinhändlervereinigungen von führender Seite die Kalkulationsgrundlagen und Kalkulationssehrlichkeit unseres Berufsstandes angegriffen und bezweifelt werden. Der Mißkredit, in den wir dadurch völlig ungeeignet in den Augen der Öffentlichkeit geraten, ist geeignet, uns weiter schweren Schaden zuzufügen. Wir erlauben uns daher die Frage an den Bund Deutscher Weinhändlervereinigungen, ob das eine neue, von uns nicht verstandene Art der Kundenwerbung ist, oder was wir uns sonst darunter vorstellen sollen?“

„Wie stellen Sie sich zu dem Hinweis einer führenden Persönlichkeit des Weinhandels, daß das Gaststättengewerbe mehr und mehr seinen Bedarf an Weinen beim Erzeuger decke?“

„Diese Feststellung ist absurd, weil die Mehrzahl unserer Mitglieder gar nicht die Mittel besitzt, ihren Bedarf auf diese gewiß nicht unvorteilhafte Art zu decken. In den meisten Fällen kauft der städtische Gastwirt den Wein in Mengen von 200 bis 300 Flaschen ein. Er kann es sich aber nur höchst selten leisten, sich Vorräte halbstückweise einzulagern.“

2030,— DM bezahlt wurde. Die 45er Flaschenweine lagen preislich zwischen 2,60 und 11,70 DM, die 46er zwischen 1,60 und 12,50 DM, die 47er Faßweine zwischen 1190,— und 3200,— DM, die 47er Flaschenweine zwischen 1,60 und 12,50 DM und endlich die 43er zwischen 4,10 und 31,60 DM die Flasche.

Die Jubilare Paul Dahlen, Lorch (als Kommissionär) und Georg Breuer, Rüdesheim (als Weingroßhändler), die in diesen Tagen 20 Jahre zusammenarbeiten und während dieser Zeit immer den Qualitätsgedanken pflegten, setzten die Tradition, auf jeder großen Versteigerung eine Trockenbeerenauslese zu steigern, auch diesmal fort. Sie waren unter denen, die sich für eine 43er Steinberger Trockenbeerenauslese entschieden. Sie waren auch schon dabei, als 1934 die ersten Trockenbeerenauslesen wieder auf dem Markt erschienen. Besonderen Beifall fanden auch die samtweichen und vollen Aßmannshäuser Rotweine der Domäne, die ebenfalls sehr flott abgingen und Preise brachten, mit denen Erzeuger und Käufer zufrieden sein dürfen. (Ueber die Preise haben wir bereits an anderer Stelle berichtet.)

★

Manchem Weinfachmann war die neuntägige Versteigerung mit einem Angebot von 696 Nummern wie ein Experiment erschienen, und es gab nicht wenig Stimmen, die davor warnten, soviel Halbstück auf einen Schlag auf den Markt zu werfen, da bei der angespannten Wirtschaftslage gewiß schon nach dem dritten Tag Ermüdungserscheinungen aufkommen würden. Die geringe Zahl der zurückgegangenen Nummern (der Prozentsatz betrug etwa 8) hat gezeigt, daß die Optimisten recht behielten, die darauf hinwiesen, daß der Markt ja gar nicht übersättigt sein könne, da ja die Läger und Keller im großen und ganzen leer seien. Und dann wies man auch immer wieder auf die Tatsache hin, daß die qualitativ hochwertigen Weine des letzten Jahrzehntes teilweise die Köpfe verwirrt hatten. Wer während der letzten Versteigerung die durchweg guten Jahrgängen angehörenden Weine gekauft hat, kann unmöglich sein Geld verlieren, auch dann nicht, wenn die Natur auch in diesem Jahr gnädig sein und uns wiederum einen guten Jahrgang schenken sollte, um

das Gesetz der Serie zu erneuern. Aber — es kann auch anders kommen —, und dann werden die herrlichen 49er des Rheingaus mit Gold aufgewogen.

Abermals hat sich gezeigt, daß sich die Weinpreise stabilisiert haben. Niemand hatte etwas abgekartet, und doch war man sich in der Höhe der Gebote einig. Sie waren so, daß der Weinbau dabei existieren kann. Und das ist eins der erfreulichsten Ergebnisse der letzten Versteigerung. Spitzenweine wurden natürlich besser bezahlt, aber auch da gab es Grenzen, die zu überschreiten man nicht gewillt war. Spitzenweine gingen indessen weg wie „frische Semmeln“, um mit dem Volk zu reden, ein Zeichen, daß es für sie immer Abnehmer gibt. Der Qualitätsgedanke hat in Eltville und Eberbach wieder ungeahnte Trumphe gefeiert, denen zur Freude, die ihn immer wieder predigen und die in dem Ergebnis ihre Auffassung von neuem bestätigt sahen.

Recht erfreulich war auch der völlig reibungslose Verlauf der Versteigerung, der nicht zuletzt wieder dem Geschick und der Umsicht Heinz Haseliens zu verdanken ist, der die Auktion jederzeit in der Hand hatte und auch stets ihr Tempo bestimmte. Nicht nur die stetige Bereitschaft und Aufmerksamkeit der Bieter war eine physische Leistung ersten Ranges, sondern vor allem auch die des Steiglassers, der am letzten Tag völlig heiser und erschöpft den Kampfplatz verließ. Der Mohr hatte seine Schuldigkeit getan.

Die Eltviller Stadthalle bietet alle technischen Voraussetzungen für eine solche Serie von Weinversteigerungen, was sich in den Maitagen ganz besonders klar herausstellte. Das Refektorium von Kloster Eberbach mag der Stimmung mehr zuträglich sein. Die Möglichkeit, eine Auktion flüssiger zu gestalten, bietet zweifellos Eltville, wo die Uebersicht besser ist, die ein Steiglasser unbedingt braucht, um einer solchen Masse von Bietern gerecht zu werden. Und noch etwas wurde in Eltville als sehr angenehm empfunden —, daß die „Schnutentunker“ diesmal völlig ausgeblieben waren, die im vergangenen Jahr noch die Reihen der Bieter in einem derartigen Ausmaß durchsetzt hatten, daß sie störend wirkten. In Kloster Eberbach tauchten sie dann zum Schluß der Versteigerung wieder auf. Die Ausflügler, die diesen Brennpunkt des Fremdenverkehrs des Rheingaus an diesen Tagen suchten, nahmen die Weinversteigerung als eine nicht alltägliche Abwechslung mit, etwa so, wie man sich zu einer Geburtstagsfeier einfindet, zu der man nicht geladen ist. So glich das Refektorium am letzten Tag der Versteigerung mehr einer Straußwirtschaft als einem Raum, in dem ernsthafte Männer zusammenkommen, um eine neuntägige Auktion würdig abzuschließen. Es hat sich gezeigt, daß es selbst heute kaum ohne Einlaßkarten geht, wenn man vor Störenfried

sicher sein will, denn als solche wurden die ungebetenen Besucher des letzten Tages allgemein empfunden.

RIAS-Berlin veranstaltete am letzten Tag der neuntägigen Rheingauer Weinversteigerung im Kloster Eberbach eine Großreportage im Versteigerungsraum, die der Berliner Sender zu Beginn der Berliner Weinwerbewoche vom 6. bis 18. Juni in sein Programm aufnehmen wird.

Im Anschluß an die Aufnahmen im Versteigerungsraum interviewte RIAS im Pobierzimmer der Staatsweingüter maßgebliche Männer des Rheingauer Weinbaus und Weinhandels, darunter Direktor Jost von den Staatsweingütern, Heinrich Glück, Winkel, als Vorsitzenden des Bundes deutschen Weinhändlervereinigungen und Domänenrat Labonte von Schloß Johannisberg. Zum Schluß sprach Heinz Haseliens, der „Bundes-Auktionator“, noch einige Worte über die technische Seite der Versteigerung.

Direktor Jost sagte in diesem Zusammenhang, daß die Ergebnisse der letzten Versteigerung zufriedenstellend gewesen seien. Sie könnten als Basis für den Handel betrachtet werden, daß die Güter mit Rücksicht auf die Südkonkurrenz ihre Produktionskosten stark ermäßigt hätten, daß die Rationalisierungsmaßnahmen aber auch einmal eine Grenze hätten. Es sei schon heute so, daß mancher Winzer nicht einmal mehr den Stundenlohn eines Fabrikarbeiters habe. Nicht zuletzt sei schuld daran, daß die Preise, die der Konsument zahlen müsse, nicht immer im Verhältnis zu dem liegen, was der Winzer für seinen Wein bekomme.

Heinrich Glück hatte in diese Kerbe ein und betonte, daß die Gaststätteninhaber nicht immer 100% am Wein verdienen müßten. Dann kam er auf Berlin als Absatzmarkt zu sprechen, wo immerhin noch 2½ Millionen Menschen lebten. Um hier wieder Fuß zu fassen, müsse man den Berlinern entgegenkommen. Das Berliner Geschäft sei interessant genug, um sich mit ihm zu beschäftigen. Es gebe in Berlin auch heute schon wieder gute Weinkarten und gute Spezialgeschäfte. Bemerkenswert waren die Ausführungen Glücks über die Weinpreise in dem russischen Sektor Berlins. Dort kostet 47er Mehrlinger (Mosel) 12,20 DM die Flasche, Brauneberger (Mosel) 23,20 DM und Burgunder 20,40 DM, die Ostmark 1:5 gerechnet.

Domänenrat Labonte sprach eingehend über Schloß Johannisberg, das ja bekanntlich auf der Versteigerung am besten abgeschnitten hat und Preise zwischen 1800,— und 5500,— DM für 49er erzielte. Nach den Eindrücken auf seinen Auslandsreisen (Schweiz und England) befragt, sagte er, daß das Interesse an deutschen Weinen wieder merklich im Steigen begriffen sei.

Bedeutsame Pflanzenschutzveranstaltung

Am 11. und 12. Mai d. J. fand in Eltville eine bedeutsame, von der Pflanzenschutzabteilung im Bundesministerium veranlaßte Pflanzenschutzveranstaltung statt.

Am ersten Tage waren zahlreiche ausländische Gäste zugegen, darunter Attachés der Länder England, Frankreich, Holland, Dänemark, Belgien und Indien. Auch der Vertreter des Ministeriums für Schädlingsbekämpfung in den französischen Kolonien, Louis Minjoz, war der Einladung gefolgt. Der zweite Tag war den Sachverständigen und Technikern des deutschen Pflanzenschutzes sowie allen sonstigen Interessenten vorbehalten. Auf dem Steinheimer Hof, den Herr Oekonomierat Fischer bereitwillig zur Verfügung gestellt hatte, standen die Pflanzenschutzgeräte in Reih und Glied blitzend und blinkend in der hellen Frühlingssonne.

Dr. Drees, der Fachreferent für Pflanzenschutz im Bundesministerium, begrüßte die Gäste und übergab dann das Wort Dir. Fislake, dem Vors. des Verbandes der Landmaschinenindustrie, Fachuntergruppe Maschinen und Geräte im deutschen Pflanzenschutz.

Dir. Fislake wies auf die große Bedeutung des Pflanzenschutzes im Rahmen der landwirtschaftlichen Erzeugung hin und gab ein Bild von der hochentwickelten deutschen Landmaschinenindustrie, die nach dem verlorenen Kriege mit seinen unermesslichen Zerstörungen wieder neu aufgebaut werden mußte. Der Redner betonte, daß dies auf Grund der neuesten wissenschaftlichen Forschungen und

Erkenntnissen geschehen ist und noch geschieht, wobei den deutschen Fachleuten und Qualitätsarbeitern ein Schatz von jahrzehntelangen, reichen Erfahrungen zur Verfügung stehen. So sind wir auch mit Erfolg auf dem internationalen Markt in Wettbewerb getreten. Die altbekannten deutschen Firmen, wie sie hier in Eltville vertreten waren, haben auch im Ausland wieder mit ihren Erzeugnissen bester deutscher Wertarbeit Anerkennung gefunden. Unablässig ist die deutsche Industrie bemüht, die verschiedensten Spezialgeräte und -Maschinen für den Pflanzenschutz zu entwickeln, sie noch einfacher, noch besser zu bauen, ihre Wirksamkeit — und nicht zuletzt auch ihre Wirtschaftlichkeit — zu erhöhen. Dir. Fislake wünschte den ausländischen Gästen schöne Stunden in dem gottbegnadeten Gebiet des Rheingaus mit seinen Rebentälern und blühenden Obstgärten.

Dann wurde die Ausstellung der Pflanzenschutzgeräte zur Besichtigung freigegeben. Geschäftsführer Hanke vom Verband der Landmaschinenindustrie übernahm die sachverständige Führung durch die einzelnen Abteilungen und übergab jeweils das Wort dem anwesenden Vertreter der betreffenden Firma, der auf die Besonderheiten und Neuheiten aufmerksam machte. Soweit dies möglich war, wurden die Geräte und Maschinen bei der Arbeit vorgeführt.

Mit einer großen Zahl der verschiedensten Spritz- und Stäubegeräte von wohldurchdachter Konstruktion und größter Betriebssicherheit waren vertreten, die altbekannten Firmen: Carl Platz, Mannheim, Gebrüder Holder,

Metzingen, die insbesondere durch ihre zuverlässigen Motorfüllpumpen bekannt geworden sind, die Gebrüder Winkelsträter, Wuppertal-Wichl, mit ihrem Winklungs-Motor-Gebläse-Spritz-Stäuber, bei dem die Aufwandsmenge bei Feldspritzungen von 800 auf 250 Ltr./ha herabgesetzt sind, ohne daß die gleichmäßige und sichere Verteilung der Spritzbrühe beeinträchtigt ist. Die Maschine ist auch zum Streuen von 250 kg pulverförmigem Dünger/ha bei 8 m Arbeitsbreite zu gebrauchen. Für das Verspritzen von 200 Liter Brühe/ha werden nur 20 Minuten Zeit benötigt. Die Maschine ist mit einem Ehrenpreis des Ministers für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten versehen.

Es waren weiter vertreten: H. C. Fricke, Bielefeld, u. a. mit einer Universal-Feldspritze, die durch 5 Tegtmeierdüsen 200—800 Ltr./ha — je nach Bedarf — an Brühe bei 6 m Arbeitsbreite verspritzt. Die Fa. Blasator, Leer, Ostfriesland, zeigte ein Einheitsfahrzeug für einen in wenigen Minuten auswechselbaren Spritz- und Stäubeapparat bei 7 m Arbeitsbreite und 2,5 ha Stundenleistung. Etwas neuartiges ist hier die ölfeste und garantiert nicht schrumpfende Buna-Doppelmanschette, die durch eine Spreizfeder stets der inneren Zylinderwand angepaßt wird.

Die Mauser-Werke, Waldeck, zeigten ihre durch einfache Konstruktion und gute Betriebssicherheit ausgezeichneten, leichtzügigen Feldspritzen, die mit einem ein- und ausklappbaren Düsenrahmen versehen sind und es durch einen Kraut-Niederhalter ermöglichen, Blattober- und Blattunterseite zu bespritzen, was besonders bei der Bekämpfung des Kartoffelkäfers, der als Virusüberträger bekannten Blattläuse und der Krautfäule wichtig ist.

Ein weiteres, durch einfachste Bauart ausgezeichnetes Gerät, das keine besonderen Kenntnisse vom Bedienungsmann erfordert, ist das Spritz- und Stäubegerät Colorado von Walther u. Co., Köln-Delbrück, das von der Laufachse aus getrieben, dennoch nur einen verhältnismäßig

geringen Zugkraftbedarf (40—80 kg je nach Gelände) aufweist und leicht von einem Pferd gezogen werden kann. Die Leistungen werden sowohl beim Spritzen mit 200 Ltr./ha, als auch beim Stäuben, mit 30 Min./ha angegeben. Auch dieses Gerät eignet sich zum Streuen von pulverförmigem Dünger und Unkrautbekämpfungsmittel.

Die Rhein Hessische Maschinenbaugesellschaft, Heidesheim, zeigte die neuesten Konstruktionen der Hatlapa-Schaumnebel-spritz für Acker- und Weinbau. (Wir verweisen auf den Aufsatz in Nr. 8 der Rheingauer Weinzeitung 1950). An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, daß die ersten Versuche im Rheingau im Jahre 1947 unter Begutachtung durch Domänenrat Labonte auf Schloß Johannisberg gemacht wurden, der auch in diesem Jahre ein Schaumnebelgerät übernimmt. Drei dieser Geräte werden außerdem von den Domänen-Weingütern im Rheingau übernommen und 2 weitere Geräte von Gebrüder Eser, Oestrich, so daß Interessenten Gelegenheit haben werden, sich von der Arbeitsweise dieser modernsten Spritzgeräte im Weinbau, die von umwälzender Bedeutung sein werden, überzeugen können.

Die internationalen Teilnehmer der Pflanzenschutztagung waren anschließend noch Gäste der Weinbauschule Eltville, deren saubere Anlagen und Einrichtungen einen guten Eindruck hinterließen und fuhrten dann über das historische Kloster Eberbach wo Inspektor Brömser führte, nach Schloß Johannisberg

Domänenrat Labonte hieß die Teilnehmer herzlich willkommen, zeigte ihnen seinen mustergültigen Betrieb und Keller und gab mit entsprechenden Erläuterungen einige interessante Proben aus den Jahren 1943—1948. Sichtlich erfreut und befriedigt von allem, was ihnen geboten worden war, verließen gegen Abend die hohen Gäste den gesegneten Rheingau.

Dr. Mierswa, Landw.-Rat, Weinbauamt Eltville

Die Rentabilität der Motorzugseilwinden

Von cand. agr. M. Wanner

Trotz sehr niedriger Weinpreise steigen die Löhne für Weinbergarbeiter ständig und zwingen die Betriebsinhaber, ihr Lohnkonto zu verringern und nach rationeller arbeitenden Betriebsmitteln Umschau zu halten. Da gerade die Bodenbearbeitung viel Arbeitskräfte in Anspruch nimmt, zumal dann, wenn im Sommer die anderen Arbeiten drängen, wird mancher Weinbauer daran denken, sich eine Motorzugseilwinde anzuschaffen. — Welches sind nun die Voraussetzungen zu einer solchen Anschaffung und wie hoch sind die Betriebskosten?

Zunächst erhebt sich die Frage, ob die Anschaffung einer Winde überhaupt wirtschaftlich ist. Sind Zugtiere vorhanden, die im Sommer nicht voll ausgelastet sind, so wird man diese natürlich zur Bodenbearbeitung einsetzen, sofern diese Lage und Oberflächengestaltung der Weinberge zulassen. Besitzt der Betrieb einen Schlepper oder plant er einen solchen in den nächsten Jahren anzuschaffen, wird eine Anbauseilwinde für den Schlepper zweckmäßiger sein. Allerdings kann der Schlepper nur dort zur Bodenbearbeitung eingesetzt werden, wo am oberen Ende der Rebzeilen ein Weg verläuft. Schließlich ist bei der Anbauseilwinde noch darauf zu achten, daß dieselbe seitlich arbeitet und etwas schwenkbar ist.

Sind die Möglichkeiten zum Einsatz von Schleppern oder Zugtieren nicht gegeben, so ist die Anschaffung einer Seilwinde zum Einsatz menschlicher Arbeitskräfte oder zur Entlastung von Zugtier oder Schlepper meist lohnend. Die Betriebskosten einer Winde sind aber je nach Ausnutzungsgrad derselben stark schwankend, es kommt bei den entsprechenden Kosten also auf die Rebfläche an, die bearbeitet werden soll.

Eine Eintrommelseilwinde leistet im Durchschnitt aller Arbeiten 5—7 Ar stündlich. Abhängig ist das natürlich ganz von den besonderen Verhältnissen, von der Länge der Zeilen, denn kurze Zeilen benötigen viel Zeit zum umsetzen, sowie von dem Gefälle des Berges: je steiler ein Berg ist, desto schneller geht die Arbeit, denn das Herablaufen mit dem leeren Pflug macht weniger Mühe. Vorteilhaft ist gleich-

zeitig, daß die Bauerde nicht nach unten geschafft wird, sondern daß die Arbeit gegen den Berg erfolgt.

Legt man eine durchschnittliche Leistung von nur 6 Ar zu Grunde, so sind zur Bearbeitung von einem ha Rebfläche 17 Stunden erforderlich, bei fünfmaliger Bearbeitung also 85 Stunden. Erst wenn man weiß, wieviel Stunden die Maschine im Jahr arbeitet, kann man auch sagen, wie teuer die einzelne Stunde wird. — Nachstehende Tabelle gibt einen Überblick über die Kosten bei steigender Ausnutzung.

Es wurde eine Seilwinde angenommen, die 1400,— DM kostet und voraussichtlich 10 000 Betriebsstunden laufen wird; die Maschine wurde jedoch bis nach spätestens 15 Jahren abgeschrieben. Der Benzinverbrauch beträgt 0,65 l/Stunde.

Jährliche Kosten einer Motorzugseilwinde bei steigender Ausnutzung (in DM)

Jährliche Betriebsstunden	100	200	300	400	500	750	1000	1500
Verzinsung 4%	56	56	56	56	56	56	56	56
Amortisation	93	93	93	93	93	105	140	210
Maschinenschuppen und Zubehör	40	40	40	40	40	40	40	40
Treibstoff 0,60 DM, l	39	78	117	156	195	294	390	585
01; 5% des Treibstoffs (Liter 1,70 DM)	6	11	17	22	28	42	56	83
Reparaturen und Ersatz f. Zugseile: 0,14 DM/Stde.	14	28	42	56	70	105	140	210
Jährliche Kosten:	248	306	365	423	482	672	822	1184
Kosten je Stunde	2,48	1,53	1,22	1,05	0,96	0,85	0,82	0,78

Man sieht also, daß die Betriebsstunde um so billiger wird, je besser das Gerät ausgenutzt ist. Arbeitet das Gerät mehr als 750 Stunden im Jahr, ist eine Verbilligung kaum noch zu merken, sinkt die Arbeit dagegen unter 300 Stunden ab, wird der Einsatz verhältnismäßig teuer.

Oben wurde bereits gesagt, daß je ha Rebfläche etwa 85 Stunden nötig sind. Was kostet nun die Bodenbearbeitung mit der Seilwinde bei einem Besitz von 1 ha Rebfläche?

Arbeitet die Winde nur 85 Stunden jährlich, kostet die Arbeitsstunde etwa 2,80 DM. Für die Durchführung der Arbeit sind zwei Mann erforderlich.

Seilwinde, 85 Stunden à 2,80 DM:	238,— DM
2 Mann Bedienung, insgesamt 170 Arbeitsstunden à 0,80 DM:	136,— DM
Insgesamt	374,— DM

Diesem Betrag müssen die Kosten für die Bodenbearbeitung mit Handgeräten gegenübergestellt werden. — Man benötigt hierzu jährlich 800—1000 Stunden; es seien 900 Stunden angenommen.

900 Stunden à 0,80 DM:	720,— DM
------------------------	----------

Gewinn durch Maschineneinsatz:	346,— DM
---------------------------------------	-----------------

Bei einer zu bearbeitenden Fläche von nur 1 ha spart man also schon 346,— DM, sofern die Arbeiten nicht von familien-

eigenen Arbeitskräften, sondern im Lohn durchgeführt werden; und ungleich höher ist die Ersparnis in noch größeren Besitzungen, wie folgende Berechnung für eine Rebfläche von 5 ha zeigt.

Die Seilwinde arbeitet 425 Stunden jährlich, die Betriebsstunde kostet 1,— DM.

425 Stunden Seilwinde:	425,— DM
850 Männerarbeitsstunden à 0,80 DM:	680,— DM
Kosten insgesamt:	1105,— DM

Bodenbearbeitung mit Handgeräten:

4500 Männerarbeitsstunden à 0,80 DM:	3600,— DM
--------------------------------------	-----------

Gewinn durch Maschineneinsatz:	2495,— DM
---------------------------------------	------------------

Man hat also viel Geld gespart und außerdem die Arbeit in viel kürzerer Zeitspanne erledigt, was gerade im Sommer wichtig ist, da sich dann die Arbeit häuft.

Das Finale der badischen Weinmärkte

Der letzte der diesjährigen badischen Weinmärkte fand am 23. Mai in der Bühler Stadthalle statt. Es war nicht anders zu erwarten, daß hierbei die Kreszenzen der Acher- und Bühlergegend besonders zahlreich vertreten waren. Wenn der Bühler Weinmarkt zeitlich in der letzten Reihe rangiert, so liegt dies in einem langsameren und späteren Ausreifen dieser Weine begründet. Ähnlich wie im Rheingau ist auch hier die Rieslingtraube vorherrschend, denn Bodenwerte und sonnige Lagen lassen vollmundige, spritzige und elegante Gewächse entstehen. Es darf daher nicht verwundern, wenn etwa ein „Varnhalter Klosterberg“ oder ein „Neuweirer Mauerberg“, durch eine „späte Lese“ gedelt, den hervorragenden Rheingauern in nichts nachsteht. Auch in den mittelbadischen Rieslingen liegt alle Schwere, die sie auszeichnet. Lediglich eine gewisse Milde läßt auf einen niedrigeren Säuregrad gegenüber den Rheingauern schließen. Es ist wahrlich beachtlich, was diese Landschaft mit devonischer Verwitterungsdecke an Kostbarkeiten bietet. Aber nicht nur edle Rieslinge, sondern auch die blaue Burgundertraube ist hier an den Hängen Mittelbadens seit altersher zu Hause. Ein Waldulmer oder Kappelrodecker Spätburgunder steht einem „Beaujolais“, „Maçon“ oder gar „Pommard“ kaum nach. So ist es auch erklärlich, daß diese Weine zu den repräsentativsten Größen des Bühler Weinmarktes zählten. Interessant für den Rheingauer Leser dürfte in diesem Zusammenhang sein, daß ein Großteil der „Aßmannshäuser Roten“ auf importierten Waldulmer Reben

wächst. Wenn auch die Bodenbeschaffenheit und das Klima Mittelbadens sehr dem der Côte d'Or (Burgund) mit der blauen Burgundertraube nahe kommt, so ist es nicht zuletzt die beachtliche Kellerkultur, die den ganzen badischen Weinbau schlechthin auszeichnet.

Wie seine Vorgänger, so erfreute sich auch der Bühler Weinmarkt besonders lebhaften Zuspruchs. Wenn auch über die Umsätze nichts bekannt wurde, so ist doch anzunehmen, daß die Nachfrage nicht allzu lebhaft war. Die Preise blieben im Großen und Ganzen stabil, ja zogen sogar bei bestimmten Qualitäten etwas an. Auch in der Zusammensetzung der Jahrgänge veränderte sich das Bild nicht. Das Hauptkontingent stellte wiederum der 1949er. Die Lücke zwischen billigen Konsumweinen und ausgesuchten Qualitäten klappte noch stärker als zuvor, so daß man schon 1600 bis 1800 DM für das Halbstück anlegen mußte. Einzelne bekannte Lagen sind schon seit längerem gänzlich vergriffen.

Mit dem Bühler Weinmarkt wurden die badischen Weinmärkte beendet. Sie hinterließen ein eindrucksvolles Bild über den Stand des badischen Weinbaues nach dem Kriege. Es ist erfreulich festzustellen, daß die großen Lücken, — hervorgerufen durch die Grenznahe und mehrmaliges Kampfgebiet —, schon zu einem beachtlichen Teil wieder geschlossen sind. Durch Tatkraft und Fleiß hat sich auch hier der Winzer seinen eigenen Adel geschaffen.

Dipl. Kfm. M. Geck

Die Witterung im Mai 1950

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Der Mai war bei etwas übernormaler Sonnenscheindauer im Ganzen zu warm und sehr niederschlagsreich. Auf das schöne Frühlingswetter der ersten Tage folgte schon am 3. nach Einströmen polarer Luft eine beträchtliche Abkühlung mit Gewittern und Regen. Vom 9. bis 16. herrschte bei östlicher Luftzufuhr sonnig-trockenes Wetter mit bedeutenden Unterschieden zwischen Tag und Nacht, wobei die Tagesmittel bis 5° über der Norm lagen. Dann kam wieder Meeresluft verschiedener Herkunft zur Geltung und verursachte vorwiegend freundliches, teilweise sommerlich-warmes, schwüles Wetter; ein besonders starker Vorstoß frischer Polarluft hatte einen sehr unfreundlichen Pfingstsonntag zur Folge, doch brachte schneller Luftdruckanstieg bald Beruhigung und bescherte uns zum Ausgleich am Pfingstmontag einen sehr schönen Tag. Der reichliche Niederschlag fiel zu Monatsanfang und in der 2. Monatshälfte, häufig in kräftigen gewittrigen Güssen; bemerkenswert ist, daß in dem sonst so trockenen Rheingau in der Zeit vom Nachmittag des 16. bis zum Morgen des 17. Mai 19,5 mm Regen gefallen waren, was an diesem Tage den Höchstwert für die ganze US-Zone darstellte! Die Gesamtniederschlagsmenge seit Jahresbeginn hat sich wesentlich erhöht und liegt nunmehr um 10% über dem langjährigen Mittel.

Temperaturmittel	15,3°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	+1,3
Höchste Temperatur	25,7 am 23. 5.
Tiefste Temperatur	2,9 am 6. 5.
Zahl der Sommertage (Höchstwert 25° oder mehr)	3
Niederschlagshöhe in mm	76,0
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930)	185
Mittlere tägliche Sonnenscheindauer	7,8 Stunden

Die Bodentemperatur

Im Mai setzte sich mit der allgemeinen Erwärmung auch im Boden die für den Frühsommer charakteristische Temperaturverteilung mit der Tiefe — oben am wärmsten, nach unten zu immer kälter — endgültig durch. Im Vergleich zum April war die Erwärmung beträchtlich — in 10 cm Tiefe stärker = 8,6°, in 1 m schwächer = 3,7°. Die höchsten Werte = 29,8 in 5 cm und 24,4 in 10 cm wurden um die Monatsmitte gemessen; in größerer Tiefe kam dagegen das Maximum erst gegen Monatsende zustande, da ja die Wärme eine gewisse Zeit braucht, um nach unten vorzudringen. Die Monatsmittel lagen um 1,3 bis 0,8° über den langjährigen Mitteln (1930—44).

Erdbodentemperatur (Löß) in	5	10	20	50	100 cm Tf.
Monatsanfang (Mittel 1.—10.5.)	15,2	14,5	13,6	12,0	9,9 °C
Monatsmitte („ 11.—20.5.)	18,8	18,2	17,6	16,0	12,5 „
Monatsende („ 21.—31.5.)	17,8	17,0	16,0	16,1	13,9 „
Monatsmittel	17,3	16,7	16,1	14,7	12,1

Die Bodenfeuchtigkeit

Nachdem im März und April der Boden immer mehr austrocknete, nahm im Mai sein Wassergehalt zu: im Monatsmittel war der Lößboden um 1,3, der Schotterboden um 1,5% feuchter als im April. Die größte Zunahme im Löß (2%) wies die Schicht 0—20 cm auf, während der Schotterboden in den obersten 10 cm sogar trockener war als im Vormonat: hierin zeigte sich sehr schön das geringere Wasserhaltungsvermögen dieser schneller austrocknenden Bodenart. Recht lehrreich war andererseits die stärkere Zunahme (bis 3,4%) des Wassergehaltes des Schotterbodens in 10—40 cm, die durch das im Winter vorgenommene Einpfügen von Stallmist bedingt war, da letzterer das Wasser besser festzuhalten vermag. Infolge der ergiebigen Regenfälle einerseits und des Wasserverbrauchs durch die Pflanzen und durch die bei dem zeitweise trockenen Wetter starke Verdunstung andererseits schwankte der Wassergehalt beträchtlich: nachdem er am 5. im Lößboden den Höchstwert mit 23% erreicht hatte, ging er während der darauffolgenden 10 regenlosen Tage auf 18,4% zurück, stieg aber nach den Regenfällen bald wieder auf 22—21% an. Im Vergleich zum Jahre 1949 ist der Boden um 4—5% feuchter.

Datum:	2. 5.	9. 5.	16. 5.	23. 5.	30. 5.
Lößboden:	20,1	20,1	18,4	20,6	20,5 %
Schotterboden:	15,4	15,9	13,9	15,9	18,8

Wassergehalt, bezogen auf das Gewicht des getrockneten Bodens
(Mittelwert aus 5 Tiefenstufen für die Schicht 0—50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens).

Die Pflanzenentwicklung

Die feuchtwarme Witterung förderte allgemein das Wachstum in außerordentlicher Weise. Bei der Weinrebe entwickelten sich das Laub und die Gescheine gut, Heu- und Peronospora wurden noch nicht, Oidium nur vereinzelt an blauen Sorten beobachtet; in dreijährigen Junganlagen trat Mitte des Monats die Kräuselmilbe stark auf, konnte jedoch mit Nikotin schnell unterdrückt werden. Während bei Aprikosen der Ansatz gut ist, litt er bei Pfirsichen und Birnen durch anhaltenden Abfall, der wahrscheinlich auf mangelhafte Befruchtung (kein Bienenflug in den naßkalten Apriltagen) zurückzuführen ist; Pfirsiche

wurden außerdem von der Kräuselkrankheit und Aepfel vom Apfelmehltau befallen. Für das Gemüse war das Wetter ideal, Krankheiten traten keine auf. Der in großen Mengen zutage tretende Kartoffelkäfer konnte bei rechtzeitiger Bekämpfung keinen großen Schaden anrichten. Durch die starken Regenfälle entstand beim Winterroggen z. T. Lagerfrucht, alle anderen Getreidearten haben nicht gelitten.

Ueber Blühvorhersagen bei Obst

Die diesjährige Obstblüte hat einmal mehr die Richtigkeit der von uns an Hand umfangreicher Untersuchungen gefundenen Regel bestätigt, die besagt, daß Obstbäume erst dann zu blühen anfangen, wenn eine bestimmte, vom Beginn der Knospenentwicklung an gerechnete, für jede Obstart charakteristische Wärmemenge erreicht ist.

Infolge der milden Tage im Februar und der schönen, sonnigen zweiten Märzhälfte kam im Jahre 1950 zunächst ein Wärmeüberschuß im Vergleich zum Jahre 1949 zustande. In den ersten Apriltagen ging aber dieser Vorsprung verloren und verwandelte sich in einen immer größer werdenden Fehlbetrag, da einmal der überaus wechselhafte April 1950 meist kalt und andererseits die Witterung im Vorjahre von Ende März an außergewöhnlich warm war. Im Einklang damit blühten auch, im Mittel aus mehreren Sorten, die Pflaumen am 18. 4. um etwa 6, die Birnen am 20. 4. um etwa 7, die Aepfel am 23. 4. um etwa 8 Tage später auf als 1949.

Die berechneten, bis zum Blühbeginn einer jeden Obstart aufgelaufenen Wärmemengen unterschieden sich dagegen nur ganz unwesentlich von den vorjährigen. Hieraus folgt, daß ungeachtet des ganz verschiedenen Wetterablaufes in beiden letzten Jahren die Bäume sich nicht nach dem Kalender, sondern nach den ihnen dargebotenen Wärmemengen gerichtet haben.

Kennt man also aus vieljährigen Beobachtungen die für den Blühbeginn der verschiedenen Obstarten notwendigen Mindestwärmemengen, so kann man sagen, wieviel Wärme noch bis zum Blühbeginn fehlt und dann viel genauer den voraussichtlichen Blühbeginn abschätzen als dies auf Grund einer mehr oder weniger oberflächlichen Verfolgung der Knospenentwicklung möglich ist. Unter Ausnutzung dieser Möglichkeit werden von der Agrarmeteorologischen Forschungsstelle Geisenheim alljährlich Blühvorhersagen herausgegeben, die so manchem Obstanbauer geholfen haben, in zweckmäßiger Weise über die vor der Blüte zu treffenden, Schäden verhütenden Maßnahmen zu disponieren.

Dr. N. Weger

DLG-Wanderausstellung: Aufbau in vollem Gange

Auf dem Gelände der 40. Wanderausstellung der DLG, die am 11. Juni eröffnet wird, herrscht lebhaftes Leben und Treiben. Ueberall wird gezimmert und gebaut, Kabel werden verlegt, Wege aufgeschüttet, Telefonleitungen gezogen und für Wasser und Licht auf dem Freigelände gesorgt. Der größte Teil der Ställe, die über 1200 der besten Spitzentiere des Bundesgebietes aufnehmen sollen, ist fertig. Auch die Riesentribüne am „Großen Ring“ mit ihren 6000 Sitzplätzen wächst immer deutlicher aus der Erde. Eine große Reihe von Firmen hat seit über 2 Wochen mit dem Aufbau ihrer Stände begonnen; manche sind bereits fertig, und hier und da sieht man bereits einen Teil der Maschinen und Geräte. Die großen Landmaschinenfabriken wie Lanz, Hanomag, Fahr, Holder, IHC u.a.m. wetteifern im Aufbau und in der Ausschmückung ihrer Stände und lassen es sich etwas kosten, einmal im Jahr der deutschen Landwirtschaft und den zahlreichen Ausländern, die zur Ausstellung erwartet werden, ihre Erzeugnisse zu zeigen. Auch in den Lehrschauen auf dem Freigelände und in den Hallen wird lebhaft gearbeitet. In der Forstlehrschau ist man dabei, einen Wald aufzubauen. In der Baulehrschau entsteht ein Stall mit allen seinen Einrichtungen, Vor- und Nachteilen. An der Grünlandlehrschau

wird bereits seit Monaten gearbeitet, und auch in der Maschinenlehrschau regt es sich mächtig. Ueberhaupt bemüht man sich, in den Lehrschauen das rein Praktische in den Vordergrund zu stellen. Sie bieten somit nicht nur dem Laien viel Interessantes, sondern haben auch dem erfahrenen Praktiker manches zu sagen. Während z. B. die Lehrschau „Technik im Weinbau“ dem Laien durch Darstellung einer Weinbergsanlage und Aufstellung der hierin gebräuchlichen Maschinen und Geräte einen allgemeinen Einblick gibt, zeigt dieselbe dem Praktiker neuzeitliche Unterstützungsvorrichtungen für Ertragsweinberge und Schnittgärten und vermittelt ihm so den derzeitigen Stand der Weinbaulichen Technik. Während die in der Lehrschau aufgestellten Maschinen und Geräte lediglich als Anschauungsmaterial dienen, besteht die Möglichkeit, hierüber auf den Ausstellungsständen der einzelnen Hersteller diese Maschinen in Betrieb zu sehen, bzw. sich darüber näher zu unterrichten.

Von früh bis spät sind tausende von Arbeitern am Werk, um die Ausstellung rechtzeitig fertigzustellen. Sie werden dafür sorgen, daß pünktlich am 11. Juni zur Stunde der Eröffnung alles sich fertig und in aller Schönheit den Besuchern präsentiert.

Rauenthal und sein Berg

Von Weinbauinsp. i. R. Stumm, Eltville

Viel stolze Burgen kennt der Rhein,
Manch frommes Kloster nennt er sein,
In deren Ring die Rebe blüht; —
Von Hochheim bis zur Brömserburg
Manch edlen Keller probt ich durch
Mit durstigem Gemüt!

Da liegt in Fässern Jahr für Jahr
Die Allmacht Gottes wunderbar
In tropfbar flüssiger Gestalt:
Johannisberg und Eberbach!
O tausend Wonnen wirken nach,
Wenn euer Name schallt!
Und Reben rings, wohin ich schau,
Doch der Juwel vom ganzen Gau,
Der schmückt ein schlichtes Dörflein nur.
Das Bürgerkind von Rauenthal
Wächst unbewacht im Sonnenstrahl
Auf freier Bergesflur.

Kein Stammbaum leiht ihm Ruhm und Ehr,
Kein Kloster weiht durch fromme Lehr,
Zu Aemtern ihn und Würden ein.
Und dennoch auf dem Fürstentag
Verherrlicht er das Festgelag
Zu Frankfurt an dem Main.
Und küßt ihr seines Kleides Saum,
Dann wirkt es Wunder wie ein Traum,
Das blumenduft'ge Goldgewand.
Das ist fürwahr das goldene Vlies!
Die ganze Welt hat in Paris
Den Preis ihm zuerkannt.
Die Ungarrecken, riesenstark,
Die Ritter aus der span'schen Mark
(Wer hätte jemals das geglaubt!),
Die von Bordeaux und Malaga,
Die stolzen, standen staunend da
Und beugten all ihr Haupt.
Das war kein Sieg im blut'gen Streit,
Er dankt ihn nur der Lieblichkeit,
Dem edlen Geist voll Sonnenkraft.
Die Blumensprache, die er spricht,
Ist ein berauschendes Gedicht
Voll süßer Leidenschaft.
Es ist kein Märlein, was ich sang,
Das ich erfand beim Becherklang
In mondbeglänzter Nacht am Rhein.
Die Wahrheit hab ich selbst erprobt:
Gepriesen sei und hochgelobt
Der Raumentaler Wein! —

Ein selbst den Raumenthalern unbekannter Sang, von Herrn Dr. Fr. Hornfeck, der hier den „Raumenthaler“ verherrlicht und die Lieblichkeit des Sonnenkindes von Rauenthal preist. Er verdient es, den nachfolgenden Ausführungen vorangestellt zu werden.

Fernab von der Verkehrsstraße der Rheinpilger liegt das Dorf Rauenthal auf Bergeshöhe hinter seinem „Berg“. Seine Bewohner, ein fleißiges und bewegliches Winzervolk, wohnten einst im Tale der Walluf. Im 13. Jahrhundert siedelte sich die besitzlose, ärmere Bevölkerung aus den Orten der Taldörfer auf der Höhe an und sie gaben der Kolonie den Namen „Rauenthal“. Beweggrund der Ansiedlung war, daß der Erzbischof von Mainz das Recht zur Anrodung von Waldgelände für Weingärten gab. Als Zehnten verlangte er pro Rute einen Schoppen „lautern Wein“ von den Siedlern. Die Abgabe, „das Bergrecht“, wurde erst im Jahre 1824 abgelöst. Die Gemarkung umfaßte damals 312 alte Morgen zu 10 Ruten, die zehntpflichtig waren, und erfaßte nur die besten Lagen. Aus Stiftungen entstand sehr frühzeitig zu Gunsten der Kirche ein Besitz von 4 Morgen Weinberge, die der Landschreiberei Elvet als Bergrecht zehntpflichtig waren. Im Juli 1708 stiftete der Mainzer Domorganist Münch 5½ Morgen Weinberge nebst 6½ Morgen Aecker und 2 Morgen Wiesen und legte damit den Grundstock zum Weinbergsbesitz der Fröhmesserei. Die Stiftungen, die durch weitere Stiftungen erweitert wurden, bestehen auch heute noch zur Nutzung des jeweiligen Pfarrers. Zu größerem Besitz in einer Hand ist es erst in der jüngeren Geschichte gekommen. Wohl haben Besitzrechte von kleinen bis mittleren Größen, deren Namen gewechselt haben, bestanden, wie z. B. Weißkirch, Siegfried, Brodmann, Nikolaus Kett, Zwirnlein, August Schurz, Graf zu Eltz und Freiherr Langwerth von Simmern. Zur Großbesitzbildung kam es erst kurz vor der Jahrhundertwende durch Aufkäufe des nassauischen Kurators Wilhelmi und des Heinrich Kimmel aus Wiesbaden. Ersteres Gut ging im Jahre 1900 in den Besitz des preußischen Staates über, der es an Stelle des der Stadt Wiesbaden verkauften Neroberges erwarb. Am 1. April 1925 ging auch das Besitztum Kimmel an den Staat Preußen über, wodurch sich der Staatsbesitz verdoppelte. Durch umfangreichen, auf freiwilliger Basis beruhenden Tausche abgelegener und eingeschlossener Grundstücke sowie Veräußerungen wurde mehr als ein Drittel des staatlichen Besitzes wieder an die Winzerbevölkerung zurückgeführt.

So entstand im Laufe der letzten 50 Jahre das Staatsweingut Rauenthal, das dem einstig zersplitterten Raumenthaler Berg ein ganz anderes Gepräge verleiht.

Der Raumenthaler Berg, der von der Bubenhäuserhöhe gekrönt wird und noch einige Lagen der Eltviller Gemarkung als Anhängsel hat, bietet von seinem Gipfel einen überwältigenden Rundblick auf den Rheingau und sein Hinterland. Weit schweift der Blick zu den Höhen des Taunus und Odenwaldes, dem Melibokus und Katzenbuckel, bis hinüber zum Donnersberg, Bad Kreuznach und den Hunsrückhöhen. Bei der Auswahl der Stelle zur Errichtung des Niederwalddenkmals war die Bubenhäuserhöhe ein scharfer Konkurrent von Rüdesheim. Das Bodengefüge des Raumenthaler Berges bildet zur Hauptsache der Taunusschiefer. Aber auch schwere Ton- und Schiefertoneböden und Lößböden sind in einigen Lagen vertreten und liefern ganz vortreffliche Gewächse. Auf einer ca. 50 Meter breiten Grünstreife, die sich vom Fuße des Berges bis zur Höhe durchzieht, bringt die Weinbergslage „Gehr“ wohl das Schönste, was die Rebe uns zu liefern vermag. Gekrönt mit der goldenen Medaille auf der Ausstellung zu Köln 1865 und der großen Goldenen Medaille auf der Pariser Weltausstellung im Jahre 1867, konnte der Raumenthaler Wein die Siegespalme erringen. Das Verdienst, den Raumenthaler zum Kampf und Sieg ohne Waffen geführt zu haben, gebührt dem Prokurator Wilhelmi.

Der Besitzstand des Raumenthaler Berges war in kleine und Kleinstparzellen aufgegliedert. Mit dem Entstehen des Domänenbesitzes im Jahre 1900 und dem 1925 erfolgten Zugange des Kimmel'schen Besitztums entstanden große zusammenhängende Flächen mit eingestreutem Privatbesitz. Hier boten sich größere Austauschmöglichkeiten mit den Privatbesitzern, die ihrerseits auch wieder mit größeren Flächen innerhalb und außerhalb der verschiedenen Lagen zu größeren Wirtschaftspartellen zusammengelegt werden konnten. Dank des verständnisvollen Mitgehens der Besitzer, konnte diese Aufgabe in beiderseitiger, zufriedener



stellender Weise geregelt werden. Gleichzeitig mit dieser Zusammenlegung wurde die Ausplanierung der einzelnen Lagen und Verlegung und Instandsetzung des Wegenetzes in großzügiger Weise vorgenommen. Wo früher der Verkehr mit den üblichen Langkarren kaum möglich war, fahren heute moderne Verkehrsmittel und machen die Beförderung von Lasten bei jeglicher Witterung möglich. Früher ging die Beförderung von Stalldünger und anderen Materialien meist über die Ortschaften Martinthal und Rauenthal. Durch den Neubau einer Straße von dem Talweg zu den Weinbergen ist der Verkehr durch Lastwagen möglich und kürzer geworden.

Das zur Errichtung der zahlreichen Mauern und zum Wegeausbau erforderliche Steinmaterial konnte aus einem innerhalb der Weinbergsgemarkung gelegenen Gesteinsgang sowie einem außerhalb an die Weinberge angrenzenden Steinbruch gewonnen werden. Früher wurde das zur Auf- führung von Mauern benötigte Material aus den Stein- brüchen bei Schlangenbad herbeigeschafft. Nach Ausbeutung des Gesteinszuges wurde das Steinbruchgelände einplaniert und trägt heute wieder Weinberge mit besserem Stand als vor der Ausbeutung. Berge wurden abgetragen und Mulden aufgefüllt. Durchstiche bis zu 7 Meter Tiefe und Aufschüt- tungen bis zu 5 Meter Höhe schufen das, was sich heute als so ganz selbstverständlich dem Auge des Fremden dar- bietet. Durch ein Wasserleitungsnetz, das sich durch den ganzen Berg hinzieht und von einer Quelle auf Bergeshöhe gespeist wird, ist die Schädlingsbekämpfung durch die Ent- nahme des Wassers an den Bedarfsstellen bedeutend er- leichtert und jegliches Fuhrwerk hierfür überflüssig.

Zu allen diesen Arbeiten hat der Preußische Staat die erforderlichen Geldmittel bereitgestellt, wofür ihm heute noch nachträglich gebührender Dank gezollt werden muß.

Aber bei allen äußeren Aufbauarbeiten wurde auch dem Aufbau der Weinberge größtes Augenmerk zugewendet. In- besondere wurde die Selektion der Rebstöcke vorwärts- getrieben. In welcher geringen Zahl die wirklich guten Stöcke vorhanden waren, das erbrachte die Arbeit der inten- siven Selektion. Man erinnere sich nur der geringen Er- träge der Weinberge, die, wenn sie gut waren, pro Morgen ein Stück erreichten, und heute durch die scharfe Selektion und Klonenauslese in Einzelfällen das dreifache bringen.

Der im Staatsweingut erzeugte Wein erlangt in der Staats- weinkellerei Eltville seinen Ausbau und wird auf der Wein- versteigerung in Kloster Eberbach zum Verkauf gestellt. Die Winzer von Rauenthal lagern zum Teil selbst ein und bauen bis zur Flaschenfüllung aus. Der Anteil des Kleinbesitzes wird in der Kellerei des Winzervereins eingelagert und z. T. in der angeschlossenen neu hergerichteten Weinstube zum Ausschank gebracht. Letztere sowie die Winzer mit größerem Besitz bringen ihre Kreszenz auf dem Wege der öffentlichen Versteigerung an ihren Kundenkreis.

Wenn ich hier in trocknen Worten versucht habe, Ver- gängenheit und Gegenwart, Bekanntes und Unbekanntes zu schildern, so kann dies nur Unvollkommenes sein. Voll- kommen wird es nur dann, wenn man den Abstecher zur Höhe wagt. Ein wunderschöner Rundblick von der Berges- spitze und eine gute Einkehr bei einem guten Glase Rauen- thaler wird stets eine nachhaltige Erinnerung zurücklassen.

Aus dem Rheingau

In mehreren Sitzungen befaßte sich der **Rheingauer Kreis- beratungsausschuß** des Landwirtschafts- und Weinbauamtes Eltville mit der Frage der Einkommensteuerreform, um das Interesse an der Erhaltung und Steigerung der Erträge nicht absinken zu lassen. Dabei kam zum Ausdruck, daß diese Frage nicht allein ein Problem des Erzeugers, sondern auch eine hochpolitische Frage ist, die das ganze Volk angeht. Der Wille zu einer Leistungssteigerung, die für das Volk Ernährungssicherung bedeutet, läßt sich bei der jetzigen Steuergesetzgebung auf die Dauer nicht erhalten. An den Besprechungen nahm auch die Landwirtschaftskammer teil.

Neben der Steuerfrage wurden auch die stark überhöhten Katastergebühren, die viel zu langsame Umlegung, die un- genügende Entschädigung der Wildschäden bzw. der unbe- friedigende Wildabschuß, das Rheingauer Bewässerungs- problem usw. behandelt. Dank der Unterstützung der Land- wirtschaftskammer Frankfurt wird mit der Ausarbeitung

eines Entwurfs für ein Teilprojekt des Bewässerungsplanes im mittleren Rheingau begonnen werden können.

Versuchsergebnisse von Schloß Johannisberg

Anläßlich der Schlußveranstaltung der Weinbauschule Eltville auf Schloß Johannisberg, an der auch der Besitzer, Fürst Metternich mit Gemahlin, teilnahm, gab dessen Ad- ministrator, Domänenrat Labonte, Kuratorium, Lehrerschaft und Schülern sowie zahlreichen Gästen und Behördenver- tretern eine sehr interessante Lehrweinprobe aus Versuchs- ergebnissen des Jahrgangs 1949, die als vorbildlich für Lehr- weinproben angesehen werden.

1. Riesling, gelesen am 20. 10., bei Cordon 25% Mehrertrag mit 3 Grad Oechslesteigerung gegenüber Bogrebe.
2. Riesling, gelesen am 28. 10., spät gegipfelt (28. 8.) 7 Grad Oechsle mehr gegenüber Frühgipfeln (8. 8.).
3. Riesling, gelesen am 29. 10., bewässert, 10 Grad Oechsle mehr gegenüber unbewässert, dabei Säuresteigerung um 0,6‰.
4. Riesling, Frühlese (22. 10., regnerisch) mit 84 Grad Oechsle und 8,3‰ Säure gegenüber Spätlese (4. 11., heiter) mit 105 Grad und 6,8‰ Säure.

Die Versuche werden fortgesetzt, um zu einem mehr- jährigen abschließenden Ergebnis zu kommen. Diese und andere Versuche sollten weit mehr im Weinbau zur Durch- führung kommen. Wir stehen auf vielen Gebieten noch lange nicht am Ende der Erkenntnis.

Rauenthal. In den letzten Jahren hat sich in Weinbergen, Weinbergswegen und Ackerland ein Unkraut breit gemacht, das man früher kaum gekannt hat. Ich habe es in den 20er Jahren erstmalig gefunden. Es tritt in kleineren und größeren Nestern auf und besitzt große Vermehrungsfähig- keit, weil es starke Ausläufer bildet. Die Pflanzen zeigen staubig graugrüne Farbe. die Blätter sind lanzettlicher Form.

Die Weinbauggebiete Deutschlands
bevorzugen
die ungiftigen
Pflanzenschutzmittel
»HOECHST«

**NIROSAN
KUPFER-NIROSAN
VITIGRAN
FLORIGEN**



FARBWERKE HOECHST
vormals Meister Lucius & Brüning
Frankfurt (M) - Höchst



Auf der DLG-Schau Halle 2, 1. Stand rechts

Die Blüten sind weiß, in dichten Büscheln stehend. Die Vermehrung geschieht sowohl durch Samen, als auch durch Wurzelansläufer. Die Pflanze wurde von Prof. Lüstner als „Pfeilkresse“ bezeichnet. Sie gehört zur Familie der Kreuzblütler.

Einfaches Abhacken genügt nicht, man muß sie mit Stumpf und Stiel ausrotten. An und in Wegen, wo dies nicht möglich ist, soll man sie wenigstens vor der Samenbildung direkt am Boden abhacken.

Auf alle Fälle muß man sein Augenmerk auf diese Pflanze richten und intensiv ihre Ausrottung betreiben, denn die Art und Weise, wie sie sich hier breit gemacht hat, fordert scharfe Gegenmaßnahmen.

Es wäre interessant zu erfahren, ob auch in anderen Gemarkungen deren Auftreten unter ähnlichen Verhältnissen schon beobachtet wurde.

St.

Mit Maschinen gegen die Reblaus

In Geisenheim wurde eine neue Apparatur zur Bekämpfung der Reblaus vorgeführt

Just in dem Augenblick, da in Lorch wieder die „Reblauskompanie“ mit der diesjährigen Abwehrkampagne begonnen hat, ist eine Maschine konstruiert worden, die einer Anregung Prof. Stellwaags, des Vorstandes des Instituts für Pflanzenkrankheiten der Lehr- und Forschungsanstalt, Geisenheim, entstammt, der sich bekanntlich um die Bekämpfung der Reblaus große Verdienste erworben hat.

Diese neue Apparatur, das Werk des Butzbacher Diplomingenieurs Schäfer, wurde soeben im „Rosengarten“ der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim einem Kreis von Weinbauexperten vorgeführt. Die Maschine hat den Zweck, mit dem Kulturalverfahren ein größeres Gebiet schneller als bisher bearbeiten zu können. Bekanntlich unterscheidet sich das Kulturalverfahren von dem gewöhnlichen dadurch, daß nur 70 ccm Schwefelkohlenstoff auf ein 1 qm Gelände verteilt werden, während beim Radikalverfahren 300 ccm zur Anwendung kommen.

Die Maschine, die von einem Pferd durch den Wingert gezogen wird, ist so sinnreich konstruiert, daß eine Pumpe die Verteilung des Schwefelkohlenstoffs immer gleichmäßig vornimmt, ob die Maschine nun langsam oder schnell durch den Wingert gefahren wird. Die Schare, die etwa 8 bis 10 cm tief in den Boden eindringen, können nach der Zeilenbreite verstellt werden, so daß auch hier die Gleichmäßigkeit immer gewahrt bleibt.

Wieviel Arbeit die Konstruktion der Maschine gemacht hat, geht aus der Tatsache hervor, daß sie sich bereits viermal eine Umarbeitung und Verbesserung gefallen lassen mußte, bis man sie auf den jetzigen Stand brachte. Die Vorführung in Geisenheim war so eindrucksvoll, daß jeder der geladenen Zuschauer von der Zweckmäßigkeit überzeugt schien. Verbesserungsbedürftig ist nur noch das Material der Schare, die aus einem Stoff bestehen müssen, welcher bei der Berührung mit Steinen keine Funken von sich gibt, da Schwefelkohlenstoff leicht entzündbar ist und die Apparatur Gefahr läuft, in Flammen aufzugehen.

Die in Geisenheim vorgeführte Maschine, der man vorläufig den Namen „Reblauschreck“ gegeben hat, ist vor allem für größere Betriebe geeignet. Der Preis steht noch nicht fest, dürfte aber 350,— bis 400,— DM kaum übersteigen. Der Tank, der etwa 40 l Schwefelkohlenstoff faßt, ist so angebracht, daß er sich in jeder Lage entleeren läßt. Wichtig ist, daß mit Hilfe des neuen Apparates ein Schwefelkohlenstoff-Teppich gelegt wird, wobei die Menge ausreichen muß, um die Reblaus abzutöten, der Rebstock selbst aber nicht angegriffen werden darf. Man kann damit rechnen, daß der neue Apparat in Kürze fabrikmäßig hergestellt wird, damit es jedem Betrieb möglich ist, ihn zu erwerben. Es darf in diesem Zusammenhang noch einmal darauf hingewiesen werden, daß ohne das Kulturalverfahren, zu dessen Durchführung ja auch diese neue Maschine konstruiert worden ist, so riesenhafte Bezirke, wie sie zwischen Lorch und Geisenheim liegen, schlagartig ruiniert würden, wenn man hier das Radikalverfahren allein zur Anwendung bringen würde.

—ng.

Wissen Sie schon, Herr Reblaus?

(Gedrungte Wochenübersicht Rheingauer Ereignisse und Begebenheiten)

Seien wir froh, daß unsere Kreisstadt rechts des Rheines liegt und nicht links, sonst ginge es uns wie den Bingen, wo die Fremden abends mit der Fähre übersetzen müssen, wenn sie einen Schoppen trinken wollen, der nicht mit der Getränkesteuer belastet ist. „Außerdem fehlt uns eine Drosselgaß und ein Niederwaldsdenkmal“ sagen die Binger Wirte, „die heben den Weinkonsum ganz gewaltig, denn wer einmal bei der Hitze auf den Niederwald geklettert ist, der trinkt hinterher garantiert drei halbe Schoppen und wer in der Drosselgaß war, der kehrt hinterher auch nochmal anderswo ein“. Wohl bemerkt, das sagen die Binger. Es ist ganz gut, wenn man einmal hört, was die andern denken. Dann fühlt man sich wieder wohler in seiner Haut. Uebrigens hat Bingen früher auch einmal im Rheingau gelegen, aber das ist schon lange her, und die Binger wünschten sich diese seligen Zeiten zurück, wo es noch keine Getränkesteuer gab.

Der letzte Schrei ist „Bauchladen mit Wein“ — auch im Rheingau. Wir verdienen gern Geld und wir verkaufen mit dem größten Vergnügen unsere Weine, aber „Bauchladen für Wein“, das geht entschieden zu weit, denn erstens ist es kein Wein, was auf diesem Wege verkauft wird und zweitens wird alles, was mit dem Begriff Weinverkauf zusammenhängt, durch diese Straßenhändler in Mißkredit gebracht. Man komme uns nicht mit der Ausrede, die Gewerbefreiheit sanktioniere solche Geschäfte. Wozu haben wir unsere Weinkontrolleure? Sie müßten zwar wahrscheinlich eine ganze Weile Nachtschicht machen, um den Schlichen dieser sonderbaren „Händler“ auf die Spur zu kommen, aber ich glaube, die Sache würde sich lohnen. Es kommt alles auf den Versuch an. Jedenfalls hat das nichts mehr mit Fremdenverkehrshebung und mit Weinwerbung zu tun, was sich neuerdings nachts auf gewissen Straßen abspielt. Ich denke mir, die „Schrottelzeit“ ist vorbei und darüber wollen wir alle froh sein.

Wie sich die „Deutsche Weinzeitung“ von ihrem USA-Korrespondenten hat berichten lassen, sind die Amerikaner vor dem 1727er Apostelwein aus Rüdesheim restlos „in die Knie gegangen“. Es war eine Weinwerbung comme il faut! Aber Fortsetzung folgt! Eben jetzt rollt das letzte Kistchen dieses Tropfens nach Chicago, wo im September während der internationalen Ausstellung im Beisein von 100 Millionen eine Versteigerung abgehalten wird. Da werden wir sehen, was den Amerikanern unser alter Rüdesheimer wert ist. Der Reinertrag soll der schwer geschädigten Stadt Rüdesheim zugute kommen. Wir schlagen vor, Heinz Haselier, unsere bewährte Versteigerungskanone, zu diesem Zweck über den großen Teich zu schicken. Er wird das Kind schon schaukeln... Es war ein feierlicher Augenblick, als das wertvolle Kistchen, von allen guten Wünschen und versiegelten Begleitschreiben der Apostelweinstadt geleitet, den Rheingau verließ. Selten dürfte einem Wein in der Welt solche Ehre widerfahren sein!

Zu Beginn der letzten großen Rheingauer Weinversteigerung wurde der Vorschlag gemacht, sie das nächste Mal bei schönem Wetter im Freien abzuhalten. Der Wirt von der Stadthalle war über die Idee begeistert und Heinz Haselier auch. Leider war es für dieses Jahr zu spät, aber bei Licht betrachtet ist die Idee wirklich originell. Der Garten der Stadthalle läßt sich leicht gegen die Umwelt absperren, so daß unerwünschte Besucher fern gehalten werden können. Auf der andern Seite könnte man eine solche Freilichtversteigerung ganz gut unter dem Kapitel „Weinwerbung“ verbuchen, auch auf die Gefahr hin, daß andere Leute anderer Meinung sind, wie bei dem harmlosen „Flaschenzug“. Jedes Tierchen hat eben sein Pläsierchen und seine eigene Ideen. Und auf Ideen kommt es ja nur an.

Uebrigens ist die Zahl der dieses Jahr geplanten Winzerfeste gegen das Vorjahr stark zurückgegangen, auch im Rheingau. Schuld daran sind die Pleiten, die es im vergangenen Jahr verschiedentlich gegeben hat und maßgebliche Kreise des Fremdenverkehrs und des Weinbaus darauf hinwiesen, daß schlecht oder ohne Erfahrung aufgezogene Feste dieser Art weder eine Propaganda für den Rheingau noch für den Wein seien. Es heißt doch „Der Rheingau — der Weingau“ und — noblesse oblige!

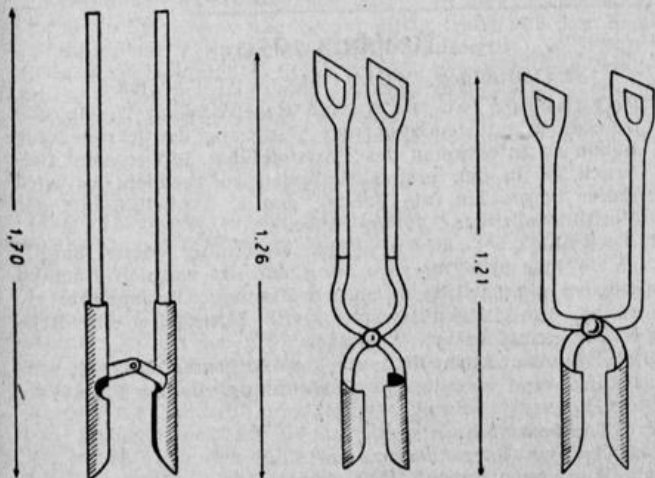
In diesem Zusammenhang sei der Hinweis erlaubt, daß Winzerfeste ursprünglich von den Winzern unter sich gefeiert wurden und daß sie heute fast ausschließlich den Fremden gewidmet werden, daß sie also wie so manches auch zweckentfremdet sind. Wenn wir es uns recht überlegen, so waren die Winzerfeste ursprünglich einmal Erntedankfeste, auf denen die Winzer dem lieben Gott und ganz früher dem Weingott dafür dankten, daß er ihnen eine gute Ernte schenkte. Uns scheint, daß die meisten diesen Sinn vergessen haben.

Nico Halbstück

Technik im Weinbau

Pflanzgeräte im Weinbau

In Ergänzung der Ausführungen von Weinbauinspektor Stumm in der Rheingauer Weinzeitung Nr. 7/1950, Seite 107, worin der von ihm entwickelte, durch vielseitige Verwendbarkeit ausgezeichnete Doppelspaten beschrieben wird, weisen wir auf zwei weitere Pflanzgeräte hin, die im Rheingau verwendet werden. Es sind dies die gebräuchliche Pflanzzange, die an zwei scherenartig übereinandergreifenden Holmen zwei halbrunde Spaten von 25 cm Länge trägt, die beim Einstoßen sich zu einem Zylinder ergänzen und dazu dienen, ein Loch von etwa 30 cm Tiefe und 9 cm Durchmesser auszustechen. Durch leichtes Zusammendrücken der mit hölzernen D-Griffen versehenen Holme ist es möglich, den zylinderförmigen Erdfropfen herauszuheben. Je nach Bodenbeschaffenheit fällt hierbei stets etwas Erde, (bei bindigen Böden weniger, bei losen Böden mehr) in das Pflanzloch zurück und kann dann durch einen zweiten Einstich leicht herausgeholt werden. Die Länge der Holme bis zum Drehpunkt der Schere beträgt 92 cm. Beim Arbeiten mit diesem Gerät ist eine Unterstützung durch das Körpergewicht möglich, jedoch nicht durch den Fuß.



Doppelspaten nach Stumm

Gebräuchl. Pflanzzange

Pflanzzange nach Scheuermann

Hier hat Inspektor Scheuermann, jetzt Staatsweingut Hochheim, der sich seit 1926 um die Konstruktion einer praktischen, leicht zu handhabenden Pflanzzange bemühte, einen wesentlichen Fortschritt gegenüber der gebräuchlichen Pflanzzange erzielt. Es ist ihm in Zusammenarbeit mit dem inzwischen verstorbenen Schlossermeister Jos. Gorgus und dessen Sohn in Hattenheim gelungen, eine Pflanzzange zu entwickeln, die der gebräuchlichen Pflanzzange ähnlich ist, jedoch den großen Vorteil hat, daß hier nicht nur die Arme gebraucht werden, sondern auch der Fuß mit Unterstützung durch das Körpergewicht, so daß die Arbeit mit diesem Gerät auf die Dauer nicht so ermüdend ist, wie bei den übrigen Pflanzsorten. Ueber dem Drehpunkt der Schere ist die Entfernung der Holme so groß, daß man bequem den Fuß dazwischen setzen kann. Die Holme sind ebenfalls mit D-Handgriffen aus Holz versehen und 84 cm lang bis zum Drehpunkt, die beiden Spaten sind 26 cm lang und ermöglichen das Ausheben eines Pflanzloches von 35 cm Tiefe und 8 cm Durchmesser. Das Gerät ist geradezu ideal für das

Pflanzen von Reben, insbesondere für Kartonagereben. Die Pflanzzange von Scheuermann hat im mittleren Rheingau, neuerdings auch in Hochheim und an der Mittelhardt Eingang gefunden.

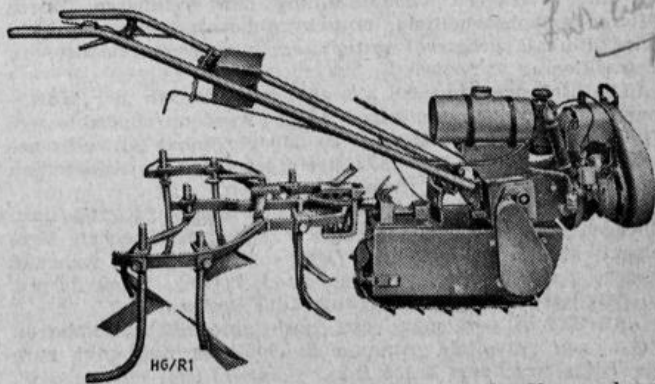
Die gebräuchliche Pflanzzange und die Pflanzzange von Insp. Scheuermann sind für alle Böden, die arm, bzw. frei von Steinen sind, bestens geeignet, während der von Inspektor Stumm entwickelte Doppelspaten auf allen Böden, auch auf steinreichen Böden gebraucht wird und vielseitig verwendbar ist, z. B. für das Setzen von Endstickeln, Weidenpfählen, Grenzsteinen usw. Die Lochtiefe kann leicht bei fortgesetztem Nachstoßen und Ausheben der Erde auf 80 cm und mehr vergrößert werden, da die Holme senkrecht aus den beiden Spatenblättern, die eine Länge von 25 cm besitzen, hervorstehen und selbst eine Länge von 1,43 m aufweisen. Bei diesem vielseitigen Gerät ist allerdings der Kräfteaufwand, der allein zu Lasten der Arme geht, etwas größer als bei den übrigen Pflanzzangen, die wiederum nicht für alle Bodenarten geeignet sind. Sämtliche 3 Geräte, der Doppelspaten, sowie die Pflanzzangen haben jedoch dem Spaten gegenüber den Vorteil, daß sie die Arbeit wesentlich beschleunigen (bis auf das Vierfache), während das noch schneller arbeitende Setzeisen mit Fußraste in schweren Böden den Nachteil hat, die Wandungen des Pflanzloches zu glätten und den Boden zu verdichten.

Sämtliche Geräte stehen zur Ansicht im Weinbauamt Eltville zur Verfügung, wo auch jede weitere Auskunft gerne erteilt wird. Es ist noch hinzuzufügen, daß sowohl der Doppelspaten als auch die Pflanzzange 16,— DM das Stück kosten.

Dr. M.

Die neue Holder-Motorhacke mit Gleiskette

Die Firma HOLDER G.m.b.H., Grunbach, Landmaschinenfabrik, Grunbach bei Stuttgart, Schwesterwerk der Firma Gebrüder Holder, Metzgingen, in Fachkreisen bekannt durch ihren bewährten HOLDER-Einachs-Schlepper, bringt als Neuheit eine Motorhacke mit Gleiskette für Weinberganlagen, Baumschulen, und ähnliche Reihenkulturen. Die Motorhacke besteht aus einer kleinen Zugmaschine und einem angehängten verstellbaren Hackrahmen in Form einer Planethacke (siehe Abbildung).



Das Interessanteste an der Maschine ist die Verwendung einer einspurigen Gleiskette für die Fortbewegung. Hierdurch lassen sich die Vorteile geringster Bauhöhe bei geringer Breite mit günstigstem Bodenhaftwert, also größtmöglicher Zugkraft verbinden. Die 3,5-PS-Leistung des Motors ergibt die Zugkraft eines mittleren Pferdes. Die Marschgeschwindigkeit beträgt ca. 4 km pro Stunde. Die Lenkung erfolgt über Holmen, die in der Höhe und nach beiden Seiten verstellbar sind. Zum Antrieb von Zusatzgeräten steht eine Zapfwelle zur Verfügung.

Maße der Maschine: Länge x Breite x Höhe) 190 x 30 x 68 cm

Größte Arbeitsbreite: ca. 75 cm

Gewicht (mit Hacke): ca. 150 kg

Verkaufspreis: ca. DM 1180,—

Die Maschine hat sich bereits in verschiedenen Weinbaubetrieben und Baumschulen bewährt. Die Flächenleistung beim Hacken in Baumschulreihen (90 cm) beträgt ca. 25—30 ar pro Stunde.

UNITRAK - ein Wendepunkt

Lagebericht aus dem Rheingau

Später als im Vorjahre, aber um so üppiger, setzte in diesem Jahre der Austrieb der Reben ein, wobei Sonne und reichlich Feuchtigkeit den Ausschlag gaben. Durchweg sind die Triebe schon 40 cm lang, ein Zeichen, daß es bald an der Zeit ist, die Gescheinsätze vor der Peronospora zu schützen, besonders nach den Niederschlägen und den Temperaturen der letzten Tage.

Mit dem Wachstum stellen sich auch die ersten Schädlinge ein. So ist der Mottenflug in den Abendstunden sehr rege. Die Kräuselmilbe, die im Vorjahre durch die Wachstumsstockung Mitte Mai stärker auftrat, ist auch in diesem Jahre trotz zügigen Wachstums fast überall festzustellen. Sie schädigt die Knospen, so daß der Austrieb kümmerlich erfolgt. Die Blättchen bleiben fingernagelgroß und rollen sich nach innen ein. Je nach dem Befall können auch ältere Triebe befallen werden, so daß das Bild jeweils verschieden sein kann. Später ausgewachsene Blätter zeigen dann neben Einkräuselungen und Deformierungen die charakteristischen Stichstellen, die, gegen das Licht gehalten, wie Sternchen aussehen.

Wichtig für den Winzer ist zu wissen, daß schon bei schwächerem Befall eine Schädigung eintritt, dem man durch eine intensive Winterspritzung mit Solbar, auch Gelbspritzmittel, Schwefelkalkbrühe vorbeugen kann.

Die Bestätigung zeigte sich in den Anlagen, in denen im vergangenen Winter eine Spritzung erfolgte. Auch ist in diesen Parzellen die Blattgallenmilbe weniger zu finden.

Es ist unbedingt notwendig, darauf hinzuweisen, daß eine Winterspritzung genau wie im Obstbau erfolgen muß, g. F. im Weinbau ein 2–3jähriger Turnus. Bei stärkerem Befall durch die Blattgallenmilbe kann man jetzt noch mit Nikotin spritzen, um dem Sommerbefall vorzubeugen.

Da die Kräuselmilbe sehr gerne in Junganlagen auftritt (3–4 Jahre) so ist eine Desinfektion der Edelreiser für das kommende Jahr anzuraten.

Die ersten Zigarrenwickel (Eierablage des Rebstichlers) zeigen sich. Bei stärkerem Befall ist eine Bekämpfung mit Kontaktgiften (Nervengift) erforderlich.

Das üppige Wachstum zeigt sich nach der negativen Seite in einer stärkeren Verunkrautung der Weinberge. Durch öftere Bodenbearbeitung, (Durchgrubbern, Stöcke reinigen) wird Einhalt geboten, weiter auch um Wasserverluste zu vermeiden.

Die Rebveredlung ist bis auf das Pflanzen der Kartnagen, die z. Z. noch vorgetrieben werden, abgeschlossen. Die Einschulzeit war günstig, so daß ein hoher Anwuchs gesichert sein dürfte. Dem Stöckereinigen folgt das Ausbrechen oder wird gleichzeitig damit verbunden.

Erfreulich ist es, festzustellen, daß man frühzeitig dazu übergeht, die Jungfelder im ersten Jahre auszubrechen. Vereinzelt stellt man auf einen Tieb und bindet an, während andere aus Sicherheitsgründen zwei Triebe stehen lassen. In den Rebschnittgärten beginnen die Heftarbeiten.

Mit Erfolg gibt man jetzt noch eine Stickstoffgabe in Form von schwefels. Ammoniak. Späterer Zeitpunkt nach der Blüte besonders bei 5 BB.

Die Lage auf dem Weinmarkt hat durch die Versteigerung der Rheingauer Weingüter in Eltville schon jetzt eine Belegung erfahren. 1949er Weine werden zu Preisen von 1200,— bis 2400,— pro Halbstück je nach Qualität verkauft. Für ältere Jahrgänge ist weniger Interesse vorhanden. Das gleiche gilt auch für Flaschenweine.

Rüdesheim-Geisenheim. Die sommerliche Witterung in der ersten und die Niederschläge in der zweiten Maihälfte gaben den Reben eine ausgezeichnete Treibkraft. Auch mit dem Ansatz der Gescheine ist man überall zufrieden. Wenn die Blüte gut durchkommt, was ja noch von verschiedenen Faktoren abhängig ist, kann mit einem quantitativ guten Weinjahre gerechnet werden. Leider ist vielfach noch die Kräuselmilbe aufgetreten, wogegen mit E 605, Nikotin oder Netz- bzw. Colloidschwefel gespritzt wurde. Sofern dies nicht geschah, ist eines dieser Mittel bei der ersten Bespritzung mit zu verwenden. Diese gefährliche Krankheit ist nicht zu verwechseln mit dem Befall der Blattgallenmilbe, die im übrigen durch die obigen Mittel gleichzeitig bekämpft werden kann.

In den Weinbergen ist man soweit mit dem Stöckeputzen fertig, was durch den starken Unkrautwuchs vermehrt Ar-

beit verursachte. Auch das Ausbrechen wurde inzwischen überwiegend durchgeführt. Einer sorgfältigen Durchführung dieser an sich wichtigen Arbeit kam in diesem Jahre aufgrund der Witterung besondere Bedeutung zu, da durch rechtzeitiges Ausbrechen doch ein gewisser Schutz gegen das Auftreten der Peronospora gegeben wurde. Aufgrund der vorangegangenen Witterung sind die meisten Betriebe bereits beim ersten Spritzen gegen Peronospora und Oidium, wobei besonders die Bekämpfung des letzteren besondere Bedeutung hat, da schon verschiedentlich Mehltau beobachtet werden konnte. Meist wurde mit dieser ersten Spritzung bereits eine Wurmbekämpfung verbunden. In Betracht der Zeitspanne bis zur Blüte und der augenblicklichen Arbeitsanspannung haben verschiedene Betriebe anstelle der 1. Spritzung vorbeugend gestäubt. Mottenflug wurde selten beobachtet, während er im oberen Rheingau stärker auftrat.

Die Weinversteigerung in Eltville zeigte manche guten Ergebnisse und viele Versteigerer können zufrieden sein. Der in den Tageszeitungen mehrfach übliche Ausdruck der „größten Weinversteigerung des Jahrhunderts“ dürfte sich aber nur auf die Menge der angebotenen Weine beziehen, denn das finanzielle Ergebnis ist im Vergleich zu Versteigerungen in den anderen Weinbaugebieten und zu früheren Versteigerungsergebnissen keineswegs erfreulich. Woran mag es wohl liegen, daß „das Qualitätsweinbaugebiet Deutschlands“ seine Weine verhältnismäßig so billig verkaufte? Hat sich das Preisverhältnis anderen Gebieten gegenüber verschoben oder erzeugt man jetzt in anderen Gebieten besseren Wein als früher? Ob es nicht auch daran lag, daß man Weine auf die Versteigerung brachte, die nicht dahin gehörten?

W.

Vom Weinbauamt Eltville mitgeteilt:

Rebschutz 1950

3. Mitteilung. Vorblütenspritzung!

I. Peronospora: Die starken Regenfälle ab 17. Mai 1950 verbunden mit feuchtwarmer Witterung der letzten Tage haben zu Infektionen des Pilzes geführt. Mit seinem Ausbruch ist in den ersten Junitagen zu rechnen. Es wird daher empfohlen, bis Freitag den 2. Juni 1950 mit der Vorblütenspritzung fertig zu sein.

II. Traubenwickler: Der Mottenflug setzte bereits ab 10. Mai mit Unterbrechung ein. In warmen Nächten wurden namentlich im oberen Rheingau Höhepunkte erreicht. Die Rebschutzwarte sowie Mitarbeiter im Rebschutz geben örtlich Auskunft.

III. Oidium: Nach dem starken Auftreten 1949 ist unbedingt eine vorbeugende Bekämpfung vor der Blüte vorzunehmen.

IV. Spritzbrühen:

a) Gegen Peronospora:

Kupferspritzmittel (Kupferfertigpräparate)

1. bei 15–18% Kupfergehalt = 1% oder

2. bei 45% Kupfergehalt = 0,5%

(Kupfervitriolkalkbrühe ist wegen erhöhter Durchrieselgefahr als Vorblütenspritzung weniger zu empfehlen).

b) Gegen Heu wurm: als Zusatz zu Brühen unter IV a):

1. Spritzgesarol, Konzentration nach Angabe der Hersteller; oder

2. Spritznirosan = 1%; oder

3. E 605 forte = 0,015% (15 ccm auf 100 l)

c) Gegen Oidium: als Zusatz zu Brühen unter IV a)

1. Colloidschwefel = 0,1% (100 g auf 100 l); oder

2. Netzschwefel = 0,1% (100 g auf 100 l)

d) Gegen Peronospora und Heu wurm: kombinierte Mittel:

Kupfernirosanspritzmittel = 1%

Kupferspritzgesarol = 1%

V. Stäubungen:

a) Gegen Peronospora: Ein anerkanntes Kupferstaubmittel nur als Zwischenbehandlung.

b) Gegen Heu wurm: Gesarol-, Nirosan- oder E 605-Staub.

c) Gegen Oidium: Gelber Ventilatoschwefel oder ein anerkanntes Schwefelstäubemittel.

4. Mitteilung.

Raupen der Ackereule (Nachtschmetterling)

Durch die 1949 aufgetretenen Schäden von Erdraupen in Rebschulen und Neuanlagen ist es in diesem Jahre unbedingt erforderlich, daß der Schädling vorbeugend bekämpft wird.

1. Flugkontrolle: Eine Kontrolle des graubraunen etwa 2—2,5 cm großen Nachtfalters kann mit der Mottenflugkontrolle des Traubenwicklers zweckmäßig verbunden werden. Es können auch bei gefährdeten Rebschulen und Junganlagen auf den Boden Gläser mit derselben Lockflüssigkeit, wie bei der üblichen Fanggläsermethode aufgestellt werden. Das Fangergebnis ist zu beobachten und täglich aufzuschreiben.
2. Rebschulen und Junganlagen sind laufend zu überwachen. Werden verwelkte und am Grunde abgenagte Triebchen festgestellt, dann ist umgehend eine Bekämpfung vorzunehmen. Bei einem Befall bitten wir um Nachricht an das Weinbauamt.
3. Bekämpfung:
 - a) Anerkannte Fluor-Arsen- oder Zinkphosphid-Köder: z. B. Ködermittel „Perit-Blitol E“ (Vorsicht Gift!) Das Mittel wird breitwürfig ausgestreut. — 1 kg vermischt mit 1 Liter Wasser reicht für 400 qm.
 - b) Gießmittel: Mit Rückenspritze ohne Spritzkegel oder Gießkanne die Reben angießen, z. B. Gesapon 1%, Nexen 1%, oder andere geprüfte Mittel.
4. Unterlagsrebschnittgärten und Hausrebstöcke:

An verschiedenen Stellen haben wir Oidiumpilz beobachtet. Wir empfehlen eine sofortige Bestäubung mit Staubschwefel. In Rebschnittgärten ist die Unterlagsorte „26 G“ besonders gefährdet.

Anwendung des Schwefels: Menge im Weinberg etwa 7 kg/vha. Bei leichter Sonne in den Stock stäuben. Bei greller Sonne und großer Hitze mehr auf den Boden halten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Es wird jederzeit Auskunft über anerkannte und amtlich geprüfte Rebschutzmittel durch das Weinbauamt und die örtlichen Rebschutzwarten gegeben. W. Buxbaum

Bücherecke

„Der Weinpfarrr von Wachenheim“ von Leopold Reitz. Verlag Daniel Meininger, Neustadt a. d. Haardt; 256 Seiten, DM 7,50.

Neben den reinen Fachbüchern um den Wein hat der Verlag des „Weinblatt“ nun auch die unterhaltende Weinliteratur durch die Herausgabe der 5. Auflage des „Weinpfarrrs von Wachenheim“ bereichert. Nachdem Hermann Jung (Wenn man beim Wein sitzt) in allen deutschen Weinbaugebieten gehorcht und gekostet und darüber geschrieben hat, spiegelt sich im „Weinpfarrr von Wachenheim“ in Wort und Bild die Pfalz als geschlossenes Weinbaugebiet. Anekdoten, Geschichten und Erzählungen um den Pfälzer Wein und die Pfälzer Winzer aus dem Munde eines Gottesmannes, der auch auf der Kanzel nicht vom Weine und seinen Freuden schweigen kann, füllen in lockerer Reihenfolge das Büchlein. Wenn auch in erster Linie die Pfälzer sich und ihre Lebensart darin treffsicher wiedergegeben finden, so werden auch alle anderen Weinkenner und Weinfreunde aus diesem „abenteuerlichen Roman des Weines“ fröhliche Unterhaltung schöpfen können, und — hoffentlich auch diejenigen, die noch nicht zu den Weinfreunden zählen. Wenn diese nach der Lektüre des „Weinpfarrrs von Wachenheim“ Lust und Appetit bekommen, es auch einmal mit dem Wein zu versuchen, so hat es seinen Zweck mehr als erfüllt.

Der „Weinfach-Kalender 1950“ von Dr. Eduard Goldschmidt, dem Herausgeber der „Deutschen Wein-Zeitung“

erschien Anfang April im 61. Jahrgang wieder im Verlag Kirchheim & Co. GmbH., Mainz. (Preis DM 5.—)

Neben der in früheren Ausgaben bewährten Zusammenstellungen von Daten für alle am Wein geschäftlich Interessierten, dem Weingesetz mit seinen Ausführungsbestimmungen, Ein- und Ausfuhrübersichten bis zum Jahre 1924 zurück, enthält er die Erntemengen des Bundesgebietes für 1948 und 1949 mit Durchschnittsgütezahlen des Mostes nach Weinbaugebieten geordnet, die Weltweinernte für 1947 und 1948. Für die Kellerbehandlung ist das Möslinger'sche Schönungsverfahren und die Schwefelung, „das ABC der Kellerwirtschaft“ in ausführlicher Darstellung aufgenommen, ferner die Bestimmungen über den Importausgleich, die Preisbildungsbestimmungen für eingeführte Weine vom 5. 12. 42. Die Aufführung der ausländischen Wein- usw. Zolltarife hat eine wesentliche Erweiterung, sowohl in den einzelnen Posten als auch durch Aufnahme neuer Länder erfahren.

Da Inhalt und Format des „Weinfach-Kalenders 1950“ den Wunsch des Besitzers rechtfertigen, den Kalender in die Tasche zu stecken und bei sich zu tragen, würde bei der nächsten Ausgabe ein etwas stabilerer Einband sicher sehr begrüßt werden. H.

In Geisenheim feierte am 2. 6. der Fuhrmann Friedrich Christ sein 25jähriges Arbeitsjubiläum im Dienste der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt. Christ wurde von der Anstaltsleitung entsprechend geehrt und empfing außer Blumen und anderen Erzeugnissen der Lehranstalt ein Geldgeschenk als Würdigung seiner langjährigen treuen Dienste.

Kommende Versteigerungen im Rheingau.

Am 13. Juni versteigert der Winzerverein Rauenthal, um 14 Uhr, im Saal der Winzerhalle 53 Halbstück 48er und 49er Faßweine sowie 1200 Flaschen 45er aus Rauenthaler Lagen, darunter Spät- und Auslesen. Allgemeine Probe am Versteigerungstage bis 12 Uhr.

Der Winzerverein Hochheim a. M. bringt am 14. Juni um 13.00 Uhr im „Kaiserhof“ ca. 46 Halbstück 47er, 48er und 49er Naturweine zum Ausgebot. Allgemeine Probe am Versteigerungstage vorm. im Winzerhaus.

Die Ortsgruppe Winkel des Rheingauer Weinbauvereins veranstaltet am 15. Juni, um 14.30 Uhr, im Gasthaus Merscheid eine Versteigerung von 47 Halbstück und 2 Viertelstück Winkeler, Mittelheimer und Johannisberger Lagen der Jahrgänge 1947, 1948 und 1949, worunter sich eine Auslese und vier Spätlesen befinden. Allgemeine Probe am Versteigerungstag zwischen 9 und 13 Uhr.

BERICHTIGUNG Leider hat sich bei dem Bericht über die Versteigerung des Weingutes der Fürstlich von Löwenstein - Wertheim - Rosenberg'schen Verwaltung in Hallgarten (s. Rhg. Wztg. Nr. 10/1950, S. 136 „Die Engländer — Die Deutschen — Die Buren“) zweimal der Druckfehlerteufel eingeschlichen. — Es handelt sich nicht um 1949er, sondern um 1948er Weine. — Die Preise lagen nicht zwischen DM 1010,— und 1160,—, sondern zwischen DM 1010,— und 1400,—.

Beilagen-Hinweis. P3-spezial ist ein milde wirkendes Reinigungsmittel, das bevorzugt geschaffen wurde für die Reinigung normal verschmutzter Flaschen in allen Kellereibetrieben. Nähere Einzelheiten über „P3-spezial“ finden Sie in dem Werbeblatt der Firma Henkel & Cie, das dieser Ausgabe beiliegt.

Beilagen. Ein weiteres Werbeblatt weist auf die Rebschutzmittel „Ultra-Netzschwefel“ und Cuprenoxon hin. Beide Erzeugnisse werden von der Firma Gebr. Borchers AG, Goslar am Harz, hergestellt.

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 03. Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 03. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst. — Bezugspreis: Vierteljährlich DM 2,80 zuzüglich Zustellgebühr. — Z. Zt. Anzeigenpreisliste Nr. 3 gültig. — Bankkonto: Volksbank Eltville/Rhg. Nr. 1196 und deren Postscheckkonto: Frankfurt/M. Nr. 451 „zu Gunsten Rheingauer Weinzeitung“. — Für unverlangte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. — Bei Lieferungsbehinderung infolge höherer Gewalt besteht kein Anspruch auf Rückerstattung.

Abonnement-Bestellungen bei jeder Postanstalt. — Anzeigen- und Abonnement-Aufnahme außerdem durch F. Kauff-Étienne in Buchdruckerei Otto Etienne, Oestrich (Rhg.), Marktstr. 9, Tel. 240.

H A U S - Etiketten

für Wein, Sekt, Spirituosen
nach eigenen und gegebenen
Entwürfen

RASCHE & CO. K.G.
Buch- und Steindruck · Kartonagenfabrik
WIESBADEN-BIEBRICH
FERNSPRECHER 663 56/57

Hydr. Obst- u.
Traubenpressen

Traubenmühlen
Tresterschleudern



J. Dieffenbacher Söhne

PRESSENFABRIK EPPINGEN i.B. Gegr. 1873

Peska-Kohlen, und zwar die
ges. gesch. Spezialsorten **Oenocar-**
bon, **Ecolit** und **Eponit** für Ent-
färbung, Geruchs- u. Geschmacks-
entziehung, Klärmittel sowie
sonstigen Kellereibedarf.



Peska-Union
G. m. b. H.
Kreuznach (Rheinld.)

Wein- u. Mostuntersuchungen
im Weinchemischen
Laboratorium

HANS HECK

Geisenheim, Rheinstraße 6

Ruf: Rüdesheim 375

Betonit

zur Entfernung von Eiweiß-
trübungen, Gef. kohlen. Kalk
zur Weinentsäuerung.

Fordern Sie Druckschrift an.
Schrumpfkapseln — Griff-
kopfkorken

J. H. Müller, Ahlerstedt. Bez.
Hamburg

Neue Versandfässer

von 30—300 und 600 Ltr., neue
ovale 600, 1200 u. 2400 Ltr., ferner
runde und ovale Herbstbüßen,
gebr. reparaturfreie Halb- u.
Viertelstücke etc., sowie Pfuhl- u.
Spritzfässer von 600 bis 1000 Ltr.

liefert

Emil Wagner & Co.

Fabrik, Mainz,
Mombacher Straße 38

Hochdruck-Spritzschläuche

7 mm à m . . . DM 2.—
10 mm à m . . . DM 2.75
13 mm à m . . . DM 3.30

Weinschläuche
Platz-Motorspritzen

Josef Böckler, Trier
Südallee 25



Billiger,

bequemer und
besser

arbeiten auch Sie mit
unseren modernen

Hydr. Ein- und Zwei-Korb-Pressen mit frei herumfahrbaren
Bieten,

Traubenabbeermaschinen u. a. anderen Mostereigeräten.

Verlangen Sie Angebot!

Hermann Amos, Landmaschinen-Fabrik, K.G.
(14a) Heilbronn-Sontheim



Die guten Qualitätsweinkorke in
allen gangbaren Größen und Qualitäten kaufen Sie beson-
ders vorteilhaft bei der größten Korkfabrik Deutschlands

Korkfabrik Frankenthal

BENDER & CO.

G. m. b. H. Frankenthal/Pfalz

Fernruf 2037 u. 2083

Verlangen Sie bei Bedarf unsere Offerte

1700 qm großes Anwesen in gutem Zustand mit
Kellereien, Kelterhaus, Brennerei, Weinstube
und Gastwirtschaft

sowie entsprechenden Wirtschafts- und Nebenräumen, nebst
Saal für Wein- und Süßmost-Kellerei, Gastwirt oder Wein-
gutsbesitzer und Weingroßhandel geeignet, in bekanntem
Ort an der Bergstraße günstig zu verkaufen. Angebote u.
K. P. 6041/5 bef. WESTAG. Köln, Schildergasse 32—34

Konkursmasse

bestehend aus einer kompl.

Kellereinrichtung

zur Errichtung eines Aus-
lieferungslagers oder Engro-
betriebes (tadellos, geräu-
miger, trockener Keller) ist
baldigst abzugeben.

E. Rumpel, Konkursverwalter,
Fulda, Pfandhausstraße 5

Gebrauchte Weinfässer!

10 schwere Fuderfässer,
10 runde Stückfässer,
15 runde Eichenhalbstücke
20 runde Viertelstücke

Alle Fässer sind reparaturfrei
und von Wein entleert! —
Lagerfässer, rund und oval,
von 25—100 hl bietet preiswert
an **Kaspar Gress, Köln-Sülz**

Faßzapfhahnen D. R. Pat. mit
auswechselbarer Korkdichtung.
Immer wieder verwendbar. Von
Fachkreisen bestens empfohlen.
W. Fräulein, ZELL/Wiesental,
Baden.

Neu!

Weinschönung B

verhütet sicher Eiweiß-
trübung auf der Flasche.
Probe mit Anleitung. 1,— DM,
bei Vorauszahl. franko: PSK
Köln 60 16, **Friedrich Bechtel**,
Bad Kreuznach

Mustertaschen Ia Ledertuch für
10 Stück.

100 Gr. Taschenflaschen

36x16x8 cm groß 17,— DM. Für
10 St. 175 Gr. Fl. DM 19,—.
Nachnahme. Andere Muster-
koffer anfragen. Bei Nichtge-
fallen Zurücknahme. Hersteller
Euler, Lederwaren, Gr. Auheim

„Seitz-Riesenfilter“

gebraucht, kleines Modell, neu-
wertig, innen neu versilbert
zu verkaufen.

Carl Friedrich ROTH
Frankfurt a. M., Hinter der
Schönen Aussicht 5—7.

VOLLAUTOMATISCHE ETIKETTIERUNG

mit



BERLIN N 65, Gerichtsstr. 12/13

50 METER DRAHTGEFLECHT

AUS VERZINKTEM DRAHT
Aus verzinktem Draht
wollt stark hoch Preis
51 m/m 1 m/m 1 m 16.—
gegen Karnickel u. Hasen.
Preisliste kostenlos.

OTTO CHRIST
DRAHTWARENFABRIK
MANNHEIM-KÄFERTAL



Weinberg- schmierseife

verbilligt die Rebspritzung,
netzt risikolos und schützt
filmartig Blatt und Stiel



Bedtold & Förster
Weinheim/Bergstr.

Untersuchungsgeräte für den Praktiker



Schwefligsäure - Bestimmungs-
geräte. Vereinfachte Gesamt-Säure-
bestimmung nach Schweizer
Methode. Garnitur DM 12,50
(Generalvertrieb für Deutsch-
land) sowie alle anderen Wein-
prüfgeräte. Prospekt gratis.

Chemiker Schließmann K.G.
Schwäb. Hall 39, der Spezialist f.
Untersuchungsgeräte und Kelle-
reichemikalien mit eigenem
Getränkellaboratorium

SCHILLING

handgeführte

Motorvielfachgeräte

für Garten und Feld

zum Fräsen, Fräshacken, Mähen, Pflügen
und Ziehhacken mit Schädlingsspritze und
Einachsanhänger

MASCHINENFABRIK SCHILLING KG.
KARLSRUHE-DURLACH

Freigelände

Stand 870



Die Glut der Sonne lässt den Wein reifen

Bei 1400° entsteht im Schmelzofen das Glas

G

Glückliche Umstände in der Natur, vereint mit mühevoller Sorgfalt, krönt ein guter Jahrgang. So verlangt auch das hochwertige GERRIX-GLAS sorgsame Zusammenstellung und eine genaue Kontrolle des Herstellungsvorganges. Wir liefern alle Sorten von Weinflaschen in den üblichen Farben und Größen, bei stets gleichbleibender, vollendeter Ausführung. — Durch vollautomatische Herstellung sind wir besonders lieferfähig.

GERRIX-GLAS: GUTES GLAS

GERRIX

**A.-G. DER GERRESHEIMER GLASHUTTENWERKE
VORM. FERD. HEYE · DUSSELDORF-GERRESHEIM**

Mammut-Ventur

das hervorragend bewährte **Weinfaß-Imprägnierungsmittel**

Alleinige Hersteller: **Chemische Werke Marienfelde Richard Bösche, Berlin-Marienfelde**

Ausländische

Süßweine

usw. gesucht.

Angebote an **Josef Giese,**
Münsteri. Weslf., Grevenr.
Str. 165

Küfer-Werkzeuge

seit 50 Jahren.

Liste auf Verlangen.

Fr. Ott & Co., K. G.

Hobelfabrik, Ochsenfurt a. M.

Weintransportkisten

gehobelt und ungehobelt, in jeder Holzstärke mit Patentverschluß, od. als Nagelkiste, liefert jede gewünschte Größe. - Verlangen Sie Musterkiste u. neueste Preisliste.

Peter Weiß

Post Lichtenstein, Württb.

LKW

1,5 to mit Plan u. Spiegel sowie Getriebe u. Differential in gutem fahrbereitem Zustand, preiswert unter Chiffre S 271 an den Verlag

„Nur die farbenschöne

Stanniolkapsel

verleiht Ihrer Flasche eine individuelle Note"

Für Griffkorken empfehlen wir unsere perforierten Stanniolkapseln mit Abreiß-Vorrichtung.

Wieder prompt lieferbar in einfachster bis zur künstlerischsten Ausführung zu ermäßigten Preisen durch das größte und leistungsfähigste Werk Deutschlands den

VEREINIGTEN KAPSELFABRIKEN

Nackenheim-Beyerbach Nachf. Akt.-Ges., Nackenheim/Rhein.

Spezialangebote auf Anforderung zu Ihren Etiketten passend!



Senden Sie mir bei Bedarf Ihre Anfragen in

Geflechten, Drähten, Staheldraht, kompl. Drahtzäune, Tore, Türen

mit und ohne Montage.

Wir beraten und beliefern Sie preisgünstig

Draht-Heck K. G., Ffm., Humboldtstr. 60 · Telefon 54570

Lehrgang zur Herstellung von Obst- und Beerenweinen an der Hess. Lehr- und Forschungsanstalt, Geisenheim/Rhein.

Das Institut für Gemüse- und Früchteverwertung der Hess. Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim führt in der Zeit vom 3. bis 8. Juli einen Lehrgang zur Herstellung von Obst- und Beerenweinen durch.

Der Lehrgang beginnt am 3. 7. um 9 Uhr im Institut für Gemüse- und Früchteverwertung, Rüdesheimer Landstr. 8

Anmeldungen zum Lehrgang sind an das Institut zu richten bis zum 24. Juni. Für den Lehrgang wird eine Gebühr von 25,— DM erhoben, die auf Aufforderung einzuzahlen ist.

gez. Dr. Koch

Naturreine Bowlen-Extrakte

1 Kilo DM

Nr. 4635 **Ananas-Bowlen-Extrakt**

$\frac{1}{2}$ -1 kg : 100 Ltr. 23.—

Nr. 4636 **Erdbeer-Bowlen-Extrakt**

1 kg : 100 Ltr. 41.30

Nr. 4637 **Maitrank-Bowlen-Extrakt**

$\frac{1}{2}$ kg : 100 Ltr. 21.80

Nr. 4638 **Aprikosen-Bowlen-Extrakt**

$\frac{1}{2}$ -1 kg : 100 Ltr. 25.80

Bitte, verlangen Sie Gratisproben!

Unter Verwendung unserer Ansätze lassen sich auch Konsumweine billigerer Preislagen zu ganz vorzüglichen Bowlen verarbeiten.

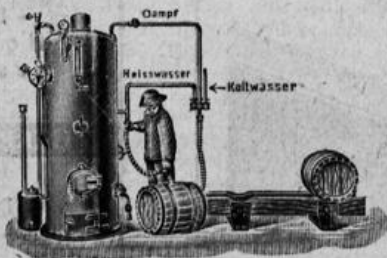
SCHWABISCHE ESSENZENFABRIK
WILLY SCHMITZ GMBH · NÜRDLINGEN
Fabrik ätherischer Öle u. Riechstoffe

Über 80 Jahre

LOOS

Dampfkessel- u. Apparatebau

Offenbach a. M.



Komplette Destillieranlagen

Apparate und Mischgefäße

für die Wein- und

Alkohol-Industrie

Flaschenkapseln



1870—1950

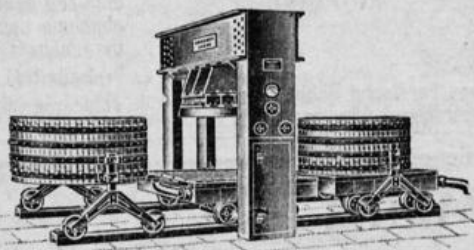
MANNES & KYRITZ

G. m. b. H.

HOFHEIM AM TAUNUS

BUTSCHER-Keltern

in bewährter Ausführung Tresterschleudern, Maischepumpen



Maschinenfabrik Lauffer & Butscher, Mühlen b. Horb a. N.
Vertretung zu vergeben



Jetzt auch Kronenkorke

C. A. GREINER & SOHNE K. G.
NÜRTINGEN / WÜRTT.

Spezialverfahren paraffinierter Weinkorke



Destillat Rheingeist zur Veredlung und Abrundung
Weindestillate und Weinbrände

Grundstoffe für Trinkbrandweine und Liköre

Caramelsirup zur Süßung und Färbung

Zucker Couleur zur Färbung

Näheres im „Rheingeist“-Büchlein, das wir anfordern bitten!

WILH. JOS. RICHARZ KG

WEINBRENNEREI

GEGR. 1861

KÖNIGSWINTER / RH.

HOLDER

BAUMSPRITZEN

WEINBERGSPRITZEN

FELDSPRITZEN

PULVERZERSTÄUBER

für Hand- und

Motorbetrieb

seit über 60 Jahren

führend in

LEISTUNG · QUALITÄT

WIRTSCHAFTLICHKEIT



GEBR. HOLDER, MASCHINENFABRIK, METZINGEN / WÜRTT.



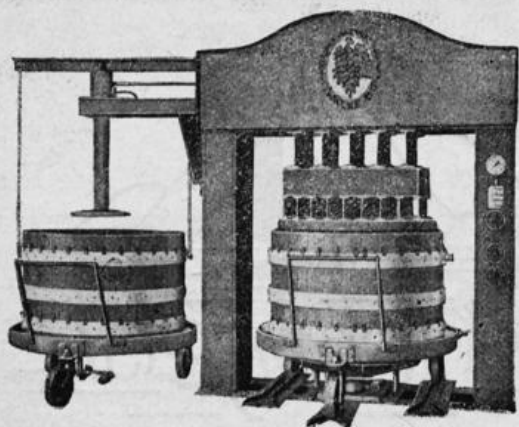
Weinfässer

neu und gebraucht in den Größen
von ca. 30 — 600 Liter sowie
Bottiche liefert in allen Ausführ-
ungen und in bester Qualität

Friedrich Beißwenger

Faßfabrikation und
Bottichbau / Gegr. 1901

Frankfurt am Main-Sindlingen, Farbenstr. 98 / Tel. 135 41

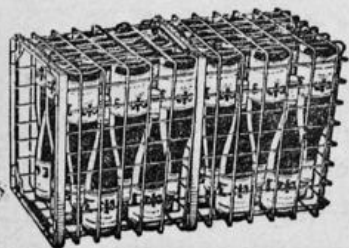


Auf der D.L.G. Frankfurt
Freigelände Block A 3, Stand 10 zeigen wir unsere bewährten

Weinpressen	Packpressen
Presspumpen	Abbeermaschinen
Traubenmühlen	Tresterschleudern

Wir bitten um Ihren Besuch

Ingelheimer Maschinenfabrik Nachf.
Jäneke K.-G. Ingelheim/Rhein

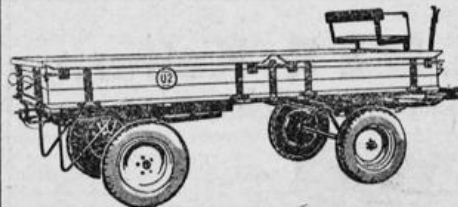


**Flaschen-
körbe**

für 25 Flaschen

Caspac Naü

Schalksmühle i. W.
Bebelplatz 50



**Achtung, das
Praktischste!**

1- u. 2-Achser zur gleichen Zeit ohne Kastenabnahme beim Schleperanhänger.
Preisgünstig!
Zahlungserleichterung

Prospekt von: Ferdinand Hebel, Fahrzeugbau, Oberdiebach (Badarach) Rh.

Bech de Careda Hermanos, Mainz

Zweigniederlassung Wiesbaden

Wiesbaden-Dotzheim

Bahnhofstraße 1 · Tel.: 277 71 (früher Mainz seit 1893)

WEIN- U. SCHAUMWEIN-KORKEN

von unserem Stammhaus in Agullana Spanien/Catalonien

Wilhelm Blöcher · Rüsselsheim am Main

Gegr.: 1887 Kellereimaschinenfabrik Gegr.: 1887



„Orig. Cyklop“

„Orig. Hassia“

Moderne Flaschenspül-, Füll-, Verkork-, Entkork- und Verkapselungsmaschinen, Schaumweinmaschinen u. -apparate, Rüttelpulte, Holz- u. Transportgeräte. Zu besichtigen während der DLG auf dem Ausstellungsgelände bei der Firma

Berlit & Staudt o. H. G.

Kellerei- und Industriebedarf Frankfurt am Main-Ginnheim
Block A 4 · Stand 30

Vettermann
die
**KORKFABRIK
WORMS**



**RUHRGLAS
FLASCHEN**

in den gebräuchlichen Farben,
Formen und Maßen

**Beständige Qualität,
verlässliche Lieferfähigkeit**
gewährleistet durch die moderne
vollautomatische Hohlglashütte

**GLASWERKE RUHR
AKTIENGESellschaft
ESSEN-KARNAP**