

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU UND WEINHANDEL DER WEINBAUGEBIETE HESSENS

Mit Mitteilungen

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

36. Jahrgang

Anfang September 1950

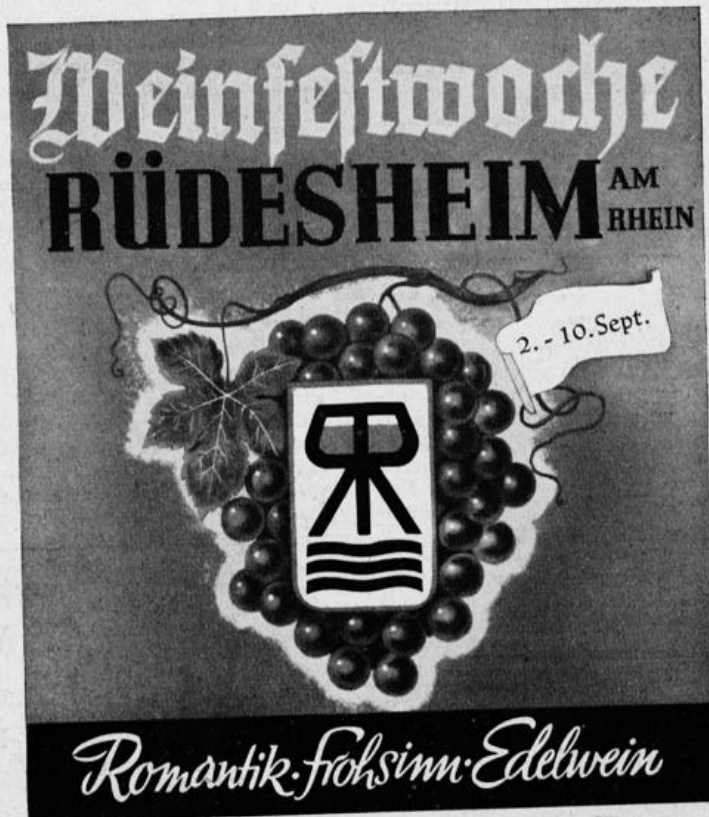
Nummer 17

**Samstag, den 2. Sept.
1950, um 20 Uhr, auf
dem Markt:**

Eröffnung der Wein-
festwoche durch den
Bürgermeister Bau-
singer

**Sonntag, den 3. Sept.
nachmittags:**

Proklamation der
Rüdesheimer Wein-
königin 1950



**Donnerstag, 7. Sept.
1950, um 14 Uhr, beim
Lindenwirt in der
Drosselgass:**

Naturwein-Verstei-
gerung der verei-
nigten Rüdesheimer
Weingutbesitzer
e. V.

**Alle Tage vom 2.-10
September:**

Weinbrunnen, Wein-
und Sektzelte, Tanz
unter der Linde, Mu-
sik und Tanzdarbie-
tungen.

Gedanken zur Rüdesheimer Weinfestwoche vom 2.-10. September 1950

Von Bürgermeister Bausinger, Rüdesheim

Die wirtschaftlichen Grundlagen der Stadt

Rüdesheim, die weltbekannte und ebenso berühmte Weinstadt, feiert vom 2.-10. September ds. J. ihr traditionelles Weinfest. Es lohnt sich, aus diesem Anlaß einen Augenblick zu verweilen, um festzustellen, welche Gegenwartsaufgaben dieser Stadt für Weinbau und Weinhandel gestellt sind. Denn nach wie vor bilden diese Wirtschaftszweige neben der Weinverarbeitenden Industrie und dem Fremdenverkehr die Hauptgrundlage der heimischen Wirtschaft, und sie werden ihre Vorrangstellung auch in der Zukunft behalten müssen. Rüdesheim hat daher allen Anlaß, dem Weinbau jede nur mögliche und notwendige Förderung zuteil werden zu lassen.

Die Kriegsschäden in der Weinbergsgemarkung

Die Rüdesheimer Weinbergsgemarkung einschließlich des im Jahre 1939 eingemeindeten Weindorfes Eibingen umfaßt ein Weinbaugebiet von 275 ha, von denen 230 ha im Ertrag stehen. Rüdesheim hat durch Luftangriffe doppelten Schaden erlitten. Nicht nur, daß 63% der bebauten Stadt total zerstört wurden, sondern auch die Weinbergsgemarkung wurde durch zahlreiche Bombenabwürfe, ins-

besondere in den wertvollen Lagen im Rüdesheimer Berg, außergewöhnlich stark in Mitleidenschaft gezogen. Im Jahre 1948 wurden noch 568 Bombentrichter gezählt, die noch nicht wieder beseitigt waren. Große Flächen glichen einem Trichterfeld, das dem in einem Kampfgebiet des Krieges nicht nachstand. Dabei wurde nicht nur die Erde aufgerissen, wobei wertvolle Rebenanlagen vernichtet wurden, sondern zusätzlich wurden auf weite Strecken Trockenmauern zerstört, deren Wiederherstellung ungewöhnlich hohe Kosten verursacht. Jahre hindurch waren weite Strecken der Weinbergswegen durch die eingestürzten Mauern und die Bombentrichter unbefahrbar, so daß die an diesen Wegeteilen liegenden Weinberge teils überhaupt nicht und teils völlig unzureichend bebaut werden konnten. Manches und vieles haben die Rüdesheimer Winzer in freiwilliger Selbsthilfe wieder in Ordnung gebracht. Jedoch war diese Hilfe dadurch eingengt, daß nach dem Zusammenbruch zunächst vordringliche Instandsetzungs-, Wiederaufbau- und Entrümmungsarbeiten in der Stadt selbst durchgeführt werden mußten. Nur derjenige vermag den Umfang dieser Arbeiten zu beurteilen, dem die zerstörte und aus tausend Wunden blutende Stadt aus der damaligen Zeit persönlich bekannt ist.

Der Kriegsschaden in der Rüdesheimer Weinbergsgemarkung geht mit den noch für Jahre gegebenen Ernteaussfällen in mehrere Millionen, die dem Rüdesheimer Weinbau ausschließlich zur Last fallen. Die Stadtverwaltung sah es von jeher als eine ihrer Hauptaufgaben an, nach Erledigung der vordringlichen Wiederaufbauarbeiten in der Stadt selbst die Weinbergsgemarkung als das wertvollste Kapital der heimischen Wirtschaft wieder in Ordnung zu bringen. In diesem Sommer 1950 konnten die noch vorhandenen umfangreichen Schäden am Weinbergswegenetz und an der Weinbergswasserleitung beseitigt werden. Die Arbeiten wurden in mehreren Losen an Unternehmer vergeben und als Notstandsmaßnahme unter Förderung des Landesamtes Ffm. und bei Bewilligung einer Beihilfe aus dem abgewerteten Winzerhilfsfonds ausgeführt. So können jetzt wieder alle Weinbergswegen befahren und die daran liegenden Weinberge ungehindert bewirtschaftet werden, wie denn auch die wieder instandgesetzte Weinbergswasserleitung die Möglichkeit für eine nachhaltige Schädlingsbekämpfung, die in diesem Jahre besonders notwendig und wichtig war, bietet. Die Kriegsschäden in den Weinbergen selbst sind damit aber noch lange nicht beseitigt. Bei der heutigen Wirtschaftslage vermögen die Eigentümer diese Schäden nur im Rahmen ihrer Finanzkraft zu beseitigen, da dafür bisher keinerlei öffentlichen Mittel oder Zuschüsse gewährt wurden.

Der Stadt entstehen durch die Kriegsschäden in den Weinbergen nicht unbeachtliche Grundvermögenssteuerausfälle, die zum Teil erstmals im Rechnungsjahr 1950 im Wege des staatlichen Finanzausgleichs ersetzt werden.

Die Umlegung Rüdesheim/Rh.

Die Umlegung der Weinbergsgemarkung ist in Rüdesheim seit 1938 im Gange. Sie war bedingt durch die erhebliche Reblausverseuchung ganzer Distrikte, gelangte aber inzwischen zum Abschluß, ohne daß allerdings der Neuaufbau des Umlegungsgebietes bisher restlos durchgeführt werden konnte. Auch hierdurch ergaben sich seit mehr denn 10 Jahren durch das schon vor Inangriffnahme

der Umlegung bestandene Rodeverbot und ergeben sich noch zukünftig bis zum restlosen Neuaufbau der Distrikte erhebliche Ernteaussfälle für die Winzer, die vielfach durch die Kriegsschäden in der Gemarkung doppelt in Mitleidenchaft gezogen wurden. Aber nicht genug damit: Viele Winzergehöfte wurden durch die Luftangriffe auf Rüdesheim ebenfalls zerstört, so daß die Fälle nicht selten sind, daß Winzer nahezu alles verloren haben. Wie folgeschwer solche Totalschäden in heutiger Zeit für einen Winzerbetrieb sind, kann sich jeder Einsichtige leicht vorstellen und ausrechnen.

Die Umlegung Eibingen

Die fortschreitende Reblausverseuchung auch in der Weinbergsgemarkung Eibingen machte es zur Pflicht, diese Gemarkung ebenfalls in eine Umlegung einzubeziehen, die 1948/49 begonnen wurde, und für deren Abschluß noch einige Jahre benötigt werden. Auch hier wieder das gleiche Bild, Ernteaussfälle, Schwächung der Winzerbetriebe und erhebliche Kosten für die Beteiligten. Aus dieser Sachlage heraus ergibt sich die Notwendigkeit, die restlichen Umlegungsarbeiten möglichst rasch zum Abschluß zu bringen, wozu es überörtlicher Hilfe bedarf. Dankbar soll anerkannt werden, daß das Land Hessen und der Bund im Rahmen ihrer leider allzu stark geschwächten Finanzkraft bisher mitgeholfen und es ermöglicht haben, die Umlegungsarbeiten weiter zu führen. Aber das größte Stück Arbeit liegt noch vor uns und wird noch manches Kopfzerbrechen machen. Wir hoffen aber, im kommenden Winter durch Notstandsmaßnahmen die Umlegung weiter vorantreiben zu können.

Vereinfachung der Weinbergslagen

Die Gemarkungen Rüdesheim und Eibingen weisen eine Unzahl von Weinbergslagen auf, die dem Weinabsatz keineswegs förderlich sind. In einer Zeit wie der heutigen, in der es darauf ankommt, den Wein durch Benennung mit möglichst wenigen, aber markanten Lagenamen anzubieten,



Hotel Aumüller

W. FIESSLER

Beste Tradition

Moderne Gastlichkeit

Rüdesheim am Rhein

RUF 632

Hotel „Germania“

Rüdesheim am Main

Besitzer: F. J. Meuer Wwe.

Telefon 584



Mit der schönen Rheinterrasse
verbunden mit Germaniakeller

Bestgepflegte Küche

Qualitäts-Spitzenweine

Rüdesheim-Drosselgasse Lindenwirt

DREI WORTE - EIN BEGRIFF

Romantisches Hotel mit jedem Komfort

Rheinische Weinstuben

ist eine Vereinfachung der Lagebezeichnungen dringendes Gebot der Stunde. Hierfür bietet die Umlegung eine einmalige Möglichkeit, ohne daß es dafür des Erlasses eines besonderen Gesetzes bedarf. Die im Grundbuch und Kataster festgehaltenen Weinbergslagen können nämlich an sich nur durch ein Gesetz des Landtages geändert werden. Die vielfache Meinung, daß dies durch eine Ortssatzung möglich sei, trifft nicht zu. Durch eine Umlegung aber gehen bekanntlich nicht nur die alten Parzellen unter, sondern es können dabei auch völlig neue Weinbergslagen und Distrikte festgelegt werden, die als solche mit den neuen Plänen im Grundbuch und Kataster übernommen werden, ohne daß dies durch ein Gesetz beschlossen werden muß. Von dieser Möglichkeit hat Rüdesheim für sein Umlegungsgebiet Gebrauch gemacht und die Weinbergslagen in diesem Gebiet auf wenige zugkräftige Namen beschränkt, nämlich:

*Bischolsberg — Drachenstein — Sonnenberg
Berg Ramstein*

Diese Lagenvereinfachung soll demnächst auch im Umlegungsgebiet Eibingen fortgesetzt werden.

Der Wein und der Fremdenverkehr

Wenn schon heute Weinbau und Weinhandel allgemein ihre Sorgen haben, dann trifft dies durch die oben geschilderten Verhältnisse auf Rüdesheim in besonderem Maße zu. Staat und Gemeinden müssen aus allgemeinen volkswirtschaftlichen Gründen ein Interesse daran haben, daß die Wirtschaftlichkeit der Betriebe gewahrt bleibt. Bei gerechten Preisen muß der Weinabsatz gewährleistet sein. Hierbei bildet der Fremdenverkehr in Rüdesheim und allgemein im Rheingau einen sehr beachtlichen Faktor. Denn

nicht nur, daß die Gäste in unseren Weinstädten und Dörfern wesentlich zur Verkonsumierung des Weines beitragen, sondern es besteht auch die Möglichkeit, Leute für den Wein zu gewinnen und sie in ihrer Heimat außerhalb der Weinbaugebiete zu Freunden eines guten Tropfens zu machen. Für Rüdesheim als bedeutende Fremdenstadt mit wieder recht beachtlichem Fremdenverkehr ist dies eine wertvolle und zusätzliche Weinverkaufs- und Werbemöglichkeit, die in ihrer Bedeutung nicht verkannt werden darf. Ohne Uebertreibung kann gesagt werden, daß die Rüdesheimer Gaststätten durch den Fremdenverkehr bedeutende Weinmengen aufnehmen können, und daß außerdem in den Sommermonaten die vielen Straußwirtschaften die Weine eigener Erzeugung absetzen, wobei volkswirtschaftlich wertvoll ist, daß diese Weine von Fremden getrunken werden und dadurch fremdes Geld der heimischen Wirtschaft mit zugute kommt. Wesentlich uninteressant wäre, wenn dieser eigen erzeugte Wein in Straußwirtschaften in der Hauptsache durch Einheimische getrunken werden würde, denn dann würde lediglich das Geld der Einheimischen von einer Hand in die andere gehen, ohne daß dabei fremde Gelder hereinkämen.

Der Fremdenverkehr hat also für den Weinbau und den Weinhandel große Bedeutung und darf in seinem volkswirtschaftlichen Ausmaß nicht verkannt werden. Zwar hat Rüdesheim von ehemals rund 2000 Fremdenbetten heute erst wieder rund 800, noch ist eine Anzahl von Hotel- und Gaststättenbetrieben nicht wieder aufgebaut, noch müssen rund 190 Häuser mit insgesamt 400 Wohnungen wieder erstellt werden. Trotzdem aber hat der Fremdenverkehr wieder einen erfreulichen Aufschwung genommen, und ihn wetter zu steigern muß Aufgabe der Stadtverwaltung sein, wie dies meines Erachtens allgemein für den ganzen Rhein-

Rüdesheimer Spitzenerzeugnisse

Sekt aus Rüdesheim



Schulz Grünlack



gau zutrifft. Für Rüdesheim bedeutet die Fremdenverkehrswirtschaft mit allen Nebenzweigen einen großen Fabrikbetrieb, der zwar keine Schornsteine oder Maschinenan-

vom Ausland her nach Deutschland wieder aufgegangen sind, beachtliche Devisen, eine Tatsache, die bei unserer Devisennot nicht hoch genug zu bewerten ist.

Aufgabe der Weinfestwoche

Dem großen Ziele, den Fremdenverkehr zu fördern und dadurch den Weinabsatz zu steigern, dient die Rüdesheimer Weinfestwoche. Sie will neue Freunde werben und den Rüdesheimer Qualitätswein als guten und edlen Trunk herausstellen. Ein Werbeausschank Rüdesheimer Qualitätsweine bietet allen Festbesuchern die Möglichkeit, sich an diesen edlen Getränken zu erfreuen, sie kennen und schätzen zu lernen und sich damit einzureihen in die Reihe der Freunde eines guten Tropfens, daneben aber auch bei frohem Spiel und Gesang Stunden der Freude und des Frohsinns zu erleben. Denn auch das tut not!

Das Rüdesheimer Weinmuseum und die städt. Sammlung historischer Weintrinkgefäße

Die Stadt Rüdesheim hat dem Rheingauer Kunst- und Heimatverein die im Jahre 1941 gekaufte Brömserburg, mit die älteste Burg am Rhein, soweit sie nicht für Wohnzwecke in Anspruch genommen und verwertbar ist, für die Einrichtung des Heimatmuseums zur Verfügung gestellt, das durch eine Abteilung „Weinmuseum“ in diesem Jahre erfreulich ergänzt und erweitert wurde. Das Weinmuseum soll eine sichtbare und anschauliche Kulturgeschichte der Weinbauwirtschaft wiedergeben und alles Beachtliche und Wertvolle aufnehmen, was mit dem Wein in einem inneren Zusammenhang steht. Es bedarf dazu der tätigen Mitarbeit des ganzen Rheingaus, und ich richte die Bitte an alle, geeignete Gegenstände dem Weinmuseum, sei es auch nur als Leihgabe, zur Verfügung zu stellen.

Heimatmuseum und Weinmuseum werden wertvoll ergänzt durch die zu Anfang des Krieges begonnene Sammlung historischer Weintrinkgefäße, die allerdings in der ersten Nachkriegszeit in der Hauptsache verloren ging und jetzt erst wieder mühsam aufgebaut werden muß. Aber schon ist wieder ein beachtlicher Grundstock vorhanden, und auch hierfür erbitte ich die Mithilfe der Allgemeinheit. Niemand möge versäumen, bei einem Besuch in Rüdesheim und insbesondere während der Weinfestwoche die wertvollen Sammlungen in der Brömserburg zu besichtigen.



lagen aufweist, aber dennoch im Endergebnis das Gleiche darstellt wie in anderen Gemeinden ein Fabrikunternehmen. Dabei bringt der Fremdenverkehr, nachdem die Grenzen

Das Fest des Weines

Welchem Sterblichen, der jeweils im Rheingau weilte, riefen diese Worte nicht jene Tage ins Gedächtnis zurück, die er hier glücklich durchleben, durchzechern, glücklich durchsingen durfte? Die alte Weinstadt Rüdesheim begeht in diesen spätsommerlichen Tagen ihre traditionelle Weinfestwoche, die ehemals nicht nur den Höhepunkt der Festlichkeiten am Mittelrhein bedeutete, sondern auch für Weinfachkreise ein Ideal zur Verherrlichung des Weines darstellte.

Rüdesheim gehört zu jenen Städten, deren Namen in der ganzen Welt einen freudigen Klang und große Anziehung für lebensfrohe Menschen haben. Nicht viele Gegenden unserer Mutter Erde hat der Herrgott mit so vielen Vorzügen und Eigentümlichkeiten ausgestattet und keinen besseren Menschenschlag konnte er in diese gesegneten Gefilde pflanzen. Rebengeschmückte Hänge des vom Nationaldenkmal gekrönten Niederwaldes ziehen sich hinab zum Rhein und geben der Stadt an seinem Ufer eine geschützte Lage, sorgend, daß die kalte Jahreszeit gelinder empfunden wird als anderswo. Sonnige Tage, die im Frühling früher einziehen und im Herbst länger verweilen, bestimmen das Jahr, dessen heißeste Tage jedoch von einem weichen Wisperwind angenehme Frische empfangen. Was könnte hier besser gedeihen als des Rheines goldener, sonnigster Wein!

Ihm verdankt Rüdesheim seinen Weltruf. Der Wein und seine weiteren Erzeugnisse, die Rüdesheimer Schaumweine und Weinbrände, wie der in Weltgeltung stehende „Asbach-Uralt“, gestalten die Wirtschaftsstruktur des Weinstädtchens und nicht zuletzt auch seine Geschichte.

Seine Weinbergsgemarkung beherbergt eine der ältesten deutschen Rebkulturen. Es liegen keine Anhaltspunkte vor, wonach die vorgeschichtlichen Bewohner des Landes diese Kultur aus der wilden Rebe entwickelt haben, vielmehr dürfte der Weinbau von Süden her über das Rhonetal und Burgund, unter Förderung durch die Römer, in dieses Gebiet gelangt sein. Südfrankreich mit dem Mittelpunkt Marseille, ist lange vor der Eroberung durch Cäsar als

ITALIENISCHER

EIS

SALON

BENEDETTO CASAL
RÜDESHEIM · RHEINSTRASSE

Weinland bekannt und es dürfte von hier aus der Weinbau seinen Weg nach Westen und Norden genommen haben, um so in die mittelhheinischen Lande zu kommen.

Die damals keltische Bevölkerung hat zweifellos eine wichtige Rolle bei der Ausbreitung des Weines gespielt, welche von den im rechtsrheinischen Zehntland durch die Römer angesiedelten Gallier (auch die hier wohnenden Mattiacer waren Träger des römischen Kulturgedankens) bedeutende Ausbreitung erfahren hat. Weinbauliche Fachausdrücke römischer Herkunft wie Wein = vinum, Kellerausdrücke = cellarium, Ohm = ama, Kelter = Calcatorium, Winzer = vinitor, Biet = pithos, Logel = Loculi, Kufe = cupa, Küfer = cuparius sind aus dieser Zeit auf uns gekommen. Römische Fundstücke auf Rüdeshheimer Boden, die dem Charakter nach mit dem Wein im Zusammenhang stehen, sind Beweise für einen bereits zu dieser Zeit bestehenden Weinbau. Nachdem im 4. Jahrhundert in dieser Gegend die Römerherrschaft gebrochen war, beherrschten Alemannen und später Franken das Land. Diese haben in Rüdeshheim Beweise hinterlassen, wie Gräberfunde in den Hinterhäuser Weinbergen erkennen lassen, daß sie sesshafte und wohlhabende Weinbauern gewesen sind.

Die älteste Urkunde, welche Rüdeshheim ausdrücklich erwähnt, stammt aus dem Jahre 864 und bezieht sich ebenfalls auf den Weinbau. Nach ihr macht ein gewisser Wallabrecht dem Kloster zu Bleidenstadt einen zu Rüdeshheim im Rheingau gelegenen Weinberg zum Geschenk. Die nun folgende Zeit vermittelt in ihren urkundlichen Ernscheinungen ein gutes Bild über eine stete Ausbreitung der Weinkultur, so daß die sinnvolle Sage sich bewahrt, die schildert, wie Karl d. Gr. von seiner Pfalz in Ingelheim das frühe und rasche Schmelzen des Schnees am Rüdeshheimer Berg beobachtet habe und dadurch bewogen worden sei, an diesen steilen Hängen Weinberge anzulegen, um damit den Ursprung der Rüdeshheimer Spitzengewächse zu legen. Der gesamte Rheingau war damals königliches Tafelgut.

Durch die Schenkung Otto II. an Erzbischof Willigis von Mainz ging im Jahre 983 Rüdeshheim mit dem westlichen Rheingau aus unmittelbarem kaiserlichen Besitz in den des Mainzer Stuhles über. Daß die Mainzer Erzbischöfe die vorzüglichen Weinlagen in Rüdeshheim zu schätzen wußten, geht aus einer Urkunde vom Jahre 1031 hervor, in welcher Erzbischof Bardo den Einwohnern (wohl das Gebiet um den heutigen Bischofsberg) zur Anlage von Weinbergen überläßt. Die hierbei den Empfängern auferlegten Abgaben von Wein lassen erkennen, daß es sich um eine bedeutende Kulturanlage handelt.

Sehr bezeichnend für die hohe Bedeutung, welche für das ganze Mittelalter der Weinbau in Rüdeshheim als hauptsächlichste und beinahe einzige Quelle des Wohlstandes besaß, ist der Umstand, daß alle Urkunden, in denen wir Rüdeshheim erwähnt finden, vom Verpachten, Tauschen oder Schenken von Weinbergen handeln. Bis ins späte Mittelalter hinein übernahm die geistliche Herrschaft des Landes, die hier durch den Sitz des Vicedomus und den Victorshof vertreten war, eine bevorzugte Stellung in der Förderung der Weinkultur ein.

Fleißige Winzer und große Güter pflegen heute die zweitausendjährige Weinkultur, die nach wie vor die Lebensbasis dieser Stadt bedeutet. Daneben steht ein gutgeführter Fremdenverkehr, der unzähligen Menschen Romantik, Frohsinn und Edelwein vermittelt.

Das Museum in der tausendjährigen Brömserburg, die an sich eine einzigartige Sehenswürdigkeit darstellt, gibt der Rheingauer Weinkultur eine vielbesuchte Pflegestätte. Diese Räume atmen den Geist längst verklungener Zeiten und ihre Sammlungen lassen die reiche Entwicklungsgeschichte Rüdeshheims und seiner Landschaft durch historische Gegenstände neu ins Leben treten. Neben den kulturgeschichtlichen Sammlungen entwickelt sich hier das Rheingauer Weinmuseum, das eine sehr beachtliche Anzahl von Gegenständen des Gebrauchs im Weinberg, des Kelterhauses, des Weinkellers, des Küferhandwerks, des Weinhandels und des Weingenusses aufgenommen hat. Da ist das römische Rebschnittmesser (Sesel) aus einer Rüdeshheimer Grabung, römische Amphoren, Weinkrüglein und Trinkgefäße aus Funden von Rüdeshheim längs der römischen Militärstraße bis nach Raenthal, die älteste Rheingauer Kelter mit Holzspindel aus der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim, das Siegel, mit dem Napoleons Leute die Weine auf Schloß Johannisberg beschlagnahmten oder der

Karst, mit welchem Eberbacher Mönche die Weinberge rodeten. Eine lückenlose Kulturschau des Weinbaues von seinen Anfängen bis zur Jetztzeit. Vieles erfreut das Auge und entzückt den Blick des Kenners. Lange verweilen Besucher aus aller Welt vor den Vitrinen der Sammlung historischer Trinkgefäße oder lauschen den Worten des Museumsführers, der ihnen von den großen und kleinen Geschehnissen der einzigartig dastehenden Geschichte unseres gesegneten Rheingaus erzählt. Ein seltener Vorzug charakterisiert die Gefilde dieses von den Fluten des Rheines umspülten Landstriches innerhalb der Geschichte der Menschheit, der darin besteht, daß alle Kulturepochen in ihm ihre Spuren zurückließen. So ist Rüdeshheim in die glückliche Lage versetzt, in seinen Mauern die zweitausendjährige Geschichte eines bedeutsamen Gaus zu pflegen.

G. L. Duchscherer

Rüdeshheimer Weingüter versteigern während der Weinfestwoche

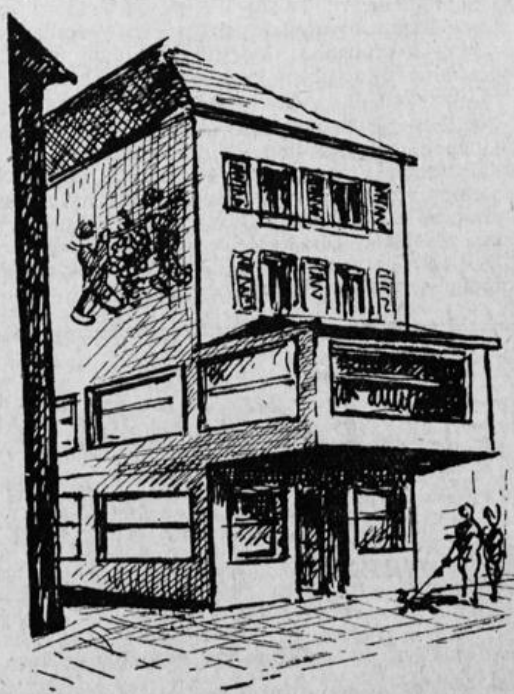
Die Naturweinversteigerung der Vereinigten Rüdeshheimer Weingutsbesitzer e. V. am 7. September 1950, 14 Uhr beim Lindenwirt in der Drosselgasse wird den Interessenten unter den Besuchern der Weinfestwoche Gelegenheit bieten, ein weinfachliches Ereignis des Rheingaus mitzuerleben.

Die Kommissionärsprobe am 17. August sowie die allgemeine Probe am 29. August verliefen sehr befriedigend. Die vorgestellten Weine, überwiegend 1949er, waren durchweg als Edelweine anzusprechen. Besonders bestach ihre erstaunliche Frische, die angenehme und harmonische Säure in Verbindung mit der kräftigen, würzigen Rüdeshheimer Art.

Darüber hinaus hat die Kollektion unter Beweis gestellt, daß die Auffassung, wonach in so guten Jahren wie 1949 die Rüdeshheimer Weine denen aus dem oberen Rheingau unterlegen seien, nicht zutrifft. Im Gegenteil, die Weine der Vereinigten Rüdeshheimer Weingüter sind den oberrhein-gauer Weinen zumindest ebenbürtig, wenn nicht überlegen.

Das Angebot entstammt berühmten Rüdeshheimer Lagen, u. a. Bischofsberg, Berg Hellpfad, Berg Stumpfenort, Berg Rottland, Berg Kronest, Wilgert, Backhaus, Berg Platz, Gessel, Kiesel, Berg Schloßberg, Berg Roseneck, Hinterhaus, Berg Pares, Berg Hauptmann, Berg Bronnen, Engerweg, Berg, Zinnengießler, Berg Lay.

H.



Hotel 'Traube', Rüdeshheim
freut sich auf Ihren Besuch!

Bes.: JOSEF SCHRODER · Tel. 357

Weinbaukongreß 1950 in Bad Kreuznach

vom 16. — 24. September 1950

Programmfolge

Samstag, 16. September:

20.00 Uhr: Begrüßungsabend der Stadt Bad Kreuznach, Festhalle, Ausstellungsgelände.

Sonntag, 17. September:

10.30 Uhr: Eröffnung des Kongresses durch Bundespräsident Prof. Dr. Heuß, großer Kurhaussaal.

12.30 Uhr: Führung durch die Ausstellung.

14.30 Uhr: 1. Hauptsitzung des Kongresses, Festhalle, Ausstellungsgelände. Vorsitz: Vizepräsident des Deutschen Weinbauverbandes, Dr. A. Bürklin; Vorträge: Minister O. Stübinger: „Die Rationalisierung des Weinbaues und des Weinabsatzes“; Dr. G. Preuschen: „Möglichkeiten arbeitswirtschaftlicher Verbesserungen im Weinbau“.

Montag, 18. September:

10.00 Uhr: 2. Hauptsitzung des Kongresses, Festhalle, Ausstellungsgelände, Vorsitz: Graf Matuschka-Greifenclo, Präsident des Deutschen Weinbauverbandes; Ansprache: Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Prof. Dr. Niklas; Vorträge: Prof. Dr. Noell v. d. Nahmer: „Der deutsche Weinbau im europäischen Wirtschaftsraum“; Prof. Dr. A. W. Forst: „Der Wein in der Heilkunde“; Oberlandwirtschaftsrat Dr. W. Bewerunge: „Neue Wege zur Weinwerbung“.

15.00 Uhr: Treffen der ausländischen Gäste, grüner Saal des Kurhauses.

17.00 Uhr: Große fachmännische Weinprobe, großer Kurhaussaal. (Hierzu besondere Eintrittskarten).

Dienstag, 19. September:

10.00 Uhr: Erste Bundestagung des deutschen Weinhandels, großer Kurhaussaal. Vorsitz: Präsident des Bundes der deutschen Weinhandelsvereinigungen, H. Glück.

11.00 Uhr: Öffentliche Tagung des Ausschusses für Reblausbekämpfung und Rebenveredelung, Concordiasaal. Vorträge: Dr. Freiherr C. J. v. Canstein: „Bekämpfung der Reblaus; rechtliche und materielle Grundlage für ihre Durchführung“; Dr. B. Götz: „Die Reblaus und die Pfropfrebe“; Dr. O. Sartorius: „Eine Rundfrage über Kartontage- und Topfpfropfreben“.

14.30 Uhr: Sondervorführung „Maschinen und Geräte im Weinbau“, Ausstellungsgelände.

20.30 Uhr: Großer Gesellschaftsabend für alle Kongreßteilnehmer, großer Kurhaussaal.

Mittwoch, 20. September:

10.00 Uhr: 3. Hauptsitzung des Kongresses, großer Kurhaussaal. Vorsitz: Weingutsbesitzer Egon Anheuser. Vorträge: Weinchemiker W. Geiß: „Welche Möglichkeiten bietet die Vergärung von Most in Drucktanks hinsichtlich der Wertsteigerung der Weine?“; Prof. Dr. H. Schanderl: „Ausbau und Kellerbehandlung der deutschen Weine unter dem Gesichtspunkte ihrer Redoxpotentiale“.

14.00 Uhr: Kundgebung des westdeutschen Küferhandwerks, Concordiasaal.

15.00 Uhr: Tagung der Winzergenossenschaften, großer Kurhaussaal. Eröffnung durch den Präsidenten des Deutschen Raiffeisenverbandes e. V., Reichsminister a. D. Dr. h. c. A. Hermes. Vorträge: K. Fr. Olbert, Leiter der Fachstelle für Winzergenossenschaften beim Deutschen Raiffeisenverband: „Stand der Winzergenossenschaften und ihre Aufgaben“; Reg.-Vermessungsrat G. Niehuis: „Die Weinbergsumlegung in der Praxis“; Weingutsbesitzer Karl Schmitt III., Heddesheim: „Aufbau der Weinberge auf genossenschaftlicher Grundlage“.

16.00 Uhr: Lehrprobe über Ergebnisse des Tankgärverfahrens, Evangel. Gemeindehaus. (Hierzu besondere Eintrittskarten.)

Donnerstag, 21. September:

15.00 Uhr: Großkundgebung des Landesverbandes für das Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe Rheinland-Pfalz, großer Kurhaussaal.

Samstag, 23. September:

14.30 Uhr: Sondervorführung „Maschinen und Geräte im Weinbau“, Ausstellungsgelände.

Jeden Abend großes Winzerfest in der Festhalle auf dem Ausstellungsgelände.

Große Deutsche Weinbau-Ausstellung mit Industrieschau

Bad Kreuznach

Sonderschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe

17. bis 24. Sept.

Täglich von 9–20 Uhr geöffnet / Ueber 50 000 qm Ausstellungsgelände

Die Schau zeigt alles Wissenswerte auf dem Gebiet des Weinbaues sowie u. a. die neuesten Maschinen und Geräte zur Arbeitserleichterung für den Weinbauer. — Nur alle zwei Jahre wird eine derartige Ausstellung geboten!

Wer fortschrittlich und wirtschaftlich sein will, besucht die Industrieschau

Dem Weinbaukongreß ins Stammbuch

Nachdem nun die Biersteuer durch Bundesgesetz bedeutend herabgesetzt wird, ist es dringender denn zuvor, alles nur mögliche für den Weinabsatz zu tun. Neben den fördernden Maßnahmen einer Weinwerbung, die noch intensiver und einprägsamer sein dürfte, kommt der Beseitigung aller noch vorhandenen Hindernisse eine erhöhte Bedeutung zu. Der größte Stein auf dem Wege zur Gewinnung neuer Weinkonsumenten dürfte das Bedienungsgeld in den Gaststätten in Höhe von 10% darstellen. Ohne die Berechtigung dieser 10% bei Speisen und anderen Getränken näher zu untersuchen, ist die Höhe dieses Prozentsatzes beim Wein, vornehmlich beim Flaschenwein, ganz offensichtlich ungeeignet. Ein Beispiel möge das näher erläutern: Im Weinkartenpreis einer Flasche sind allgemeine Unkosten für Abfüllen, Ausstattung usw. bereits enthalten. Auf diesen Preis schlägt der Kellner in einer Gaststätte, lediglich für das Auf-den-Tisch-stellen beim Gast, seine 10% Bedienungsgeld. Die Bedienung verdient also automatisch an den Unkosten, die

von anderen (ganz gleich ob Erzeuger, Händler oder Gastwirt) aufgebracht werden mußten, um dem Konsumenten den Wein so ansprechend wie nur möglich zu präsentieren.

Da die Gaststätte das letzte, aber nicht unwichtigste Bindeglied zwischen Wein-Erzeuger und -Konsumenten bei der Weinwerbung darstellt, wurde schon des öfteren auf den moralisch nicht vertretbaren, viel höheren Gewinn am Wein durch die Bedienung im Vergleich zu dem des Winzers, sowie auf die abschreckende Höhe des Bedienungsgeldes beim Flaschenwein hingewiesen (s. a. Rhg. Wztg. Nr. 6/1950, Seite 90—91).

Diese Hindernisse auf dem Wege einer erfolgreichen Weinabsatzwerbung beim Konsumenten sollten den Weinbaukongreß nicht nur zum Nachdenken anregen, sondern zu direkten Verhandlungen mit dem Gaststättengewerbe veranlassen mit dem Ziele, die Bedienung — zumindest beim Wein — entweder direkt zu entlohnen oder aber das Bedienungsgeld beim Wein im Prozentsatz wesentlich herabzusetzen.

Ein Rheingauer Winzer

Das neuzeitliche Kulturalverfahren und seine Anwendung

Von Prof. Dr. Stellwaag, Geisenheim a. Rh.

(Vortrag in Geisenheim am 5. Juli 1950)

Vorbemerkung

Im Rahmen der Veröffentlichung der Fachvorträge anlässlich der VeG-Tagung aus dem Gebiet des Weinbaues, die wir in unserer Nummer 15/1950 mit dem Vortrag von Professor Dr. W. N i c k e über „Die Bedeutung arbeitswirtschaftlicher Untersuchungen für die Praxis“ begonnen haben, in Nummer 16/1950 mit dem Vortrag von Dr. Julius K o c h über die „Frage der Süßmostherstellung“ fortsetzen, bringen wir heute die beiden Referate von Professor Dr. S t e l l w a a g über „Das neuzeitliche Kulturalverfahren und seine Anwendung“ und von Weinbauoberlehrer G. T r o o s t über „Grundsätzliches zur Tankvergärung der Moste“. Die Reihe wird fortgesetzt. D. Red.

Unter der alten aus Frankreich stammenden Bezeichnung „Kulturalverfahren“ faßt man verschiedenartige Methoden zur Bekämpfung der Reblaus unter Erhaltung des Stockes zusammen, die sich mit dem neuzeitlichen deutschen Kulturalverfahren in Ziel und Wirkung nicht vergleichen lassen. Zur Behebung von Mißverständnissen seien zwei bekanntere geschildert.

Alte Verfahren

Als sich die Reblaus nach ihrer Einschleppung nach Frankreich mit ungehemmter Vermehrungskraft ausbreitete, versuchte man den gefährdeten Weinbau mit allen Mitteln zu erhalten. Unter anderem verwandte man niedere Mengen Schwefelkohlenstoff, meist etwa 25 g je qm, die mehrmals im Jahr und regelmäßig von Jahr zu Jahr in den Boden gebracht wurden. Dieses Kulturalverfahren war also ein periodisches Vorgehen, wie der Winzer etwa die Peronospora in regelmäßiger Folge bekämpft. In manchen Ländern, die die Schwefelkohlenstoffanwendung übernahmen, wie Oesterreich und Ungarn, wo sie heute noch örtlich gebräuchlich ist, variierte man die Schwefelkohlenstoffmenge, um die Zahl der Bodenbehandlungen einzuschränken. In jedem Falle ist aber das Ziel des Verfahrens, den Europäerweinbau auf Dauer zu erhalten, so daß sich der Anbau von Pfropfreben erübrigt.

Etwas ganz anderes wollte das zwischen 1920 und 1930 in Deutschland versuchte Kulturalverfahren erreichen. Nach dem Reblausgesetz von 1904 muß jeder Reblausherd durch den Reblausaufsichtsdienst vernichtet werden, d. h. die Reben und die Rebläuse sind durch hohe Mengen von Schwefelkohlenstoff (300—400 g je qm) abzutöten, so daß für die gesunde Umgebung jede Ansteckungsgefahr beseitigt wird. Zu einem Reblausherd gehören die schwer beschädigten und z. T. abgestorbenen Stöcke, aber auch alle im Umkreis, die zwar gesund erscheinen, an den Wurzeln jedoch Rebläuse beherbergen. Die anderen gesunden Stöcke um sie herum gelten als verdächtig, auch wenn keine Rebläuse an den Wurzeln gefunden werden. Das Gesetz schreibt vor, daß auch sie — der sog. Sicherheits-

gürtel — in einer gewissen Breite vernichtet werden. Zur Vermeidung von Unzuträglichkeiten und zur Herabsetzung der Kosten wurden nun Versuche gemacht, die anscheinend reblausfreien Reben einer Schutzbehandlung mit niederen Mengen von Schwefelkohlenstoff zu unterziehen, die den Reben nicht schaden. Die Versuche brachten in vielen Fällen ein befriedigendes Ergebnis, doch mußte diese Art des Kulturalverfahrens verlassen werden, da nach der Behandlung gelegentlich Läuse am Leben blieben, die sich vermehrten. In unverseuchter Umgebung können also mit so niederen Mengen Schwefelkohlenstoff behandelte Reben Ansteckungsherde darstellen. Diese Art des Kulturalverfahrens ist somit als ein verändertes und verbilligtes Radikalverfahren zur Vernichtung von Reblausherden in unverseuchter Umgebung zu bewerten.

Das neue Verfahren

Das Kulturalverfahren, an dem gegenwärtig in Deutschland gearbeitet wird, hat ein anderes Ziel und eine andere Methode. Es ist weder ein abgeändertes Radikalverfahren, noch ein Verfahren, um fortgesetzt Weinbau mit wurzelrechten Reben zu betreiben. Seine Eigenart ergibt sich aus der gegenwärtigen Lage der Reblausverseuchung.

Infolge der außerordentlichen Ausbreitung der Reblaus während der Kriegs- und Nachkriegsjahre sind in den einzelnen deutschen Weinbaugebieten mehr oder weniger große zusammenhängende Seuchenflächen entstanden, an die unverseuchte Flächen mit verstreuten Einzelherden grenzen. Solche Spritzinfektionen kann der Reblausaufsichtsdienst meist mit dem Radikalverfahren bewältigen. Er muß dies auch, soweit es in seinen Kräften steht, damit die unverseuchten Anlagen so lange wie möglich erhalten bleiben. In den weiten Seuchengebieten aber stößt das alte Vernichtungsverfahren technisch und finanziell auf größte Schwierigkeiten. Die Reblaus kann also ungehindert ihr Zerstörungswerk weiterführen. Da es aus vielfachen Gründen nicht möglich ist, den Pfropfrebenbau übermäßig zu forcieren und hunderte von Hektar in kurzer Zeit auf Amerikanerfuß zu stellen, müßten also die Seuchengebiete sich selbst überlassen werden. Aus sozialen und bevölkerungspolitischen Gründen ist dies zur Zeit unmöglich. Notwendig ist also ein genügend sicheres Verfahren zur Abtötung der Reblaus unter Erhaltung des Stockes. Es wird nicht angewandt, um den Europäerweinbau für eine lange Zeitspanne zu fixieren. Die Seuchengebiete sollen durch ein hinhaltendes Verfahren einige Jahre noch ertragsfähig erhalten werden, bis ohne Hast das einzig sichere Verfahren gegen die Reblaus, die Anpflanzung von Pfropfreben, möglich ist. Dieses Kulturalverfahren dient also, die Krise zu überwinden. Entsprechend den hier zu stellenden Anforderungen muß es besonderer Art sein. Wir verlangen von ihm folgendes:

Anforderungen an das Verfahren

1. Benötigt wird ein einmaliges Vorgehen von rascher Wirkung, das genügend Erfolge sichert. Im Gegensatz dazu ergibt das periodische Verfahren wegen der Anwendung zu niedriger Mengen an Bekämpfungsmitteln nur zweifelhafte Teilwirkungen und ist zu teuer. Das Verfahren muß für eine Reihe von Jahren die Reben vor Schäden bewahren. Die Technik muß einfach sein, damit ohne Schwierigkeiten große Flächen behandelt werden können.
2. Die Kosten der Bekämpfung müssen so gering wie möglich sein, da die Winzer durch die Reblauseinwirkung stark in Mitleidenschaft gezogen und die Mittel des Staates beschränkt sind. Daher werden entsprechend der Brauchbarkeit die billigsten Mittel bevorzugt. Die Gesamtausgaben dürfen nur einen Bruchteil des Vernichtungsverfahrens betragen.
3. Die Mittel müssen ein Höchstmaß von Wirksamkeit haben, so daß das Reservoir an Rebläusen im ganzen Sechengebiet stark herabgedrückt wird. Ein sachkundig durchgeführtes Kulturverfahren kann die Wurzeln praktisch von Rebläusen reinigen. Selbst wenn aber noch einige Rebläuse übrig bleiben, so kann es Jahre dauern, bis Stocksäden sich bemerkbar machen. Es erfordert dann keine zu hohen Kosten, solche Stellen ein zweites Mal zu behandeln. Die Erfolge werden um so größer sein, je gleichmäßiger sich die Mittel im Boden ausbreiten und je tiefer sie eindringen. Daher haben Flüssigkeiten, die sich rasch in ein schweres Gas verwandeln, besondere Bedeutung.
4. Es liegt im Wesen des Verfahrens, daß die Stöcke nicht beschädigt werden dürfen. Rückgängige Reben, die also schon im fortgeschrittenen Stadium erkrankt sind, werden allerdings erfahrungsgemäß nicht mehr gerettet. Sie färben sich meist gelb und können eingehen. Ihre Behandlung lohnt infolgedessen auch nicht. Daraus folgt, daß es nicht zweckmäßig ist, manifeste Reblausherde mit abgestorbenen und stark besiedelten Reben in das Kulturverfahren einzubeziehen. Solche Seuchenstellen sind vom Aufsichtsdienst ordnungsgemäß zu entseuchen.

Notwendigkeit von Versuchen

Die früher in Deutschland und sonst im Ausland gemachten Versuche geben keine genügenden Unterlagen für eine wirtschaftliche Anwendung des neuzeitlichen Kulturverfahrens. Sie reichen nicht für die Beurteilung der bekannten chemischen Mittel, selbst nicht für die Verwendung des Schwefelkohlenstoffes aus, obwohl er nun schon so viele Jahrzehnte zur Reblausbekämpfung in Gebrauch ist. In den letzten Jahren sind außerdem noch neue Bodendesinfektionsmittel hergestellt worden, deren Ueberprüfung notwendig ist. So wurden Hexachlormittel zur Bekämpfung der Engerlinge, DDT-Mittel zur Vernichtung der Erdraupen und E 605-Präparate zur Abtötung vor allem der Kohlfliege in die Praxis der Landwirtschaft eingeführt. Hinzugekommen sind ferner neue Spezialmittel gegen die Reblaus, wie das Nekrosan (Mittel von Albigo) oder andere erst in den Laboratorien der Industrie erzeugte Stoffe. In den letzten Jahren wurden im Ausland in zunehmendem Maße planmäßige Untersuchungen zur Entseuchung von Böden gegen verschiedene Schädlinge durchgeführt, deren Ergebnisse auch für die Reblausbekämpfung wichtig sind, um so mehr als auch Berechnungen über die Wirtschaftlichkeit vorliegen.

Das neuzeitliche Kulturverfahren darf allerdings bei der vergleichweisen Mittelprüfung in Bezug auf Reblaus und Pflanze nicht stehen bleiben. Zur Abtötungskraft kommt noch die Verwendbarkeit auf verschiedenen Böden. Der Schwefelkohlenstoff hat sich bisher auf leichteren Böden, so vor allem auf Verwitterungsböden, Lößlehm-böden, Mergelböden oder gärtnerischem Boden bewährt. Ungeeignet sind Letten- und Tonböden, vor allem wenn sie zu naß sind. Hier haben vielleicht die Hexamittel eine gewisse Zukunft. Auch Bodentiefe, Alter und Bodenbearbeitung sind zu berücksichtigen.

All dies bildet aber nur die Grundlage für die wirtschaftliche, d. h. billige Anwendung der Mittel. Unter diesem Gesichtspunkt ist auch zu prüfen, inwieweit Maschinen eingesetzt werden können, und ob das Verfahren vom Reblausaufsichtsdienst durchgeführt oder dem Winzer überlassen werden soll.

Versuche im Rheingau 1948—1950

Die ersten Versuche waren darauf abgestellt, mit Schwefelkohlenstoff, über den die meisten Erfahrungen vorliegen, je nach Konzentration, Bodenart, jahreszeitlicher Anwendung und Rebsorte zu arbeiten, ferner die Wirtschaftlichkeit zu errechnen und möglichst einfache Verfahren der Bodenbehandlung zu finden. Nach und nach wurden immer mehr neue Präparate einbezogen. Die Versuche konnten mit Unterstützung der Regierung und des Reblausaufsichtsdienstes auf großen Flächen sehr genau durchgeführt werden. Am wichtigsten ist eine umfassende Nachprüfung. Es genügt nicht, oberflächlich aufzugraben und festzustellen, ob Läuse fehlen oder tot sind. In besonderen Fällen wurden tiefe Gräben ausgehoben und alle erreichbaren Wurzeln untersucht. Während im Jahre 1949 im ganzen 52 Versuche auf 8604 qm durchgeführt wurden, stieg 1950 die Zahl auf 89 Versuche auf verschiedenartigen Böden im Umfang von 11 000 qm.

Ergebnisse 1948 und 1949

Die Versuche sind in diesen beiden Jahren weitgehend abgeschlossen und können daher in ihren Ergebnissen beurteilt werden. Die des Jahres 1950 sind noch nicht ausgewertet. Am besten schnitt der Schwefelkohlenstoff ab. Als Beispiel führe ich die Versuchsergebnisse 1949 an.

Schwefelkohlenstoff-Versuche 1949

Durchlässiger Verwitterungsboden:

	40 ccm	60 ccm	70 ccm	2 x 70 ccm
reblausfrei	—	—	1	1
vereinzelte Läuse	—	1	1	1
viele Läuse	2	1	—	—

Sandiger Lehm:

	40 ccm	60 ccm	70 ccm	2 x 70 ccm
reblausfrei	1	2	4	1
vereinzelte Läuse	—	—	—	—
stärkerer Befall	—	—	—	—

Während die Anwendung von 40 ccm und 60 ccm Schwefelkohlenstoff in durchlässigem Verwitterungsboden in 3 Versuchen nicht genügte, hatte dieselbe Menge in sandigem Lehm befriedigende Ergebnisse gebracht. Ausreichend war in beiden Fällen die Menge von 70 ccm und zweimal 70 ccm auf den qm. Im ganzen brachten alle 9 Versuche dieser Art ein ausreichendes Ergebnis. Dies war nicht zu erwarten, da infolge der geringen Niederschläge des Jahres der Boden wenig Feuchtigkeit hatte und unter solchen Bedingungen der Schwefelkohlenstoff erfahrungsgemäß zu rasch abwärts sinkt. Es ist also zu erwarten, daß in Jahren mit mehr Niederschlägen, also unter besseren Bedingungen, der Erfolg der Behandlung nicht sehr viel schlechter sein wird.

Der Schwefelkohlenstoff übertrifft alle bisher bekannten Bodenentseuchungsmittel durch besondere Eigenschaften. Er wird als Flüssigkeit angewandt, die leicht in kleinen Mengen in Grübchen gebracht werden kann. Dort verwandelt er sich in ein Gas, das schwerer ist als die Luft, daher in den Boden sinkt und sich dort ausbreitet. Es gelangt also besser als eine Flüssigkeit an die Rebläuse und tötet diese ab. Seine Wirkung wird nur gemindert von einer ungünstigen Beschaffenheit des Bodens und von zu viel Feuchtigkeit. Kein brauchbares Mittel ist endlich so billig und so einfach anzuwenden.

Für den Rheingau sind diese Feststellungen von besonderer Bedeutung, da die Reben der Hauptbefallsflächen auf leichteren Böden stehen, so daß also ein Kulturverfahren hier berechnete Aussichten auf Erfolg hat.

Die Anwendung des Schwefelkohlenstoffes erfolgt so, daß die 70 ccm in Grübchen gleichmäßig und genau dosiert auf den qm verteilt werden, damit ein Schwefelkohlenstoffteppich auf die Fläche gelegt wird. Dies geschieht so, daß je 6 ccm auf 8 Grübchen verteilt und der Rest um den Schenkelhals der Rebe gegossen wird. In jedem Fall ist Boden und Erziehungsart zu berücksichtigen. Aus diesen Gründen kann die Behandlung vorerst nur von geschulten Arbeitern vorgenommen werden. Die Kosten ergeben sich aus folgender Berechnung für den qm:

Löhne	5,4 Pfennige
Schwefelkohlenstoff	4,6 Pfennige
	10,0 Pfennige

Im Radikalverfahren dagegen müssen für den qm durchschnittlich 1,— DM aufgewendet werden. Zur Senkung der Kosten wurde in Zusammenarbeit mit Herrn Dipl.-Ing. Schäfer, Apparatebau Schäfer in Butzbach, eine Maschine konstruiert, die den Schwefelkohlenstoff vorschriftsmäßig dosiert in den Boden bringt. Sie kann auf solchen Böden angewandt werden, die ohne Schwierigkeit zu pflügen sind. Die Maschine wird auf dem Weinbaukongreß in Bad Kreuznach vom 17.—21. September vorgeführt werden. Ihre Anwendung verbilligt das Verfahren erheblich.

Ausblick:

Für den Rheingau sind nunmehr die Grundlagen für die vorläufige Erhaltung des Weinbaues in den umfangreichen Seuchenflächen geschaffen, bis diese Gebiete umgelegt und mit Pfropfreben bepflanzt werden können. Die Versuche von 1950 werden einen Einblick geben, inwieweit außer dem Schwefelkohlenstoff auch andere Präparate brauchbar sind und entweder für sich oder in Kombination angewandt werden können. Die Aussichten sind nach den Stichproben gering.

Es ist eine Eigentümlichkeit des Schwefelkohlenstoffes, daß sein Gas die chemische Beschaffenheit des Bodens verbessert, wobei das Wachstum der Reben günstig be-

einflußt wird. Bald nach seiner Anwendung werden neue Faserwurzeln gebildet, die begierig Nährstoffe aufnehmen. Diese Vorteile kann sich der Winzer außerhalb des Vernichtungsverfahrens zu nutze machen, indem er in älteren Weinbergen zur Ertragssteigerung den Boden wie beim Kulturalverfahren behandelt. Er hat dabei zugleich den Vorteil, etwa unentdeckte Rebläuse vor ihrer Schadenwirkung abzutöten. Es ergeben sich also für die Anwendung des Schwefelkohlenstoffes folgende Möglichkeiten:

1. Verwendung hoher Mengen Schwefelkohlenstoff zur Abtötung der Reblaus und der Stöcke im Radikalverfahren. Hierfür ist nur der Reblausaufsichtsdienst zuständig.
2. Verwendung von etwa 70 ccm Schwefelkohlenstoff auf den qm zur Sanierung ausgedehnter zusammenhängender Verseuchungen in günstigen Böden mit Hand oder Maschine. Dieses Verfahren kann vorerst nur von geschulten Kräften in Zusammenarbeit mit dem Aufsichtsdienst durchgeführt werden.
3. Behandlung von Ertragsweinbergen außerhalb der Reblausbekämpfung zur Bodenverbesserung und Ertragssteigerung. Nach kurzer Anleitung unter Berücksichtigung der Böden vom Winzer am raschesten und billigsten mit Maschine durchführbar.

Grundsätzliches zur Tankvergärung der Moste

Kurzreferat von Wbohl. G Troost anlässlich der Fachtagung der Vereinigung ehemaliger Geisenheimer am 30. Juni 1950

Es soll im Nachfolgenden ein Ueberblick über die Möglichkeiten der Gärührung beim Holzfaß und Metalltank gegeben werden:

Die seitherige Situation bei der Weinbereitung ist die, daß die alkoholische Gärung in vielem ein Zufallsergebnis darstellt, das in gut geleiteten Betrieben bis zu 95% etwa reine und schöne Weine ergibt, in den restlichen Fällen aber meistens Weine mit einem „Gärton“. In schlecht geleiteten Betrieben ist das Verhältnis erheblich ungünstiger. Was wir bisher unter Gärührung verstanden, erstreckte sich auf den Luftabschluß der Gärbehälter durch Gärspunde, auf die dadurch ermöglichte Beobachtung des Gärverlaufes bzw. der Gärintensität, auf etwaigen Reinhefeszusatz, Erwärmen des Gärtraumes oder dessen Abkühlung oder einer oft übermäßig stark angewandten frühzeitigen Schwefelung zur Erhaltung einer Restsüße.

Tanks werden in einigen Betrieben schon seit langem verwendet. Aber erst seitdem Wanner auf den Gedanken kam, den Drucktank (anstatt Süßmost darin einzulagern) auch zur Vergärung der Moste zu verwenden und auf die möglichen Vorteile hinwies, wie die Erhaltung der Blume, Erhöhung des Alkoholgehaltes, größere Eleganz und Restsüße der Weine ohne größere Mengen SO_2 anzuwenden, haben wir angefangen, auch den Stahltank seiner spezifischen Vorteile wegen als Gärbehälter in Erwägung zu ziehen, nachdem er als Lager- wie auch schon als Gärbehälter in der Praxis verschiedentlich angewendet wurde.

Aus den bisherigen Metalltanks nun den ausgesprochenen Gärbehälter zu entwickeln und die dazu erforderliche Gärtechnik zu ergründen, ist nun unsere Aufgabe.

Seit die Kreuznacher Tankweine bekannt wurden, und seitdem man mit Weinen mit einer größeren Restsüße leichter ins Geschäft kommt als mit mehr oder weniger trocken vergorenen Weinen, ist man in der Praxis hellhörig geworden. Vielerorts setzt man daher Tankweine gleich süße Weine. Dadurch bekommt das Tankproblem aber ein schiefes Bild. Viele glauben in der Anschaffung eines Drucktanks und in der langsamen Vergärung des darin eingefüllten Mostes allein schon das Mittel für die Erzielung hoher Weinpreise bzw. harmonischer und guter Weine zu sehen. Denen sei von vornherein gesagt, daß die gezügelte Gärung allein nicht ausreicht, um in jedem Falle einen schönen Wein zu erzielen. Süße ersetzt nie fehlende Reife! Die Güte eines Weines beruht neben der Vergärung und einem gewissen Ausbau im Faß weitgehend auf Jahrgang, Sorte und Lage; sie ist also vom Weinbau und vom Keller her zu beeinflussen.

Greifen wir das Gärproblem einmal heraus, weil hier die Beeinflussung des Weines besonders einschneidend ist,

so läßt sich hier allgemein folgendes sagen: Ungünstig und für den Wohlgeschmack des Weines oft sogar gefährlich sind:

- a) zu rasche, stürmische Vergärung mit zu starker Temperaturerhöhung, heftiger Kohlensäureentwicklung und damit Alkohol- und Bukettverlusten, sowie größere Hefevermehrung; die Weine sprechen nicht an, sind breit, ohne Blume, oft ohne Leben und zuweilen brandig.
- b) unvollkommene Gärung = stecken gebliebene Weine mit unharmonischer Süße; die Weine sind anfällig für Nachgärungen, Bakterienkrankheiten und sind meist unharmonisch im Geschmack. Wird die Gärung durch SO_2 gestoppt, dann sind die Weine zwar süß, aber in ihrer Entwicklung so gehemmt, so ohne Spiel und Leben, einfach totgeschwefelt, daß sie auf die Dauer weder munden noch bekömmlich sind.

Günstig ist immer eine stetige langsame Gärung, ohne größere Temperaturerhöhung als bis 20—22° C im Faß; hier entwickeln und erhalten sich die für die Güte des Weines charakteristischen Bukette am schönsten und der Vergärungsgrad ist zu einem hohen Grade befriedigend. Die ganze beliebte, lebhaft Gärmusik des Gluck-Gluck-Gluck der Gärtöpfe wirkt zwar melodisch und romantisch auf Besucher, bringt aber doch bei der starken Kohlensäureentwicklung zuviel Alkohol- und Bukettverluste. Die Freude daran, „daß der Most sich eilt“ ist meist unbegründet.

So unbestritten die Vorteile des Holztasses als Lager- und Ausbaubehälter sind und wohl auch bleiben werden, so hat es als Gärbehälter seine spezifischen Nachteile.

Weinbergspritze

Eidechse

das erfolgreiche Gerät

wird ausgestellt bei der

WEINBAU-LEHR- UND INDUSTRIESCHAU
vom 17.—24. September in Bad Kreuznach
im Freigelände V, hintere Halle VIII

Martin Jene, Wachenheim/Pfalz

Tel. 563 Amt: Bad-Dürkheim

1. Holz ist ein *schlechter Wärmeleiter*, der Faßkörper isoliert also stark, die Eigenerwärmung bei der Gärung wird im Holzfaß somit größer sein, wie beispielsweise im Tank. Sie wird um so höher ansteigen, je größer das Faß, d. h. je kleiner seine Oberfläche wird im Verhältnis zur Menge. In vielen Jahren übersteigt daher die Gärtemperatur im Faß 30° C.

2. Eine *Raumheizung oder Kühlung* ist nur langwierig möglich, von der Außentemperatur abhängig oder sehr teuer. Im Holzfaß kann die Gärung höchstens gefördert werden (durch Erwärmung mit Heizschlangen usw.) nicht aber billig genug gehemmt werden. (Kühlung). Wenn man vom Schwefeln absieht, dessen Wirkung recht begrenzt ist.

3. Die *Vergärung größerer Mengen Most* z. B. um einen einheitlicheren Wein zu erhalten, stößt im Holzfaß auf Schwierigkeiten. Die Folge davon ist, daß beim Halbstück z. B. jede 800. Flasche anders schmeckt und der Weinhandel meist dann durch *Verschnitte* vereinheitlichen muß, was nicht ideal ist.

Der *Metalltank* dagegen kann als Gärbehälter ideal sein. Da gerade er — je nach seiner Ausstattung — alle Möglichkeiten der Beeinflussung der Gärung bietet. Sei es durch *Temperaturregelung*, sei es durch Verwendung von *Kohlensäuredruck* bzw. -anreicherung. Er macht uns auch unabhängig von der zu vergärenden Menge und gestattet ohne weiteres 50—100 hl Most und mehr auf einmal zu vergären. Da die entwickelte Eigenwärme leicht heruntergekühlt werden kann.

Andererseits bietet der Metalltank auch die Möglichkeit einer besseren Erwärmung, falls diese erforderlich sein sollte, weil seine Oberfläche die Wärme recht gut leitet. In edelfaulen Jahrgängen, wie 1949, wo die Gärung oft schleppend verlief, war die Gärführung nach dieser Seite hin vorteilhaft zu beeinflussen.

Vieles deutet heute auf die *Verlangsamung des Gärverlaufes* hin. Man kennt die Vorteile und suchte das beim Holzfaß bisher zu erreichen 1. durch *Vorklären der Moste* durch Absitzenlassen oder Schleudern (Entschleimen), 2. durch *Raumkühlung* (Lüften oder künstliche Kälte) und 3. durch frühzeitige *Schwefelung* (Stoppen der Weine). Die charakteristischsten Unterschiede in der Vergärung können an Hand von Gärkurven sichtbar gemacht werden¹⁾.

Es wurde eingangs davon gesprochen, daß die bisherige Gärführung mehr oder weniger Zufallsergebnisse erbrachte, die meist jedoch gut gelangen. Man pflegt dann zuweilen vom Jahrgang zu sprechen, der gut oder schlecht gärt und verallgemeinert meist, wie beispielsweise „der 49er gärt nur schleppend, schlecht usw.“ Tatsache ist, daß jedes Faß verschieden gärt und, was beim Holzfaß nicht möglich ist, beim Metalltank ist es nötig: Man muß jedem einzelnen Gärbehälter beobachten, wenn man die Gärung regulieren will. Das ist, besonders bei Verwendung größerer Behälter durchaus möglich. (unter 3000 Liter ist das Metallfaß überhaupt undiskutabel, weil zu teuer). Diese *individuelle Gärführung* ist nötig und besonders in den Fällen, wo wir die Gärung zur Erzielung süßer Weine zügeln, nicht zu umgehen.

Eine Gefahr könnte hierbei vorausgesehen werden: Die 95% bisher gelungener Zufallsgärungen gelangen gewissermaßen ohne unser besonderes Zutun. Wie groß wird aber der gelungene Prozentsatz guter Gärergebnisse sein, wenn wir bei der Gärung künstlich eingreifen und unser Wissen dem Willen nicht entspricht? Mit der Anschaffung von Metalltanks allein ist es nicht getan; das Wissen um die Gärvorgänge gehört dazu. Um so mehr, weil jeder einzelne Gärbehälter unter ständiger Kontrolle gehalten werden muß. Was das im Großbetrieb heißt, kann man sich ausrechnen.

Immerhin sind die Vorteile der Metallbehälter groß genug und die Möglichkeit der Umstellung vom kleinen Gärfaß zum großen Gärbehälter und die individuellere Behandlung durch Behältertemperierung anstatt Raumheizung oder Kühlung sind sehr wesentlich.

Daß eine *Beeinflussung des Gärverlaufes* lediglich durch *Herunterkühlen der Gärtemperatur* im Metall-Lagertank mit Wasser bis auf etwa 18° C möglich ist, wurde an Hand einer Gärvergleichskurve gezeigt¹⁾. Es kommt hierbei anscheinend aber wesentlich auf den Grad der Temperatur an, und es hat den Anschein, als ob 2—3° C bereits den

Geschmack des Weines beeinflussen können. Der besondere Vorteil dieser temperierten Gärung wäre der billigere Lagertank. Dieses Verfahren könnte vor allem bei säureärmeren Sorten in Frage kommen.

Teurer aber vielseitiger ist der *Drucktank*. Auch hier kann man mehrere Wege gehen. Den einen haben *Wannet und Geiss* aufgezeigt. In Geisenheim arbeiten wir mit einem *stetigen Druckpolster* von 5 bzw. 3 Atü. Ob man mit geringeren Drucken auskommt, oder ob man Hochdruckbehälter (bis 10 Atü) benötigt, ist noch zu klären. Die bisherigen Ergebnisse wurden in Kurven aufgezeigt¹⁾.

Bis jetzt hat sich ergeben, daß zur Erzielung von Weinen mit Restsüße der Drucktank am vielseitigsten ist, daß zur Schaffung eleganter und blumiger Weine auch der wassergekühlte Lagertank ausreichen kann.

Als *Vorteil der Drucktankvergärung* kann für Gebiete mit säurereichen Mosten die Beobachtung dienen, daß die Bakterien des biologischen Säureabbaues sich durch die gelöste Kohlensäure oder den Kohlensäuredruck nicht hemmen lassen, so daß also bei der Druckvergärung ein Säureabbau u. U. weiter verläuft als beim Holzfaß. Eine Tatsache, die sich bei säureärmeren Mosten, vor allem beim Obstmost, auch ins Gegenteil umkehren läßt, jedenfalls aber besondere Aufmerksamkeit fordert.

Der *Möglichkeiten* in der Anwendung der *Metalltanks* sind also viele. Der Idealtank darf nicht nur gärungszügelnd wirken, sondern muß auch *gärfördernd* angewandt werden können. Er muß universell sein und auf die Eigenarten der Jahrgänge Rücksicht nehmen. Die ideale Führung des Gärverlaufes endet weniger beim süßen Wein, sondern beim eleganten, blumigen, fruchtigen und harmonischen Wein.

Die *Wahl* hat der Kellerwirt heute zwischen Tanks mit *Glasmailleauskleidung* (z. B. Grevenbroich, Pfaudler, Schwelm, Thale) oder Tanks mit *Kunstarzaukleidung*. (Emailit, Akorosit, Domil usw.). Ferner *V₂A-Stahl tanks*, die, selbst wenn sie plattiert geliefert werden, recht teuer sind. Da die Preise oberflächenbedingt sind und stark von den Armaturen beeinflusst werden, haben größere und einfachere Tanks den Vorzug größerer Billigkeit.

Daß bei den in der Gärung beeinflussten Weine, besonders wenn es sich um Drucktankgärungen handelt, ein gewisser *Gefahrenpunkt* die Lagerung nach dem 1. Abstich ist, (Entfernen der überschüssigen Kohlensäure und Erhaltung der Restsäure) leuchtet ein. Daß alle diese Weine E.K.-steril auf die Flasche gefüllt werden müssen, wird nicht zu umgehen sein. Womit die Tankgärtechnik für die meisten Kleinbetriebe nur schwer durchführbar ist.

Was für den Tank als Gärgefäß gesagt wurde, gilt nicht für den *Lagertank*, der zur Lagerung von Stillwein verwendet werden soll. Gute Weine sollte man nur bis zum 1. Abstich im Gärtank belassen, danach aber in *Holzfasser* auspacken, wenn man Wert auf eine Faßentwicklung legt. Daß sich hier, je nach Weinbaugesbiet und Güte des Weines, Unterschiede ergeben, ist klar. Bei ausgesprochenen Qualitätsweinen und guten Mittelweinen möchte ich auf den Faßausbau nicht verzichten. Nicht Holzfaß oder Tank, sondern Holzfaß und Tank heißt die künftige Richtung in der Kellertechnik.

¹⁾ Von einem Abdruck der Gärkurven wurde in Anbetracht der Kürzung des Referates Abstand genommen. D.Red.

Folgerichtig zu denken und zu handeln

ist nicht jedermanns Sache. Es gibt zur Zeit viele Freunde der „Rheingauer Weinzeitung“, die deren Wert für ihre ureigensten Interessen zwar anerkennen und sich doch nicht zu deren Förderung durch ein laufendes Abonnement entschließen können. Dabei ist eine starke heimatverbundene Weinfachzeitung so wichtig wie die täglichen Mahlzeiten.

Der Rheingauer Wein hat sehr wohl eine Chance in USA

(Prohibition in Amerika noch nicht erloschen)

Interview mit dem zuerst aus Amerika zurückgekehrten Vertreter des Rheingaus auf der Chikagoer Messe, Herrn Georg Breuer, Rüdesheim (Scholl & Hillebrand).

„Um es kurz und einfach zu beginnen, was hat Sie eigentlich überhaupt bewogen, Herr Breuer, zur Chikagoer Messe zu fahren? Und hat es Zweck gehabt, mit Ihren Kollegen, Herrn Glück und Herrn Schmitt nach Amerika zu gehen?“

„Nun, meine Erfahrungen während meiner beiden letzten Besuche in USA, so z.B. während der ersten deutschen Mustermesse im letzten Jahr, haben mich davon überzeugt, daß der deutsche Wein drüben eine Chance hat. Aus dieser Ueberzeugung heraus durften wir deutschen Weinexporteure auf der diesjährigen internationalen Handelsmesse in Chicago nicht fehlen. Wir mußten uns mit dem deutschen Wein in USA wieder vorstellen. Um so mehr, als in Chicago über 40 Staaten vertreten waren und für den Weinabsatz im besonderen neben den kalifornischen Weinerzeugern nach Frankreich, Italien und Portugal dort warben.“

„Wie beurteilen Sie nun heute die große fachmännische Weinprobe deutscher Erzeugnisse, die Sie in Chicago geleitet haben?“

„Da bei dieser von den deutschen Weinexporteuren zusammen mit der Deutschen Weinwerbung GmbH., Oppenheim, veranstalteten Weinprobe unsere bisherigen Erfahrungen über die Einstellung des amerikanischen Konsumenten weitgehend berücksichtigt wurden, war das Echo — wie die Berichte der amerikanischen Zeitungen zeigten — außerordentlich lebhaft und wohlwollend. Ich halte diese Probe für außerordentlich bedeutsam, um neue Liebe zum Wein zu wecken.“

„Welche Weine, vor allem Rheingauer Weine wurden auf dieser Probe gereicht? Und von welchen Export-Firmen wurden sie gestellt?“

„Auf der Probe kamen nacheinander zur Verkostung:

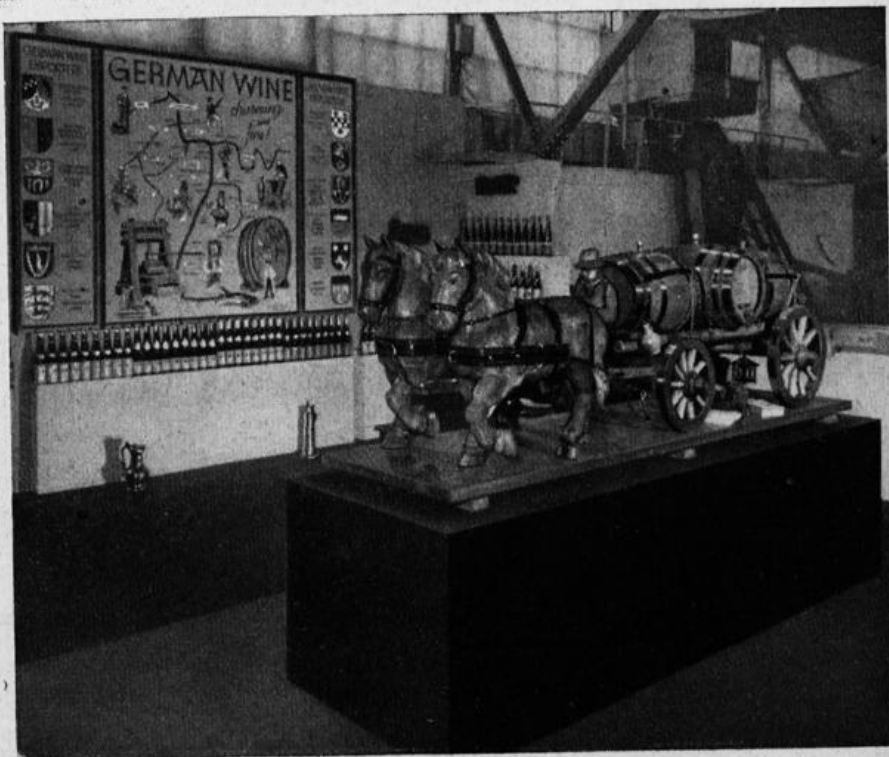
1. 1948er Trarbacher Schloßberg, Spätlese, Naturwein, von Jul. Kayser & Co., Traben-Trarbach;
2. 1948er Niersteiner Auflangen von Weingut Louis Guntrum, Nierstein;
3. 1947er Wormser Liebfrauenstift Kirchenstück, Riesling von P. J. Valckenberg, Worms;
4. 1948er Adlerturm Marke Rüdesheimer von Scholl & Hillebrand, Rüdesheim;
5. 1948er Kreuznacher Steinberg, Spätlese von Anheuser & Fehrs, Bad Kreuznach;
6. 1947er Graacher Himmelreich im Himmelreich, Naturwein von Jul. Kayser & Co., Traben-Trarbach;
7. 1948er Schloß Johannisberger Grünkapsel von Jacob Horz, Winkel/Rhg.;
8. 1948er Dienheimer Guldenmorgen, Auslese von Gustav Mohr-Rathof, Oppenheim/Rh.;
9. 1948er Lieserer Niederberghelden von Franz Langguth, Traben-Trarbach;
10. 1948er Schloß Böckelheimer Königsberg von Anheuser & Fehrs, Bad Kreuznach;
11. 1947er Wormser Liebfrauenmilch „Madonna“, Spätlese von P. J. Valckenberg, Worms;
12. 1945er Deidesheimer Langenbühl, Riesling, von Anton Vogler & Co., Neustadt/Haardt;
13. 1943er Geisenheimer Rothenberg Riesling, Spätlese von Jacob Horz, Winkel/Rhg.;

14. 1947er Niersteiner Schmitt vom Schmitt, Spätlese, natur, von Georg Schmitt'sches Weingut, Nierstein;
 15. 1948er Kreuznacher Grafenkron Riesling, Spätlese von Reichsgräfl. v. Plettenberg'sche Weinkellereiverwaltung, Bad Kreuznach;
 16. 1947er M. Meyer's Liebfrauenmilch, Spätlese von M. Meyer, Rüdesheim;
 17. 1948er Bernkasteler Doktor und Graben, Auslese von Franz Langguth, Traben-Trarbach;
 18. 1948er Oppenheimer Sackträger, Auslese von Gustav Mohr-Rathof, Oppenheim/Rh.;
 19. 1948er Forster Ungeheuer Riesling, Auslese von Anton Vogler & Co., Neustadt/Haardt;
 20. 1945er Rüdesheimer Zollhaus, Auslese von M. Meyer, Rüdesheim;
 21. 1938er Schloß Böckelheimer Riesling, Beerenauslese von Reichsgräfl. v. Plettenberg'sche Weinkellereiverwaltung, Bad Kreuznach;
 22. 1921er Hallgartener Mehrhölzchen, Trockenbeerenauslese von Scholl & Hillebrand, Rüdesheim;
 23. 1921er Niersteiner Flächenhahl Riesling, Beerenauslese, von Georg Schmitt'sches Weingut, Nierstein;
 24. 1945er Niersteiner Auflangen, Trockenbeerenauslese von Weingut Louis Guntrum, Nierstein.
- „Welche von diesen Weinen, im besonderen von den Rheingauer Weinen, sprachen besonders an?“

Neben dem edelreifen 48er Forster Ungeheuer Riesling von Anton Vogler & Co., aus Neustadt/Haardt und dem 21er Niersteiner Flächenhahl Riesling, Beerenauslese, vom Georg Schmitt'schen Weingut, Nierstein, waren es besonders die beiden Rheingauer Qualitätsweine von Jacob Horz, Winkel/Rhg.: der 48er Schloß Johannisberger Grünkapsel und der 1943er Geisenheimer Rothenberg Riesling, Spätlese.“

„Wie sah der Ausstellungsstand des deutschen Weines eigentlich aus? Wurden auch noch andere Werbemittel in Anspruch genommen?“

„Ueber das Aussehen des Standes dürfte das Photo wohl den besten Eindruck vermitteln, wobei noch zu bemerken wäre, daß der alte Weinwagen sich besonderer Beliebtheit



erfreute. Aber auch die Ausstattung der deutschen Flaschenweine wurde nicht nur bewundert, sondern dürfte in Zukunft als Erinnerungsfaktor wertvolle Hilfe für den Absatz deutscher Weine leisten. — Der von der Deutschen Weinwerbung GmbH. hergestellte farbige Prospekt sprach nicht nur durch seine geschmackvolle Ausführung angenehm an, sondern entsprach in seiner Gestaltung auch sehr glücklich der Mentalität des amerikanischen Konsumenten. Davon wurden bei den rund 200 000 Besuchern gegenüber 30 000 Käufer-Interessenten 100 000 Stück individuell verteilt."

"Sind eigentlich Rheingauer Weine in USA in breiteren Kreisen namentlich bekannt, so z. B. nach Lagenamen, und welche?"

"Jawohl, neben den allgemeinen Begriffen wie „Rheinwein“, „Riesling“, „Liebfraumlisch“ sind „Rüdesheimer“, „Schloß Johannisberger“, „Markobrunner“ durchaus bekannte und geschätzte Namen, die über den Rahmen besonderer Weinkenner hinaus verbreitet sind. Die Kenntnis einzelner Jahrgänge oder gar der vielen Lagenamen kann jedoch vernünftigerweise von einem breiteren amerikanischen Konsumentenkreis nicht erwartet werden. So gibt doch die verwirrend große Vielzahl von Lagebezeichnungen selbst im Hinblick auf den deutschen Konsumenten zu ernsthaften Bedenken Anlaß — und zwar gerade auch in Weinhandelskreisen, denen die Pflege des deutschen Qualitäts- und Spitzenweines besonders am Herzen liegt. Wenn wir in USA deutschen Wein absetzen wollen, dann müssen wir uns auch in der Werbung nach den Bedürfnissen und Gewohnheiten der dortigen Konsumenten richten."

"In Deutschland wird häufig die geringe Menge der in USA abgesetzten deutschen Weine beklagt. Als Begründung wird oft angegeben, daß die deutschen Weinhandelsfirmen noch nicht wieder ihre „alten“ Kunden zurückgewonnen hätten. Wie verhält es sich damit eigentlich?"

"Diese Vermutung dürfte vor allem auf Oberflächlichkeit und Unkenntnis beruhen. „Alte“ Kunden gab es wohl einmal, damals, vor vierzig Jahren, vor dem 1. Weltkrieg. Nach dessen Beendigung herrschte in USA bekanntlich die Prohibition. Dann, nach 1933 waren die politischen Beziehungen zwischen USA und Deutschland alles andere als geeignet, in Amerika deutsche Weine abzusetzen oder mit den „alten“ Kunden wieder in fruchtbare Geschäftsbeziehungen zu kommen. Dann kam der 2. Weltkrieg, nach dessen Beendigung noch jahrelang keine Möglichkeit bestand, mit den amerikanischen Weinkonsumenten in direkten Kontakt zu kommen. — Nach einer Pause von rund 40 Jahren kann man im Ernste doch wohl nicht mehr von einer „Wiederbelebung alter Beziehungen“ sprechen. Dazu kommt, daß seit 1933 die anderen Weinbau treibenden Länder nicht geschlafen haben. Zudem haben die kalifornischen Weinbaubetriebe ihre Erzeugung ständig wesentlich gesteigert. Der deutsche Export-Weinhandel steht daher vor der Aufgabe, neue Freunde deutscher Weine zu gewinnen. In diesem Zusammenhang dürfte es sicher interessieren, daß in einigen Südstaaten der USA noch immer die Prohibition herrscht und daß in einigen anderen der Weineinkauf einzig und allein dem Staate gestattet ist. — Bei klarer Einschätzung der heutigen Lage halten meine Kollegen und ich die Methode der Veranstaltung fachmännischer Proben deutscher Weine für besonders geeignet, in USA für den deutschen Wein zu werben, und wir werden trotz der erheblichen Unkosten auf diesem Wege weitergehen, solange wir ihn für richtig halten."

"Ist der deutschen Weinwerbung eigentlich schon durch das neue deutsche Generalkonsulat in irgendeiner Weise Unterstützung zuteil geworden?"

"Gewiß. Es war der Deutschen Weinwerbung GmbH. gelungen, den Leiter des Deutschen Komitees für die Marshall-Plan-Messe in der USA, Herrn Krause, für ein Festbankett zu Ehren des deutschen Generalkonsuls, Dr. Krekeler, zu gewinnen. Auf diesem Bankett hielt Dr. Krekeler seine offizielle Jungferrede und fand darin warme Worte für den deutschen Wein, um die Bedeutung, die er der Werbung für den deutschen Wein beimißt, zu dokumentieren. Dieses Bankett war auch in anderer Hinsicht noch bedeutsam für die Chancen des deutschen Weines in USA, bei gesellschaftlichen Veranstaltungen einen gewichtigen Platz einzunehmen. So wurde — ganz im Gegensatz zur Landessitte — statt des üblichen Eiswassers nur Wein getrunken. Es wurden Weine aller deutschen Aussteller, Qualitäts- und Spitzenweine bis zur Trockenbeerenauslese, darunter drei Rheingauer, kredenzt. Auf der Weinkarte waren sowohl der Erzeuger, als auch der Exporteur verzeichnet:

- 1948er Trabener Kräuterhaus, Spätlese,
Originalabfüllung und Export: Franz Langguth, Traben-Trarbach;
1947er Graacher Himmelreich im Himmelreich,
Export: Julius Kayser, Traben-Trarbach;
1941er Wormser Liebfrauenstift Kreuzgang Riesling,
Originalabfüllung und Export: P. J. Valckenberg Worms;
1947er Oppenheimer Rathof Riesling u. Sylvaner, Auslese,
Originalabfüllung und Export: Gustav Mohr-Rathof, Oppenheim;
1947er Wachenheimer Gerümpel Riesling, Auslese,
Originalabfüllung: Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim-Pfalz;
1946er Erbacher Markobrunn, Auslese, Schloß Reinhartshausener Cabinet,
Originalabfüllung: Prinz Friedrich von Preußen, Export: Scholl & Hillebrand, Rüdesheim;
1945er Geisenheimer Kosakenberg Riesling, Auslese,
Originalabfüllung und Export: Weingut Jacob Horz, Winkel/Rhg.;
1947er Schloß Böckelheimer Kupferberg Riesling, Auslese,
Originalabfüllung und Export: Reichsgräfl. v. Plettenberg'sche Weinkellereiverwaltung, Bad Kreuznach;
1947er Kreuznacher Steinberg, Auslese,
Originalabfüllung und Export: Anheuser & Fehrs, Bad Kreuznach;
1945er Oppenheimer Kreuz Riesling, Spätlese,
Originalabfüllung und Export: Weingut Louis Gunttrum, Nierstein;
1945er Schloß Vollrads Cabinet,
Originalabfüllung: Graf Matuschka-Greifenclo, Export: M. Meyer, Rüdesheim;
1945er Forster Kirchenstück Riesling, Auslese,
Export: Anton Vogler & Co., Neustadt/Haardt;
1920er Niersteiner Heiligenbaum Riesling, Trockenbeerenauslese,
Originalabfüllung und Export: Georg Schmitt'sches Weingut, Nierstein.

Dieses Festbankett vermittelte den amerikanischen Gästen in eindrucksvoller Weise die in Deutschland gepflegte gesellschaftliche Weinkultur. Die Bedeutung derartiger Veranstaltungen kann gar nicht hoch genug bewertet werden."

"Steht es schon fest, Herr Breuer, wann Sie wieder nach USA reisen werden?"

"Sobald die Gelegenheit, dort für den deutschen Wein zu werben, dies erforderlich macht."

Der Rheingau: Qualitäts- oder Quantitätsweinbaugebiet?

Von H. Sack, Gelsenheim

Schon zu allen Zeiten galt der Rheingau durch seine hervorragenden Weine als Qualitätsweinbaugebiet. Unzählige Spitzenweine, Auslesen und Trockenbeerenauslesen des Rheingaus haben nicht nur in Deutschland, sondern auch in allen andern inner- und außereuropäischen Ländern die Gaumen der Weinkenner entzückt. Mit jedem andern Weinbaugebiet kann der Rheingau qualitätsmäßig unbedenklich in Konkurrenz treten. Auf diese Tatsache sind die

Rheingauer Winzer auch mit Recht von jeher stolz gewesen, und in der guten alten Zeit, als es noch Weinkenner mit viel Geld gab, wurden die Rheingauer Weine auch am teuersten bezahlt. Weil nun die Weine früher so gut bezahlt wurden, nahm man es einfach hin, daß man auf gleicher Fläche an Ertrag weit weniger erntete als andre Weinbaugebiete. Manche Winzer glaubten sogar, nur durch die geringen Ernten sei die hohe Qualität bedingt. Daß dies

nicht richtig war, beweisen viele zurückliegende Jahrgänge, die nicht nur weit über dem Durchschnitt der Qualität sondern auch gleichzeitig über dem Durchschnitt der Quantität lagen. Als nach dem ersten Weltkrieg und durch die darauf folgende Inflation viele Leute, die sonst gerne und nicht selten eine gute Flasche Rheingauer tranken, ihr Geld und Vermögen verloren, gingen die Preise auch für die Rheingauer Weine merklich zurück. Die Bebauungskosten fielen aber nicht in derselben Weise, sondern waren wesentlich höher geworden, bedingt durch die Zeitverhältnisse und wenn man noch bis dahin einen jährlichen Durchschnittsertrag mit 300 Ltr. pro/ha als normal angesehen hatte, so mußte nun durch die Erhöhung der Gesteungskosten eine merkliche Wandlung eintreten. Zunächst stand man vor der Frage, können wir unsre Erträge heben ohne auf die Qualität verzichten zu müssen? Zog man Vergleiche aus früheren Jahren, so war festzustellen, wie schon erwähnt, daß die ausnahmsweis guten Weinjahre nicht immer mengenmäßig die geringsten waren. Nach dieser Erkenntnis kam man zu der Frage, woran liegt es überhaupt, daß die Jahresdurchschnittserträge so niedrig liegen? Die Antwort war bald gefunden, nachdem man sich ernstlich mit dem Problem befaßte. Bei der Vermehrung d. h. bei der Auswahl von Pflanzholz wurden in den meisten Fällen die kräftigsten Stöcke herangezogen. Daß aber diese Stöcke in ihrer Mehrzahl degeneriert waren und nur in besonders blütegünstigen Jahren einen geringen Ertrag brachten, nahm man bedingungslos in Kauf. Diese degenerierten Stöcke die sog. Pranger, stellten, von wenigen Ausnahmen abgesehen, das Gros bei der Auswahl von Pflanzholz dar. Unter Berücksichtigung der hohen Unkosten, die schon in früheren Jahren den Rheingauer Weinbau belasteten, wurde alles darangesetzt, eine Weinbergsanlage 60 bis 80 Jahre oft über zwei und drei Familien-Generationen zu erhalten, obwohl diese Anlagen ihrem Besitzer niemals einen richtigen Ertrag abwarfen. Dies alles änderte sich erst mit der starken Verbreitung der Reblaus im Rheingau. Als der Pfropfrebenanbau zum Schutze gegen diesen Schädling die Neuanlagen noch mehr verteuerte, kam man dazu, die Vermehrungsanlagen genauer auf ihren Ertrag zu prüfen. Zunächst wurden in solchen Vermehrungsanlagen die besten (positiven) und die schlechtesten (negativen) Stöcke markiert. Bei besonders sorgfältiger Selektion ging man sogar dazu über diese markierten Stöcke buchmäßig zu erfassen. Nach mehrjähriger Beobachtung wurden die Stöcke, die sich als immer schlecht erwiesen hatten, rücksichtslos aus der Anlage entfernt und ausgegraben. Dagegen wurden jene, die sich als immer besonders gut tragend gezeigt hatten, zur Vermehrung herangezogen. Alle anderen Stöcke, die zwischen gut und schlecht lagen, blieben in der Anlage stehen, wurden jedoch zu Vermehrungszwecken vollkommen außer acht gelassen. Das von den gut tragenden Stöcken erzielte Vermehrungsholz wurde in den davon erstellten Neuanlagen ebenfalls wieder in jahrelanger Beobachtung unter die Lupe genommen, gering tragende Stöcke, die sich nochmals zeigten, von einer weiteren Vermehrung wieder ausgeschlossen und nur die besten und reich tragenden Stöcke weiter vermehrt. Auf diese Weise kamen wir allmählich zu unsern hochselektierten Weinbergsanlagen. Die positive Selektion ging aber noch weiter, indem man einzelne besonders reichtragende Stöcke nicht nur auf Ertrag prüfte, sondern auch das Aussehen d. h. die Wachstumsfreudigkeit, gesunde dunkelgrüne Blätter und vor allem auch das Mostgewicht berücksichtigte. Außerdem wurden dann nicht nur mehr die Mutterstöcke, sondern auch alle Abkömmlinge immer wieder genau geprüft und beobachtet. Auf diese Weise erhielten wir die Zuchtsämme und Klone. Die Vermehrung dieser Klone wurde soweit fortgesetzt, daß heute im Rheingau Anlagen von mehreren Morgen geschlossen mit einem Klon bepflanzt sind und so von einem Großklon gesprochen werden kann. Ich erinnere hierbei nur an die beiden Klone „237 und 239“, die beide von der Geisenheimer Lehranstalt ausgesucht und vermehrt wurden. Bei der Pfropfrebenherstellung ging man dann weiter dazu über auch Klone von amerik. Unterlageholz heranzuziehen, um dann bestimmte Edelreisklone auf bestimmte amerik. Unterlagsklone aufzupropfen. Langjährige Versuche haben ergeben, daß bei solchem Vorgehen die Anwuchsprozente wesentlich gesteigert werden konnten. Damit ist an sich nichts neues gesagt, und diese Dinge sind in der breiten Praxis auch

Berichtigung

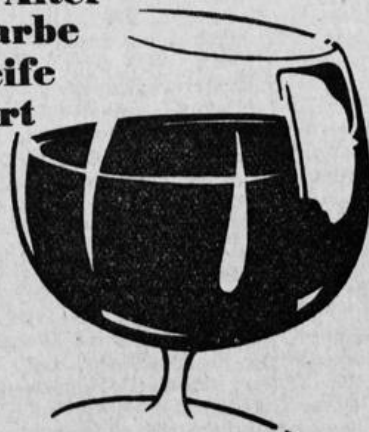
Die große Herbstversteigerung Rheingauer Edelweine der Vereinigung Rheingauer Weingüter E. V. am 4., 5., 6. und 8. September 1950 in der „Stadthalle“ Eltville i. Rhg. sowie am 11., 12. und 13. September 1950 in der Staatsweinkellerei Kloster Eberbach beginnt nicht erst um 15 Uhr, wie auf der Titelseite unserer Nr. 16/1950 zu lesen war, sondern täglich bereits um 13 Uhr.
D. Red.

außerhalb des Rheingaus überall bekannt. Jeder Weinbauer weiß oder sollte zumindest wissen, was Klone sind. Von den Genossenschaften und Privatbetrieben, die sich mit der Rebenveredlung befassen, verwenden die letztgenannten Edelreiser aus den eigenen selektierten Anlagen, während die Genossenschaften jedoch gezwungen sind, Edelreiser hinzuzukaufen. Beide sollen sich die Erfahrungen, die wir bis jetzt gemacht haben, aneignen, und es dürfte das Beste gerade gut genug sein, um unsere Wustfelder neu zu bestocken.

Wie unverständlich, ja geradezu unglaublich mutet einem da die Tatsache an, daß bei der diesjährigen Rebenveredlung von dem vorhandenen Klone material im Rheingau so wenig Gebrauch gemacht wurde. Daß dies nicht an mangelndem Verständnis liegen kann, sondern nur an der Scheu, einen oder zwei Pfennige pro Rebe mehr auszugeben, ist als sicher anzunehmen.

Wenn kluge Eltern sagen, daß ihre beste Kapitalanlage die Ausbildung ihrer Kinder sei, so können wir dieses Wort auf unsere Weinberge übertragen und müssen uns auf den Standpunkt stellen: die beste Kapitalanlage eines Weinbaubetriebes bei der Veredlung ist die Verwendung des besten Klone materials. Von diesem Standpunkt wollen und dürfen wir nicht mehr abgehen. In Zukunft darf erst-

**Alter
Farbe
Reife
Wert**



von Rotweinen werden
vorteilhaft beeinflusst durch

VINIBON

das Ingelheimer Ferment
für Rotwein

In mehrjähriger Versuchspraxis
überzeugend bewährt

C. H. BOEHRINGER & SOHN, INGELHEIM AM RHEIN
Unterrichten Sie mich unverbindlich und
kostenlos über VINIBON - mit Geschenk -

Name _____
Ort _____
Straße _____

klassiges Klonenmaterial nicht mehr achtlos beiseite gelegt werden, bevor nicht alle Rebenveredler sich restlos damit versorgt haben. Auf keinen Fall darf heute wieder minderwertiges Pflanzgut verwendet werden, wie es Ende der 20er und Anfang der 30er Jahre an die Winzer geliefert wurde. Damals hatten wir noch nicht soviel wertvolle Edelreiser wie heute; was s. Z. ein Problem war, ist heute bereits zur Selbstverständlichkeit geworden. Wenn wir einmal die Pflanzholzlieferungen um 1930 betrachten, von denen heute viele Anlagen stehen, so haben wir in diesen letztvergangenen zwanzig Jahren den Beweis erhalten, daß aus

diesen mengenmäßig schlecht tragenden Weinbergen nicht immer die Spitzenweine erzielt wurden. Unsere Spitzenweine stammen aus Anlagen, die höhere Durchschnittserträge erbrachten als jene.

Damit glaube ich auch bewiesen zu haben, daß wir im Rheingau nicht unrecht tun, wenn wir auf höhere Mengenerträge bedacht sind, da wir immer wieder und in erster Linie die Qualität unseres Rheingauer Weines in den Vordergrund stellen, um damit dokumentieren zu können, daß der Rheingau *Qualitätsweinbaugebiet* ist und auch bleiben wird.

Mit der Junge durch den Rheingau

Am Vorabend der großen Herbstversteigerung
vom 4.—12. September

Es ist entschieden ein glücklicher Einfall der Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V., vor jeder Versteigerung die Presse zu einer Weinprobe einzuladen, um ihr dabei nicht nur eine Auswahl aus dem zur Versteigerung kommenden Angebot vorzusetzen, sondern auch die gerade herrschende Lage im Weinbau und auf dem Weinmarkt zu erklären.

Wer vor der diesjährigen Januarversteigerung im Eltschen Gutshof in Eltville und vor der Maiversteigerung auf Schloß Vollrads mit dabei war, fehlte auch am 25. August nicht zur Weinprobe im Langwerther Hof in Eltville.

Der jetzige Wohnsitz der Langwerth von Simmern, die vom Stammgut in Hattenheim mit seinen 60 Morgen Weinbergsbesitz kommen und deren männlicher Linie dieses Gut mit den berühmten Lagen „Markobrunnen“ und „Nußbrunnen“ seit jetzt bald 500 Jahren ununterbrochen gehört, wird an der Rheinseite von der alten Burg aus dem Jahre 1000 begrenzt, an der Hauptstraße von dem Wohnhaus, das sich im Jahre 1668 der schwedische Gesandte am kurmainzischen Hof, von Lichtenstein, gebaut hat und in das die Langwerths 1705 einzogen. Das jetzige Gut erstreckt sich von Hattenheim bis Eltville und Raenthal und umfaßt zusammen 100 Morgen Weinberge.

Während der Hausherr bei seiner persönlichen Begrüßung der sehr zahlreiche erschienenen Gäste im Garten in seiner bekannten Art kein Hehl daraus machte, daß er die Presse und ihre Berichterstattung über den Wein mit skeptischen Augen betrachte, zeigte sich Domänenrat Labonte bei der offiziellen Begrüßung an der langen Tafel in den Tages- und Repräsentationsräumen des Barons keineswegs entmutigt über die bisherigen Erfolge der den Versteigerungen vorausgehenden Presseunterrichtungen. Die Gäste, unter ihnen der Herr Regierungspräsident, Ober-Reg.-Rat Bieser, Landrat Wagner, Dr. Meuser als Vertreter der Rheingauer Weinhändlervereinigung und die Erzeuger der vorgestellten Weine, folgten dann mit Zunge, Nase und Gaumen der meisterhaften Führung von Dir. Gareis durch den gesamten Rheingau und seine Weine von Hochheim über Niederwalluf, Eltville, Raenthal, Erbach, Hattenheim, Oestrich, Winkel, Schloß Johannisberg bis Rüdesheim und Eibingen. Gelegentlich wurde auf dieser Rheingauer Weinreise, andächtig Station gemacht, so bei dem 49er Niederwallufer Walkenberg Spätlese der Dr. H. Brockhues'schen Gutsverwaltung, dessen Blume, herrliche Art und edle Reife bei einem Wein der vor 30 Jahren noch unbekannten Gemarkung Walluf überraschten, einem 49er Winkeler Hasensprung, Auslese, von Krayen Erben, dem die Mehrheit gegenüber der Beerenauslese, 49er Winkeler Hasensprung, von Brentano'sche Gutsverwaltung, den Vorzug gab, einem 49er Eltviller Langenstück Auslese, Cabinet, der Gräfl. Eltz'schen Gutsverwaltung, der sich durch besondere Eleganz und Finesse als ganz großer Spitzenwein vorstellte, einem 49er Rüdesheim-Eibinger Leideck, Beerenauslese, der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim, dessen herrliche Blume, Eleganz, feine Würze und sehr edle Reife bei Berücksichtigung der als verhältnismäßig gering bekannten Lagen der Anstalt offensichtliche Ueberraschung auslöste, wurde er doch in den gleichen Rang wie die 49er Schloß Johannisberger Auslese der berühmten Fürst von Metternich'schen Domäne erhoben, einem 48er Erbacher Hohen-

rain der Administration Schloß Reinhartshausen, der durch die Harmonie der feinen Fruchtsäure des 48ers mit der edlen Reife dieser Beerenauslese bestach, bei einem 49er Hattenheimer Nußbrunnen, Edelbeerenauslese Cabinet des Freiherrl. Langwerth v. Simmern'schen Rentamtes, der sich mit viel Blume, herrlicher Reife, hochedel und hochwürzig als Edelwein in seines Wortes bester Bedeutung darbot und ein gemeinsames Wohl auf den Hausherrn auslöste, sowie endlich bei den beiden ausgesprochenen Spitzenweinen, einem Rüdesheimer Berg Bronnen Auslese Cabinet, Jahrgang 1945, von Ritter zu Groenesteyn und einer Trockenbeerenauslese, Jahrgang 1937, Raenthaler Hühnerberg, der Staatsdomäne.

Bei diesen Kostproben Rheingauer Qualitäts- und Spitzenweine verwandelte sich der Wunsch von Herrn Labonte, daß der Wein die Freunde behalten möge, die er in der Welt besitzt, bei den Gästen zur Gewißheit. Wenn auch jede Versteigerung naturgemäß ein Risiko bedeutet und vor jeder Versteigerung noch offene Fragen stehen, die sie zu beeinflussen vermögen und Ueberraschungen auslösen können, so berechtigt die Qualität des großen Jahrgangs 1949, der das Gesamtangebot bestimmt, zu optimistischen Erwartungen. Hinzu kommt die Unsicherheit der kommenden Ernte, die noch viel Sonne nötig hat. Denn der Reifezustand der Weinberge ist zwar zeitlich normal, jedoch nicht so früh wie in guten Jahren. Und nicht zuletzt stellt die immer noch herrschende Gewitterneigung dieses Jahres, die durch Hagelschläge bereits erheblichen Schaden, in manchen Rheingauer Gemarkungen sogar sehr großen Schaden verursacht hat, eine ständige Bedrohung dar.

Domänenrat Labonte beleuchtete abschließend, mit den Augen des Qualitätsweinbau-Praktikers gesehen, eindrucksvoll und zum Nachdenken anregend, die allgemeine Lage des Rheingauer Weinbaues: Ohne Zweifel steht heute der Rheingau in der intensiven Pflege der Weinberge, in der Qualität seiner Weine und auch im Ertrag seiner Weingüter mit an der Spitze aller Weinbaugebiete. Während früher das Spritzen als Nebensache betrachtet wurde, ist es heute bereits die Hauptsache. Dennoch wird auch heute teilweise noch zu wenig gespritzt, um das, was der Herrgott im Frühjahr im Ansatz schenkt, nicht durch eigenes Verschulden verkommen zu lassen. Aber auch die Pflege der Weine, der traditionelle und individuelle Ausbau jedes Halbstücks, steht für die Zukunft vor wesentlichen Änderungen. Da die heutigen Bebauungskosten um ein Vielfaches über denen vor 1914 liegen, ein Wein, der heute z. B. 3000,— Mark pro Halbstück bringt, aber auch vor 1914 schon einen Preis von 300,— Mark hatte, da ferner die heutigen Konsumentenschichten anders geartete Ansprüche stellen, wird sich auch der Rheingauer Weinbau mit einer Entwicklungsrichtung vertraut machen müssen, die darauf hinzielt, die vielen Qualitäten zu wenigen zusammenzufassen. Das Auslandsinteresse für deutschen Wein war noch nie so groß wie heute! Die Importeure fragen aber nicht mehr nach einigen hundert Flaschen, sondern: „Wieviel tausend Flaschen können Sie uns von dieser Qualität anbieten?“. Als praktischer Rechner muß man daher daraus den Schluß ziehen, daß heute ein Angebot große Mengen umfassen muß. Daß die großen Spitzen, Beerenauslesen usw. von diesen Betrachtungen ausgenommen sind, ist selbstverständlich. P.

Vorschau auf die große Rheingauer Herbstversteigerung in Eltville und Eberbach

Bekanntlich findet in der Zeit vom 4. bis 13. September in Eltville die diesjährige große Weinversteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingüter statt. Die Weine standen am 2., 3. und 4. August (Kommissionärsprobe), sowie am 22., 23. und 24. August (allgemeine Probe) zur Kostprobe auf.

Der durchweg rege und fachlich interessierte Besuch der Kommissionäre und des Weinhandels, sowie die zustimmenden und anerkennenden Urteile der Weinkaufleute lassen einen günstigen Verlauf der Versteigerung voraussehen. Um es vornweg zu sagen: Die kommende Versteigerung steht deutlich im Zeichen ausgesprochener *Qualitätsweine*. Von „hochedlen Weinen und großen Qualitäten“ spricht auch das Versteigerungsheft und mit Recht, denn die bisherigen Kostproben bestätigten das. Bei dem einen Weingut mehr, bei dem anderen weniger. Für diese Qualität bürgt einmal der *Jahrgang 1949*, dessen Spätlesen jetzt in größerer Menge angeboten werden, bürgt das *Gebiet* mit den bei diesem Jahrgang eigentümlichen *Reife-Verhältnissen*, deren charakteristischstes Merkmal die weit verbreitete *Edelfäule* war, und bürgen schließlich die Namen der *Erzeuger*, die solche Weine ausbauten und anbieten. Und damit gibt der Rheingau Gelegenheit die Eigenarten und Schönheiten der *Rieslingweine* dieses Jahrganges in breiterem Rahmen kennen zu lernen. Denn von den rd. 500 Wein-Nummern stellt der 1949er allein 313 = 63%. Demgegenüber ist der 1948er mit 138 = 28% und der 1947er mit 41 = 8% vertreten. Der Rest sind Spitzenweine älterer Jahrgänge.

Das dargebotene Bild der Weine ist so vielgestaltig, die Varianten des Rieslingweines so reichhaltig, daß die Versteigerungen wohl jeder Geschmacksrichtung Rechnung tragen. Wir finden Weine, die nach alter Ueberlieferung ausgebaut worden sind und das in ihrem Charakter natürlich zeigen; und es sind Weine dabei, die der modernen Geschmacksrichtung mehr entgegen kommen. Es sind sowohl abgelagerte, wie auch jugendliche Weine da. Uns will scheinen, daß die Kellerbehandlung der Weine, besonders der Faßausbau, sich bei der Prägung der Weincharaktere — abgesehen vom Jahrgang und der Art der Lese — diesmal mehr und ausgeprägter in Erscheinung tritt als sonst. Man kann nicht die Jahrgänge summarisch, verallgemeinernd besprechen, sondern muß sich schon die Mühe machen, aufzugliedern. Ja, man müßte Einzelweine besprechen, wenn man ihnen allen gerecht werden wollte; so vielseitig sind die Weine zusammengestellt.

Die *Versteigerung* der ersten vier Tage in der *Stadthalle, Eltville*, beginnt am Montag, den 4. September, mit 68 Weinen des vorwiegend mittleren Rheingaus um Hattenheim-Erbach herum. Versteigerer sind die Weingüter: Schloß Reinhartshausen, v. Oetinger, Brockhues'sche Gutsverwaltung, Bottendahl, Graf Eltz und Langwerth v. Simmern.

Bis auf einige 1948er und 1947er umfaßt das Angebot durchweg 1949er Weine, worunter besonders die Spätlesen und Auslesen auffallen. Die Zusammenstellung der Versteigerungsliste gibt den Fachleuten Gelegenheit, besondere Qualitäten „herauszupicken“ und es ist anzunehmen, daß auch diesmal wieder ausgesprochene Qualitäten den ihnen entsprechenden Preis finden werden.

Der *zweite Versteigerungstag*, Dienstag, 5. September, vereinigt 65 Weine der Weingüter: Schloß Reinhartshausen, des Gemeindeweingutes Hattenheim, v. J. Fischer, Graf Eltz und Langwerth von Simmern. Auch diese Weine entstammen dem mittleren Rheingau, wobei die Hattenheimer-Erbacher überwiegen, aber auch eine sehr schöne Kollektion Eltviller und Rauenthaler Weine dabei ist.

Die beiden ersten Tage haben in der Zusammenstellung der Weine eine gewisse Gleichwertigkeit, die sich schon aus der Wiederholung der Versteigerer ergibt. Die Güter bringen Weine in guter Mittellage, die meisten steigern

diese bis zur Auslese, vereinzelt bis zu Beerenauslesen. Die höchsten Spitzenweine des Jahrgangs 1949 sind noch nicht im Angebot. Sie können es ihrer Entwicklung wegen wohl auch nicht sein.

Der *dritte Tag*, Mittwoch, 6. September, sieht 60 Nummern vor. Die Weingüter: Ritter zu Groenesteyn, von Francken-Sierstorpff, Julius Espenschied, Aschrott und Domdechant Werner bestreiten diesen Tag. Ritter zu Groenesteyn bringt eine interessante Zusammenstellung 1948er Kiedricher und Rüdesheimer Weine, deren rassige und kernige Art eine eigene Note in die übrigen 1949er bringt. Hier überwiegt die Mittellage. Saftige Rüdesheimer Weine bringt J. Espenschied. 20 Nummern kommen aus Hochheim. An diesem Tage sind in mehr als einer Hinsicht Extreme vereinigt. Sind schon die Weine aus Rüdesheim und Hochheim geographisch weit auseinander gelegen, so ist das Studium der Weine auch von der charakterlichen Seite her reizvoll. Extreme in sich stellen sogar die je 10 Weine der beiden Hochheimer Weingüter dar. Aschrott bringt Weine typisch Aschrott'scher Prägung, während das Domdechant Werner'sche Weingut die alte volle, auch etwas breite Hochheimer Art pflegt.

Eine recht interessante Zusammenstellung bringt der *vierte Versteigerungstag*, Freitag, 8. September, mit 57 Weinen aus Geisenheim (Zwierlein Erben, Burgeff, Lehr- und Forschungsanstalt) und aus Johannisberg, Mittelheim und Winkel (Fürst v. Metternich-Winneburg, Krayer Erben, Geromont, Mülhens-Berna und v. Brentano). Hier ist den Veranstaltern eine der schönsten Zusammenstellungen gelungen, zu der insbesondere Schloß Johannisberg, die Lehr- und Forschungsanstalt, v. Brentano und Krayer Erben beigetragen haben. Und es zeigt sich sehr deutlich, daß jede Gemarkung „ihren“ Jahrgang haben kann, und was man daraus machen kann. Reife, saftige 1949er Weine wiegen vor, die sich bis zur ausgesprochenen Spitze steigern.

Die *letzten drei Tage der Herbstversteigerung*, Montag, den 11. bis Mittwoch, den 13. September, werden von den Staatsweingütern im Rheingau bestritten, die im *Kloster Eberbach* mit drei fast gleichen Gruppen von Weiß- und Rotweinen aufwarten. Die stattliche Zahl von 245 Weinen der Jahrgänge 1948, 1947 und 1949 von den Weingütern Rüdesheim, Hattenheim, Erbach, Steinberg, Rauenthal, Kiedrich, Eltville und Hochheim harret hier der Käufer. Man erlebte bei der Probe einige Ueberraschungen. War es schon eine Mammut-Arbeit, diese Zahl von Proben zu verkosten und zu beurteilen, so wurde diese Arbeit gerade noch dadurch erschwert, daß die Proben nicht in einer dreimal aufsteigenden Linie standen, sondern daß die Stufenleiter der Güte von Abschnitt zu Abschnitt (Hochheimer Weine) immer wieder von unten anfang. Es ist zeitraubend, immer wieder einen neuen Fußpunkt bei der Bewertung zu finden. Vielleicht läßt sich das bei der Versteigerung umgruppieren?

Für jeden Tag haben sich die Staatsweingüter eine besonderen *Spitzenwein* vorbehalten; Weine des einmaligen *Jahrganges 1937*, die sich heute geradezu in Vollendung vorkosten: da ist erstens eine *Kiedricher Gräfenberg Trockenbeerenauslese*, ein Wein von tiefer Goldfarbe und einer edlen Geistigkeit und Würze, die immer wieder entzückt. Da ist zweitens ein *Rüdesheimer Berg Rottland Trockenbeerenauslese*, bernsteinfarben, mit solch edler Säure und in so geschliffener Form, daß eine Steigerung kaum möglich scheint. Bis man schließlich 3. in einem *Rauenthaler Hühnerberg Trockenbeerenauslese* wohl den derzeit größten Wein Deutschlands verkosten kann. Und dieser Genuß ist dem letzten Versteigerungstag in Kloster Eberbach am 13. September 1950 vorbehalten. Diesem Wein wünschen wir ein besonders andächtiges Publikum als der Krone von 500 Weinen, die im Herbst ihren Weg in die Welt machen wollen unter der Devise „Rheingau — Weingau“. g. t.

Die Witterung im Juli 1950

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Die Witterung im Juli

Während des ganzen Juli stand unser Raum unter dem Einfluß einer großzügigen Westströmung, die einzelne Störungen abwechselnd mit Zwischenhochdruckgebieten nach Mitteleuropa transportierte. Da die von Westen herangeführten Luftmassen meistens aus südlichen Breiten stammten, ergab sich, unterstützt durch die kräftige Sonneneinstrahlung während der Zwischenhochs, ein Temperaturmittel, das um 1,3° höher lag, als es die langjährige Reihe angibt. Ebenso regneten sich die Meeresluftmassen beim Ueberqueren Mitteleuropas aus, so daß auch die Niederschlagsmenge um gut 50% über der normalen Summe lag. Die Niederschlagsmengen sind aber örtlich stark verschieden, da es sich meistens um Gewitterregen handelte, deren Ergiebigkeit sich strichweise stark ändert. An Gewittertagen wurden 8 gezählt, während nur knapp 6 normal sind.

Temperaturmittel	19,7°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	+1,3
Höchste Temperatur	32,4 am 4.
Tiefste Temperatur	9,1 am 28.
Zahl der Sommertage (Höchstwert 25° oder mehr)	15
Zahl der Tropentage (Höchstwert 30° oder mehr)	3
Niederschlagshöhe in mm	81,6
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930)	154
Mittlere tägliche Sonnenscheindauer in Stunden	9,3

Bodentemperatur

Die Maxima der Bodentemperaturen lagen in allen Tiefen bis 50 cm am 4. u. 5., denn am 4. war der heißeste Tag des Monats. In 1 m Tiefe wurde das Maximum aber erst am 24. erreicht, da es ja eine gewisse Zeit dauert, bis sich die Wärme in die tieferen Schichten fortgepflanzt hat. Die Abkühlung bei Beginn der 2. Dekade verursachte das Minimum in 20 und 50 cm Tiefe, während in 5 und 10 cm das Minimum erst am 24. bzw. 28. eintrat. Diese Abkühlung konnte sich aber nicht so tief durchsetzen wie die bei Beginn der 2. Dekade. Da nun der Sonnenhöchststand überschritten ist, haben die Temperaturen gegenüber dem Juni nur noch ca. 1° im Mittel zugenommen; nur in 1 m Tiefe betrug die Zunahme 2°.

Erdbodentemperatur (Löb) in 5 10 20 50 100 cm Tf	
Monatsanfang (Mittel 1.—10.7.)	24,1 24,7 23,1 21,6 18,1 °C T
Monatsmitte („ 11.—20.7.)	21,7 21,3 20,9 20,1 18,2 „
Monatsende („ 21.—31.7.)	22,0 21,7 21,4 20,8 18,6 „
Monatsmittel	22,6 22,2 21,8 20,8 18,3

Bodenfeuchtigkeit

Trotz übernormaler Niederschläge (150%) sind unsere beiden Böden um etwa 4% im Mittel gegenüber dem Ende des Juni trockener geworden. Dies ist einmal auf den hohen Wasserverbrauch unserer Pflanzen, die dieses Jahr sehr üppig wachsen, zurückzuführen, zum andern aber auch auf die hohe Verdunstung an den heiteren Tagen, die zwischen den Regenfällen lagen. Trotzdem ist die Feuchtigkeitsbilanz gegenüber dem Vorjahr um vieles günstiger.

Datum:	4. 7.	11. 7.	18. 7.	25. 7.
Löboden:	15,7	16,8	15,3	17,4 % Wassergehalt, bezogen auf das Gewicht
Schotterboden:	15,0	14,7	14,5	15,0 des trockenen Bodens
Mittelwerte aus 5 Tiefenstufen für die Schicht von 0-50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens).				

Die Pflanzenentwicklung

Die vielfach feuchte und warme Witterung des Juli förderte weiterhin die Entwicklung des Oidiums und besonders der Peronospora, so daß man in ungünstigen Lagen der Krankheit auch durch viele Spritzungen nicht Herr werden konnte. Man rechnet in feuchten Lagen nur noch mit 50% des vorjährigen Herbstes. In den guten Lagen aber, wenn sorgfältig gespritzt wurde, (dies mußte teil-

weise mehr als 8 mal geschehen) ist noch mit einem guten Herbst zu rechnen. Die Ernte des Frühobstes (Pflirsche, Aprikosen, Aepfel und Birnen) ist in vollem Gange bzw. schon beendet und zufriedenstellend bis gut ausgefallen. Desgleichen hat die Ernte des Wintergetreides begonnen. Auch das Gemüse entwickelte sich bei dem herrschenden feuchtwarmen Wetter weiter gut. Bei Sellerie ist leichter Befall durch Sellerierost festzustellen. Infolge der wechselhaften Witterung war die Tracht der Bienen wenig gut.

Ueber die Entstehung des Hagels

Der bisherige Ablauf des Sommers hat sich als sehr gewitterreich erwiesen. In den beiden vergangenen Monaten Juni und Juli wurde fast die doppelte Zahl an Gewittertagen gezählt, als es das langjährige Mittel angibt. Eine der unangenehmen Begleiterscheinungen des Gewitters ist der Hagel, dessen Entstehung man sich wie folgt vorstellen kann: In den hochgetürmten Gewitterwolken (Cumulonimbus) gibt es Wolkenteile, die aus vielen kleinen unterkühlten Wassertropfchen bestehen, d. h. die Wassertropfchen sind nicht gefroren, obwohl eine Temperatur von weit unter 0° herrscht. In anderen Wolkenteilen hat sich Schnee gebildet. In solch einem Gewittersturm sorgen nun Aufwindfelder für eine Durchmischung der einzelnen Wolkenteile. Wird ein Teil mit Schneeflocken in ein solches mit überwiegend unterkühlten Wassertropfchen hineingewirbelt, so lagern sich die Wassertropfchen an den Schneekristallen an und bilden zunächst Graupelkörner. Der Aufwind in unserer Wolke ist aber noch so groß, daß das Graupelkorn trotz seiner Schwere weiter nach oben getragen wird, und sich dabei weiteres Wasser auf seiner Oberfläche als Eis niederschlägt. In großer Höhe läßt der Aufwind nach und das Korn beginnt zu fallen, auch dabei wächst es noch. Dieser Vorgang des Auf und Ab kann sich mehrmals wiederholen und je öfter er sich wiederholt, um so größer sind die Hagelkörner geworden. Betrachtet man ein Hagelkorn genauer, so kann man mitunter die verschiedenen Schichten, die sich um das Graupelkorn gelegt haben, erkennen. Es wechseln glasig-durchsichtige Schichten mit solchen, die eine milchige Färbung haben. Bei der Vielzahl, der in einer Wolke vorhandenen Körner, stoßen diese natürlich auch zusammen, kleben aneinander fest und bilden unregelmäßige Formen. Einmal aber kommt der Moment, daß die Körner so groß geworden sind, daß sie zur Erde fallen, dabei müssen sie nun auch durch Schichten der Luft, die Temperaturen über 0° haben, sie beginnen dann zu tauen. Sind die Körner nur klein gewesen und die warme Strecke groß, so fällt am Boden nur großtropfiger Regen (Platzregen oder Wolkenbruch). Oftmals haben aber auch die Hagelkörner mehr als die Größe eines Tauben- oder Hühnereies erreicht und hatten nicht genügend Zeit zum Schmelzen, dann fallen sie bis zum Boden und richten an unseren Kulturen großen Schaden an. U.

Steuerecke

Steuerkalender für Monat September 1950

Am 10 September 1950 sind fällig:

Die Umsatzsteuer für den Monat Juli 1950 und die entsprechende Umsatzsteuer-Voranmeldung für den Monat August 1950 (Monatszahler). Die einbehaltene Lohnsteuer, Kirchensteuer und das Notopfer Berlin der Arbeitnehmer ist an das Finanzamt abzuführen (Monatszahler). Die entsprechende Lohnsteuer-Voranmeldung ist einzureichen. Die Einkommensteuer, Kirchensteuer (8%) und das Notopfer Berlin entsprechend dem letzten Vorauszahlungsbescheid. Die Vorauszahlungsbescheide sind im allgemeinen im Juni 1950 von den Finanzämtern versandt worden.

Hinweis:

Am 1. Oktober 1950 ist die zweite Hälfte der Rentenkbankgrundschuldzinsen fällig. Die erste Rate war am 1. April 1950 fällig.

Weiterhin sind fällig:

Alle bis Monat September 1950 gestuften Steuern und Abgaben.

Anfallfürsorge und Haftungsbeziehung

Wer sich versichert, glaubt sich gesichert. Er macht sich meist keine Gedanken mehr darüber, wie denn nun eigentlich seine Rechte und Pflichten im einzelnen gestaltet sind. Das gilt erfahrungsgemäß auch für den Unternehmer, den Handwerker, den Fabrikanten, dessen Betrieb die Gefahr von Unfällen und damit die akute Gefahr der Haftung mit sich bringt. Er beruhigt sich nur zu leicht mit seiner Zwangsmitgliedschaft bei der Berufsgenossenschaft, vielleicht hat er gar darüber hinaus eine private Haftpflichtversicherung abgeschlossen.

Aber der Betriebsinhaber irrt, wenn er meint, damit gegen alle Unfallfolgen in seinem Betrieb gesichert zu sein und gewissermaßen allen mit Aerger und Zeitverlust verbundenen Auseinandersetzungen vorgebaut zu haben. Deshalb ist es aufschlußreich für ihn, einen Ueberblick über das rechtlich sehr schwierige Gebiet der Zusammenhänge zwischen Versicherung und Haftung zu erhalten.

Im großen Rahmen der Sozialversicherung nimmt die Unfallversicherung einen gewichtigen Platz ein. Durch sie wird der Unternehmer gegen die Folgen von Betriebsunfällen versichert, die seiner Haftpflicht unterliegen, gleichgültig, ob ihn dabei ein Verschulden trifft oder nicht. Nicht er allein hat mehr den Schaden zu ersetzen, der durch Körperschädigungen oder gar den Tod eines Betriebsangehörigen entsteht. Vielmehr schiebt sich nunmehr die Berufsgenossenschaft ein, die der Träger der Unfallversicherung ist und deren Mitglied der Betriebsinhaber als einer der Berufsgenossen ist. Jedem Versicherten ist nunmehr als ein Rechtsanspruch auf Entschädigung gegen die Berufsgenossenschaft gegeben. Versichert aber gegen Unfälle ist jeder Betriebsangehörige. Daß mit diesem weitgezogenen Versicherungskreis der Gesamtheit der Unternehmer erhebliche, geldliche Anforderungen drohen, liegt auf der Hand. Deshalb bemühen sich die Berufsgenossenschaften, Unfälle und damit Haftpflichtauswirkungen einzuschränken. Sie erlassen die Unfallverhütungsvorschriften, deren peinliche Beachtung nur dringend anzuraten ist. Für ihre Durchführung ist der Betriebsinhaber verantwortlich, will er sich nicht der Bestrafung aussetzen. Zieht man weiter in Betracht, daß die Lasten der Unfallversicherung allein die Unternehmerschaft zu tragen hat, so sieht man, daß die Unfallfürsorge ihr eine beträchtliche Verantwortung aufbürdet.

Dem steht eine gewichtige Einschränkung der allgemeinen Schadenersatzansprüche des bürgerlichen Rechts aus Betriebsunfällen gegenüber. Denn der Arbeitnehmer, der versichert ist und einen Unfall erleidet, kann grundsätzlich seinen Ersatzanspruch nicht mehr gegen den Unternehmer richten, mit einer Ausnahme: Der Unternehmer

haftet ihm 1. wenn sein Anspruch die Entschädigung aus der Unfallversicherung übersteigt und 2. wenn durch strafgerichtliches Urteil festgestellt ist, daß der Unternehmer den Unfall vorsätzlich herbeigeführt hat.

Damit ist ein Punkt berührt, der jeden Betriebsinhaber angeht: Die strafrechtliche Verantwortlichkeit. Sie wird durch die Unfallversicherung bei der Berufsgenossenschaft nicht berührt. Daß der Unternehmer einen Unfall vorsätzlich herbeiführt und er deshalb wegen vorsätzlicher Körperverletzung oder gar wegen Tötung verurteilt wird, wie es eben bei der Erörterung der Stellung des Arbeitnehmers erwähnt wurde, wird natürlich ein seltener Ausnahmefall sein. Aber es besteht die Gefahr, daß der Unternehmer bei bewußtem Beiseiteschieben der Unfallverhütungsvorschriften wegen sog. bedingten Vorsatzes verurteilt wird, nämlich dann, wenn er bei der von ihm verursachten Unfallgefahr in Kauf nimmt, daß ein Arbeitnehmer zu Schaden kommt. Verletzung der Unfallverhütungsvorschriften zieht aber mindestens in der Regel ein Strafverfahren wegen fahrlässiger Körperverletzung oder Tötung nach sich, das mit Gefängnis enden kann, bei Körperverletzung nur dann, wenn die Staatsanwaltschaft wegen des besonderen öffentlichen Interesses an der Strafverfolgung ein Einschreiten von Amts wegen für geboten erachtet.

Die strafrechtliche Verantwortlichkeit des Betriebsinhabers leitet zu der Ueberlegung über, daß ein Unfall im Betrieb nicht nur einen der Betriebsangehörigen zu betreffen braucht, sondern daß auch andere Personen einen Unfall erleiden können. Auch ihnen gegenüber haftet der Betriebsinhaber, nicht nur strafrechtlich, sondern auch zivilrechtlich, d. h. er wird schadenersatzpflichtig. Diese Haftung wird nicht durch die Unfallversicherung bei der Berufsgenossenschaft gedeckt, die nur die eigenen Betriebsangehörigen umschließt. Will der Betriebsinhaber Versicherungsschutz auch hinsichtlich Betriebsfremder genießen, so muß er eine Haftpflichtversicherung abschließen. Er bleibt damit zwar nach wie vor dem Geschädigten ersatzpflichtig, bekommt aber Ersatz von seiner Versicherung. Diese Versicherung ist außerordentlich wichtig, weil die Unfallfolgen geldlich unabsehbar sein können. Man denke nur an eine lebenslängliche Rente wegen Herabminderung der körperlichen Leistungsfähigkeit!

Dieser Ueberblick wird den Betriebsinhaber hinreichend belehren, daß seine Mitgliedschaft bei der Berufsgenossenschaft ihn durchaus nicht von jeder Verantwortlichkeit befreit. Der wirksamste Schutz gegen Schadenersatzansprüche und gegen Bestrafung ist sein eigenes Verhalten, die Vermeidung von Betriebsunfällen durch peinliche Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften.

—See.

Arbeiten im Obst- und Gartenbau im September

Die Lage auf den Obstgroßmärkten hat sich nicht verbessert, sondern noch verschlechtert. Brombeeren und B-Ware von Früh-Zwetschen, Pflaumen und Mirabellen sind überhaupt nicht mehr abzusetzen. Für A-Ware von Früh-Zwetschen, Pflaumen und Renekloden wurde ein Durchschnittspreis von 09,— DM bezahlt, für Mirabellen 12 bis 15 Pfg. und weniger, für la-Ware von Tafelbirnen und Äpfeln 18—20 Pfg., alles für das ½ Kilo. Gut bezahlt werden großfrüchtige Pfirsiche, welche den schönsten ausländischen (italienischen) Pfirsichen geschmacklich soweit überlegen sind. Es kann daher zu einem vermehrten Pfirsichanbau geraten werden. Große Pfirsiche lassen sich aber nur durch einen alljährlich durchgeführten strengen Schnitt, reiche Düngung und Bewässerung sowie durch zeitweises Verjüngen der Bäume erzielen. Es muß hervorgehoben werden, daß die Obstpreise lange Jahre nicht so niedrig gewesen sind und darum darf nach den Mißerfolgen eines Jahres nicht mit der Unrentabilität des Rheingauer Obstbaues für die Zukunft gerechnet werden. Mit dem Obstbau sind schon beachtliche Einnahmen erzielt worden und es ist nicht zuviel gesagt, daß er im Rheingau dazu berufen ist, den Weinbau zu stützen. Es hat Jahre gegeben, in denen in einer Rheingauer Gemeinde die Einnahmen aus

dem Obstbau größer waren, als aus dem Weinbau (z. B. in Rauntal). Solche Zeiten können wiederkehren. — Die Hauptarbeit für viele Obstzüchter ist auch in diesem Monat die Ernte, nämlich die Ernte von Herbst-Äpfeln und Birnen, Spätpfirsichen, Hauszwetschen und Nüssen. Nach der Geisenheimer Pflücktafel sind in diesem Monat folgende Äpfel- und Birnsorten zu ernten. Anfang bis Mitte September: Paasgoods, Sondergleiche oder Cellini. Mitte September: Coy Orangen, Renette, Freiherr von Berlepsch, Jakob Lebel, Ribstons Pepping, Gravemsteiner und Berner Rosenapfel. Mitte bis Ende September: Goldparmäne und Danziger Kantapfel. Ende September: Kaiser-Wilhelm, Landsberger Renette, Harberts Renette, Minister von Hammerstein, Graue franz. Renette, Laxtons Superb, Ananas Renette, Zuccalmagier Renette, Gelber Edelapfel und Goldenette von Blenheim. Von Birnen Anfang bis Mitte September: Williams Christbirne, Gellerts Butterbirne, Triumph de Vienne, Gute Louise von Avramhes. Mitte bis Ende September: Clairgeaus Butterbirne, Bosks Flaschenbirne, Köstliche aus Charnen, Vereins Dechantsbirne, Blumenbachs Butterbirne, Alexander Lukas, Birne von Tonger, Neue Poiteau, Diels Butterbirne, Le Lectier und Napoleons Butterbirne. Durch Witterungsverhältnisse bedingt, reift

das Obst in diesem Jahre 8 bis 14 Tage früher. Man wird daher manche Sorten bei vorzeitig starkem Fruchtfall früher als die Pflücktabelle angibt, ernten müssen.

Für Fallobst von Äpfeln und Birnen ist jetzt die lohnendste Verwertung; die Verarbeitung zu Obstwein, welcher später mit dem im Oktober gewonnenen Most verschnitten werden kann. Faules Obst sollte nicht unter den Bäumen liegen bleiben, sondern ist zu vergraben. Zwetschenbäume schüttelt man vor Beginn der Ernte, damit die wurmigen Früchte herunter kommen, welche zusammen mit den gefallen zu Branntwein am vorteilhaftesten zu verwerten sind. Sollte der Preis für Holzzwetschen sehr niedrig sein, dann lohnt sich ihre Verarbeitung zu Mus, zu dessen Herstellung in großen kupfernen oder emaillierten Waschkesseln kaum Zucker erforderlich ist, wenn die Früchte durch langes Hängenlassen sehr süß sind und das sich in großen Steingutgefäßen jahrelang frisch hält. Zwetschenmus ist ein beliebter und gesunder Brotaufstrich. Etliche Zitronenschalen und etwas Sternaanis mitgekocht schmeckt es lieblicher und mehrere Walnüsse mit der grünen Schale dazu getan, bewirken eine schöne tief-schwarze Färbung. Walnüsse die im vorigen Jahre das halbe Kilo mit 1 bis 2 DM überbezahlt wurden, dürften auch dieses Jahr gesucht sein. Bei niedrigen Preisen lohnt es sich, die Nüsse auf einem luftigen Speicher gut zu trocknen und zu einem späteren Zeitpunkt zu verkaufen. Auch lohnt ihre Verarbeitung zu Speiseöl, welches im Rheingau hochgeschätzt wird. Von 50 Kilo (1 Zentner) frischer Nüsse erhält man 33 Kilo trockene, hiervor 12 Kilo Kerne und davon 6—8 Liter (12—16 Schoppen) allerfeinstes Öl. In Kannen oder Krügen, mit Moll zugebunden, ist Nußöl jahrelang haltbar. Unmittelbar nach der Ernte müssen die Nüsse, nachdem die grüne Hülle sauber entfernt ist zur Verhütung von Schimmel gut getrocknet werden. In manchen Betrieben ist es im Rheingau üblich, die Nüsse erst zu waschen und dann leicht zu schwefeln, was zu einer helleren Schalenfärbung beiträgt. Ungeschwefelte Nüsse behalten ihre Naturfarbe und sehen auch gut aus. Bald nach der Ernte sollte bei allen Bäumen, der bei denselben festgetretene Boden aufgelockert werden, was für das ungehinderte Eindringen von Luft, Wärme und Feuchtigkeit von Vorteil ist. Sonstige obstbauliche Arbeiten im September sind folgende:

1. Es können den ganzen Monat noch Erdbeeren gepflanzt werden; je früher, je besser.
2. Das Okulieren von Pfirsichen auf Pfirsichsämlinge und von Sauer-, Süß- und Halbsauerkirschen auf Steinweichsel ist Anfang des Monats noch möglich und empfehlenswert.
3. Bei den im Juli und im August ausgeführten Okulationen, ist, wenn noch nicht geschehen, der Bast zu lösen, damit er nicht einschneidet und wieder locker anzulegen.
4. Bei Pfirsichen und Sauerkirschbäumen kann jetzt noch das alte, abgetragene und auch das dürre Holz sowie die zu dicht stehenden und ins Innere der Bäume wachsenden diesjährigen Triebe entfernt werden. Wichtig ist dabei, daß man alle größeren Wunden mit einem scharfen Messer glatt schneidet und mit Baumwachs luftdicht bestreicht.
5. Auch zum Verjüngen älterer Pfirsich- und Sauerkirschbäume sowie für Süßkirschen ist im September die Zeit günstig. Hierfür sind insbesondere Bäume geeignet, die nur noch schwache Triebe machen und deren Äste an

den unteren Partien kahl sind. Bei dem Verjüngen ist die Baumkrone an pyramidalen Form zurück zu nehmen; jeder Baum soll etwa ein Drittel seiner Krone verlieren und am Ende jeden Astes muß ein Trieb oder kleiner Zweig als Zugast verbleiben. Die Wundenbehandlung hat wie unter 4. angegeben zu erfolgen.

6. Der Winterschnitt der Stachel- und Johannisbeeren läßt sich schon in diesem Monat durchführen. Dabei sind das alte, abgängige Holz, gebrochene Zweige, Wurzelauerschläge, sofern letztere nicht zum Verjüngen gebraucht werden und das zu dichte Holz zu entfernen, alle verbleibenden einjährigen Triebe um ein Drittel bis zur Hälfte einzukürzen.
7. Rebspalieren sind nochmals zu entgeizen und die starken Triebe erforderlichen Falls nachzubinden. Gegen Wespen- und Vogelschaden sind Fanggläser aufzuhängen und die Trauben in Säcken aus geölter Drahtgaze (in Samenhandlungen erhältlich) eizuhängen.
8. Wurzel- und Stammausschläge sowie dürres Holz in den Baumkronen können jederzeit entfernt werden.
9. Der Obstlagerraum kann für die Aufnahme des Winter- oder Lagerobstes hergerichtet werden. Darunter versteht man das Kalken der Wände und das Ausbessern und Scheuern mit heißem Sodawasser der Gestelle, Stellagen und Horden auch das Ausschweifeln.
10. Wenn Zeit vorhanden (im Verbot) lassen sich Baumgruben für die Herbstpflanzung vorbereiten.

Im Gemüsebau lassen die Arbeiten in diesem Monat nach. Die Hauptarbeit besteht auch hier im Ernten derjenigen Gemüse, welche ihre Wachstumsperiode abgeschlossen und die Reife erlangt haben. Jedoch ist es für die Ernte der eigentlichen Wintergemüse, wie Winterkohlarten, Sellerie, Lauch, Möhren und Rote Rüben noch viel zu früh, ausgenommen der geplatzten Kohlköpfe, welche geerntet werden müssen. An Ort und Stelle können ausgesät werden, Anfang des Monats: Feldsalat in Reihen von 10—15 cm Breite oder breitwürfig und Mitte des Monats Winterspinat für den Bedarf im nächsten Frühjahr in Reihen von 25—30 cm. Empfehlenswerte Feldsalatsorten sind: dunkelgrüner, vollherziger und holländischer, breitblättriger; Spinatsorten: Matador und Universal, auf ein Saatbeet zum Zwecke der Pflanzenanzucht sind Anfang des Monats zu säen: Winterkopfsalat, Sorten: Maiwunder, Mombacher oder Winterbutterkopf und Adventwirsing. Gepflanzt können werden: Mangold oder Römischkohl, Sorte Schweizer Silber, Perlzwiebeln und Schalotten. Pflanzweite für Mangold 40 x 40 oder 40 x 30 cm und für Perlzwiebeln und Schalotten 15 x 10 cm. Mangold ist flach zu pflanzen, Perlzwiebeln und Schalotten müssen im Gegensatz zu anderen Zwiebeln 3 bis 5 cm tief gesteckt werden. Auch lassen sich noch weiße Frühlingszwiebeln pflanzen, und zwar flach 20 x 10 cm. Sonstige Kulturarbeiten sind: Bei Trockenheit gießen und wässern, besonders Sellerie, Salat, Endivien und die Kohlarten. Nach Bedarf hacken und jäten. Auf Schädlinge namentlich Kohlräupen achten und ablesen oder mit Gesarol stäuben. Fertige Endivien, sowie es der Verbrauch erfordert, also nach und nach, bei trockenem Wetter binden. Die letzten Zwiebeln an sonnigen Tagen ernten und bündelweise aufhängen zum Trocknen. Abgeerntete Beete umspaten. Rat-sam ist, alle Beete welche jetzt besät oder bepflanzt werden, möglichst zusammen zu legen, damit sie den Anbauplan im nächsten Jahre nicht stören.

Dir. i. R. Schilling, Geisenheim

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Aktuelle Begebenheiten und Ereignisse aus dem Rheingau

Daß über die Wahl der Rudesheimer Weinkönigin bereits jetzt, bei den Vorschlägen zur engeren Auswahl, gemunkelt wird, es seien Bewerberinnen vorgeschlagen worden, die nicht aktiv im Weinbau tätige Winzermädel sind, obwohl die Bedingungen zur Wahl der deutschen Weinkönigin dies ausdrücklich vorschreiben und rechtzeitig veröffentlicht wurden (z. B. in der Rheingauer Weinzeitung Nr. 16/1950, S. 222). Da diese Grundbedingung bei

den beiden bereits gewählten Bewerberinnen um die Krone der rheingauer Gebietskönigin, der Geisenheimer Weinkönigin Gertrude Grai und der Hochheimer Weinkönigin Renate Dienst, eingehalten worden sind, wäre es absurd, anzunehmen, die Rudesheimer würden sich nicht daran halten. Denn Rudesheim a. Rh. wird sicher Wert darauf legen, daß die deutsche Weinkönigin 1950 aus dem Rheingau stammt, am liebsten aus Rudesheim; und wird alles

vermeiden, was die Chancen Rüdesheims verringert. Daher wird die Proklamation der Rüdesheimer Weinkönigin am Sonntag, den 3. September beweisen, daß alle besorgten Vermutungen der Rüdesheimer Winzer — halt' nur Gemunkel waren.

Daß ein besonders listiger Winzer seinen Weinberg in diesem Jahre durch allzu „schlaues“ Sparen in ein Feld voll dürrer Reisigbesen verwandelt hat? Beim Anblick dieses von der Peronospora vernichteten Wingerts wunderte sich ein Fremder darüber, daß man in guten Weinbergslagen eine Weihnachtsbaum-Plantage anlege, die noch dazu vertrocknet sei. Als man ihm erklärte, wie stark dieses Jahr der Schädlingsbefall gewesen sei, wie oft man habe spritzen müssen und wie teuer die Spritzbrühe für diese eine hier unterlassene Spritzung sei, schüttelte er nur den Kopf. Denn der ersparte Betrag für die Spritzbrühe stand wirklich in keinem Verhältnis zu dem Preis für den praktisch totalen Ernteausfall. Sparen ist auch eine Kunst!

Die Lage im Rheingau

Rüdesheim

Leider hat nun auch hier das Gewitter am Samstag, den 26. 8. durch Hagelschlag die besten Berglagen, wie Berg Bronnen, Stoll, Zollhaus, Zinnengießer, Berghauptmann und die neue Lage Ritterberg stark in Mitleidenschaft gezogen. Die Ertragsminderung wird auf 30—50% geschätzt, so daß in diesen Lagen im nächsten Jahr durch Holzschaden ein wesentlicher Ausfall entstehen wird.

Johannisberg

Trotz des oft regenreichen Sommers sind wir in der Entwicklung der Trauben weit voran. Durch die schönen Augusttage sind die Trauben bereits allgemein im Wein. Die blauen Sorten beginnen sich bereits zu färben, die Müller-Thurgau sind bereits alle weich, so daß — auch auf Grund des starken Fremdenverkehrs — bald an eine Schließung der Gemarkungen gedacht werden muß.

Die Winzer geben den Weinbergen den letzten Schliff. Die Bodenbearbeitung wird zu Ende geführt und bald werden alle Weinberge von dem starken Unkrautwuchs befreit sein. Das Gipfeln ist beendet und ebenfalls die Schädlingsbekämpfung. Die Weinberge stehen allgemein schön bis auf die Ausfälle durch die 3 Hagelschläge und die z. T. stärkeren Schäden durch Peronospora und Oidium. Die Ausfälle durch Sauerwurm sind durchweg gering. Sehr schön ist der Behang meistens in den Berglagen. Auch der untere Rheingau hat besseren Traubenertrag als im vorigen Jahre zu erwarten. Die Rebschulen und Jungfelder stehen durchweg gut; wenn auch ein Teil durch Peronospora als schlecht zu bezeichnen ist.

Hagelschäden sind im mittleren und oberen Rheingau in fast jeder Gemarkung. Die Orte von Geisenheim rheingauabwärts sowie Hochheim und Umgebung sind bis jetzt schadenfrei. Abschwemmungen durch die starken Gewittergüsse waren sehr zahlreich. Man sollte der Wasserführung in Zukunft mehr Beachtung schenken.

Auf dem Weinmarkt sieht man mit Spannung der kommenden Weinversteigerung entgegen, wird sie doch für die Weinpreisgestaltung wieder das Barometer bedeuten. Kro.

Der Weinbauverein Johannisberg hatte seine Mitglieder zu einem 1. Ausspracheabend zusammengerufen. Behandelt wurden die Beitragsfrage zum Rheingauer Weinbauverein E. V. und ebenso noch sonstige Kassengeschäfte. Es wurde auf Anregung des Schriftführers Kronbach beschlossen, zum Weinbaukongreß Bad Kreuznach für Mitglieder und je 1 Person eine Omnibusfahrt auf Kosten des Vereins durchzuführen. Eine rege Aussprache z. T. mit Kritik entspann sich weiterhin über die letztjährige Weinversteigerung sowie über die durchgeführte Rebschädlingsbekämpfung. Wertvolle Anregungen konnten den Anwesenden gegeben werden. Der bereits früher gehegte Wunsch, Ausspracheabende zu veranstalten, wurde nun, wenn auch bei geringer Beteiligung, verwirklicht. Obmann Anton Eser leitete den Abend. Kro.

Daß die Schließung der Weinberge dicht bevor steht — und daß noch immer große Haufen faulenden Unkrauts und abgelegter Gipfel in Weinbergswegen, Ur- und Wassergräben herumliegen? Sicher geschah das nicht immer aus Nachlässigkeit. Denn gerade in diesem Jahre ließ die intensive Schädlingsbekämpfung keine Zeit für andere Arbeiten. Wenn nun aber die Gemarkungen geschlossen werden, und wenn es nicht gelingt, die Herbstausschüsse zu Ausnahme-Genehmigungen für diese Arbeiten zu gewinnen, bleiben diese Haufen liegen. Mancher mag sich vielleicht beruhigen, daß es ja dann niemand mehr sieht und darüber schimpfen kann. Er sollte aber mit der Möglichkeit rechnen, daß in diesem gewitterreichen Jahre auch während des Weinbergsschlusses Unwetter mit Wolkenbrüchen auftreten können — was der Herrgott verhüten möge! Was für Schäden derartige Unwetter durch verstopfte Abflußgräben in diesem Jahre schon angerichtet haben, ist bekannt. Noch ist es Zeit, Wege und Gräben in Ordnung zu bringen. Auch ohne Unwetter wird sich diese Arbeit später bei der Lese und beim Düngerfahren angenehm bemerkbar machen.

Nico Halbstück

Gemarkung Hattenheim Stand 25. 8. 1950

Die Weinberge zeigen trotz aller Schwierigkeiten, die sich in idesem Jahr ergaben, z. B. Hagelschläge, Peronospora, Oidium usw., ein sehr gutes Gesicht.

Die Laubarbeiten sind zum größten Teil beendet. Die Unkrautbekämpfung, überhaupt die gesamte Bodenbearbeitung machte in diesem Jahr große Schwierigkeiten. Dies machte sich besonders bei größeren Gütern bemerkbar, wo es Schwierigkeiten bereitete, dieser Arbeit nachzukommen. Jedoch kann man heute sagen, daß doch in allen Lagen die Weinberge unkrautfrei dastehen.

Durch die dauernden starken Regenfälle und die damit verbundenen Abschwemmungen mußten laufend Arbeitskräfte damit beschäftigt werden, diese Schäden zu beheben. Besonders in steilen Lagen, wo man das Anfahren von Grund an das obere Ende außer Acht ließ, wurden durch diese Abschwemmungen größere Schäden verursacht.

Der Gesundheitszustand von Trauben und Laub ist als gut zu bezeichnen. Wo man aber mit dem Spritzen nicht so richtig bei der Hand war, sind durch Peronosporabefall größere, z. T. große Schäden aufgetreten. Durch Oidium sind keine nennenswerten Schäden aufgetreten. An manchen Trauben, vor allem in Müller-Thurgau-Weinbergen, zeigt sich auf den Beeren ein schorffähnlicher Belag, dessen Ursache zu erfahren interessant wäre.

Durch Hagelschläge wurden noch in den letzten Wochen größere Schäden verursacht. Der Hagelschlag, der mit einem mächtigen Sturm herangepeicht wurde, schlug besonders auf der Westseite die schon vollkommen ausgebildeten Beeren stark an. In manchen Weinbergen ist das so schlimm, daß man auf dieser Seite nur blaue Trauben sieht. Es wird sich in diesen Lagen lohnen, beide Seiten getrennt zu lesen, um die gesunden Trauben für sich zu bekommen.

Bei Weinbergen, die noch nicht gegipfelt waren, war der Schaden durch Hagel nicht ganz so groß, dafür waren dies aber solche Weinberge, deren Besitzer auch im Sommer nicht mit der Arbeit nachkamen und dadurch, daß keine Luft in den Stock kam, der Krankheitsbefall bedeutend größer war.

Bereits seit 14 Tagen zeigen sich schon Reifeerscheinungen. In den Müller-Thurgau-Weinbergen ist festzustellen, daß fast sämtliche Trauben weich sind. Bei den Riesling-Trauben sind nur stellenweise weiche Trauben vorzufinden. Bei Müller-Thurgau sind bereits Mostgewichte feststellbar, ca. 30° Oechsle.

Bezüglich der Qualität des 1950er kann nur gesagt werden, daß wir noch viel Sonne brauchen, wenn er mit dem 1949er konkurrieren will. Bei den Ertragsweinbergen, in den Schnittgärten und auch in den Jungfeldern sind schon die ersten Anzeichen der Holzreife festzustellen. Die Jungfelder stehen durchweg sehr schön. Wo man mit der Bearbeitung des Bodens und mit den Spritzungen nicht recht nachkam, sieht dies aber anders aus. Das neue Mittel Collavin hat sich hier besonders gut bewährt.

Der Stand der Rebschulen in der Gemarkung Hattenheim ist als gut zu bezeichnen. Jedoch ist durchweg der Wuchs

nicht so gut wie im vorigen Jahr, was sicherlich auf das dauernd nasse Wetter zurückzuführen ist. Nicht umsonst sagen die Winzer hier, daß in trockenen Jahren die Jungfelder besser wachsen als in nassen.

Die Peronospora hat sich hier auch eingenistet, trotzdem teilweise mehr als einmal in der Woche gespritzt wurde. Jedoch ist dies nicht als Gefahr für die Rebschulen anzusehen.

Der Weinabsatz hat sich auch hier stark belebt. Die Nachfrage ist andauernd. Die Preise haben sich etwas gehoben und es ist zu hoffen, daß dies so bleibt. Der 1949er Wein ist bei den Winzern, die ja ihren Keller räumen müssen für die 1950er Ernte, bis auf einige Reste verkauft. Die Preise für Konsumweine, Ausschankweine liegen im Faß bei 1,50 DM pro Liter. Bessere Winzerweine wurden mit 950,— bis 1000,— DM pro Halbstück verkauft. Bei den Weingütern liegen die Preise noch etwas höher.

Als erfreuliches Zeichen ist festzustellen, daß z. Z. keine Straußwirtschaft in Hattenheim vorzufinden ist, zeugt es doch davon, daß die Winzer nicht um den Weinabsatz besorgt sind. Wenn den Straußwirtschaften in den Weinbaugebieten auch eine traditionelle Bedeutung zugemessen werden kann, so sind sie doch immer gerade in Notzeiten zahlreich eröffnet worden und man wird aus diesem Grunde gerne auf dieselben verzichten.

—I.

Hallgarten

Der Sommer geht nun zur Neige und es geht langsam dem kommenden Herbst zu. Die Aussichten in der hiesigen Gemarkung sind recht gut. Es gelang durch den Fleiß der Winzer, der Krankheiten und Schädlinge Herr zu werden, so daß nur ganz geringer Schaden zu bemerken ist. Auch der Hagel hat bis jetzt keinen übermäßigen Schaden angerichtet. So hofft der Winzer, für seine Mühen auch den verdienten Lohn zu erhalten.

Die Keller der meisten Winzer, die nicht den Vereinen angehören, sind bis auf kleinste Bestände geräumt und in den drei Winzervereinen ist ebenfalls ausverkauft. Die Käufer der drei Vereine sind unablässig beschäftigt, die alten verkauften Bestände abzufüllen und versandfertig zu machen, damit der „Neue“ Platz erhält. Durch größere Bestellungen neuer Fässer werden alle Vorbereitungen getroffen, den zu erwartenden 1950er unterzubringen. Möge uns der Wettergott noch einige Wochen gnädig sein und uns Sonnenschein bescheren, damit der neue Jahrgang auch in der Qualität ein guter wird. — Die Trauben beginnen überall weich zu werden und es ist mit baldigem Weinbergsschluß zu rechnen.

B. E

Bücherei

Otto Sartorius:

„Besitzverhältnisse und Parzellierung im Weinbau“,

„Die Betriebsfrage der Winzer“.

„Die Geschichte des Winzerstandes ist ein Stück der Geschichte unseres Kleinbauerntums. Die Kenntnis seiner Besitzverhältnisse in der Gegenwart ist ein Schlüssel zum Verständnis für seine heutige Lage, wie für die wirtschaftliche Lage des rheinischen Gebietes überhaupt.“

Diese klare Erkenntnis im Vorwort weist schon eindeutig darauf hin, welche Aufgabe sich der Verfasser gestellt hat. Die Bedeutung unseres Weinbaues gerade in volkswirtschaftlicher Hinsicht steht und fällt mit unserem Winzerstand, dessen Bedeutung wiederum leider nur von wenigen voll erkannt wird. Mag sie im Rahmen der gesamten Volkswirtschaft noch so gering in Erscheinung treten; sie ist innerhalb der einzelnen Weinbaugebiete ein Faktor von weitgehendem Ausmaß. Somit ist diese Schrift eine weitere der wenigen Brücken zum Verständnis der Lage und Bedeutung unseres Winzertums.

Wenn der Verfasser einleitend die Entwicklung der Eigentumsverhältnisse bis zum Ausgang des Mittelalters darlegt, dann anschließend auch die Besitzverhältnisse bis zur französischen Revolution betrachtet, so ist dies ganz allgemein auf Grund der außerordentlich instruktiven Zusammenstellung hoch interessant. In erster Linie sind diese Darlegungen aber notwendig zum Verständnis der im Laufe der Zeit eingetretenen Grundstücksentwicklung und -zersplitterung. Gerade die starke Parzellierung des Weinbergbesitzes ist ja ein hervorstechendes Merkmal unserer Weinbaubetriebe, ein wesentlich mitbestimmender Faktor bei Betrachtung der Wirtschaftlichkeit im Weinbau über-

haupt. Erst durch diese eingehende Betrachtung der Entwicklung der Betriebe und der Wandlung der verschiedenen Betriebsgrößen ergibt sich ein klares Bild der Verhältnisse, zeigt sich erstmalig deutlich die Auswirkung der Erbsitten im guten und ungünstigen Sinne. Von besonderer Bedeutung ist, daß der Verfasser, sich nicht, wie bei den wenigen vorliegenden Betrachtungen hierüber, mit der Darlegung der Entwicklung der laufenden Grundstückszersplitterung begnügt, sondern sich auch umgekehrt mit der Frage des Wiederaufbaues der zerteilten Betriebe befaßt, ferner ganz allgemein gesagt mit dem Werden und Vergehen der Betriebe innerhalb einer größeren Zeitspanne.

Allein schon der hier geführte Nachweis, daß nur eiserer Fleiß und Beharrlichkeit des einzelnen Winzers Voraussetzung und Grundlage für die Sicherung der Existenz waren und sind, gibt der Schrift ihren besonderen Wert. Im Zusammenwirken mit den nachfolgenden Betrachtungen zum Problem der Erhaltung der Winzerbetriebe — die besonders heute aufgrund der so schwierigen Frage der Unterbringung der Heimatvertriebenen einer Beleuchtung bedarf — sowie solcher zum Problem der Grundstückszusammenlegung ergeben sich hier Erkenntnisse, die bei unseren zuständigen Regierungsstellen höchste Beachtung verdienen. Gerade dies macht die Schrift so außerordentlich wertvoll, daß der Verfasser nicht nur die Entwicklung aufzeigt, sondern darüber hinaus selbst Wege sucht und auch findet, die weitere Entwicklung in Bahnen zu lenken, welche die Hebung der Wirtschaftlichkeit unserer Winzerbetriebe zum Ziele haben.

Wie es heute mit dieser Wirtschaftlichkeit bestellt ist, wie sehr der Winzer schon immer trotz zwischenzeitlicher Besserung um seine Existenz kämpfen mußte, zeigen die Darlegungen im zweiten Teil des Buches. Hier wird auch klargelegt, welche Bedeutung dem Gemischtbetrieb, also der gleichzeitigen landwirtschaftlichen Nutzung einschließlich Viehhaltung im Rahmen des Gesamtbetriebes zukommt. Damit geht die Schrift weit über den Rahmen einer rein wissenschaftlichen Betrachtung hinaus und gibt auch dem Praktiker wertvolle Fingerzeige. Ihre größte Bedeutung liegt aber wohl unzweifelhaft in der gründlichen Untersuchung der durch die Parzellierung geschaffenen Verhältnisse und deren praktischer Auswirkung.

Die Frage der Sicherung der Wirtschaftlichkeit des Betriebes geht jeden Winzer an, somit spricht auch diese Schrift, trotz ihres wissenschaftlichen Aufbaues, in erster Linie zum Winzer selbst. Fleiß und harte Arbeit allein tun es heute nicht mehr, auch unser Winzer muß sich mit den wichtigsten Problemen seines Berufsstandes auseinandersetzen. Möge dieses Buch daher in viele Hände gelangen und gerade unseren Winzer zum Nachdenken anregen!

Nicke

Umschau nah und fern

1. Bundestagung des deutschen Weinhandels

Im Rahmen des diesjährigen Weinbaukongresses vom 17.—24. September in Bad Kreuznach hat der Bund der deutschen Weinhandelsvereinigungen durch seinen Vorsitzenden *Heinrich Glück* und seinen Geschäftsführer *Dr. Fahrnschon* alle deutschen Weinhändler, ausländischen Kollegen, Behörden und Presse, — auch wenn sie keine direkte offizielle Einladung erhalten haben — generell zu seiner 1. Bundestagung am 18. und 19. September in Bad Kreuznach eingeladen. Die Tagesordnung am 19. 9. um 13 Uhr im großen Saale des Kurhauses lautet:

1. Begrüßungsansprache des Vorsitzenden, Herrn *H. Glück*.
2. Ansprachen in- und ausländischer prominenter Gäste.
3. Vortrag von Herrn *Dr. Eduard Goldschmidt*, Chefredakteur der „Deutschen Weinzeitung“, Mainz, über „Der europäische Gedanke in der Reform des Weingesetzes“.
4. Vortrag des Geschäftsführers, Herrn *Dr. Heinrich Fahrnschon*, über „Der Wein im Getriebe der Wirtschafts- und Handelspolitik“.

Für die große fachmännische Weinprobe im großen Saale des Kurhauses am 18. September um 17 Uhr empfiehlt es sich, die Eintrittskarten (Preis 15,— DM) frühzeitig beim Kongreßbüro Bad Kreuznach, Roßstr. 9, Tel.: 29 77, zu bestellen.

Der große gemeinsame Gesellschaftsabend für die Kongreßteilnehmer von Weinhandel und Weinbau beginnt am 19. September um 20,30 Uhr im großen Saale des Kurhauses.

Nachruf

Vor wenigen Tagen verschied hier der Winzer Georg Thomas Engelmann im Alter von 84 Jahren. Der Verstorbene war Mitbegründer der Winzergenossenschaft und bis ins hohe Alter Mitglied derselben. Ehre seinem Andenken!

Am 24. August d. J. starb hier im Alter von 43 Jahren die weithin bekannte Gemahlin des Gastwirts „Zum Taunus“, Frau Katharina Korn, geb. Engelmann. Die Verstorbene war durch ihr freundliches Wesen bei allen Besuchern des Gasthauses „Zum Taunus“ sehr beliebt. Ihr Hinscheiden wird von der ganzen Gemeinde und allen Freunden sehr bedauert. Sie ruhe in Frieden! B. E.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert ihrem Mitarbeiter, Alfons Lambach, Bingerbrück, zu seiner am 25. August d. J. stattgefundenen Verlobung mit Frä. Hannelore Nicke, Geisenheim, und wünscht dem jungen Brautpaar alles Gute für den weiteren Lebensweg.

Geisenheim: Der Küfermeister des Instituts für Weinbau und Kellerwirtschaft der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim, Theodor Siebert, kann am 11. Sept. d. J. mit seiner Frau das Fest der silbernen Hochzeit feiern.

Küfermeister Siebert, dem unbedingt ein Verdienst für die Sauberkeit der Weine der Geisenheimer Anstalt beizumessen ist, betreut in vorbildlicher Weise die Küferklasse der Berufsschule, und es ist nur seiner Mitarbeit und seinem Interesse am Nachwuchs zu danken, daß die Küferlehrlinge hier im Rheingau auch eine ausgesprochene Küferausbildung in der Berufsschule erhalten, was wo anders meist nicht der Fall ist.

Wir möchten unsere Gratulation mit dem Wunsche verbinden, Herrn Siebert und seiner Frau auch zur goldenen Hochzeit noch gratulieren zu können. D. Red.

Kiedrich. „Liegt es am Wein oder an der Kiedricher Virchowquelle?“

Kiedrich kann eine hohe Zahl von Winzern und Winzerinnen mit einem Lebensalter von 80 Jahren oder darüber melden. Sie alle haben in der langen Zeit ihres Erdenwallens die Leiden und Freuden des Winzerstandes erlebt, der eine als Besitzer, der andere als Arbeiter im Weinberg seines Herrn und Brotgebers, und fast immer überwogen die sorgenvollen und arbeitsreichen Jahre die guten und freudenvollen. Frau Wartzelhahn, die älteste Einwohnerin von Kiedrich, eröffnet den Reigen mit ihren 80 Lenzen, mit 87 Jahren folgt Frau Dina Eiser, mit 85 Jahren Frau Josefine Staab und Frau Dina Röhrig, mit 83 Jahren Frau Anna Müller. Von den Winzern wurden Peter Schreiber 82, Christoph Kropp 82, Lorenz Kropp 81, Heinrich Röhrig 80, Josef Schuth und Philipp Rolletter ebenfalls 80 Jahre alt. Auch ihr bisheriger Lebensweg war mühevoll und arbeitsreich. Dabei rann manch guter Tropfen durch ihre Kehle, aber auch die „harten Knochen“, die die Weinchronik aufweist, wurden von ihnen gemeistert. Zum ausruhen sind sie noch immer nicht bereit, man kann sie allesamt noch im Weinberg wirken sehen. Es liegt wohl doch am Wein! St.

Rauenthal. (Feste um den Wein.) Bei herrlichem Sonnenschein feierten die Rauenthaler am Sonntag, den 27. August, ihr Kirchweihfest unter überaus zahlreicher Beteiligung auswärtiger Gäste. Nach Angaben der Post wurden rund 5000 Beförderungsscheine auf den durch Sonderwagen verstärkten Omnibuslinien Wiesbaden—Rauenthal und Eltville—Rauenthal abgegeben. Sehr groß war auch die Zahl der im Ort abgestellten Autos.

Aus dem Weinbrunnen unter dem Kerbebaum am Lindenplatz schöpften die hübschen Winzerinnen $\frac{3}{4}$ Stück eines

vorzüglichen 1949er Siebenmorgen. In den bis zum letzten Platz gefüllten Gaststätten, vor allem in der Winzerhalle, fanden auch die übrigen Rauenthaler Weine regen Zuspruch. Daß keine Straußwirtschaften vorhanden waren, beweist, daß die Rauenthaler über Absatzschwierigkeiten nicht zu klagen haben. St.

Feste um den Wein

Hallgarten. Der große Gesangwettbewerb des hiesigen Gesangsvereins „Liedertafel“ vom 12.—14. August wurde ein wohl gelungenes Sängerfest im wahrsten Sinne des Wortes. Ueber 1000 Sänger stritten um die ausgesetzten Preise, und der vorzügliche Hallgartener sorgte dafür, daß die gute Stimmung immer besser wurde. Der festgebende Verein hatte den Ausschank im Festzelt selbst übernommen. Nicht weniger als sechs Halbstück wurden getrunken, ein Beweis, wie gut der Hallgartener den Besuchern mundete. — „Wir kommen wieder!“ hieß es allgemein beim Abschied, und das war ja auch der Zweck der gelungenen Veranstaltung.

Für das nächste Jahr plant der „Männergesangsverein Hallgarten“, der Bruderverein der „Liedertafel“—ebenfalls einen Sängerwettbewerb abzuhalten, und es werden jetzt schon Vorbereitungen dazu getroffen. B. E.

Weinfestwoche

RÜDESHEIM/Rh.

vom 2. bis 10. September 1950

Eröffnung:

2. September um 20 Uhr auf dem Markt

An allen Tagen frohes Weinfest auf dem Marktplatz

Werbeausschank

von Rüdesheimer Qualitätsweinen
bis zu den feinsten Spitzen sowie von
Rüdesheimer Schaumweinen

Weinbrunnen, Wein- und Sektzelte
Tan; unter der Linde, Tanz- und
Musikdarbietungen

Sonntag, d. 3. September, nachmittags:

Proklamation

der Rüdesheimer Weinkönigin 1950

Die Rüdesheimer Gaststätten bieten das Beste aus
Küche u. Keller u. sorgen für eine festliche Stimmung

EINTRITT ZUM WEINFEST FREI!

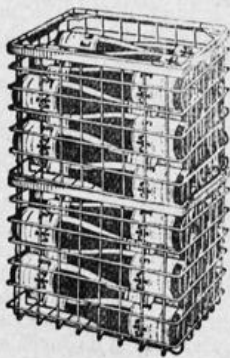
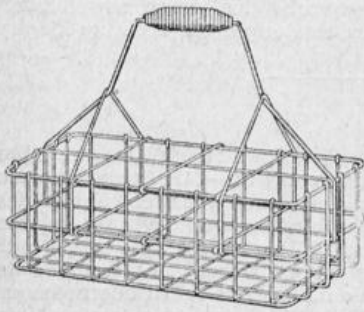
Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 03. Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 03. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. — 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.

FLASCHEN-

Tragkörbe

Stapelkörbe



Caspac Han

SCHALKSMÜHLE i. Westf. · Bebelplatz 50

WEINKORKE · SÜSSMOSTKORKE SETKORKE · GRIFFKORKE

in allen gangbaren Größen

kaufen Sie sehr vorteilhaft bei der größten
Korkfabrik Deutschlands



KORKFABRIK FRANKENTHAL

BENDER & CO.

G. M. B. H.

FRANKENTHAL / PFALZ

Telefon 2037 und 2083

Beachten Sie unseren Stand

anlässlich des Weinbaukongresses in Bad Kreuznach, in Halle 2



Junggänse 9—12 W. 10 DM, 4 Mt.
12,50 DM, jg. Enten 3—5 W. 4 DM,
6—8 W. 5—6 DM, 9—12 W. 7—8
DM, jg. Puten 2—6 W. 5—10 DM,
8 W. 12,50 DM, 10 W. 15 DM, 49er
25 DM, Junghennen 2—4 Mt. 6—8
DM, 4—5 Mt. und 49er 10 DM,
Perlhühner, Tauben aller Rassen
verkauft Felix Müller,
(13b) Landshut 77.

Schreibmaschinen

stets reiche Auswahl in
Langwagen-, Büro- u.
Reiseschreibmaschinen

WALTER GRASE

Wiesbaden · Bahnhofstraße 1
Tel. 24801 · Bürobedarf · Reparaturen

Hiermit bestelle ich ab sofort die

„Rheingauer Weinzeitung“

für Weinbau und Weinhandel der Weinbaugebiete Hessens

Der Bezugspreis beträgt DM 0,95 monatlich zuzüglich ortsüblicher Zustellgebühr
und wird durch die Post eingezogen. Die Zeitschrift erscheint zweimal im Monat

Anschrift (Stempel)

.....
.....
.....
.....

WIE lagert man Flaschenweine?
Nur noch in den Patent-
flaschenlagern
von **Karl Nigge**, Kaiserslautern!
Verlangen Sie Prospekt.

AMER. AUTO-REIFEN

gebraucht und protektiert, spottbillig
Gummi Vest, M.-Gladbach, Tel. 69 83



A. Pies Söhne & Trier

H. u. B. RENDENBACH

WEINEINKAUFSGESCHÄFT WEINGUTSBESITZER

KELTERUNG - EINLAGERUNG - GROSSHANDEL

Verkehr nur mit dem Großhandel

RMG

Wir zeigen in Bad Kreuznach

**moderne,
hydraulische Keltern
Schaumnebel-Spritzgeräte**

**RHEINHESSISCHE
MASCHINENBAU-GESELLSCHAFT**

KESSLER & PAGENSTECHER KG.

HEIDESHEIM / RHEIN



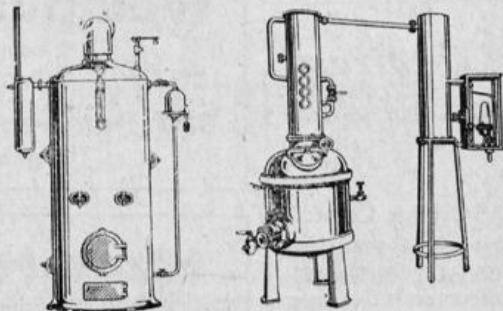
Dies ist das Glas der Rheingauer Winzer
(ges. gesch. für den Rheingauer
Weinbau-Verein e. V. Eltville)

Die Gaststätte, die dieses Glas
führt, ist die Verpflichtung einge-
gangen, darin nur Rheingauer Weine
auszuschenken

Wieder in 6 Ausführungen lieferbar

Auskunft und Versand durch
RHEINGAUER RÖMER-VERTRIEB

G. WOHLFART / Eltville am Rhein — Tel. 239
Schwalbacher Straße 16 • Kilianstr. 1



Brennerei-Anlagen

jeder Art und Größe

für Wein, Weinhefe, Traubentresler, Obst, Obstrückstände
Getreide, Mais, Kartoffeln usw.

★

Rektifizieranlagen
Kontinuierl. Destillieranlagen
Komb. Feinbrenngeräte DRP.
Likörmischbottiche
Zuckerkokkessel
Vakuumapparate
Heißwasserkessel
Niederdruckdampfkessel usw.

Jacob Carl · Göppingen

Ulmer Straße 42

Fernsprecher 2639

Bitte Adresse genau beachten!

Niehaus & Meyer

· Gegründet 1896

IMPORT KORKENFABRIK EXPORT

Korken aller Art

Lohne in Oldenburg

Ruf: 302 und 472

Spezialität: Wein- und Sektkorken · Spezialverfahren paraffinierter Weinkorken



Mammut-Ventur

das hervorragend bewährte **Weinflaß-Imprägnierungsmittel**

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

HAUS- Etiketten

für Wein, Sekt, Spirituosen
nach eigenen und gegebenen
Entwürfen

RASCHE & Co. K.G.
Buch- und Steindruck • Kartonagenfabrik
WIESBADEN-BIEBRICH
Fernsprecher 663 56/57

Rheinweinflaschen

verkauft oder tauscht
gegen Moselweinflaschen

B. Knechtges
Flaschenhandlung
Traben-Trarbach • Tel. 375

Neue ovale
Stück- und Halbstückfässer
billigst zu verkaufen.
J. FRANKENBERGER,
Mönchberg (Ufr.)

Aktiv-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.)

Weinpumpen

für Hand- und Kraftbetrieb
complete **Hauswasserversorgungsanlagen**
Pumpen für alle Zwecke, sofort ab Lager

Bad. Pumpenbau, Obering. W. Jos. Riepert
Mannheim • Max-Josef-Str. 23 • Telefon 53741

Neue Halbstückfässer

schlanke Form, solide, kräftige Werkstattarbeit
liefert zu annehmbarem Preis

Küferei FRANZ BEYERLE

ERBACH/Rhg. • Rheinstraße 1

Bodendurchfeuchtung • Klimaverbesserung • Frostbekämpfung

mit Wasserstaubanlagen

zur Rebzucht, Rebveredlung und im Weinberg
TEGMEIER-DÜSEN zur Schädlingsbekämpfung
sparen Spritzflüssigkeit!



SIGURD HORN - Rohrleitungsbau
KRONBERG/Ts.

Neue eichene Versandfässer von 50—600 Liter
Neue eichene ovale Lagerfässer mit Türe
von 300, 600, 1200, 2400 Liter und größer
Ausgehobelte runde Lagerfässer von 20—100 hl
Neue eichene Herbstbütten, rund und oval

Gebrauchte, reparaturfreie Weinfässer in allen Größen

Emil Wagner & Co., Faßfabrik, Mainz

Mombacher Straße 38 • Telefon 4587

Inseriert in der „Rheingauer Weinzeitung“!

Seidenband-Festabzeichen Tanzkontroller

für Winzerfeste usw.
kurzfristig lieferbar.

Alfred Stuffmann • Haan (Rhd.)
Postfach 91.

WEINKISTEN

jeder Größe und Verarbeitung
fertig u. liefert an Verbraucher

KISTEN-SCHWARZ
Vallendar/Rh.

FLASCHESENIDEN

prompt und preiswert

SCHRÖDERS

Papierwaren-Vertrieb

SUNDERN / Sauerland

Weintransportkisten

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

Peter Weiß

Post Lichtenstein, Würtb.

Fässer

für Wein und Apfelmos
gebraucht, aus Eichenholz
holzgesund und reparaturfrei
200—300 Ltr. Inhalt, pro Ltr.
Inhalt DM 0,15, frei Bab
Krefeld, Nachnahme, jed
Menge lieferbar.

Ernst Hambüchen, (22)
Krefeld/Rh. 14, Hagerweg

Nur 2.50 DM einschl. 0.40 DM Trägerlohn

kostet die täglich erscheinende alte bodenständige
Heimat- und Familienzeitung

»RHEIN-POST«

das Mittagsblatt am Mittelrhein mit ihren regelmäßigen
Beilagen: „Rheinische Sonntags-Post“ und „Erzähler“

Unsere Zeitung bietet Ihnen folgende Vorzüge:

1. Aktuelle Berichterstattung
2. Umfangreichen Heimatteil
3. Spannende Romane
4. Unerreicht gute Sportinformationen
5. Interessante Reportage u. Berichte aus aller Welt

Prüfen und vergleichen Sie. Wir wissen, daß wir der Heimat
eine gute Heimatzeitung bieten.

Verlag und Schriftleitung der
»RHEIN-POST«
Rüdesheim

Bestellzettel

(Unserer Agentur übergeben oder unfrei in den Postkasten
werfen)

Ich bestelle hiermit bis auf weiteres die

»RHEIN-POST«

(Rheingauer Anzeiger)

und bitte das Bezugsgeld (2.10+0.40 DM Trägerlohn) von
mir einziehen zu wollen.

Ort:

Unterschrift:

Straße:

Wer die »Rhein-Post« bestellt, erhält sie 1 Woche **kostenlos**.