

# 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

Mitte September 1950

Nummer 18

## Weinbaukongreß 1950 in Bad Kreuznach

vom 17. — 24. September 1950

### Programmfolge:

#### Sonntag, 17. September:

Eröffnung des Kongresses durch Bundespräsident Prof. Dr. Heuß, großer Kurhaussaal und Führung durch die Ausstellung.

14.30 Uhr: 1. Hauptsitzung des Kongresses Festhalle Ausstellungsgelände. Vorsitz: Vizepräsident des Deutschen Weinbauverbandes Dr. A. Bürklin.

#### Montag, 18. September:

10.00 Uhr: 2. Hauptsitzung des Kongresses, Festhalle Ausstellungsgelände. Vorsitz: Graf Matuschka-Greifenclo, Präsident des Deutschen Weinbauverbandes.

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

11.00 Uhr: Öffentliche Tagung des Ausschusses für Reblausbekämpfung und Rebenveredelung, Concordiasaal.

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

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.

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. Dr. h. c. A. Hermes.

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.

## Zwischen Athen und Kreuznach

Weinpropaganda, das Gebot der Stunde

Kurz nach seiner Rückkehr vom internationalen Weinbaukongreß in Athen hatten wir Gelegenheit, den Präsidenten des deutschen Weinbauverbandes, Graf Matuschka-Greifenclo, der zugleich Vorsitzender des Rheingauer Weinbauvereins ist, über seine Eindrücke in Griechenland zu befragen. D. Red.

Im Gegensatz zu manchen internationalen Veranstaltungen der letzten Zeit wurde auf dem internationalen Weinbaukongreß in Athen die deutsche Delegation (Staatsminister Stübinger, Graf Matuschka-Greifenclo, Herr v. Cannstein vom Bundes-Ernährungsministerium, Direktor Caspers [Raiffeisengenossenschaften] und Dr. Fahrnschon, der Geschäftsführer des Bundes der deutschen Weinhandelsvereinigungen) — besonders vom Gastland Griechenland — herzlich begrüßt. Die aufrichtige Freude, mit Vertretern des deutschen Weinbaues wieder ins Gespräch zu kommen, trug wesentlich zu der freundschaftlichen Atmosphäre des gegenseitigen Erfahrungsaustausches bei. So war es auch nicht verwunderlich, daß sich der Weinbau über alle nationalen Grenzen hinweg deutlich verbunden fühlte und dies in Zukunft auch zum Ausdruck kommen lassen wird.

Anwesend waren in Athen von den 40 Mitgliedstaaten: Alger, Chile, Cypern, Deutschland, Frankreich, Griechen-

land, Holland, Italien, Luxemburg, Marokko, Oesterreich, Portugal, Schweiz, Spanien, Südafrika, Türkei, Tunes und die USA.

Von den behandelten Fragen, die größtenteils in einstimmigen Resolutionen ihren Niederschlag fanden, wurde einem bald zu gewinnenden Ueberblick über die Erzeugungskosten in den einzelnen Weinbau treibenden Ländern besondere Bedeutung beigemessen, ferner der Reblausbekämpfung, den sonstigen Rebenkrankheiten und ihrer Bekämpfung sowie einem gesetzlich verankerten Schutz gegen ihre Uebertragung von einem Land ins andere und der Zollgestaltung, die auf der bevorstehenden Zollkonferenz in Torquay dahin führen soll, daß auf Flaschenweine kein höherer Zoll erhoben wird als auf Faßweine. Auf diese Weise läßt sich vermeiden, daß Qualitätsweine außerhalb der Kontrollmöglichkeiten der Erzeuger zur Abfüllung kommen. Weiterhin wurden Maßnahmen zum Schutz der Qualitäts- und Herkunftsbezeichnungen und zu einer erfolgreicheren Wirkung der Weinkontrolle besprochen. Weiterhin wurden Wege geebnet für einen intensiven Erfahrungsaustausch über die Rebenveredelung, die Affinität der Unterlagsreben und zur Herausgabe eines Welt-Weinatlases mit allen erforderlichen statistischen Angaben. Ueber die Notwendigkeit der Steigerung einer erfolgreichen Weinwer-

bung zur Hebung des Weinkonsums gegenüber anderen, gesundheitlich nicht so bekömmlichen Getränken waren sich alle Teilnehmer einig.

Von allen in Athen behandelten Fragen muß die Bedeutung, die dort der allgemeinen Weinpropaganda zugeschrieben wurde, auch beim deutschen Weinbaukongreß in Bad Kreuznach die erforderliche Beachtung finden.

Während des Kongresses hatten alle Teilnehmer Gelegenheit, vier Tage lang bei Besichtigungen Eindrücke vom Stand der griechischen Rebenkultur zu sammeln. Dabei fand ein von dem Deutschen Klaus in den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts gegründeter Betrieb bei Hatras im Peloponnes besondere Anerkennung. Sodann machte die ähnlich wie die Geisenheimer Anstalt organisierte staatliche Weinbau-Forschungsanstalt in Pyrgos einen vorbildlichen Eindruck.

Die in Griechenland gewonnenen Kenntnisse ergaben für die Kongreßteilnehmer einen wertvollen Ueberblick: Bestimmend für die Lage des griechischen Weinbaues sind die Bodenbeschaffenheit und das Klima des Landes. Da der überwiegende Teil Griechenlands aus steilen, teilweise bewaldeten Gebirgen besteht, in denen eine sonst in Mitteleuropa nicht anzutreffende Dürre herrscht, beschränkt sich die gesamte landwirtschaftliche Kultur auf Gegenden mit gutem Grundwasserstand. Daraus ergibt sich, daß nur ein Fünftel des Landes landwirtschaftlich nutzbar ist. Von dieser Fläche nimmt die Rebenkultur nur 9% ein, und zwar 214 000 Hektar, wovon 148 000 Hektar der Weinerzeugung, einschließlich der Jungfelder, dienen, 56 000 Hektar der Sultaninen- und Korinthenrezeugung und 10 000 Hektar der Eßtraubengewinnung. Die Behandlung des Weines, der zum größten Teile im Lande selbst konsumiert wird, unterscheidet sich wesentlich von der des für den Export vorgesehenen Weines: mittelschwere Rot- und Weißweine, außerdem die bekannten Dessertweine „Samos“ und „Mavrodaphne“. Der in Griechenland selbst konsumierte Wein wird nicht geschwefelt, sondern wird nach uraltem Rezept

mit dem Harz der Seekiefer behandelt. Ausschlaggebend für diese Behandlung des Weines, der nach unseren Begriffen dadurch eine Geschmacksbeeinträchtigung erfährt, ist die bessere Bekömmlichkeit in dem dortigen heißen Klima. Naturgemäß verwendet der griechische Weinbau auch andere Traubensorten, vornehmlich zur Gewinnung von Tafeltrauben, Korinthen und Sultaninen. Es handelt sich dabei um Sorten die fast keine Kerne haben und sich dadurch auszeichnen, daß der natürliche Trocknungsvorgang beim Ausbreiten auf Tüchern — soweit keine besonderen Trocknungsanlagen vorhanden sind, — bei der herrschenden Temperatur bis zu 50° Celsius in etwa sieben Tagen beendet ist. Für den Export der Tafeltrauben bestehen Verpackungsgenossenschaften, von denen eine in Kreta besichtigte, als vorbildlich gelten kann.

Infolge der klimatischen Verhältnisse, die im Sommer nur sehr selten Niederschläge aufweisen, kennt der griechische Weinbau praktisch keine Peronospora, und auch Oidium sowie andere Rebenkrankheiten spielen eine nur geringe Rolle.

Da auch Griechenland erhebliche Exportschwierigkeiten für seine Weine hat, widmet es der Erzeugung von Traubensüßmost ständig mehr Aufmerksamkeit. In diesem Zusammenhang fand eine Probe von Traubensäften, die mit Kohlensäure versetzt waren und dadurch besonders durstlöschende und erfrischende Eigenschaften aufwiesen, bei den Vertretern der anderen Teilnehmerstaaten lebhaftes Interesse und wurde als wertvolle Anregung betrachtet.

Ganz allgemein erhielt der Weinbaukongreß in Athen neben der Fülle der ausgetauschten Erfahrungen, Anregungen und aufgezeigten Schritte für die Zukunft des Weinbaues im weltweiten Rahmen dadurch seinen Wert, daß sich der Weinbau aller Länder klar und deutlich zu einem gemeinsamen Bündnis verpflichtet fühlte. Und es trifft sich sehr günstig, daß die dort empfangenen Eindrücke beim deutschen Weinbaukongreß in Bad Kreuznach noch frisch genug sind, um ihm lebendige Impulse für die Zukunft des deutschen Weinbaues zu geben. P.

## Lorch im Rheingau und sein Weinbau im Wandel der Geschichte

Lorchs erste Besiedlung an der Wispermündung hat vermutlich keltischen Ursprung. Germanische Einwanderer, die Ubier = Usipier (oder Wisperer?) wurden zu Cäsars Zeiten von den von Osten andrängenden germanischen Chatten hart bedrängt und von Cäsar aus Mainz heraus unterstützt. Es gelang nicht, die Chatten für dauernd zurückzuwerfen. Zum Schutze der römischen Grenzen wurde vom Kaiser Trajan um 100 der Limes (Pfahlgraben) als römischer Grenzwall angelegt. Unter Kaiser Probus wurde 240 n. Chr. der Weinbau im römischen Gebiet zugelassen und eingeführt, erst linksrheinisch an Mittelrhein und Mosel. In karolingischer Zeit, ab 750 n. Chr. dürfte sich der Weinbau im Rheingau durch Einführung der ertragsreicheren fränkischen Reben stärker entwickelt haben.

### Deutsche Weinkosthalle in Bad Kreuznach

Zum ersten Male seit über 10 Jahren tritt die Deutsche Weinwerbung zum Weinbaukongreß in Bad Kreuznach wieder mit einer eigenen Weinkosthalle an die Öffentlichkeit. Die deutsche Weinkosthalle wird den Abschluß des Mittelganges des Ausstellungsgeländes in Bad Kreuznach bilden und schon weithin sichtbar einen besonderen Blickpunkt darstellen. Zum Ausschank gelangen ausgewählte Weine fast aller deutschen Weinbaugebiete, soweit diese Weine andienten.

Es werden 6 Schoppenweine der Gebiete Mosel, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Rheinpfalz und ein Rotwein der Ahr gereicht. An Flaschenweinen stehen 31 Sorten dem Gast zur Verfügung. Vom einfachen Schoppenwein bis zur feinsten Auslese kann jeder Freund der deutschen Weine zu wirtschaftlich tragbaren Preisen einen Ueberblick über die Weine der letzten Jahrgänge und der deutschen Weinbaugebiete erhalten.

Eine frühe Urkunde von 832 (deren Echtheit aber angezweifelt wird) spricht von einer Schenkung Kaiser Ludwigs des Frommen von 2 Tagewerk Weinbergen aus seinem fiskalischen Besitz in Loricho; ein fränkischer Saalhof bei der Kirche aus dieser Zeit ist in Lorch nachzuweisen. Er wurde erst 1612 bei einem großen Brande zerstört, und 1924 wurden 3 fränkische Fenstersäulen von seinen übriggebliebenen Mauerresten freigelegt. Um die Jahre 1000 bis 1200 finden wir die Klöster Bleidenstadt und Johannisberg, das Viktorstift, das Domkapitel und die Domdekanei von Mainz in Lorch begütert, ebenso noch viele in Lorch ansässige und auswärtige Adelsgeschlechter.

Alle noch heute geltenden Gemarkungs- und Lagenamen stammen aus dieser Zeit; die Lage Bodenthal taucht zuerst 1108 auf, als Erzbischof Ruthard von Mainz dem Kloster Disibodenberg (Nahe) einen Weinberg in Buttendala bei Lorch, damals wahrscheinlich ein Dörfchen gegenüber Trechtingshausen, vermachte. Die Zahl der in Lorch begüterten Adelsgeschlechter, die Klöster und geistlichen Stifte und Behörden nimmt in dieser Blütezeit von Lorch vom 13. bis ins 15. Jahrh. immer mehr zu. Zu dem Weinbau, der sich von Lorchhausen bis zum Bodenthal und im Wispertal bis hinter die Kreuzkapelle erstreckte, als damals das Waldgebirge noch vor den frostbringenden Wisperwinden Schutz bot, gesellte sich ein ausgedehnter Weinhandel, der hauptsächlich rheinabwärts über Bacherach seine Produkte mit 2 Kranen versandte. Der Weinbau betrug damals ungefähr 1000 Morgen (etwas mehr als heute 250 ha).

Vom 15. Jahrh. nimmt infolge der immer mehr zunehmenden Unsicherheit im Lande, in der Zeit des Faustrechts, der Zeit des Niedergangs des Rittertums und des Verfalls der Sitten in Klöstern und geistlichen Institutionen, die Bedeutung des Weinbaus wieder ab. Häufige Brände und Plünderungen bei den zahlreichen inneren Fehden der Rittergeschlechter, der Fürsten und Herren, der Umschichtung der sozialen Zusammensetzung im Gefolge der Reformation,

bringen eine allgemeine Verarmung der Weinbaubevölkerung mit sich, die ihren Tiefpunkt im 30jährigen Kriege erreichte, wo die Einwohnerzahl von Lorch von 1700 (um 1569) auf 978 (um 1658) sank.

Im 30jährigen Kriege wurden in Lorch (1618—1648) 131 Häuser niedergebrannt und keines wieder aufgebaut. Die Einwohner hatten den Ort verlassen und hausten in Wäldern und Schluchten des Wispertales.

1666 wurden in Lorch von der Pest von den damals ca. 800 Seelen 434 hingerafft. Immer wieder störten neue Schicksalsschläge den unverdrossenen Mut der Bevölkerung. Im franz.-pfälzischen Krieg 1688—1690, in dem die meisten rheinischen Burgen in Ruinen sanken, sowie im spanischen Erbfolgekrieg 1701—1710 hatte Lorch viel zu leiden. Im Jahre 1769 verlor Lorch den letzten Schein seiner Größe und Selbständigkeit, als der bis dahin bestehende Amtssitz aufgegeben und nach Rüdesheim verlegt wurde. Der Krieg gegen Frankreich nach der franz. Revolution (1796—1798) kostete Lorch allein 42 000 Gulden in bar, ohne die ungeheuren Verluste durch Plünderungen und Kontributionen zu rechnen.

Erst von 1803 ab, als die geistlichen Fürstentümer — Lorch gehörte mit dem ganzen Rheingau immer noch zum Kurfürstentum Mainz — durch den Reichsdeputationshauptschluß aufgehoben wurden, ging es langsam wieder aufwärts.

Lorch wurde nassauisch. Tatkräftigen Gemeindeverwaltungen gelang es, durch Verbesserung der Ausbeutung der Waldwirtschaft die Schulden abzudecken und die ungeheuren Lasten der Wein- und Fruchtzehnten (10—30% der Ernte) ebenfalls aus dem Waldergebnis abzugelten. Aus dieser Zeit stammen die heute noch so auffälligen Kahlflächen des Lorcher Stadtwaldbezirks.

Der zunehmende Verkehr in den langen Friedensjahren nach 1814, die Entwicklung der Dampf- und Schlepsschiffahrt, die Entdeckung des Rheins als Reiseland der Romantik, danach der Bau der Eisenbahnen waren Grund zu einem lebhaften Aufstieg des Lorcher Weinbaus in der ersten Hälfte des 19. Jahrh. Nun waren ja der Weinbau, der Weinhandel, die schwierige Landwirtschaft nicht mehr die ausschließliche Existenzgrundlage der Bevölkerung. Lorch hatte den Anschluß an den Verkehr gefunden. Er brachte zunächst bis Ende des 19. Jahrh. einen erfreulichen Aufschwung des Weinbaus und auch der Landwirtschaft, so daß bis dahin diese beiden innig verbundenen Erwerbszweige eine neue Wohlstandszeit zusammen mit einem blühenden Weinhandel brachten.

Und nun setzt ein neues tragisches Geschick dem Aufstieg ein unheimliches Veto entgegen. Die Reblaus, die Peronospora, das Oidium, bis dahin unbekannte Feinde des Weinstocks, kamen aus der Neuen Welt herüber, die dem bis dahin aufblühenden Weinbau in den Jahren 1890—1910 durch eine Serie von Mißjahren ein jähes Ende androhten.

Die Peronospora und das Oidium wurden überwunden. Die Reblaus wird Lorch zum Verhängnis. Lorch wird ein Brennpunkt im Kampf gegen die Reblaus. Die Maßnahmen vor dem ersten Weltkrieg schienen zum Erfolg zu führen. Der Krieg unterbrach die Arbeiten und förderte die Ausbreitung der Laus, die durch die verstärkt einsetzende Bekämpfung nach 1918 nicht mehr eingeholt werden konnte. Die Landwirtschaft ging im und nach dem 1. Weltkrieg rapid zurück und beraubte den Weinbau seiner Düngergrundlage, die er wohl nie mehr aufholen wird.

Die Pfropfrebenveredlung kam erst 1924 zur Entwicklung, langsam und zögernd. Rebschnittgärten in 4 Morgen Größe wurden angelegt. Und es blieb schließlich kein anderes Mittel zur endgültigen Gesundung übrig, als die Umlegung, den Weinbau völlig zu modernisieren, die langgestreckte Gemarkung für den motorisierten Betrieb zugänglich zu machen, um die ungeheuren Menschenverluste der zwei Weltkriege — etwa 250 Winzer — durch Mechanisierung aufzuholen und dem Fortschritt der mehr durch das Glück ihrer flachen, guten Lagen bevorzugten Weinbergsgemarkungen des oberen Rheingaus nachzueilen.

Lorch hat es leider versäumt, das Umlegungsangebot der Landeskulturverwaltung beizeiten anzunehmen und durchzuführen. Als erste der rheinischen Weinbaugemeinden hat Nieder- und Oberheimbach in den Jahren 1925 bis 1930 die Umlegung verwirklicht. Dann folgte das untere Nahetal, das von der Reblaus vollkommen verwüstet war. Dann wurde 1931 Lorch zur Entscheidung aufgefordert, sie wurde kurz-sichtigerweise abgelehnt, und anstelle von Lorch hatte die große Gemarkung Winkel das Glück, eine Umlegung mit damals noch wesentlich geringeren Mitteln vorzunehmen. 10 Pfennige kosteten damals noch die Reben, und das Land Preußen konnte große Hilfsmittel einsetzen. Heute ist die Durchführung weit dringlicher und schwieriger denn je, angesichts der vollständigen Reblausverseuchung und der gewaltigen Unkostensteigerung auf allen Gebieten. Winkel produziert heute in seiner umgelegten Gemarkung bei ca. 1000,— DM jährlichen Baukosten 2—4 Halbstück pro Morgen im Durchschnitt; Lorch bei 1200,— DM Baukosten 1—2 Halbstück im Durchschnitt auf der gleichen Fläche. Es ist nicht schwer auszurechnen, wieviel mehr Winkel mit seiner annähernd gleich großen Gemarkung seit 1931 geerntet hat, wieviel mehr es an Wein und Geld, an ideellen und materiellen Werten gewinnen konnte, zumal in solchen Schicksalsjahren wie in dem vergangenen Jahrzehnt. Um so viel ärmer ist Lorch geblieben, wo der Neuaufbau erst 5 Jahre später unter viel schwereren Bedingungen beschlossen wurde, wo er im Kriege stecken blieb und nun unter unsäglichen Schwierigkeiten und vielfach höheren Kosten in der total verarmten und entmutigten Gemeinde zwangsläufig durchgeführt werden muß, um den vollständigen Verfall der besten Gemarkungsteile und ihrer wirtschaftlichen Lahmlegung und Verödung zu verhindern.

## H. Troitzsch Erben

Weingut in den besten Lagen  
der Gemarkung



LORCH IM RHEINGAU

## Gasthof Kammerburg

A. Didrich

Im idyllischen Wispertal

Eigenes Weingut

Spezialitäten: Forellen u. Wildbret

## Franz Scholl Erben

WEINBAU—WEINVERSAND

seit 1882



Telefon 135 · Lorch/Rheingau

## Wilhelm Mohr Erben

1875 Weingut 1950

Lorch im Rheingau

In den Lagen Kapell, Krone, Pfaffen-  
wies, Röder, Bodenthal

## Philipp Sieberling

Weingut—Weinversand

Lorch im Rheingau · Langgasse 6



Bevorzugte Lagen  
Lorcher Röder und Krone

## Hotel Weibler

Die gepflegte Gaststätte

TELEFON 129

LORCH IM RHEINGAU

Es wäre verfehlt, einzelnen Leuten die Schuld an dieser Entwicklung zu geben. Die wahre Ursache liegt in der Abgeschlossenheit einer von Gebirgen eingeschlossenen Bevölkerung rein psychologisch begründet, deren aktivste Bevölkerungselemente seit Jahrhunderten die Enge der Heimat, so schön sie auch ist, verlassen, um in der Ferne ein größeres Wirkungsfeld zu suchen. Und so liegt auch heute wieder die Gefahr auf der Hand, daß die Unrentabilität des unterhiesigen Weinbaus mit seinen großen und immer größer werdenden Brachflächen den Teil der Bevölkerung, den sie nicht zu ernähren vermag, zur Auswanderung, und sei es auch nur auf 20—100 km weit, veranlaßt. Diese Menschen kehren nie wieder, bzw. sie kommen erst dann zurück, wenn der wirklich gelungene und vollzogene Aufbau der Heimat sie zur Rückkehr zu reizen vermag.

In der Gemarkung Lorch wurde 1950 fleißig gearbeitet. Es wurde unter großen Opfern der Winzerbevölkerung und unter sehr verständnisvoller Führung des Kulturstates und des Regierungspräsidenten in Wiesbaden ein Weg in die Zukunft geöffnet. Es wurde eine feste Straße zu einem nahe gelegenen unerschöpflichen Quarzitsteinbruch gebaut, der für Jahrhunderte das Steinmaterial für alle Zwecke liefern wird, für Siedlungsbau, zum Bau von ca. 20 000 cbm Weinbergsmauern im Umlegungsgebiet, Schottermaterial zur Straßenbefestigung und zum Weinbergswegbau. Außerdem hat dieser Wegebau ein seit Jahren von der Reblaus vernichtetes Qualitätweinbaugebiet von ca. 50 ha für moderne Betriebsführung neu aufgeschlossen.

Eine weitere Aufbauarbeit wird in diesen Tagen in Lorch beendet. Durch einen am 12. 3. 45 in der Weinbaugemarkung niedergegangenen Bombentepich von 250

schweren Bomben waren ca. 100 vha wertvollsten Weinbaugeländes zerstört. Schon im Herbst 1945 setzten die Wiederherstellungsarbeiten der Wege ein, 1946 wurde ein Teil der zerstörten Mauern wieder aufgebaut und 1947 und 1948 vor der Stabilisierung der Währung durch eine Selbsthilfeaktion der Winzerschaft mit 2500 Tagewerken der Hauptteil der Bombentrichter ohne finanzielle Beihilfe staatlicher Instanzen bereinigt. 1948/49 haben dann leistungskräftige Weingüter ihr Terrain weitgehend selbst nivelliert, so daß nur noch etwa 50 Bombentrichter der letzten Bereinigung vorbehalten blieben, an der sich die Winzerschaft durch freiwillige Arbeit beteiligte.

Nun sind etwa 50% der Lorch Weinbaugemarkung — ca. 450 Morgen — bis heute neu aufgebaut. Die zweite schwierigere Hälfte harret noch der Umlegung. Sie umfaßt die Qualitätswinbaulagen Krone, Pfaffenwies, Röder und Bodenthal. Ihre Durchführung bedeutet die Arbeit eines Menschenalters, finanziell und arbeitstechnisch. Der Wegebau für dieses Gebiet erfordert ca. 500 000,— DM, der Neuaufbau, den die Winzerschaft allein zu tragen hat, ca. 1 800 000,— Deutsche Mark (450 Morgen à 4 000,— DM). Erst nach Durchführung dieser Maßnahmen wird die Lorch Weinbaugemarkung in vollem Umfange für Volk und Staat gesund und ertragsfähig sein.

Der Krieg 1939—1945 hat Lorch einen Verlust von 66 Heimstätten gebracht, dafür aber seine Bevölkerung um 700 mittellose Menschen auf 3 000 anschwellen lassen, deren so verstärkter Arbeitskraft es hoffentlich gelingen wird, die Kriegsschäden schneller zu überwinden, als der dezimierten Bevölkerung nach 1648 nach dem 30jährigen Kriege.

Dr. Peter Neher.

## Hans Jung

Weinbau und Weinhandel  
Wein- und Obstbrennerei

Telefon 210 Lorch

**LORCH IM RHEINGAU**

## SCHWANENKELLEREI

Das Haus der alten Rheingauer  
Weinkultur

*Friedrich Altenkirch*

Weingutsbesitzer

**LORCH IM RHEINGAU**

## Wir erwarten Sie in Lorch/am Rhein



### Die Stadt der Ritter und des Weines

mit der größten Weinbaugemarkung des Rheingaus  
Landstelle der Köln-Düsseldorfer Dampfschiffe  
Städtisches Verkehrsamt Lorch im Rheingau

## Gedanken zur Selektion der Reben

Von Weinbauinspektor i. R. K. Stumm, Eltville

Ueber die Selektion machen sich nur ganz wenige Winzer Ueberlegungen. Mit wenigen Ausnahmen haben sie sie überhaupt nicht in ihr Arbeitsprogramm aufgenommen. Sie finden sich mehr oder weniger mit dem Bestand ab, wie er eben ist. Selektion ist für sie Ansichtssache. „Das sollen die Domänen machen und die größeren Güter“, heißt es. Aber auch der kleine Winzer hätte wahrhaftig Zeit dazu. Soviel läßt sich immerhin, wenn jetzt bald Ruhe in den Wingerten herrscht, noch erübrigen. Aber wer sich bewegen läßt — das ist nur ein kleiner Teil der fortschrittlichen Winzer — seine Rebstöcke auf gute oder schlechte zu betrachten, dem werden die Augen und das Blickfeld geweitet, wenn Stock für Stock eine kritische Beurteilung erfolgt. Dann merkt er erst, wieviel Minderwertiges sich

unter seinen Stöcken vorfindet. Gottlob ist es heute, wo im Rheingau meist Propfreben stehen, etwas anders geworden. Daß heute Winzer bei Riesling pro Morgen 5 bis 6 Halbstück ernten konnten, beweist, wie sehr durch die Selektion die Erträge gesteigert werden konnten. Die weitgehenden Selektionen der Staatsweingüter und die Belieferung der Rebenveredlungsstellen mit ausgesuchtem Edelreismaterial, haben zu einer grundlegenden Veränderung der Ertragsziffern geführt. Dieses hohe wirtschaftliche Verdienst kann den Domänengütern niemand streitig machen. Fußend auf dieser Tatsache und mit dem Material, das ihnen von den Staatsweingütern geliefert wurde, haben viele kleine Winzer und Weingüter ihren Weinbergsbesitz aufgebaut und stehen heute bei der Anerkennung der

Weinberge mit in vorderster Reihe. Sie ernten jetzt die Früchte der Arbeiten, die von den Domänen vor langen Jahren begonnen und in fortschreitender Vervollkommnung zum Wohle des gesamten Winzerstandes beigesteuert haben. Ich will nur daran erinnern, wo auf den Morgen in einem Falle 500 Grobrieslinge und im andern 600 schlechte Träger aus Durchschnittsbeständen ausgemerzt werden mußten. Mit solchen Zahlen ist heute nicht mehr zu rechnen. Wenn Fälle starken Durchrieselns eintreten, dann handelt es sich meistens um Weinberge mit 5 BB Unterlage bei zu dichtem Stand. 5 BB verlangt weite Stockabstände und langen Schnitt oder 2 Bogreben. Unter 1.50 m Stockabstand, besonders auf urwüchsigen Boden, sollte man nicht gehen.

Bei der Anlieferung von Edelreismaterial im Frühjahr sind die Winzer nur schwach vertreten. Es ist eine betrübliche Feststellung, daß sie ihre Weinberge nicht selektieren und zur Anerkennung anmelden, sie scheuen auch das Herausschneiden der Schnittreben aus anerkannten Weinbergen wegen der damit verbundenen Mehrarbeit. Man sollte aber diese Mehrarbeit nicht scheuen und sein Holz abliefern, denn der Preis der für gute Edelreiser bezahlt wird, lohnt diese Arbeit bestimmt.

Die so viel gehörte Ansicht, mein Pflanzholz stammt ja von anerkannten Weinbergen ab, ist kein Grund sich von der Selektion zu drücken. Es kommen auch im Nachbau von anerkanntem Holz Versäuer vor. Diese Art von Rebstöcken war im vergangenen Jahr und auch in diesem zu finden. Im vergangenen Jahr hing es mit dem zur Zeit der Blüte herrschenden Wetter zusammen. In diesem Jahr ist der überaus starke Trieb der Stöcke verantwortlich. Hier sind die vom Stock erzeugten Nährstoffe zu sehr nach den Triebspitzen abgewandert, und die Gescheine als Nichterzeuger von Nährstoffen sind verhungert. Ursache des starken Triebes waren vielfach die aus früheren Jahren in Folge Trockenheit nicht gelösten und die in diesem Jahr gegebenen Stickstoffdünger, die durch die vielen Niederschläge restlos aufgenommen werden konnten. Man kann daher schlechthin solche Stöcke nicht als schlecht bezeichnen, wenn sie in den vorhergehenden Jahren reichlich getragen haben. Sehr oft hängt dieser ungenügende Befund auch mit der Unterlage zusammen. Man braucht nur 143 A und 1 G der Unterlage 5 BB gegenüberzustellen. Derartige Durchrieselungserscheinungen müssen daher von Fall zu Fall entschieden werden. Aber immerhin soll man solche Stöcke kennzeichnen, damit man

weiß, wie sie sich in den folgenden Jahren verhalten. Auch reine Klonenbestände sind gegen solche Erscheinungen nicht gefeit. Gute Klonenpflanzungen werden aber nicht in dem Maße betroffen, wie dies bei Mischpflanzungen der Fall ist, denn hier ist ja die Einheitlichkeit eines guten Erbgutes besser gegeben.

Nun zur Ausführung der Selektion selbst. Wenn man sie nicht gründlich macht, lasse man lieber die Finger davon, denn dann ist es schade um die aufgewandte Zeit. Es hat keinen Zweck, sie in einem Jahre auszuführen und dann wieder so viele Jahre zu unterlassen. Auch die Ausführung mit Farben an Stock oder Pfahl ist nicht gründlich genug. Durch Wettereinwirkungen werden die Farben meist schlecht erkennbar und werden daher leicht übersehen. Auch finden sie beim Schnitt nicht die erforderliche Berücksichtigung. Sicherer sind schon die Blechmarken — die eingeprägte Jahreszahl ist nicht unbedingt erforderlich. Aus der Anzahl der aufgehängten Marken ergibt sich der Wert des Stockes. Die Bewertung muß aber in einem aufeinanderfolgenden Zeitraum von drei bis vier Jahren erfolgt sein. Für die guten Stöcke eckige Marken.

Die sicherste und einwandfreieste Methode der Selektion aber ist die buchmäßige Erfassung eines jeden Stockes. Nur hieraus kann man sich nach 3 bis 4 Jahren ein genaues Bild über den Bestand eines Weinberges verschaffen. Sie wird aber teilweise abgelehnt, weil man glaubt, sie sei zu umständlich. Wer nach dieser Methode gearbeitet hat, wird feststellen, daß es schneller geht, als das Anhängen von Marken. Die Selektionshefte, wie sie die Bayrische Hauptstelle für Rebenzüchtung in Würzburg mit Anleitung herausgibt, veranschaulichen das beste Bild des Bestandes. Allerdings erfordert die Handhabung genaues Arbeiten beim Abzählen. Nach 4 Jahren werden dann die besten Stöcke mit einer dauerhaften Markierung — hier auch Blechmarken — gekennzeichnet. Bei Drahtanlagen bringt man die Marke in Stockhöhe fest am Gertrah, bei Pfahlanlagen am Pfahl an, wenn es sich um einschlenkligen Satz handelt. Die Befestigung am Stock selbst führt leicht zum Einwachsen des Binddrahtes.

Hauptpunkte bei der Auswahl der Reben sind Frohwüchsigkeit und guter Holztrieb. Sie geben die beste Garantie für hohe Anwuchsprozente, sowohl bei den Pfropf- als auch den Blindreben. Schwachtriebige Stöcke, mögen sie noch so voll hängen, sind für die Nachzucht ungeeignet.

## Wie wird der 1950er?

Von G. Troost, Geisenheim

Eine Jahrgangsvoraussage ist bei dem diesjährigen, sehr unterschiedlichen Entwicklungs- und Gesundheitszustand der Reben mehr als gewagt. Sie soll mit diesem Ueberblick auch gar nicht erst versucht werden. Wir möchten aber — wie alljährlich — für unser Gebiet die Beobachtungen aus einer Geisenheimer Vergleichslage mitteilen, über die das Weinbauinstitut seit 1938 jährlich berichtet hat.

Um es auch in diesem Jahre wieder zu betonen: Die mitgeteilten Zahlen und Beobachtungen sollen lediglich einen Anhaltspunkt, einen Vergleich ermöglichen. Sie wollen keinen Anspruch auf Allgemeingültigkeit machen, weil es das im Weinbau ja nicht gibt. Gerade in diesem Jahre wird der Winzer seine eigenen lokalen Beobachtungen sehr kritisch überprüfen müssen, um zu keinem Fehlurteil zu kommen.

Da nicht jeder Winzer die Reifeentwicklung der Trauben in seinem Bestand nach der Refraktometermethode genau genug kontrollieren kann, soll ihm unser jährlicher Vergleich eine Hilfe bei der Beurteilung der Traubenreife sein. Zumal gerade die Tagespresse meist recht voreilig und ungenau über den Stand der Traubenreife berichtet und besonders gern das ungelegte Ei der zu erwartenden Güte des jeweiligen Jahrganges zum Thema nimmt. „Man kann ihn noch im Glas verschütten“ pflegt ein bekannter Wein-

baufachmann auf die Frage nach dem zu erwartenden Jahrgang zu sagen. Womit das ganze Unsicherheitsmoment des Herbstes umschrieben ist.

Der größte Unsicherheitsfaktor ist in diesem Jahre wieder einmal das Wetter. Das war auch 1949 so. Es gibt in diesem Jahr anscheinend keine beständige Großwetterlage, eine zuverlässige, langfristige Wettervorhersage ist nicht zu erhalten. Mit zwei guten, d. h. trockenen Monaten, wäre wohl noch ein recht schöner Jahrgang zu erzielen. Die Voraussetzungen dazu wären für die Spätsorten sogar zum Teil gegeben, wenn auch nicht in dem Maße, wie 1949. Für die Frühsorten dagegen sind die Qualitätsaussichten geringer; aber auch hier ist die Entwicklung so unterschiedlich, daß mit allgemeinen Feststellungen nichts erreicht ist.

Nach einer alten Winzerregel sollen gute Nußjahre meist auch gute Weinjahre sein. Nun sind in diesem Jahr die Nüsse viel früher reif als normal. Es wäre nun aber nicht logisch, zu behaupten, weil die Nüsse bereits reif werden, müßte nun auch ein früher Herbst bei der Rebe eintreten. Denn das hat mit dem kommenden Wetter wenig mehr zu tun, sondern ist eine Folge des Vegetationsjahres. Woraus sich ergibt, daß dieses gar nicht so schlecht gewesen ist. Und damit wären wir beim Wetter.

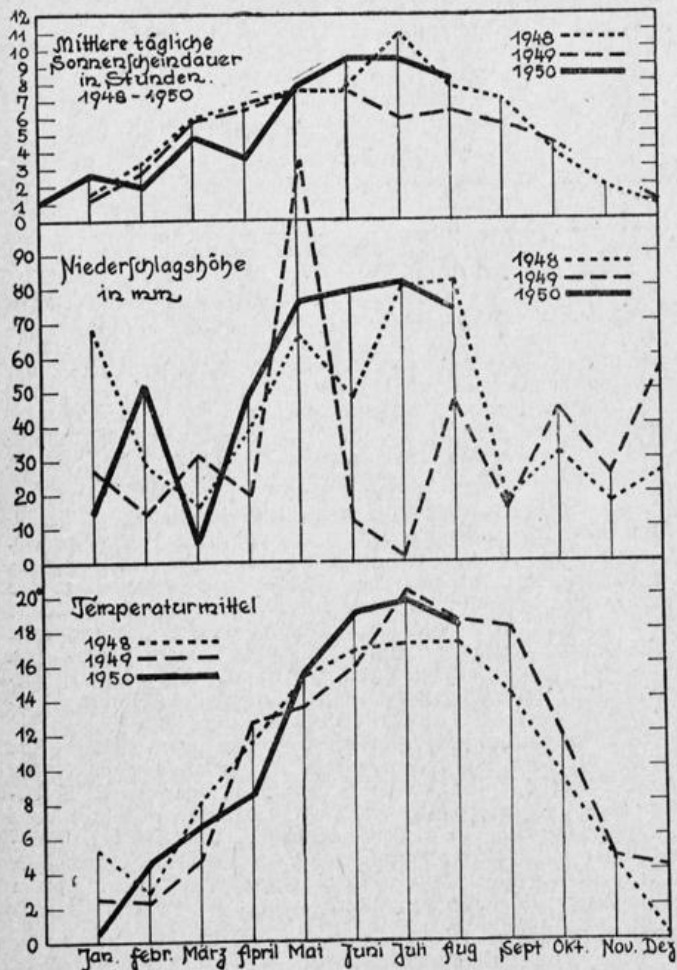


Abb. 1

Betrachten wir einmal das vergangene Vegetationsjahr. In den 3 Kurven der Abb. 1 habe ich die Zahlen der monatlichen Witterungsberichte, die in dieser Zeitschrift allmonatlich von der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim dem Rheingau mitgeteilt werden, zusammengestellt.

Da ist zunächst das Temperaturmittel der Monate. Viel sagen die Monatsmittel nicht aus, da sie aus den verschiedensten Temperaturen errechnet sind. Aber sie geben für unsere Zwecke einen Anhaltspunkt beim Vergleich etwa der letzten drei Jahre. Und bei diesem Vergleich sind die Monate März, Mai, Juni, Juli und selbst der August überdurchschnittlich warm, sie sind teilweise wärmer, oder fast so warm wie 1949 und 1948 gewesen.

Nehmen wir dazu die täglichen Sonnenscheinstunden im Monatsmittel, so haben wir auch hier im Mai, Juni, Juli und August recht günstige Zahlen, die im Juni und Juli fast sogar an die Werte von 1947 herankommen.

Stärkere Unterschiede zeigen aber die Zahlen der Höhe der Niederschläge, die in Millimeter angegeben werden. Typisch für 1950 ist, daß ein großer Teil des Regens als Gewitterregen niederging, und als Folge der Gewitter Abschwemmschäden und vor allem Hagelschlag zu beklagen sind. Nach der Uebersicht der Niederschläge (Abb. 1) ist lediglich der März ein trockener Monat gewesen, während Juni bis August zwar unterschiedlich, aber doch recht feucht war. Mit dem Ergebnis, daß ein sehr wüchsiges Jahr entstand, förderlich für die Rebe, das Gemüse, aber auch für die Peronospora, das Oidium und den Unkrautwuchs.

Zusammengefaßt kann der Winter als feucht und mild bezeichnet werden. Die Feuchtigkeit genügte jedoch nicht, um die Böden mit der seit Jahren fehlenden Feuchte aufzufüllen. (Vgl. Nr. 8/1950, Seite 111 dieser Zeitschrift). Das Frühjahr kam mit trockenem März; der April war unbeständig, kalt und naß, der Mai warm und feucht, der Juni erst trocken und warm, dann feucht, gewittrig mit Hagelschlägen in

einigen Gemarkungen. Der Juli war feucht und dazu erstaunlich warm. Der Regen örtlich recht verschieden (Gewitter). Ein für die Ausbildung der Pilzkrankheiten wie bestelltes Klima. Der August war freundlich, mehr nicht, dazu feucht, so daß sich jetzt bereits früher, als es für die Reife förderlich ist, Botrytisfäule zeigt. Damit kann der ganze Sommer als gewittrig, übernormal feucht und warm bezeichnet werden.

Wie hat sich das Wetter nun auf die bisherige Reifeentwicklung der Trauben ausgewirkt? In unserer Vergleichslage „Decker“ war der Blütebeginn beim Riesling mit dem 8. 6. am gleichen Tag wie 1949. Der Blüteverlauf war sehr rasch, im Gegensatz zu 1949, eine Folge des günstigen, trockenen und warmen Blütewetters. Das Ergebnis war ein sehr guter Blüteansatz. Ein Durchrieseln wurde nur vereinzelt beobachtet. Herauszustellen wäre auch der überaus reichliche Gescheinansatz, der eine Folge der günstigen Witterung des vergangenen Jahres war. Auch der Fruchtansatz war sehr vielversprechend, jedoch wurden die jungen Träubchen durch das sehr starke Auftreten der Peronospora teilweise sehr stark geschädigt, so daß die Ausfälle dort, wo man mit dem Spritzen zu spät kam, oder nicht sorgfältig genug spritzte, oder wo man vorwiegend stäubte, sehr hoch sind. Wie problematisch die Schädlingsbekämpfung immer noch ist, hat uns das gerade Jahr 1950 wieder gezeigt.

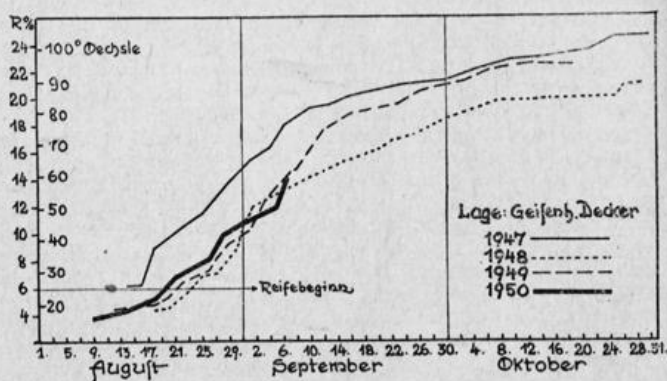


Abb. 2

### Bisheriger Verlauf der Traubenreife beim Silvaner. 1947-1950.

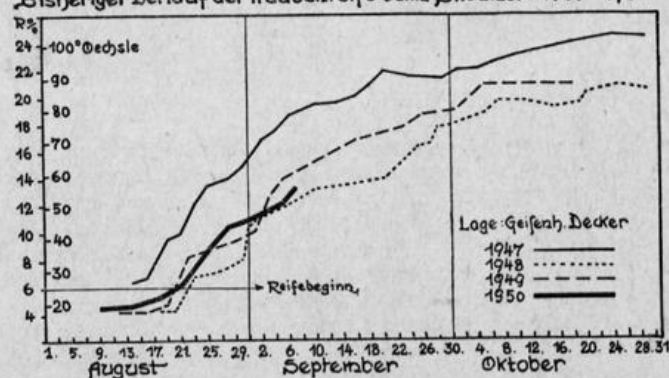


Abb. 3

Als ein wesentliches Merkmal für die zu erwartende Güte eines Jahrganges sehen wir den Reifebeginn der Beeren an. Dieser Reifebeginn, das Weichwerden der Beeren, die Grenzzahl von 25° Oechsle, ist ja ein Ergebnis der vorherigen Witterung. Er kann beim Riesling bereits Mitte August erfolgen (1947), er kann auch spät, Anfang September erst erfolgen, wie 1941. 1949 lag er mit dem 21. 8., 2-3 Tage früher als 1948. Beim Silvaner ist der Beginn der Traubenreife in unserer Vergleichslage beim Riesling schon am 19.-20. 8. erreicht gewesen, beim Silvaner am 20. Zu dieser Zeit hatte der Riesling also einen Vorsprung vor dem 1949er. Und wenn man an dem beigefügten Jahrgangskurven (Abb. 2 = Riesling, Abb. 3 = Silvaner) den

Verlauf der Traubenreife verfolgt, so wird man feststellen, daß bisher der 1950er in der Linie des 1949er bzw. des 1948ers liegt. Der bisherige Reifeverlauf ist also gar nicht ungünstig und liegt durchaus in der Reifeentwicklung der mittleren Jahrgänge. Das wäre die Basis, von der aus man die weitere Entwicklung beurteilen könnte. Nur — der Gesundheitszustand des Laubwerks und der Trauben ist anders als im Jahre 1948 und 1949.

Verweilen wir noch etwas bei den angeführten Jahrgängen 1948 und 1949. In beiden Jahren war die Herbstwitterung, also der September, Oktober und teilweise noch der November ausschlaggebend für die zuletzt erreichte Güte. Beim 1949er war außerdem die Edelfäule maßgebend an der Bildung der Spitzenweine beteiligt. Ausgenützt wurden diese Verhältnisse aber nur bei den ausgesprochenen Spätlesen. Ähnlich wie 1920 war das letzte Oktoberdrittel kalt, trocken und sonnig, so daß die edelfaulen Beeren zu Rosinen schrumpfen konnten. Ob das in diesem Jahre ebenfalls eintritt, kann man nicht voraussagen.

Die Situation ist zudem ungünstiger, denn 1. haben wir in den Beständen Hagelschlag gehabt (Martinsthal, Rauenthal, Eltville, Rüdesheim). Dort ist ein besonderer Maßstab gegeben, und man wird teilweise versuchen müssen, zu lesen, was übrig geblieben ist. 2. sind die Trauben in den meisten Gemarkungen durch den mehr oder weniger starken Befall von *Peronospora* und *Oidium* beschädigt. Zwischen den gesunden Beeren sitzen abgestorbene Beeren, die bei dem feuchten Wetter in Fäulnis übergehen und sekundär vom Rohfäulepilz befallen werden. Es besteht von dort aus die Gefahr eines frühen Umsichgreifens der Rohfäule, was bis zur Stielkrankheit führen kann. 3. ist durch die feuchtwarme Witterung das Unkraut sehr wüchsig gewesen und die Bodenbearbeitung und das Stöckeputzen ist oft nicht zur Zeit fertig geworden, was die Luftfeuchtigkeit in den Rebzeilen noch erhöht hat. 4. hat die *Peronospora* mehr oder weniger auch das Laub angegriffen, das heute nicht so gesund ist wie 1949. Da die weitere Reifeentwicklung sehr wesentlich von der Funktion der Laubblätter abhängt, und da deren Gesundheitszustand sehr unterschiedlich ist, kann auch die Frage der erreichbaren Güte noch nicht beantwortet werden. Ihr sind frühere Grenzen gesetzt als 1949. 5. Durch den fortdauernden Befall der jungen Blätter, besonders auch der Geize durch die *Peronospora*, ist das Giplen zum Teil früh und tief durchgeführt worden. Auch das spielt eine ungünstige Rolle bei der Traubenreife.

Es herrscht bereits eine gewisse Nervosität bei der Winzerschaft. Sie ist bei dem recht verschiedenen Reife- und Gesundheitszustand der Trauben und der undurchsichtigen Wetterlage verständlich. Für die Fröhsorten sind die Bedenken angebracht als für Spätsorten, wie Riesling, soweit er gesund ist. Der Müller-Thurgau hat bei uns im Augenblick 74° Oechsle, der Silvaner 56°, der Riesling 61°. Da die Mostgewichte allein wenig über den Jahrgang aussagen, müßten wenigstens die Säureverhältnisse ebenfalls berücksichtigt werden. Ueber diese wöchentlichen Werte und die weitere Entwicklung des 1950ers werden wir in den nächsten Nummern weiter berichten.

Zusammenfassend möchte ich sagen, daß die bisherige Reifeentwicklung unserer Sorten nicht ungünstig verlaufen ist, daß der 1950er immerhin noch zeitlich über der damaligen Entwicklungsstufe des 1948ers liegt, aber nicht mehr über das gesunde Laub dieses Jahrgangs verfügt. Es bleibt abzuwarten, wie die Witterung den weiteren Verlauf der Traubenreife beeinflusst und wie stark sich die Traubenfäulnis ausbreitet.

### Gründung des Bundes der Deutschen Weinkommissionäre

Anläßlich der Sitzung des Landes-Fachverbandes der Weinkommissionäre Rheinland-Pfalz am 26. 7. 1950 im Kloster Eberbach konstituierte sich der Landes-Fachverband der Weinkommissionäre Rheinland-Pfalz nach Aufnahme der Vereinigung Rheingauer Weinkommissionäre zu dem „Bund Deutscher Weinkommissionäre“ — Verband der Deutschen Weinkommissionäre-Vereinigungen — mit dem Sitz in Mainz.

Er bildet den Zusammenschluß der in den deutschen Weinbaugebieten bestehenden Berufsvertretungen der Weinkommissionäre.

Der Bund hat die Aufgabe, die Interessen der Weinkommissionärsvereinigungen in allen Weinbaugebieten zu wahren.

Der Vorsitzende des Bundes ist der jeweils I. Vorsitzende der Vereinigung Rheinischer Weinkommissionäre in Mainz, bzw. dessen Stellvertreter.

Der Syndikus des Verbandes ist Herr Rechtsanwalt Richard Becker, Mainz, Gutenbergplatz 1.

### Geschäftsnachrichten

Für Rheingauer Weine — den Rheingauer Römer! Der Rheingauer Römer-Vertrieb G. Wohlfart, Eltville i. Rhg., Tel.: Eltville 2 39, führt den bereits früher beliebten Rheingauer Römer auch heute wieder in mehreren geschmackvollen Ausführungen zu  $\frac{1}{10}$  und  $\frac{2}{10}$  l. Nicht nur Weinfreunde, sondern auch fortschrittliche Gastwirte wissen von Tag zu Tag den Werbewert dieses Römers für den Konsum der Rheingauer Qualitätsweine mehr zu schätzen.

Die erste Bundesfachschau  
des Hotel- u. Gaststättengewerbes  
findet vom 29. September bis 8. Oktober  
in Köln am Rhein statt  
und dürfte für alle Hotels und Gaststätten von besonderem Interesse sein. Auskünfte durch:  
Messe- und Ausstellungs-G.m.b.H., Köln-Deutz

## Neue Einblicke in die Vorgänge der Sulfittgärung der Traubenmoste

Von Prof. Dr. H. Schanderl

(Vortrag auf der Fachtagung ehemaliger Geisenheimer Juli 1950)

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 Prof. Dr. W. Nicke über „Die Bedeutung arbeitswirtschaftlicher Untersuchungen für die Praxis“ begonnen haben, in Nummer 16/1950 mit dem Vortrag von Dr. Julius Koch über die „Frage der Süßmostherstellung“, in Nr. 17 mit den beiden Referaten von Prof. Dr. Stellwaag über „Das neuzeitliche Kulturverfahren und seine Anwendung“ und von Weinbauoberlehrer G. Troost über „Grundsätzliches zur Tankvergärung der Moste“ fortzusetzen, bringen wir heute das Referat von Prof. Dr. Schanderl über die „Sulfittgärung der Traubenmoste“. D. Red.

Das Endresultat der Schwefelung eines Mostes oder Weines kennen wir alle, nicht aber was dazwischen vorgeht und wie es kommt, daß gewisse Hefen, die sog. Sulfithefen, mit sogar hohen Gaben an schwefeliger Säure fertig werden. In dieses ungeklärte Kapitel der Weingärungsphysiologie Einblicke zu bekommen, bemühten wir uns in den letzten Jahren. Was dabei bis jetzt herausgekommen ist, soll hier kurz referiert werden.

Die schweflige Säure wurde bisher in der Oenologie überwiegend von antiseptischen Gesichtspunkten aus betrachtet. Das ist richtig, wenn es sich um eine mindestens 0,5%ige Lösung von schwefeliger Säure handelt, wie man sie zur Desinfektion von Flaschenkorken verwendet, nicht aber im Wein; denn nach dem Weingesetz darf ein Wein

im Höchstfalle nur 200mg Gesamt-SO<sub>2</sub>/L enthalten. Das wäre eine 0,02%ige Lösung. Eine solche vermag z.B. die Weinhefen nicht zu töten, sondern nur zu hemmen. Die Hemmungszeit ist nach Gattung, Art und Rasse sehr verschieden. Ausgesprochene Sulfithefen werden von 200 mg SO<sub>2</sub> nur wenige Tage an der Vermehrung und Gärung gehindert. Die eigentlich tödlichen Dosen an SO<sub>2</sub> liegen bei den Hefen ganz allgemein über der von unserem Weingesetz erlaubten SO<sub>2</sub>-Menge. Die sog. letale Dosis beginnt erst bei 350–400 mg SO<sub>2</sub>/L. Genaue Zahlen lassen sich aber dafür nicht aufstellen, weil, wie wir heute wissen, dabei das Anfangs-Redoxpotential, oder vulgär ausgedrückt, der Sauerstoffgehalt des Mostes eine entscheidende Rolle spielt. Je mehr Sauerstoff ein Most mitbringt, um so mehr und um so schneller zehrt er SO<sub>2</sub> auf. Der Praktiker nennt solche Moste oder Weine „Schwefelfresser“. Wenn der Praktiker z. B. einen angereichen Most stark schwefelt und beobachtet, daß die Gärung aufhört und sich die Hefe absetzt, glaubt er meist, daß nun die Hefe tot wäre. Wenn man aber im streng kontrollierten und genau dosierten Experiment gärende Hefen mit steigenden Mengen an SO<sub>2</sub> behandelt und nach 24 Stunden wieder in einen ungeschwefelten Most überträgt, so kann man sich überzeugen, daß diese Hefen von Mengen bis 350 und 400 mg nicht getötet, sondern nur gehemmt wurden.

Nun gibt es ausgesprochene Sulfithefen, welche Most mit bis 2000 mg SO<sub>2</sub> nach einer Hemmungszeit von einigen Wochen oder Monaten, anzugären vermögen. Wir isolierten 1949 aus Erde von einem Erdbeerbeet einen *Saccharomyces*-stamm, der 1200 mg SO<sub>2</sub> mit einer Verzögerungszeit von 93 Tagen anzugären vermochte. In Spanien ist ein *Saccharomyces*-stamm isoliert worden, der noch Moste mit 2000 mg gesamten, bei 500 mg freien SO<sub>2</sub> anzugären vermochte und praktisch zum Vergären stumm geschwefelter Moste verwendet wird, wenn letztere aus irgendwelchen Gründen in Wein verwandelt werden sollen.

Diese chemischen Leistungen der Hefen sind einfach erstaunlich. Sie reizten uns zu erforschen, wie sie diese

eigentlich fertig bringen. Herr Dipl. Landwirt Slobodan Filipović beschäftigte sich 12 Monate am Institut eingehend mit den Vorgängen einer ausgesprochenen Sulfithgärung. Er wählte 2 Hefen, welche bis 1200 mg SO<sub>2</sub>/L vertragen, um recht kontrastreiche Verhältnisse zu schaffen. Den Schlüssel, um in diese einzudringen lieferte die Wissenschaft vom Reduktions-Oxydationspotential, bzw. laufende, unter besonderen Vorsichtsmaßregeln durchgeführte, elektrometrische rH-Messungen.

Die schweflige Säure ist ein Reduktionsmittel und macht den Most oder Wein reduktiver. Die rH-Messungen zeigten zu einer Zeit, in der den geschwefelten Mosten äußerlich nicht die geringste Veränderung anzumerken war, daß sie langsam, aber kontinuierlich weniger reduktiv, d.h. oxydierender wirkten. Was spielte sich in dieser Zeit in den Mosten, beipflicht mit ausgesprochenen Sulfith-hefen ab? Erst nach und nach konnte der Schleier des Geheimnisses gelüftet werden. Es stellte sich heraus, daß diese Hefen befähigt sind, in der Sauerstoffnot, Salze der schwefligen Säure, die sog. Sulfite und Bisulfite zu reduzieren und so Sauerstoff zu gewinnen.

Als Produkte dieser reduktiven Vorgänge entstehen Schwefelwasserstoff, Sulfide und interessanter Weise sogar Polysulfide. Das ist der Grund, weswegen stark geschwefelte Moste bei der Gärung „böckern“ und eigenartig gefärbte Hefedepots hinterlassen. Enthält z.B. ein geschwefelter Most Eisen, so bildet sich auch Eisensulfid. Dieses ergibt reduziert ein schwarzes Eisensulfid oder grau-violette Eisenpolysulfide, die sich z. Teil im Innern der Hefezellen ablagern. Enthielt der Gäransatz Natrium, so entstand Natriumsulfid, das reduziert tomatenmarkfarbige Polysulfide ergab.

Wir ersehen wiederum daraus, was die Hefe für eine Meisterin der Chemie ist. Die Sulfithefen vermögen also stark geschwefelte Moste nicht einfach deswegen anzugären, weil sie SO<sub>2</sub>-resistent sind, sondern weil sie es verstehen die Sauerstoffnot durch Reduktion der sauerstoffreichen Salze der schwefligen Säure zu beheben.

## Müller-Thurgau-Rebe und Qualitätsweinbau

Im Hinblick auf die bevorstehende Feier des 100. Geburtstages Müller-Thurgaus, welche auch eine Probe von Müller-Thurgau-Weinen aus den verschiedensten Gebieten bringen wird, erscheint uns die Beleuchtung der Müller-Thurgau-Rebe im folgenden Sinne von Bedeutung. Gleichzeitig erscheint uns der nachstehende Artikel als eine beachtenswerte Ergänzung zu dem in unserer Nr. 17, S. 240 unter anderen Voraussetzungen gebrachten Beitrag von H. Sack, Geisenheim: „Der Rheingau: Qualitäts- oder Quantitätsweinbaugebiet?“.

Vielfach hört man die Ansicht, daß die Müller-Thurgau-Rebe in Qualitätsweinbaugebieten nichts zu suchen habe, ja man lehnt sogar den Silvaner gebietsweise aus gleichem Grunde ab. Nun, in Bezug auf letzteren ist dies für einige Teilgebiete, z. B. auch für den Rheingau, durchaus erklärlich. Es gelingt uns im Rheingau einfach nicht, beim Silvaner die Qualität zu erzielen, die wir in anderen Gebieten vielfach feststellen können. Wenn somit der Silvaner in Teilgebieten von Rheinhessen, besonders aber in Unterfranken, als ausgesprochener Qualitätswein, vor allem in seinen Spätlesen und Auslesen, hervortritt, so ist dies im Rheingau im allgemeinen nicht der Fall. Für die Mosel dürfte zumindest das gleiche zutreffen. Wenn also der Silvaneranbau in solchen Fällen abgelehnt wird, so nicht aus dem Grunde, weil diese Sorte keine Qualitätssorte ist, sondern weil es aufgrund örtlicher Verhältnisse in Bezug auf Lage, Boden und Klima nicht möglich ist, das höchste herauszuholen.

Wie steht es nun aber mit dem Müller-Thurgau? Wenn diese Rebsorte eine Kreuzung zwischen Riesling und Silvaner darstellt, so könnte dies zu dem Schluß führen, daß auch die Müller-Thurgau-Rebe als Qualitätssorte anzusehen ist. Daß man diesen Standpunkt teilweise vertritt, zeigt u. a. die Darlegung in schweizerischen Fachbüchern, in welchen gerade dieser Sorte neben dem Spätburgunder als erster roter Qualitätssorte eine besondere Stellung ein-

geräumt wird. So schreibt z. B. auch Dr. A. Schellenberg, Wädenswil in Nr. 7 der Rheingauer Weinzeitung vom 1. April 1950 zum Schluß seiner Betrachtungen: „Der früher maßgebliche Weißweinbau wird hier immer mehr zu Gunsten des Rotweinbaues verlassen. Es handelt sich nun um den blauen Burgunder, die edelste Rotweinsorte und den Riesling-Silvaner (M.-Th.), der bei uns in Bezug auf die Ertragsmenge und vor allem die Qualität die früher üblichen Sorten deutlich übertrifft. Diese Tendenz zum Qualitätsweinbau wird durch . . . nachhaltig unterstützt.“

Gewiß, diese Darlegungen stempeln die Müller-Thurgau-Rebe noch nicht zur ausgesprochenen Qualitätssorte. Es ist hierbei zu bedenken, daß der alte Weißweinbau der Schweiz vielfach ausgesprochene Quantitätssorten, wie Räusching, Elbling und auch Gutedel, aufwies, denen der Müller-Thurgau an sich überlegen ist. Aber diese Ausdrucksweise zeigt doch deutlich die Wertschätzung der Müller-Thurgau-Rebe. Wir brauchen aber garnicht so weit zu gehen. Betrachten wir einmal das Urteil von Fachleuten bei Weinproben. Vielfach zeigt sich hier der Müller-Thurgau mit seiner stark würzigen Blume als sehr ansprechend. „Ein typischer Müller-Thurgau, wie wir ihn haben wollen“ sagen die einen; gelegentlich weist er ein durchaus rieslingähnliches Bukett auf, in einer Art, daß die anderen sagen „ein typischer Müller-Thurgau, wie wir ihn haben wollen!“ Kommt es im letzteren Falle nicht des öfteren vor, daß der Müller-Thurgau bei verdeckter Probe — besonders haltbare ältere Jahrgänge — vom Fachmann garnicht als solcher erkannt wird und auch nicht mit Sicherheit erkannt werden konnte. Wir sehen aus dieser Betrachtung, daß im Gegensatz zum Riesling, von dem wir nun einmal eine ganz bestimmte Art verlangen, beim Müller-Thurgau doch verschiedene Geschmacksrichtungen bestehen und je nach den Boden- und Lageverhältnissen auch ein ganz verschiedenes Produkt entstehen kann, wobei naturgemäß die Kellerbehandlung wesentlich mitbestimmend war.

Diese Betrachtung nur als Anregung; es ist keineswegs beabsichtigt, dafür eine Lanze zu brechen, den Müller-Thurgau-Wein unbedingt in die Reihe der Qualitätssorten einzureihen. Dagegen spricht schon seine im allgemeinen geringe Säure und damit Haltbarkeit, die Unmöglichkeit, ihn bis zur Edelreife hängen zu lassen, was für Qualitätssorten Voraussetzung ist. Schätzenswert ist ja gerade der Müller-Thurgau als junger Wein, der ja als solcher nicht nur dem Fachmann gefällt, sondern, was ja das wichtigste ist, dem Konsumenten. Ähnlich ist es ja mit dem Muskateller. Wenn somit überhaupt diese Frage näher betrachtet wurde, so aus dem Grunde, um einer geringwertigen Einschätzung des Müller-Thurgaus entgegenzutreten und damit auch der Einstellung, daß diese Sorte mit dem Ruf eines Qualitätsweinbaugebietes nicht vereinbar ist.

Bei allgemeiner Betrachtung dieser Frage über den Rahmen der Qualitätsbetrachtung hinaus kann man wesentlich weiter gehen. In jedem Qualitätsgebiet gibt es mindere Lagen, die besonders in ungünstigen Jahren für den Rieslinganbau ungeeignet sind, die also auch keine Weine erbringen können, die dem Ruf des Qualitätsweinbaugebietes zum Vorteil gereichen. Der größere Betrieb kann diese Weine g. F. anderweitig verwerten, der Winzerbetrieb kaum. Diese Weine laufen dann unter dem Namen des Gebietes und sind alles andere als eine Reklame. Wäre es in solchen Fällen nicht besser, auf den Rieslingweinbau zu verzichten und hier die Müller-Thurgau-Rebe anzupflanzen? Hierbei wäre nur die Frage zu klären, ob die jeweiligen Boden- und Lageverhältnisse für diese Sorte geeignet sind. Dann bringen auch diese geringeren Lagen in jedem Falle Weine, die naturrein abgeben und vom Konsumenten gern getrunken werden. Die frühe Reife, die

geringere Empfindlichkeit gegen Frostschäden im End-erfolg und die angenehme Art der Müller-Thurgau-Weine stellen in ihrer Verbindung einen wichtigen Faktor auch in Bezug auf die Hebung der Wirtschaftlichkeit unserer Winzerbetriebe dar, der nicht übersehen werden sollte. Somit sollte ein falscher Stolz gerade innerhalb der Qualitätsweinbaugebiete verschwinden. Erstes Erfordernis ist die Rentabilität der Betriebe, die neben betriebs- und arbeitswirtschaftlichen Maßnahmen nicht zuletzt vom Absatz abhängt. Nutzen wir die Möglichkeit, die uns der große Forscher und Fachmann Müller-Thurgau mit seiner Rebe — der einzigen Neuzüchtung, die sich in den letzten 50 Jahren fruchtbringend durchgesetzt hat — gab, pflanzen wir sie dort an, wo bessere Sorten nicht das geben, was man von ihnen erwarten muß, betrachten wir sie aber auch nicht als Lückenbüßer, die dort noch Früchte tragen soll, wo kein Rebstock mehr hingehört. Wir haben genügend Lagen, die gerade dieser Sorte vorbehalten sind, wo sie uns dann auch alle Mühe und Arbeit lohnt, die auch sie verlangt und erfordert, um auch aus ihr das herauszuholen, was möglich ist. Daß hierbei auch ihre Eigenarten — im besonderen in Bezug auf Fröhreife und Empfindlichkeit gegen Krankheiten — besonders zu berücksichtigen sind, ist selbstverständlich. Diese Forderung gilt keineswegs nur für den kleineren Winzerbetrieb. Gerade der größere Betrieb, dem weitgehendere Maßnahmen auf dem Gebiete des Weinbaues und der Kellerwirtschaft zu Gebote stehen, kann die Möglichkeiten, die der Anbau dieser Sorte bietet, im besonderen Maße ausnutzen und dazu beitragen, daß auch diese Rebsorte die Würdigung erfährt, die ihr im Rahmen unseres gesamten Weinbaues zukommt.

Nicke

## Die deutsche Weinkönigin 1950?

Am 11. September dieses Jahres wurde im Hotel Ress in Hattenheim von einer Kommission aus Vertretern des Rheingauer Weinbaues, Weinhandels, Gaststättengewerbes und der Fremden-Verkehrsverbände die Rudesheimer Weinkönigin 1950, Gisela Trapp, zur Rheingauer Weinkönigin und Bewerberin des Rheingaus um die Krone der deutschen Weinkönigin 1950 erkoren. Die Kommission war nicht zu beneiden, denn die Wahl war schwer. Hatten doch die drei Weinstädte Geisenheim, Hochheim und Rudesheim ihre Weinköniginnen gut gewählt. Alle drei Bewerberinnen um den Thron der Rheingauer Weinkönigin,



Phot. Rudolph



die Geisenheimerin Gertrude Graf, die Hochheimerin Renate Dienst und die Rudesheimerin Gisela Trapp sind anmutige Winzer-mädel, die von den Kindertagen an im Wingert schafften. Die Hochheimer Weinprinzessin mußte schließlich ausscheiden, weil sie das erst nach ihrer Wahl als Bedingung bekanntgegebene Mindestalter noch nicht erreicht hat. Die Geisenheimer Weinprinzessin mußte nur deshalb zurücktreten, weil die Bestimmungen leider nicht zwei Vertreterinnen aus einem Weinbaugebiet erlauben und ein Hauch schließlich die Waage zu Gunsten der Rudesheimer Weinkönigin neigte.

Gisela Trapp, Tochter eines alten Rheingauer Winzergeschlechts, den Rüdesheimer Trapps, kletterte schon in ihren Kinderschuhen in den steilen Weinberglagen ihres Vaters Robert Trapp, des Vorsitzenden der Vereinigten Rüdesheimer Weingutsbesitzer, herum. Robert Trapp kann sich noch besinnen, daß seine Ahnen seit etwa 1600 in der Rüdesheimer Gemarkung 10—12 Morgen Wingert bebauten. Sie stammen aus dem Grafengeschlecht der Trappen aus Tirol, wo sich heute noch die Trappenburg befindet und ein Zweig der Trapps beheimatet ist. Seine Ahnen wurden vor 1600 von dort vertrieben und verkauft, als sie immer mehr verarmten, den Grafentitel. Nach ihrer Ansiedlung in Rüdesheim betrieben sie bis ins 19. Jahrhundert reinen Weinbau und traten dann, als für den Weinbau schlechte Jahre kamen, der Zunft der Schröder bei, ohne den Weinbau dabei zu vernachlässigen.

Auch die mütterlichen Ahnen der Rüdesheimer Weinkönigin stammen aus einem alten Winzergeschlecht, den Magnus, die auch etwa um 1600 aus Italien in den Rheingau übersiedelten und ihre alten Weinbauerfahrungen

ihrem hiesigen Weinbergsbesitz von 8—10 Morgen erfolgreich zugute kommen ließen. Sie waren ebenfalls als Mitglieder der Schreinerzunft gleichzeitig im Handwerks-gewerbe tätig.

Die heute 24-jährige Weinkönigin Gisela Trapp unterbrach auch während ihres Schulbesuchs bei den Ursulinen in Geisenheim ihre Tätigkeit im Wingert nicht. Heute schafft sie wieder neben ihrer Tätigkeit im Garten und bei der Geflügelzucht in den steilen Rüdesheimer Berglagen ihres Vaters, im „Hellpfad“, „Dickerstein“ und „Zinnengießer“, aus dem eine Spätlese des 49er Jahrgangs bei der jüngsten Rüdesheimer Weinversteigerung den zweithöchsten Preis erzielte. Neben der praktischen Arbeit im Weinberg lernte sie schon früh unter ihres Vaters Anleitung bei Weinproben Weine zu beurteilen und hat auch auf diesem Gebiete ihre Kenntnisse so erweitert, daß der stolze Vater sich auf das Urteil ihrer Weinzunge verläßt. Alles in allem, eine deutsche Weinkönigin, wie man sie sich nur wünschen kann!

## Rheingauer Qualitätsweine brachten 887.500.—

426 780,— DM in Eltville, — 460 750,— DM in Eberbach

Am Mittwoch, den 13. September 1950 fand die große Herbstversteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V. in Kloster Eberbach ihren Abschluß. Ueber die Einzelergebnisse werden wir in unserer nächsten Nr. ausführlich berichten. D. Red.

Während in der Stadthalle in Eltville beim Angebot der Weingüter Schloß Reinhartshausen, Erbach, v. Oetinger, Erbach; Brockhues, Eltville; Boltendahl, Eltville; Graf Eltz, Eltville; Langwerth von Simmern, Eltville; Gemeinde-Weingut Hattenheim; Oek.-Rat. Fischer, Eltville; Ritter zu Groenesteyn, Rüdesheim und Kiedrich; Geh.-Rat Aschrott, Hochheim a. M.; Domdechant Werner, Hochheim a. M.; Francken-Sierstorff, Rüdesheim; Julius Espenschied, Rüdesheim; Burgeff Erben, Geisenheim; v. Zwierlein Erben, Geisenheim; Lehr- und Forschungsanstalt, Geisenheim; Geronimo, Winkel; Landrat Mühlens-Berna, Mittelheim; v. Brentano, Winkel; Krayer Erben, Johannisberg und Schloß Johannisberg die 49er das Feld beherrschten, hatten beim Angebot der staatlichen Domäne in Kloster Eberbach die 48er ein gewichtiges Wort mitzusprechen, wenn auch hier die 49er überwogen.

Das gesamte Angebot umfaßte bei den 49er Weißweinen 309 Halbstück und 3 Viertelstück, davon 123 Halbstück von der Domäne; bei den 48er Weißweinen 134 Halbstück, davon allein 87 Halbstück von der Domäne. Ferner wurden 40 Halbstück 47er Weißweine angeboten, davon allein 30 Halbstück durch die Domäne sowie einige erlesene Spitzenweine in Flaschen aus den Jahren 1946, 1945 und 1937. Bei den Rotweinen der Staatsweinkellerei, alles Aßmannshäuser Höllenberg Spätburgunder, bestand das Angebot aus 27 Viertelstück 48er, 15 Viertelstück 47er und 200 Flaschen einer Rotweiß-Edelbeerenauslese des Jahrgangs 1948.

Der erste Tag in der Eltviller Stadthalle, Montag, den 4. September, bot äußerlich das bei der Vereinigung Rheingauer Weingüter gewohnte Bild: am Quertisch unter der Bühne die Erzeuger, die ihren Weinen das Ehrengelikt gaben, an den langen Längstischen die Steigerer, Interessenten und Weinkenner von nah und fern, oben auf der Bühne mit dem Hammer Heinz Haselier, der Dirigent. Und dennoch schien es, als ob seit dem vergangenen Mai Jahrzehnte verstrichen seien, als ob das Zeremoniell der Versteigerung erst wieder von Anfang an erlernt werden müsse. Allein 12 Halbstück blieben auf der Strecke, eins erhielt überhaupt kein Gebot. Erst bei den 49ern der Gräfl. Eltz'schen Gutsverwaltung und des Langwerth von Simmern'schen Rentamtes fielen den Mitspielern die alten, bewährten Gebräuche wieder ein. Die Preise kletterten flott bis zu den 49ern-Spitzen des Tages, einem Rautenthaler Baiken, Auslese Cabinet, des Grafen Eltz mit 3650 DM und einem Hattenheimer Nußbrunnen, Edelbeerenauslese Cabinet, des Barons Langwerth von Simmern mit 4600 DM pro Halbstück. Der Tagesumsatz betrug insgesamt 102610 DM für 54 Halb- und ein Viertelstück. Die 49er brachten im Durchschnitt 2080 DM pro Halbstück.

Am zweiten Tage war man aufeinander eingespielt, und es ging außerordentlich flott und lebhaft zu. Schon vor 17 Uhr war die Kollektion von 55 Halbstück und 200 Flaschen zugeschlagen. Von den 10 zurückgezogenen Halbstück gehörten allein sieben zum Gemeinde-Weingut Hattenheim, das sich als einziges bei dem großen Tempo des Tages nicht zurechtzufinden schien. Auch an diesem Tage führten Graf Eltz mit einem Eltviller Langenstück, Auslese Cabinet, zu 3400 DM und Langwerth von Simmern mit einem Hattenheimer Nußbrunnen, Edelbeerenauslese Cabinet zu 4800 DM den großen Jahrgang 1949 zum verdienten Ruhm. Der Tagesumsatz betrug 110810 DM. Die 49er, die im Vergleich zum Mai d. J. durchweg sehr gut probierfähig waren, erzielten einen Tagesdurchschnitt von 2260 DM pro Halbstück, die 48er einen solchen von 1450 DM pro Halbstück.

Am dritten Tage, Mittwoch, den 6. September, ging es ausgesprochen normal zu; das Tempo war — wohl infolge des erstaunlich geringen Besuches — sogar etwas schlep-pend. Allerdings kann es auch daran gelegen haben, daß der Tag im Zeichen des 48ers stand, wurden doch allein 27 Halbstück 48er angeboten, von denen nur drei auf der Strecke blieben, während von den nur 30 Halbstück 49er zehn Halbstück zurückblieben. Die schönen, ansprechenden 48er von Ritter zu Groenesteyn bewiesen mit ihrem Tagesdurchschnitt von knapp 1500 DM pro Halbstück nicht nur, daß der große Jahrgang 1949 ihnen keinen Abbruch tut, sondern daß sie noch sehr begehrt sind. Der Tagesumsatz von 72750 DM und einem Durchschnittspreis für die 49er von nur 1785 DM scheint zu beweisen, das fast nur Interessenten für den 48er zugegen waren. Eine danach ausgerichtete Zusammenstellung der Kollektion hätte dem dritten Tage sicher ein anderes Gesicht gegeben — wenn man so etwas vorher ahnen könnte.

Der vierte und letzte Tag in Eltville war — nach der Pause des Donnerstag, der den Rüdesheimern einen schönen Erfolg brachte — alles andere als ein „schwarzer Freitag“, wie einige Pessimisten unter dem Eindruck des Mittwoch prophezeit hatten, im Gegenteil, er wird als „weißer Freitag“ in die Geschichte der Versteigerungen der Vereinigung Rheingauer Weingüter eingehen. Meister Haselier brauchte seine ganz großen Künste, die er sich für diesen Tag vielleicht aufgespart hatte, garnicht spielen lassen. Eine ausführliche Schilderung dieses Tages und seiner Weine, von denen einer den Gemarkungsnamen Eibingen in über-raschend hellem Licht erstrahlen ließ, wird dem Bericht über die Einzelergebnisse als Einleitung dienen. —h.

### Beilagenhinweis!

Unsere heutige Ausgabe ist ein Prospekt über Kieselgel und die Apparate der Firma Gebr. Herrmann, Köln-Ehrenfeld beigelegt, für den wir unsere Leser um aufmerksames Interesse bitten.

# Rüdesheimer Weinversteigerung ohne Fehl und Tadel

Wenn man von dem etwas verblüffenden „Schwund“ von 200 Flaschen des letzten Postens der Kollektion schöner sauberer Weine der Rüdesheimer Weingutsbesitzer absieht, kann man sich kaum einer ähnlich glatten und flotten Versteigerung erinnern. Sie hat alle Erwartungen voll erfüllt, und es wurde vorher nicht zuviel versprochen.

Als der Rheingauer „Meister vom Hammer“, Heinz Haselier, die Versteigerung beim Lindenwirt in der Droselgaß eröffnete, gab es keinen freien Platz mehr. Und sollte er im ganz geheimen gehofft haben, sich nach den vorangegangenen drei anstrengenden Tagen in Eltville hier in Rüdesheim etwas erholen zu können, so wurde er sofort darin enttäuscht. Denn gleich von der ersten der 45 Nummern ab, einem 48er Bischofsberg der Geschw. Flach, der bei 1190 DM zugeschlagen wurde, ging es Schlag auf Schlag. Ohne Pause folgten von den wenigen 48ern ein Berg Hellpfad aus dem gleichen Weingut mit 1300 DM, ein Berg Stumpfenort Spätlese von K. Ehrhard Erben mit 1310 DM und ein Berg Rottland Spätlese von Anton Barth Erben mit 1240 DM pro Halbstück. Die folgenden 48er Flaschenweine von Johann Petry (je 800 Flaschen) brachten: Berg Kronest 1,60; Wilgert 1,90 und Berg Stumpfenort Spätlese 2,10 DM pro Flasche.

Auch bei den 49ern, alles Rüdesheimer, gab es ebenfalls keine Ermüdungserscheinungen. K. Ehrhard Erben erlösten für je ein Halbstück Backhaus 1120 DM, Berg Platz 1230 DM Bischofsberg 1200 DM, Gessel 1240 DM, Berg Rottland 1300 DM, und Berg Stumpfenort Spätlese 1600 DM; Frä. Margarete Brasser für ein Halbstück Gessel 1230 DM und 1 Viertelstück Berg Schloßberg 780 DM; Gebr. Schrauter für 1 Halbstück Kiesel 1250 DM; Wilh. Philipp Erben für je ein Halbstück Gessel 1270, Bischofsberg 1280 DM, Platz 1360 DM, Berg Rottland Spätlese 1400 DM; Nik. Wallenstein Erben für je ein Halbstück Bischofsberg 1270 DM, Berg Roseneck 1400 DM; Geschw. Flach für je ein Halbstück Berg Platz 1310 DM, Berg Hellpfad 1300 DM; Adam Schrauter für ein Halbstück Wilgert 1300 DM; Philipp Bibon für ein Halbstück Berg Platz 1260 DM; Phil. Veith Erben für ein Halbstück Bischofsberg 1220 DM und für 400 Flaschen Berg Lay Spätlese 2,70 DM pro Flasche; Ludw. Kaiser Erben für ein Viertelstück Berg Schloßberg

700 DM; die Frühlösserei für je ein Halbstück Hinterhaus 1490 DM und Berg Hauptmann Spätlese 1610 DM; Andreas Nieten für ein Halbstück Berg Pares 1310 DM; Anton Barth Erben für je ein Halbstück Berg Rottland 1400 DM, Berg Bronnen Spätlese 1400 DM; Heinr. Lill für ein Halbstück Berg Roseneck 1400 DM. Der weinkönigliche Vater Robert Trapp eröffnete dann das Finale der Gewächse über der 1400 DM-Grenze und erreichte für je ein Halbstück Berg Hellpfad Spätlese 1460 DM, Engerweg Spätlese 1500 DM, und Berg Zinnengießer 1640 DM. Für 810 DM wurde ein Viertelstück Berg Rottland von H. Willig Erben zugeschlagen; für 1410 DM ein Halbstück Berg Kronest Spätlese von Joh. Petry. Das Kath. Pfarrgut erlöste für ein Halbstück Engerweg Spätlese 1420 DM und für ein Halbstück Berg Bronnen Spätlese mit 1710 DM den Spitzenpreis des Tages. Die Kath. Kirchengemeinde gab mit 400 Flaschen Berg Magdalenenweinberg Spätlese zu je 3,30 DM pro Flasche der Versteigerung einen würdigen Ausklang.

Insgesamt wurden für 35 Halbstück, 3 Viertelstück und 3200 Flaschen 56.500 DM erzielt. Der Durchschnittspreis für 48er Faßweine betrug 1260 DM, der für 49er Faßweine 1370 DM pro Halbstück.

Obwohl keiner der bekannten Kommissionäre aus dem Rheingau und von weiterher zu fehlen schien, haben sich die Rüdesheimer Kommissionäre offenbar den Löwenanteil dieser Kollektion sauberer, sorgfältig ausgebauter Rüdesheimer Gewächse gesichert.

Daß die Rüdesheimer Weinkönigin Gisela Trapp mit ihren beiden Prinzessinnen Jutta Böhner und Maria Grudlich der Versteigerung von Anfang an die Ehre ihrer Anwesenheit erwies, ist sicher nicht nur auf Höflichkeit zurückzuführen. Denn alle drei hohen Damen waren als echte Winzermädel innerlich stark beteiligt, als ihre Weine in andere Hände übergingen. Und so fanden sie es offenbar ganz in Ordnung, daß das Interesse der Anwesenden sich lediglich auf den Wein richtete. Nur Heinz Haselier, der königliche Versteigerer, wußte, was sich schickte; er lud die Königin und ihre Prinzessinnen als vollendeter Kavalier zu einer Flasche Wein — im Scheinwerferlicht der Fotografen.

## Rüdesheimer Qualitätsweine

aus den Lagen:

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 Zinnengießer, Berg Lay.

von den Vereinigten Rüdesheimer Weingutsbesitzern e. V.:

Anton Barth Erben — Philipp Bibon — Margarete Brasser — Jac. Christ Wwe. — Philipp Crass — J. A. Dries — K. Ehrhard Erben — Toni Endlich — Paul Felzen — Geschw. Flach — Rich. Hess jun. — W. Hess Wwe. — Johannes Hey — Franz Kaiser Wwe. — Ludw. Kaiser Erben — Kath. Frühlösserei — Kath. Pfarrgut — Nikolaus Lauter — Jos. Leitz — Heinrich Lill — Geschw. Müller — Johannes Müller — Andreas Nieten — Johann Petry — Heinrich Philipp — Wilh. Philipp Erben — Jos. Schmelzeis — Joh. Schön Erben — Adam Schrauter — Gebr. Schrauter — Robert Trapp — Phil. Veith Erben — Nik. Wallenstein Erben — Karl Weiss — H. Willig Erben

Geschäftsstelle: Rüdesheim a. Rh., Christophelstr. 4, Telefon: Rüdesheim 237

Als Rüdesheimer Weinkommissionäre empfehlen sich:

Alfred Beck (vorm. Sahrholz Söhne)  
Niederwaldstraße 5 Fernruf 358

August Beiderlinden  
Rheinstraße 18 Fernruf 587

Rudolf Carlé  
Bleichstraße 12 Fernruf 388

Hans Schroedel  
Niederwaldstraße 11 Fernruf 479

Karl Ludwig Weirauch  
Rheinstraße 18 Fernruf 419

# Der Einfluß der praktischen Arbeiten im Weinberg auf die Assimilation der Rebe, 1. Teil

Von Walter Werner, Rüdesheim

Bei dem vorliegenden Beitrag handelt es sich um den Seminarvortrag eines Weinbauhörers der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim. Der Verfasser hat auf unseren Wunsch seinen Vortrag wegen der für den Praktiker so großen Bedeutung dieser Frage in gemeinverständlicher Form umgearbeitet. Dem Winzer wird daher dieser Artikel zur besonderen Beachtung empfohlen. D. Red.

Die Fähigkeit der grünen Pflanze, aus der Kohlensäure der Luft zusammen mit dem Wasser unter dem Einfluß des Sonnenlichtes Zucker zu bilden, nennt man *Assimilation*.

Neben dem Zucker werden dabei in geringem Maße noch andere organische Pflanzennährstoffe gebildet; ihre Gesamtheit bezeichnet man als *Assimilate*. Genau wie das Wasser in Form von Luftfeuchtigkeit, ist auch die Kohlensäure in Form von Kohlendioxyd:  $\text{CO}_2$  ständig in der Luft vorhanden. Solange also Lichtstrahlen die nötige Energie liefern, kann die grüne Pflanze *assimilieren*:

Kohlensäure ( $\text{CO}_2$ ) + Wasser + Sonnenlicht =  
Zucker (Assimilate) + Sauerstoff.

Voraussetzung und entscheidend für den Grad der Assimilation ist das Vorhandensein von

1. grünen Pflanzenteilen (lebenden Chlorophyllkörnern)
2. Licht
3. Kohlensäure ( $\text{CO}_2$ ) und Wasser.

Wenn auch heute noch weite Strecken auf dem Wege vom Kohlendioxyd ( $\text{CO}_2$ ) zum Zucker unbekannt sind, und wenn es auch noch nicht gelungen ist, diese einzigartige Leistung der Pflanze im Laboratorium nachzuahmen, so mindert diese Tatsache in den Augen des Winzers keineswegs die Bedeutung des Vorganges der Zuckerbildung der Rebe, denn sie entscheidet über die Qualität des Weines. Und bei näherer Betrachtung der Lebensvorgänge der Rebe erschließen sich immer neue Gebiete und Fragen, die mit der Assimilation in Beziehung stehen.

Was geschieht mit den von der Pflanze erzeugten organischen Stoffen, den Assimilaten?

Sie werden in den Siebröhren zu den einzelnen Wachstumszonen abgeleitet, in die Triebspitzen, in das Rindenbereich und in die Beeren, wo sie zum Aufbau des Zellkörpers dienen, oder sie werden veratmet.

Die Assimilation liefert also die Baustoffe für das Wachstum, den Brennstoff für die energieliefernde Verbrennung, die wir Atmung nennen sowie den Zucker in den Beeren, der deren Reife und Güte ausmacht.

Daraus geht die Bedeutung der Assimilation wohl eindeutig hervor, und es taucht in uns die Frage auf: wie können wir die Assimilation steigern und wie können wir sie in einer bestimmten Richtung beeinflussen?

Um diese Fragen beantworten zu können, müssen wir uns zunächst mit der Bedeutung der Faktoren: grünes Blatt, Licht, Kohlensäure und Wasser befassen.

## a) Das Blatt.

Die Intensität der Assimilation ist vom Zustand und der Größe der Blattfläche abhängig. Die jungen Blätter können sich zunächst noch nicht selbst ernähren, sondern müssen von den älteren Blättern mitversorgt werden. Um ein Höchstmaß an Assimilaten zu erzeugen, muß das Blattwerk in einem leistungsfähigen Zustand, also gesund erhalten werden. Ein Blatt kann, selbst wenn es nur einen geringen Befall von Oidium, Peronospora oder rotem Brenner aufweist, nicht mehr so leistungsfähig sein wie ein gesundes Blatt, ganz abgesehen davon, daß es in der Folge der Erkrankung abstirbt.

So zielen alle Arbeiten der Schädlingsbekämpfung im Weinbau neben der Gesunderhaltung der Trauben auf eine Erhaltung des assimilierenden Blattwerkes.

## b) Licht und Temperatur.

Allein damit, daß ich das Blatt vor Krankheiten und Schädlingen schütze, habe ich noch nicht mein Möglichstes

getan. Auch ein gesundes Blatt assimiliert nur dann, wenn es vom Licht getroffen wird. Der Begriff Licht ist ja nun sehr umfassend. Licht ist vorhanden, wenn am blauen Himmel die Sonne strahlt, Licht ist aber auch bei starker Bewölkung oder Nebel vorhanden. Bei welcher Belichtung assimilieren unsere Reben am stärksten? Diese Frage beantwortet uns Prof. Dr. H. Schanderl in seiner Schrift: „Untersuchungen über die Photosynthese einiger Rebsorten, speziell des Riesling, unter natürlichen Verhältnissen“. Prof. Dr. Schanderl wollte durch seine Versuche den zeitlichen Verlauf der Tagesperiode der Assimilation verfolgen und ermitteln, wann die intensivste Assimilation stattfindet. Ferner wollte er die Fragen beantworten: wie gestaltet sich die Assimilation unter verschiedenen meteorologischen Faktoren, wie z. B. bei bewölktem Himmel oder klarem Sonnenschein, bei wechselnder Belichtung und Beschattung der Reblätter, bei kaltem Wetter und in länger andauernden Trockenperioden? Ferner: wie lange assimiliert ein Reblatt im Herbst; und assimiliert es noch als vergilbtes Blatt?

Die Versuche im einzelnen zu besprechen würde hier zu weit führen. Es mag genügen, wenn ich kurz die Ergebnisse der Versuche zusammenfasse, um im Anschluß daran die Bedeutung dieser Erkenntnisse für die Praxis zu besprechen.

Hier die Ergebnisse der Versuche:

1. Die *Amerikanerrebe* assimiliert noch bei Beschattung, sie ist demnach als eine Schattenpflanze anzusehen.

Bei der *Europäerrebe* überwiegt die Assimilation die Atmung nur bei unmittelbarer Besonnung, sie ist also eine ausgesprochene Sonnenpflanze.

2. Der Höhepunkt der Assimilation der *Rieslingrebe* liegt in den ersten Nachmittagsstunden. Wenn also der Riesling die vormittags zugestahlte Sonnenenergie wenig ausnutzt, dagegen die im Nachmittag um so mehr, so erklärt sich hieraus, daß die stark geneigten Hänge an Rhein und Mosel in den Nord- bis Ostlagen geringwertige, in den Süd- bis Westlagen dagegen hochwertige Weine liefern.

3. Die Intensität der Assimilation wird besonders beim Riesling von kaltem Wasser nachhaltend ungünstig beeinflusst. Diese Tatsache ist um die Blütezeit von besonderer Bedeutung. Die Leistung der Assimilation gerade zur Zeit der Blüthenfaltung und -entwicklung, sowie zur Aufblüthezeit ist ungeheuer wichtig. Die Reservestoffe des Vorjahres sind zur Ausbildung der Blätter, Triebe und Gescheine vollkommen verbraucht, die Weiterentwicklung ist von der erzeugten organischen Nahrung, also den Assimilaten, abhängig. Kann der Stock in dieser Zeit nicht genügend Assimilate erzeugen, sei es infolge Kälte, Regen, Nebel usw., so kommt er in einen Hungerzustand. Es verzögert sich das Aufblühen und die Nahrungszufuhr zu den befruchteten Gescheinen, die in dieser Folge durchrieseln. Das Abwachsen kann also auch physiologisch bedingt sein.

4. Trockenperioden beeinflussen die Assimilation ungünstig. Gerade in den ersten Nachmittagsstunden, wo sonst die intensivste Assimilation zu verzeichnen war, finden wir nach längeren Trockenperioden einen starken Abfall. Solche Tage, bei denen die Atmung die Assimilation überwiegt, bedeuten für den Winzer eine Beeinträchtigung seiner Ernte.

5. Riesling und Fröhlich-Silvaner stimmen in ihren Ansprüchen weitgehend überein. Schon bei zunehmender Bewölkung läßt die Intensität der Assimilation stark nach, was wiederum zeigt, wie sehr diese beiden Sorten Schönwetterpflanzen sind.

6. Die Produktivität eines vergilbten Rieslingblattes im Herbst ist sehr gering.

Soweit die Untersuchungen von Prof. Dr. Schanderl.

### c) Kohlendioxyd (CO<sub>2</sub>) und Wasser.

Das im Optimum vorhandene Licht kann von einem assimilationsfähigen Blatt nur dann voll ausgenutzt werden, wenn diese beiden Stoffe in genügender Menge vorhanden sind. Um den CO<sub>2</sub>-Gehalt brauchen wir uns weniger Sorge zu machen. Der Luftaustausch in unseren bergigen Lagen, besonders bei heißem Wetter, dann also, wenn der größte CO<sub>2</sub>-Bedarf ist, bringt genügende Mengen dieses Gases mit. Außerdem treiben wir durch die Einbringung von Humus und Stallmist eine CO<sub>2</sub>-Düngung. Der CO<sub>2</sub>-Gehalt der Luft ist ferner hier in unserer verkehrsreichen Gegend durch Dampf- und Verbrennungsmaschinen sowie durch Fabriken ausreichend.

Den Wasserbedarf der Rebe können wir z. Zt. nur in wenigen Fällen direkt, also durch Bewässerung sicherstellen. Meist verbleibt uns hier die Aufgabe, durch Bodenbearbeitung das durch Niederschläge vorhandene Wasser dem Boden und somit der Rebe zu erhalten.

Erst jetzt, wo uns die Bedeutung der Assimilation, die Wirkung und das Zusammenspiel der Grenzfaktoren klar geworden ist, können wir an die vorher gestellte Frage herantreten: Wie können wir die Assimilation steigern, und wie können wir sie in einer bestimmten Richtung beeinflussen?

Ich möchte diese Frage im Rahmen einer Besprechung der wichtigsten Arbeiten am Weinstock beantworten, die ich von den Erfordernissen der Assimilation aus betrachten möchte.

#### Beeinflussung der Assimilation durch die Arbeiten im Weinberg.

Beginnen wir zunächst mit der *Neuanlage*. Gerade hierbei stellt die Rebe eine ganze Anzahl Forderungen, deren Erfüllung sie uns durch Menge und Güte in späteren Erträgen dankt.

Zunächst müssen wir uns über die Rebsorte, die wir anpflanzen wollen, klar werden. Neben den Erfordernissen des Betriebes hinsichtlich Absatzverhältnissen, Qualitäts- oder Quantitätsweinbau, dürfen wir die Anforderungen der Rebsorte an Klima, Lage und Boden nicht vernachlässigen. In diesem Zusammenhang möchte ich auf die vorher angeführten Untersuchungen von Prof. Schanderl hinweisen, aus denen die Ansprüche des Rieslings an die Lage deutlich hervorgehen. Hinsichtlich anderer Rebsorten fehlen leider derartige Erkenntnisse.

Unsere nächste Ueberlegung gilt der *Zeilenentfernung* und dem *Stockabstand*. Auch hierbei sind die Erfordernisse der Assimilation ausschlaggebend. Interessant ist es, sich einmal die Entwicklung der letzten 25 Jahre in dieser Hinsicht vor Augen zu führen. Daß man in dieser Zeit von einer

Zeilenbreite von 80—90 cm auf eine Breite von 1,30 bis 1,60 m gekommen ist, kann man nicht nur auf die Umstellung des Weinbaues auf Pfropfbreben zurückführen. Diese Umstellung steht in engster Verbindung mit den fortschreitenden Erkenntnissen über die von der Rebe gestellten Lebensansprüche. Bei der Festlegung der Zeilenbreite müssen wir uns wiederum vor Augen halten, daß das Rieslingblatt nur dann assimiliert, wenn es unmittelbar vom Sonnenlicht getroffen wird. Die Zeilen und Stöcke müssen also weit von einander entfernt sein, daß sie sich nicht gegenseitig beschatten. Einen Beweis für die Richtigkeit dieser Maßnahme sehe ich darin, daß die neuen Anlagen mit der größeren Pflanzweite und dadurch bedingten geringeren Stockzahl pro Flächeneinheit gleiche, ja sogar größere Erträge liefern als andere Anlagen bei demselben Pflanzmaterial. Der Stock wird durch seine Nachbarn nicht im Wachstum behindert, sein Blattwerk hat bei der entsprechenden Unterstützung ungehinderten Zutritt zum Sonnenlicht, wir erreichen somit ein Höchstmaß an assimilierender Fläche, die ja Grundlage für einen guten Ertrag ist.

Ich sprach soeben von der entsprechenden *Unterstützungsart* und meinte damit natürlich den *Drahtrahmen*. Sehen wir einmal von den arbeitswirtschaftlichen Vorteilen ab, die diese Unterstützungsart gegenüber dem Pfahl bietet, so verbleiben uns noch bedeutende Punkte, die nach meinem Dafürhalten maßgeblich zu der schnellen Verbreitung dieser Unterstützung beigetragen haben.

Gehen wir bei dieser Betrachtung wiederum vom Riesling aus, an den eine Bogrebe mit 8 Augen angeschnitten ist. Aus den 8 Augen treiben 8 Triebe. Haben wir nun einen Pfahl als Unterstützung, so müssen wir diese Triebe beim Heften um den Pfahl bündeln. Bei einem wüchsigen Stock ergibt das einen ziemlichen Wirrwarr. Wie anders sind die Verhältnisse beim Drahtrahmen, bei dem ich die Bogrebe langgestreckt gerte und so den 8 Trieben über einen Meter Raum zur Ausdehnung zur Verfügung stelle. Jeder Trieb, jedes einzelne Blatt hat so seinen Platz an der Sonne und kann assimilieren. Diese Erziehung ermöglicht dem Stock nicht nur eine größere Leistung, sie bietet auch den Krankheiten geringere Angriffspunkte und erleichtert deren Bekämpfung, was wiederum ein Plus für die Assimilation des Stockes bedeutet.

Man mag mir nun entgegenhalten, daß die so erzielte Förderung der Assimilation und die dadurch bedingte Steigerung an Qualität für den Kleinwinzer von geringerer Bedeutung ist, denn er bekommt seine Qualitätsweine nicht immer entsprechend bezahlt. Er muß aber daran denken, daß durch die gesteigerte Assimilation auch die Menge der Ernte gefördert wird, ferner die Reife des Holzes, von der ja die Widerstandsfähigkeit gegen Frost abhängig ist.

(Fortsetzung folgt)

## Die Aufgaben der Weinbauschule Eltville

Dr. Mierswa, Eltville/Rhein



Aus dem Arbeitsgebiet der Weinbauschule und Wirtschaftlichberatungsstelle Eltville bringen wir in dieser und der

folgenden Nummer unserer Zeitschrift eine Reihe von kurzen Aufsätzen. Unsern Lesern werden die vielseitigen Aufgaben der obigen Dienststelle, die der Landwirtschaftskammer für Hessen-Nassau in Frankfurt/Main unterstellt ist, im allgemeinen bekannt sein. Sie ergeben sich aus der Schulung und Weiterbildung der Winzerjugend, der technischen und betriebswirtschaftlichen Beratung in allen Fragen des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, der Landwirtschaft sowie des Pflanzenschutz- und Rebschutzdienstes. Hinzu kommt die Bearbeitung des Grundstücksverkehrs, die Betriebsmittelverteilung, die Marktbeobachtung und Marktberichterstattung, die Aufstellung von Statistiken und Gutachten, die Untersuchungen im Laboratorium und die Durchführung von Versuchen in Weinbergen, auf Feldern und Wiesen. Die Lösung dieser vielseitigen Aufgaben erfordert engste Zusammenarbeit mit der weinbaulichen und landwirtschaftlichen Praxis, wie sie u. a. auch in der Gründung des Kreisberatungsausschusses Rheingau mit den Unterausschüssen Weinbau, Gartenbau, Landwirtschaft und Hauswirtschaft im vorigen Jahre zum Ausdruck kommt.

D. Red.

Vor den Toren der Stadt Eltville, an der Walluferstraße auf einem Villengrundstück, das mit seinen rebenbestandenen Terrassen bis zum Rhein reicht, erbaute der Vater des heute noch lebenden und vielen Rheingauern bekannten Landrates i. R. von Mühlens im Jahre 1896 ein geräumiges Haus mit zwei übereinanderliegenden Weinkellern und einem Kelterhaus.

Im Jahre 1923 erwarben die damalige Landwirtschaftskammer Wiesbaden gemeinsam mit der Stiftung Hof Geisberg die Gebäude und das dazugehörige rund 30 vha umfassende Weingut. Gleichzeitig wurde die Weinbauschule Eltville ins Leben gerufen.

Während die Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim als höhere Fachschule ihren Hörern vornehmlich die wissenschaftlichen Grundlagen für ihren späteren Beruf als Fachberater, Lehrer oder Techniker usw. vermittelt und in ihren zahlreichen Instituten in ernster wissenschaftlicher Arbeit bestrebt ist, wichtige Fragen, die auch für die Praxis von Bedeutung sind, zu lösen, sind die Aufgaben der Weinbauschule Eltville grundsätzlich anderer Art. Sie nimmt vornehmlich Söhne und Töchter von Winzern auf, die später einmal den elterlichen Betrieb übernehmen oder andere Weinbau- oder Gemischtbetriebe führen oder darin arbeiten sollen. Damit ist schon die Aufgabe gegeben: Es heißt, die zukünftigen Winzer und Landwirte auf ihren äußerst vielseitigen Beruf so gründlich wie möglich vorzubereiten. Es geht darum, ihnen die Augen zu öffnen für alle wesentlichen Fragen, ihr Interesse zu wecken und zu fördern, ihre Kenntnisse zu vertiefen und ihre Fähigkeiten weiter zu entwickeln, damit sie einmal selbständig urteilen und handeln können.



#### *Mechanisierte Schädlingsbekämpfung*

Schlepper und gummiereifte Ackerwagen sind seit einigen Jahren ein gewohntes Bild in unseren Weinbergen.

Links die Motorfüllpumpe mit ihren verschiedenen Schlauchleitungen, die dem Winzer die schwere Arbeit erleichtern hilft. Foto Bx.

Es wäre etwas einfacher, Winzer oder Landwirt zu sein, wenn die Verhältnisse für jeden Betrieb gleich gelagert wären und für alle Arbeiten gleich blieben. Da ist aber die Vielgestaltigkeit des Bodens und des Klimas, die ständig wechselnde Witterung, das Auftreten von verschiedensten Krankheiten und Schädlingen, die veränderliche Lage auf dem Markt und die jeweilige Betriebsstruktur. Kein Betrieb gleicht dem anderen und jeder stellt seine besonderen Aufgaben. Der Betriebsleiter wird laufend vor Entscheidungen gestellt, die für ihn Gewinn oder Verlust bedeuten. Denken wir nur — um ein Beispiel herauszugreifen — an die Bekämpfung der Peronospora! Ein Tag zu spät gespritzt in einem Jahr wie in diesem — und ein wesentlicher Teil der Ernte ist dahin. Oder denken wir an den Ausbau des Weines im Keller, an die richtige Schwefelung, den rechtzeitigen Abstich, den Zeitpunkt der Flaschenfüllung usw. Wie viel kann hierbei gewonnen oder verloren werden! Und wie sehr hängt der wirtschaftliche Erfolg eines Betriebes davon ab, ob sein Leiter richtig disponieren und richtig kalkulieren kann! Es ist

ja nicht damit getan, daß man vom frühen Morgen bis zum späten Abend seine 10, 12 oder 14 Stunden fleißig arbeitet, o nein, es kommt vielmehr darauf an, daß man seine Arbeitskraft und die seiner Mitarbeiter im Betrieb planvoll einsetzt, Leerlauf vermeidet, neuzeitliche Maschinen und Geräte, die die Arbeit erleichtern und Zeit ersparen sowie solche Betriebsmittel (Saatgut, Dünger, Schädlingsbekämpfungsmittel usw.) verwendet, die einen Erfolg verbürgen.



#### *Technisierte Schädlingsbekämpfung*

Ein Schleppzug des Lehr- und Versuchsweingutes der Landwirtschaftskammer in Eltville hat an der Gemeinschaftsspritzbrühanlage 2400 Liter Spritzbrühe geladen.

Im Hintergrund noch die früher übliche Art mit dem Fuhrwerk und dem traditionellen „Ladefäß“ von 500 bis 600 Liter Inhalt. Fot Bx.

Es liegt auf der Hand, daß der Besuch der Weinbauschule in zwei Winterlehrgängen eine Fülle von Anregungen und praktischem Wissen vermittelt, zumal der Schule ein Lehr- und Versuchswingut angegliedert ist, das nach neuzeitlichen Gesichtspunkten ausgestattet ist und geführt wird.



#### *Einschulen von Pfropfreben leicht gemacht*

Von der Firma Holder in Metzingen wurde auf Anregung des Weinbauamtes Eltville ein Gerät konstruiert, um die schwere und langwierige Handarbeit zu erleichtern. Herr Zimmermann von Sporkenheim führt das Gerät in einer Rheingauer Rebschule persönlich vor. Fot. Bx.

Während im vergangenen Winterhalbjahr Wein-, Obst- und Gemüsebau, Acker- und Pflanzenbau sowie Chemie, Gemeinschaftskunde und Schriftwerk unterrichtet wurden, werden im Winterhalbjahr 1950/51 Kellerwirtschaft, Pflanzenschutz, Pfropfrebenbau, Viehhaltung, Fütterung, Physik mit Wetter- und Maschinenkunde, Betriebslehre und Buchführung behandelt.

Vorfürhungen und praktische Uebungen, Schülervor-  
träge und Aussprachen sowie Lehrausflüge werden den  
Unterricht der Fachlehrer ergänzen.



#### Erhöhung der Anwuchsprozente bei Pfropfreben

Gründliches Einschlämmen und sorgfältiges Abdecken  
tragen wesentlich zur Erhöhung deren Anwuchsprozente bei.  
Fot. Bx.

In den Mädchenklassen wird wieder Unterricht in  
Kochen, Hausarbeit und Haushaltsführung, Nadelarbeit,  
Familienpflege, Kinder- und Gesundheitspflege, Weinbau  
und Landwirtschaft sowie Gemeinschaftskunde gegeben.  
Im Wechsel verschiedener Arbeitsgruppen haben die Mäd-  
dels täglich Gelegenheit, praktisch zu arbeiten und zu  
lernen, sparsam und richtig zu wirtschaften.

Unsere Landwirtschaft einschließlich Weinbau wird über  
kurz oder lang in das europäische Wirtschaftssystem ein-  
gegliedert werden. Es wird manche Veränderungen geben.  
Der Existenzkampf wird noch härter sein als er heute ist.

Wohl dem Landwirt und Winzer, der dann gerüstet ist,  
der Meister ist in seinem Fach. Dr. Mierswa

## Wegweiser für Kellerwirtschaft und Weinabsatz

(Von Walther Buxbaum, Eltville/Rhein)

In Kellerwirtschaft und Weinabsatz sind in den letzten  
Jahren grundlegende Wandlungen eingetreten, die wir alle  
wohl beobachtet haben und in die wir auch teils hinein-  
gewachsen sind, manchmal ohne es zu merken, oft aber,  
ohne uns darüber genügend Rechenschaft zu geben. Und  
gerade das Letztere ist um so wichtiger, als es uns dazu  
zwingt, sich über die Konsequenzen klar zu werden. Wir  
klagen über Weinabsatz oder wundern uns über den 1—  
bis 30 fach höheren Weinverbrauch in anderen europä-  
ischen Ländern! Das Erste ist der Ruf nach Werbung, so  
wie wir es bei vielen Gegenständen des täglichen Lebens  
beobachten können.

Wann aber sind die Grundlagen für Werbung oder  
Reklame gegeben? Zuerst muß die Ware da sein und zwar  
in stets gleicher Beschaffenheit und Güte und mit gleich-  
bleibender Aufmachung. Erst dann hat es Wert, sich mit  
diesen Gedanken zu beschäftigen. Nehmen wir uns das  
Beispiel an Parfüms, Bier, Zigarren, Sekt oder täglichen  
Bedarfsartikeln. Was dort richtig ist, hat auch Geltung für  
den Wein, für unseren deutschen Wein.

Gleich ist man bei der Hand mit Einwänden wie: Natur-  
produkt, Verschiedenheit der Lagen u. a. m. Gelten diese  
Einwände nicht genau so gut für Sekt? Und doch war  
dessen Werbung von Erfolg gekrönt durch die Gleich-  
mäßigkeit der jeweiligen Marken. Unter diesen selbst war  
aber doch eine gewisse Mannigfaltigkeit, so daß trotz  
allem jedweden Geschmack Rechnung getragen werden  
konnte. Wenn ich ähnliche Wege für den Wein vor-  
schlage, so nehme ich selbstverständlich alle Auslesen,  
Spätlesen und ähnliche Sonderklassen aus. Was ich sage,  
gilt nur für Weine durchschnittlicher Qualität und Ernte,  
die an sich auch die weitaus größte Menge darstellen. Ge-  
wiß kann sich der Winzer mit diesem Gedanken wohl

schwer und nur zögernd vertraut machen. Die Durch-  
führung dieser Ideen ist auch nicht für ihn bestimmt,  
sondern sie richten sich an die Großbetriebe, wie Wein-  
handel und Zentralwinzergenossenschaften. Für den Wein-  
bau in den einzelnen Gemarkungen sind zunächst ein-  
fachere Wege zu beschreiten. Diese stellen gewisser-  
maßen die Vorstufe zu obiger Forderung dar. —

Welcher Winzer ist so vermessen, aus der übernäch-  
sten Gemarkung seines Heimatortes die Weine eines  
Jahrganges genau den einzelnen Lagen nach geschmack-  
lich auseinander zu halten? Diese Fähigkeit mag genau so  
selten zu finden sein, wie in der Musik das „absolute  
Gehör“. — Und was wir in lebenslänglicher Gewohnheit  
und täglicher Uebung fertig bringen, warum setzen wir es  
bei unseren Verbrauchern voraus? —

Was der heutige Weintrinker will, ist die charak-  
teristische Unterscheidung nach den Weinbaugebieten.  
Ferner wünscht er Unterschiede nach Sommer- oder  
Winterweinen. Man kann es aber auch anders ausdrük-  
ken: Herren- (oder richtiger Männerweine) und Damen-  
weine, d. h. kernige, fruchtige und stahlige Gewächse  
oder solche, die mehr zarten Duft und Blume aufweisen  
und auf alle Fälle molliger und milder sind. Kommen  
dann noch 3—4 Preisgruppen hinzu, dann ist die Wein-  
karte (entsprechend dem Unterscheidungsvermögen des  
Kunden nach eigenem Geschmack und persönlicher Kauf-  
kraft) allen Wünschen gerecht geworden. —

Warum erschweren wir also unseren Abnehmern die  
Wahl, besonders in der jetzt so schnelllebigen Zeit, wo  
Eindrücke und Erinnerungsvermögen stündlich einander  
ablösen durch andere Vorgänge?

Wenden wir uns unter Berücksichtigung dieser Tat-  
sachen also wieder dem Wein innerhalb der Winzerkreise  
zu. In jeder Gemarkung genügen etwa 5 Großlagenamen.  
Diese werden ortsweise auf der Bürgermeisterei mit einigen  
fortschrittlichen Winzern und dem zuständigen Fachberater  
festgelegt. Kulturstadt, bzw. Katasteramt erhalten davon  
Nachricht, vor allem aber unsere Großabnehmer, wie  
Handel und Weinkommissionäre. Wer von den Winzern  
für seinen Betrieb nicht mitmachen will, soll unter keinen  
Umständen gezwungen werden; er bleibe ruhig bei den  
alten Gebräuchen und nehme sich zu dieser „Geistigen  
Verdauung“ etwas mehr Zeit. Daß dies möglich ist, und  
zwar ohne Kosten, mögen die Gemeinden Lorch und Oest-  
rich im Rheingau beweisen. Dort wurden schon vor zwei  
Jahren auf meine Veranlassung hin „Großanlagen“ ge-  
schaffen. Und wie gut hat sich dies auf den Absatz aus-  
gewirkt. Vor allem der Handel hat nun die Möglichkeit,  
größere Mengen gleichmäßiger Weine einzukaufen und  
auf den Markt zu bringen. Wohl verstanden! Alle diese  
Maßnahmen unter Wahrung bester Qualität und sorgfäl-  
tigste Pflege. —



#### Die neue und die alte Zeit im Keller

5 Stahl-Hochdrucktanks mit je 25 000 Ltr. Inhalt blicken  
auf Holzfässer von 7—8000 Liter Inhalt herab.

Wie wirken sich diese Maßnahmen in der Kellerwirtschaft aus? Die moderne Kellerwirtschaft, wie wir sie in den letzten 25 Jahren anwenden und schätzen gelernt haben, fand Eingang in jedem Betrieb. Hier etwas schneller, dort etwas langsamer, aber die Hauptsache, sie findet Anwendung. —

Nun die Parallele zu obigen „Großlagen“: Die „Groß-Raumvergärung“. — Technische Fortschritte und der Verbrauchergeschmack gehen hier die gleichen Wege. Die größeren Ernten verlangen größere Fässer ohne Erweiterung der Keller. Diese größeren Fässer liefern aber jugendlichere, frischere Weine im Gegensatz zu hochfarbigen fernen Weinen, wie sie vor 25–30 Jahren noch gang und gäbe waren. Deshalb können wir auch im Rheingau vom Halbstück ruhig zum Stück- oder Doppelstückfaß übergehen, ohne dabei aber dem Charakter unserer Weine

Abbruch zu tun. Und wer zum Holzfaß noch den Drucktank wählt, hat eine wertvolle Ergänzung und kann damit sich von Jahrgangsqualitäten und Marktschwankungen unabhängig machen.

Technische Einzelheiten gehören hier nicht her, werden diese doch anlässlich des Weinbaukongresses ausgiebig erörtert.

Im Drucktank haben wir aber auch die Möglichkeit, neue Kundenkreise für das Produkt unserer Weinberge hinzu zugewinnen; nämlich Frauen und Kinder für den Traubensaft.

Dadurch leisten wir Doppeltes: Einmal werben wir für einheimische Erzeugnisse und außerdem bieten wir etwas besseres als künstliche Mixgetränke und tragen dadurch zur Hebung der Volksgesundheit bei. —

## Vergessene Rheingauer Pioniere

Der Frühnebel des Rheintales liegt schon zu Tropfen geformt auf Blättern und Gezweig, um wenig später großen und klaren Perlen gleich, wie über Stufen von Blatt zu Blatt fallend, die durstige Erde zu laben. Tiefer und tiefer klaren die Nebelschwaden, von einem Hauch Wisperwind leicht rheinaufwärts gedrückt. Ab und zu lugt die Sonnenscheibe unklar durch das feuchte Grau. Drunten das Tal, aus dem das monotone Rauschen der Stromschnellen des Binger Loches dringt, ist noch von dickem, milchigem Nebel verhangen und läßt nur schwer den mächtigen Strom ahnen.

Da dringen Schritte und Männerstimmen durch den Morgen. Soldaten sind es, die den Berg emporsteigen, pustend wegen der steilen Hänge, durch die der Pfad sie führt. „Endlich wieder mal oben auf dieser verdammten Himmelsleiter. Wenn die der biblische Jakob gesehen hätte, ich glaube, er hätte die seine in die Ecke gestellt. Ueberhaupt, so eine verrückte Idee kann sich nur unser Alter erlauben“, räsionierte ein schwarzer Krollenkopf mit blätternarbigem Gesicht und wirft sein Gerät auf den Boden.

„Möchte auch wissen, was das hier werden soll und wozu wir fern der Heimat zu Wühlmäusen werden sollen, anstatt unserem anständigen Soldatenhandwerk anzuhängen. In meiner letzten Garnison gab es so was nicht. Ueber Tage Dienst, und wenn es sein sollte, immer denselben. Aber man war Soldat und stand besonders bei den Schönen der Stadt hoch genug im Ansehen, um abends ihr Herr zu sein“, pflichtete einer von denen bei, die kürzlich von Trier her versetzt worden waren.

Die Landser hatten sich mittlerweile verschnaufend niedergesetzt oder an den Fels gelehnt und das Wortgeplänkel ging weiter, bis ein stämmiger Unteroffizier sich einmischte: „Was streitet ihr dann wieder um den Bart des Propheten. Seid doch froh, daß unser Hauptmann nicht so ein Kommißkopf ist und uns nicht jeden Tag über den Schindacker jagen läßt. Wollte dann euer Geplapper hören. Sagt mal selbst, haben wir hier nicht ein schönes Kommando? Alle paar Tage mal drunten am Brückenkopf Wache

schieben, im übrigen leben wir wie freie Bürgersleute, die ja auch etwas tun müssen, damit sie leben können. Und was wir hier schon schaffen, artet nicht in Strapaze aus; bin auch für Maß und Ziel. Und die Neuen werde ich gleich über unsere schöne Aufgabe in diesen steilen Flußhängen aufklären. Kommt mal mit, Ihr Treverer! Dort auf den Felsen, wo eben die Sonne so schön hinstrahlt, wollen wir uns niederlassen. Die anderen führen die Arbeit wie gestern fort“.

Damit war die Debatte beendet, die einen gingen zu der sonnigen Felsenkuppe und die anderen an ihr Tagwerk. An sich war das schon ein schweres Stück Arbeit, aber bei dem Tempo . . . Man merkte, daß die Schaffenden Ungeohntes verrichteten, sie aber auch keineswegs vor hatten, ihre Mittagssuppe damit zu verdienen.

Hier und da hatten Bäume und niederes Gestrüpp gestanden. Dies war zuerst entfernt worden. Auch Steine und Felswerk waren beiseite geräumt. An anderer Stelle wurden Steine behauen um zur Anlage von Trockenmauern verwendet zu werden. Die jetzige Arbeitsgruppe arbeitete in einem Rodgraben, der sich waagrecht zum Hange hinzog. Man gewann dem teilweise bis an das Steilufer hinreichenden Urwald kleine Gärten ab. Es war schon zu verstehen, daß sich den Landsern die Frage nach der Notwendigkeit ihres Tuns aufzwang, da in der Nähe und fast zu ebener Erde genug ungenutztes Land lag. Auch zwischen den Siedlungen und Villen längs der Straße, die von der Militärstation am Rheinübergang nach Kempten-Bingen ihren Anfang nahm und entlang der Höhen gegen Wiesbaden sich hinzog, lag noch unbebautes Land in reichlichem Maße.

Des Unteroffiziers klare Stimme klang herunter: „ . . . und nun könnt ihr mal staunen und begreifen. Was wir hier werken, soll der Versuch sein, in diesen rechtsrheinischen Felsenhängen, die besonders gute Sonnenlage haben, Weinreben anzubauen. Trauben und Wein wollen wir gewinnen, hier wie bereits drüben oder weiter hinter Mainz und an der Mosel, wo die ersten Trauben schon seit Jahren geerntet werden. Ueberall, wo des Kaisers Legionen stehen, überall, wo es im großen Imperium nur möglich ist, sollen wir Legionäre an dieser herrlichen Frucht unserer Heimat uns erquicken und laben können. Und hier versucht unser Hauptmann — und wir dürfen ihm dabei helfen — die Anpflanzung in felsigem Gestein. Wir aus den sonnigen Alpentalern sind nur deshalb zu der Binger Garnison versetzt worden, um hier den Weinbau zu erlernen und ihn, wenn das Experiment gelingt, in den noch sonnigeren Hängen unserer alpinen italischen Heimat zum allgemeinen Nutzen zu betreiben. Stellt Euch vor, Freunde, was das heißt: Trauben und Wein aus der Alpenwelt!“

„Bravo, das ist eine Idee, da sind wir dabei und helfen gerne unserem Hauptmann. Zumal es ja zum Nutzen unserer armen Gebirgsheimat sein wird. Mögen die Götter helfen, daß es gelinge“.

So klang die Antwort der Neuen. Obwohl sie gläubig zu ihrem Werk, ahnten sie doch kaum, welchen Grundstein sie nicht nur für ihre ferne Heimat, sondern auch für diese herrliche Landschaft des Rheines und ganz Germaniens

## Hotel „Germania“

Rüdesheim am Rhein

Besitzer: F. J. Meuer Wwe.

Telefon 584



Mit der schönen Rheinterrasse  
verbunden mit Germaniakeller

Bestgepflegte Küche

Qualitäts-Spitzenweine

legten. Denn ihr Werk gelang und in der ganzen Welt wird heute Rheingauer Wein getrunken, den ein Befehlshaber des längst verbliebenen römischen Imperiums bald nach der Geburt Christi anpflanzte. Eine Tat zur Labung seiner Soldaten, zum Wohle der Landschaft, in die der Krieg ihn gestellt, und zur Beschämung aller späteren Eroberer, die nur Joch und Schutt in den beherrschten Gebieten hinterließen. Alemannen brachen später ein und legten auch diese Kulturstätten in Schutt und Trümmer (Rudera = Trümmerstätte = Rüdesheim), aber die nachfolgenden Franken fanden in der Verwüstung den pflegenden Auftrag einer segensreichen Pflanze wieder.

**Anmerkung:** Es ist erwiesen, daß Kaiser Probus im Jahre 240 das Weinanbauverbot aufhob und den Weinbau mit allen Kräften förderte, ja für alle Niederlassungen, die sich hierfür eigneten, ihn direkt befahl. Seine Soldaten mußten Land roden und anbauen. Die abgedienten Soldaten erhielten ein Stück Land, welches unter dem Schutze der Befestigungen lag und als Ackerland und Weinberge anzulegen war. Mit den Grenzsoldaten am Rhein traf er sogar gesetzmässige Einrichtungen und wies ihnen statt des Soldes Ländereien zu, die sie auf ihre Söhne vererben konnten.

### Alte Rheingauer Winzergeschlechter

#### Die Geisenheimer Grafts

Bereits um 1700 waren die Grafts als Weinbauer und Schmiede in Geisenheim bekannt. Zu dieser Zeit hatten sie einen Besitz von 8—10 Morgen Land, wovon 3 Morgen Weinberge waren, mit den Lagen Kirchgrub, Kies, Steinacker, Schorchen. Durch sorgfältige und sachkundige Pflege ihrer Weinberge und saubere Kellerbehandlung ihrer Weine nahm der Weinbau, verbunden mit einer mustergültigen und im rechten Verhältnis zum Weinbergsbesitz stehenden Landwirtschaft, im Laufe der Zeiten und Generationen immer mehr Bedeutung im Schaffen der Grafts ein, bis sie um 1885 dem Weinbau den Vorrang gaben und das Schmiedehandwerk ganz aufgaben. Der alte Hof der Grafts fiel vor etwa 25 Jahren den modernen Verkehrsverhältnissen zum Opfer. Er wurde abgerissen, da er zu dicht an der Bahnlinie stand und die Uebersicht der Schranken-

wärter zu sehr behinderte. Die Uebersiedlung in das schöne große Haus am Markt, im Schatten des Geisenheimer Domes, wirft ein gutes Licht auf die gesunde wirtschaftliche Lage des Graftschen Weinbaubetriebes, konnten sie doch nicht allein dieses Haus des früheren Stadtrechners Christ, dessen Sohn darin eine Weinhandlung betrieb, im Jahre 1929 kaufen, sondern zudem ihren Besitz auf eine heutige Größe von etwa 25 Morgen, einschließlich gepachtetem Land, erweitern. Der Weinbergsbesitz umfaßt heute eine Fläche von 11 Morgen, wovon 10 Morgen im Ertrag stehen; hinzugekommen sind die Lagen Hohenrech und Silzen, in andere Hände übergegangen ist nur die Lage Kirchgrub.

Zusammen mit seiner Frau, einer geborenen Haberstadt aus der alten angesehenen Geisenheimer Küferfamilie, die ebenfalls eigenen Weinbergsbesitz hatte, und deren Vater 1904 Kellermeister bei der Domäne war, und seiner Tochter Gertrud, der in diesem Jahre gewählten Geisenheimer Weinkönigin, sowie wenigen familienfremden Hilfskräften schafft heute Philipp Graf von früh bis spät in Wingert und Keller, Feld und Stall. Die von seinem Schwiegervater, einem selten tüchtigen Küfermeister, erlernten Kenntnisse trugen wesentlich dazu bei, daß die von ihm selbst ausgebauten, schönen, sauberen Weine bis nach Wesel, Hannover und Frankfurt beliebt und gefragt sind und bei fernen Weinfreunden den Namen *Graf und Geisenheim* einen guten Klang verschafft haben.

Doch auch in der näheren Umgebung hat der Name Graf seinen guten Klang. Philipp Graf selbst gilt weit und breit nicht nur als einer der besten, hilfsbereitesten und zuvorkommendsten Winzer, sondern sein als Muster betrachteter Weinbaubetrieb steht als Beweis dafür, daß vor keiner Arbeit zurückschreckender Fleiß und gute Sachkenntnis dem Winzer zu jeder Zeit zu Erfolg und gediegenem Wohlstand verhelfen können. Sein vorbildlicher sauberer Keller ist bei den Kommissionären berühmt als ein Weinkeller, wie er sein soll.

Aber auch diesem alten Rheingauer Winzergeschlecht blieb der harte und sinnlose Faustschlag des Krieges nicht erspart. Von den zwei Söhnen des Hauses fiel der eine, und der andere ist seit 1944 im feindlichen Schweigen Rußlands verschollen. Möge der verlorene Sohn bald wiederkehren und den Namen der Geisenheimer Grafts vor dem Erlöschen bewahren!

## Die Witterung im August 1950

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Eine lange, trockene Schönwetterperiode, wie sie eigentlich für den August typisch ist, stellte sich nicht ein. Trotzdem muß der vergangene Monat als überwiegend freundlich bezeichnet werden, obwohl, wie auch in den anderen Monaten des Sommers, die Niederschläge fast um die Hälfte größer als normal waren. Nur in den ersten Augusttagen herrschte kühles Wetter, in ihnen fiel auch mehr als die Hälfte des Gesamtniederschlags. Darauf folgte bis zum Ende der 1. Dekade ungestörtes, warmes Hochdruckwetter, das am 11. durch das Einfließen von Meeresluft beendet wurde. In der 2. Hälfte des Monats wechselte, ähnlich wie im Juli, Hochdruckwetter mit einzelnen Störungen ab, ohne daß der freundliche Witterungscharakter wesentlich beeinträchtigt wurde

|                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| Temperaturmittel . . . . .                                     | 18.2°       |
| Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940) . . . . .         | + 0,7       |
| Höchste Temperatur . . . . .                                   | 32,6 am 23. |
| Tiefste Temperatur . . . . .                                   | 7,6 am 19.  |
| Zahl der Sommertage (Höchstwert 25° oder mehr) . . . .         | 11          |
| Zahl der Tropentage (Höchstwert 30° oder mehr) . . . .         | 2           |
| Niederschlagshöhe in mm . . . . .                              | 73,1        |
| Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930) . . . . . | 140         |
| Mittlere tägliche Sonnenscheindauer in Stunden . . . . .       | 8,1         |

#### Bodentemperatur

Auf die kühle Witterung der ersten Tage des Monats, in denen die Minima in 20—100 cm lagen, folgte gegen Ende des 1. Drittels eine kräftige Erwärmung des Bodens, die die Maxima bis 20 cm Tiefe lieferte. Die Abkühlung gegen Ende des 2. Monatsdrittels führte zu den Minima in der Schicht bis 20 cm, die dann wieder durch eine Erwärmung im 3. Drittel abgelöst wurde; diese dauerte diesmal länger und hatte die Maxima in 20—100 cm zur Folge. Dem Normalgang entsprechend liegt das Maximum in den Schichten bis 50 cm im Juli, in 100 cm im August. Der Boden kühlte sich im Vergleich zum Juli ab, war aber gegenüber dem langjährigen Mittel noch etwas wärmer.

| Erdbodentemperatur (Löß) in     | cm Tiefe |      |      |      |      |
|---------------------------------|----------|------|------|------|------|
|                                 | 5        | 10   | 20   | 50   | 100  |
| Monatsanfang (Mittel 1.—10. 8.) | 20,4     | 20,1 | 19,8 | 19,4 | 18,1 |
| Monatsmitte (Mittel 11.—21. 8.) | 20,2     | 20,0 | 20,0 | 19,8 | 18,3 |
| Monatsende (Mittel 21.—31. 8.)  | 21,5     | 21,1 | 20,8 | 20,1 | 18,2 |
| Monatsmittel                    | 20,8     | 20,4 | 20,2 | 19,8 | 18,2 |

#### Bodenfeuchtigkeit

Sieht man von den obersten Schichten unserer Böden (Löß- und Schotterboden) ab, so hielten sie ihre Feuchtigkeitsmengen fast auf der gleichen Höhe wie im Vormonat. Der Schotterboden (Weinberg) wurde im Mittel in den Schichten zwischen 10 und 30 cm Tiefe etwa um 1% trockner, während der Lößboden (Obstgarten) eine leichte Zunahme von 0,5% zeigte. Zieht man die Augustwerte vom vorigen Trockenjahr zum Vergleich heran, so sieht man,

daß heuer der Lößboden in den einzelnen Schichten im Monatsmittel um 3—4% und der Schotterboden um 4—5% feuchter ist. Dieser an sich geringe Unterschied reicht schon aus, um die ausgesprochen trocknen Verhältnisse des Vorjahres in sehr günstige Vegetationsbedingungen zu verwandeln.

Datum: 4.8 11.8 18.8 25.8  
 Lößboden: 18,6 17,7 17,1 15,0% Wassergehalt bezogen auf das  
 Schotterboden: 18,2 13,4 15,7 13,6 Gewicht des trocknen Bodens  
 (Mittelwerte aus 5 Tiefenstufen für die Schicht von 0—50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens.)

### Pflanzenentwicklung

Nach den ergiebigen Regenfällen der ersten Augusttage setzte warmes und trockenes Wetter ein, so daß die gute Getreideernte ohne Verluste eingebracht werden konnte. Im Gemüsebau hat sich gegenüber dem Juli nichts Nacheiliges ereignet, so daß der Zustand aller Gemüsepflanzen weiter als gut bis sehr gut bezeichnet werden kann. An den besonders wärmebegünstigten Plätzen konnten die ersten reifen Trauben geerntet werden. Auch in den Weinbergen beginnen die Trauben hell zu werden. Die Jungfelder wurden noch einmal gegen Peronospora gespritzt. Die Ernte der späten Pflirsche und Aprikosen brachte gute Ergebnisse, die der mittelfrühen Birnen, Äpfel und Pflaumen ist zum Teil auch schon abgeschlossen und war ebenfalls zufriedenstellend. Die Tracht der Bienen, die im 1. Drittel des Monats recht gut war, ließ gegen Monatsmitte merklich nach.

### Der gewitterreiche Sommer 1950

Das verstärkte Auftreten von Gewittern, das bereits im Bericht des Vormonats erwähnt wurde, setzte sich auch im August mit 7 Gewittertagen (2 über der Norm) fort. Faßt man die Hauptgewittermonate April bis August zusammen, so ergeben sich für diesen Zeitraum im langjährigen Mittel nahezu 23 Gewittertage. Dieses Jahr wurden uns aber 33 beschert. Die übernormale Häufigkeit der Gewittertage hat ihren Grund darin, daß im vergangenen Sommer die Luft-

massen, die unser Gebiet überquerten, vorwiegend aus südlichen bis südwestlichen Räumen des europäisch-afrikanischen Kontinents bzw. des Atlantik stammten. Normalerweise gelangen die Luftmassen im Sommer mehr aus westlicher Richtung zu uns. Die Luftzufuhr aus dem nordwestlichen Teil des Atlantik fehlt dieses Jahr fast völlig (mit Ausnahme des April). Daher kommt es auch, daß die Monate Mai bis August im Mittel bei durchweg übernormalen Niederschlägen zu warm ausfielen. Der Feuchtigkeitsgehalt der aus südlichen bis südwestlichen Breiten herangeführten Luftmassen ist entsprechend ihrer höheren Temperatur auch höher. Die Ueberhitzung des Festlandes kann dabei dann zu verbreiteten Gewitterbildungen führen. Einen Schutz gegen Gewitter und ihre Nebenerscheinungen wie Hagel und Starkregen mit seinen Abschwemmungen der Muttererde in bergigen Lagen gibt es nicht. Im 1. Falle kann man sich nur durch eine Versicherung gegen die finanziellen Ausfälle sichern. Im 2. Falle kann der Schaden durch saubergehaltene Abflußgräben, die vielfach in den letzten trockenen Jahren vernachlässigt wurden, abgeschwächt werden.

In Weinbaukreisen kann man oft die Meinung hören, daß in gewitterreichen Jahren nur ein geringer Wein wächst. Verfolgt man die einzelnen Jahrgänge zurück bis in die Mitte des vergangenen Jahrhunderts und vergleicht sie mit der Anzahl der Gewittertage, so erweist sich diese Behauptung als haltlos, denn es gibt fast die gleiche Anzahl guter Weinjahre mit und ohne einem relativ häufigen Auftreten von Gewittern. Z. B. wurden im Jahre 1889 in den Monaten April bis August 47 Gewittertage in Geisenheim gezählt, das ist die doppelte Anzahl, die normalerweise auftritt, und trotzdem wurde der Jahrgang als gut bezeichnet. Als umgekehrtes Beispiel kann man das Jahr 1923 anführen, in dem nur 5 Gewittertage zu verzeichnen waren, und doch gab es nur einen geringen Wein. Es besteht also auch jetzt noch die Hoffnung, daß sich der neue Jahrgang seinen Vorgängern würdig anschließen wird, zumal Untersuchungen des Institutes für Weinbau und Kellerwirtschaft mit dem Refraktometer eine Reifeverfrühung um 2—3 Tage gegenüber dem Vorjahre ergeben haben. U.

## Die Lage im Rheingau

Lorch, 10. September 1950

Die Gemarkung wurde am 3. September allgemein geschlossen. Die Weinbergsarbeiten sollen bis zum 16. 9. im großen und ganzen beendet sein; nach diesem Zeitpunkt erhalten die Winzer für dringende Arbeiten Erlaubnisscheine. — Der Reifezustand der Trauben entwickelt sich gleichmäßig und trotz der ungünstigen Witterung zufriedenstellend. Die einzelnen Rebensorten zeigen bemerkenswerterweise keine großen Reifeunterschiede; nur die Höhenlagen lassen noch zu wünschen übrig. Die Mostgewichte bewegen sich z. Zt. bei allen Sorten um 60 bis 70° Oechsle, teilweise schon darüber.

Durch die überwiegend gewissenhaft durchgeführten Spritzungen sind größere Peronospora- und Oidium-Schäden vermieden worden. Die Acid-Kupfer-Stäubemittel von Horst haben sich bei uns nicht bewährt, soweit sie angewendet wurden. Fehler in der Anwendung dürften für das Versagen nicht in Frage kommen, da die Verwendung durch zuverlässig und gewissenhaft arbeitende Winzer erfolgte. Anscheinend ist die Haftfähigkeit des Mittels — in Staubform, auch in flüssiger Form — zu gering.

Leider machen sich in letzter Zeit die Fraßschäden durch Wildschweine in besorgniserregender Weise bemerkbar. Sie bevorzugen deutlich Müller-Thurgau und Silvaner vor dem Riesling, dessen Säuregehalt ihnen offenbar nicht zusagt. Bei der witterungsbedingten Neigung zur Fäulnis machen sich diese Fraßschäden an den hängengebliebenen Trauben in verstärktem Maße bemerkbar. Die Gemeinde plant einen sofortigen nächtlichen Abwehrendienst.

Die Bodenbearbeitung neigt sich ihrem Ende zu. Auch die Arbeiten zur Bereinigung des Bombentrichtergrundes haben mit der Beseitigung der allerschwersten Schäden ihr Ende gefunden, da die zur Verfügung gestellten Mittel

zu gering waren, um die weiter abseits liegenden Verwüstungen zu berücksichtigen. Es mußten pro Trichter etwa 70 cbm Material herbeigeschafft werden; ferner wurden Wege und Stützmauern in einem Ausmaß von 350 cbm neu hergerichtet.

Die Weinpreise bewegen sich z. Zt. um 1000 — 1200 DM pro Halbstück. Das Angebot ist gering, lediglich durch Faßraumangel in Erwartung eines quantitativ günstigen Herbstes sind in letzter Zeit größere Angebote erfolgt, ohne jedoch den Preis ungünstig zu beeinflussen. Augenblicklich sind etwa 6 Straußwirtschaften in Betrieb, die den Halben für 0,55 bis 0,60 DM ausschenken. Der Fremdenverkehr ist noch immer sehr lebhaft für die Jahreszeit. Tr.

Eibingen, 9. September. Die Reife der Trauben kommt trotz des z. Z. schlechten Wetters gut voran. Da bis zur Lese, falls keine unverhergesehenen Ereignisse eintreten, noch immerhin rund 6 Wochen Zeit ist, rechnet man allgemein bei einigermaßen günstiger Witterung hier mit einem qualitativ guten Herbst. Es herrscht hier durchweg die Meinung vor die Ruhe zu bewahren, und nicht auf eine vorzeitige Lese zu drängen. Diese Ansicht erhielt gerade bei den letzten Weinversteigerungen einen besonderen Rückhalt, wo spät gelesene Weine, trotz eventueller quantitativer Einbußen, weit günstigere Preise erzielten. So brachte bei der Versteigerung in Eltville am 8. September ein Halbstück 1949er Eibinger Leideck, Beerenauslese, DM 4300,—.

In Eibingen wird schon seit längerer Zeit kein Wein in Straußwirtschaften verzapft, dies ist ein Zeichen, daß die hiesigen Weine auch so gut abgehen.

Am Sonntag, den 17. September feiert unser kleines Weindorf das traditionelle Hildegardisfest, zu dem wieder,

wie alljährlich, Tausende von Fremden aus nah und fern erwartet werden.

Zur Fahrt zum Deutschen Weinbaukongreß in Bad Kreuznach haben sich von hier 88 Winzer und Winzerinnen gemeldet, die mit 2 Omnibussen am 19. September nach dort fahren werden. —uh.

*Johannisberg, 9. September 1950.* Nachdem die meisten Arbeiten im Weinbau getan sind, ist für den Winzer bis zum Weinherbst eine ruhigere Zeit.

Das Jahr 1950 war ein ausgesprochenes Hagel- und Peronosporajahr. Der anfänglich gute Behang wurde demnach wesentlich geschmälert. Was noch kommt, bleibt abzuwarten. Die dauernd feuchte Witterung ist jedenfalls alles andere als günstig. Vereinzelt findet man bereits stielfaule Trauben. Bei weiterhin ungünstiger Witterung kann auch die bereits bei den frühen Trauben in flachen Lagen beginnende Fäulnis weiter um sich greifen. Hoffen wir, daß es noch viele Sonnentage gibt, die die bereits gute Qualität noch heben. Mit dem Beginn der Lese wird es immer noch 3 bis 4 Wochen dauern.

Die zahlreichen Untersuchungen mit dem Refraktometer zeigen ähnliche Werte wie im Vorjahre. Durch das dauernd feuchte Wetter gehen die Werte etwas zurück. So konnten in einer mittleren Lage am 27. August 38° und am 7. September 54° Oechsle festgestellt werden. Auch diese Untersuchungen zeigen, daß wir bis zu einem selbständigen Wein noch Sonne benötigen, wenn wir bedenken, daß ein schöner Herbsttag das Mostgewicht um 1—2° Oechsle erhöht.

Peronospora zeigt sich immer noch, namentlich in Junganlagen und Rebschulen und an Geiztrieben. Die kühle Witterung dürfte aber die Ausbreitung etwas eindämmen.

Die Rebenanerkennungskommissionen beginnen mit ihrer Arbeit. Es gilt zur kommenden Rebveredlung das beste Material zu sichern und die Anlagen zu überwachen. Die Bewertung wird nach Punkten, wie in den letzten Jahren, durch das Weinbauamt Eltville durchgeführt. Für die Durchführung wurden entsprechende Richtlinien erteilt. Da verschiedene Anlagen wegen Hagelschlag ausscheiden, müssen alle wertvollen Rebflächen, die anerkennungswürdig und entsprechend selektiert sind, erfaßt werden.

Auf dem Weinmarkt sind die Preise noch stabil. Dies beweisen die Ergebnisse der Weinversteigerungen dieser Tage.

Die Vorbereitungen für den kommenden Herbst beginnen. Das Lese- und Keltergeschirr wird in Ordnung gebracht. Man soll diese Arbeiten nicht bis auf die letzten Tage aufheben. Kro,

*Rüdesheim/Geisenheim, 10. 9. 1950*

Die Wetterlage der letzten Wochen können wir als denkbar ungünstig bezeichnen, da laufend weitere Peronosporainfektionen die Geiztriebe befielen und Oidium an den Geiztrauben auftrat. Diese Schäden werden sich auch noch weiterhin bemerkbar machen, wenn keine Aenderung der Großwetterlage eintritt.

Im Allgemeinen stehen die Weinberge dunkelgrün und kräftig da, aber die Triebkraft zeigt sich noch immer. Demzufolge war meistens ein zweites Gipfeln notwendig.

Soweit man die Weinberge zugepflügt hatte, ist man jetzt dabei, sie wieder abzapflügen und noch einmal Stöcke zu putzen, um noch vor dem offiziellen Weinbergsschluß den Wingert in Ordnung zu bringen. Bleibt aber das Wetter weiterhin so unbeständig, so werden die Weinberge bei der Lese durch das Unkraut, das dieses Jahr kaum zu unterdrücken ist, wieder grün sein.

Trotz allem kann man über die allgemeine Traubenreife zufrieden sein. Die Mostgewichte bewegen sich bis jetzt noch in der Nähe der 49er und ein trockener Herbst könnte aus dem „Neuen“ einen würdigen Nachfolger des 49ers wachsen lassen. — Der Silvaner liegt meist unter dem 49er.

Die Trauben sind gut entwickelt und sehr brühhig. Die Beerenhaut ist dünn und eine Menge Trauben sind jetzt schon von Botrytis befallen. Es ist derselbe Pilz, der die Stielhäule verursacht, leider tritt er dieses Jahr etwas zu früh auf. Er setzt sich besonders an den Stielen an, die durch eine frühere Peronosporainfektion geschädigt worden sind. — Demnach werden wir mit einem großen Anfall an Erdtrauben zu rechnen haben. — Der Spätburgunder zeigt einen starken Grauschimmelbefall, was bei der Lese

unangenehm ist, da diese Beeren, die man bei Rieslingtrauben so schätzt, ausgelesen werden müssen, um keinen Farbstoffverlust in Kauf zu nehmen.

Rieslingtrauben zeigen ein augenblickliches Mostgewicht von 60 Grad Oechsle, während der Silvaner etwas darunter liegt. Spätburgunder bewegen sich schon um 70 Grad und Müller-Thurgau etwas darüber.

Als Schreckmittel gegen Starenfraß wurden einige Neuerungen teilweise ausprobiert, und zwar ein automatischer Knallapparat, der mit Karbid betrieben wird und 12 Stunden lang in Zeitabständen von 2—5 Minuten einen flintenschußartigen Knall abgibt. Bis jetzt ist diese Neuheit im Rheingau unbekannt, weil ihr zu wenig Interesse geschenkt wurde.

Weiterhin wurden Versuche mit einem künstlichen Habicht angestellt, die sich bis jetzt ausgezeichnet bewährt haben. So merkwürdig es klingt, aber in einem Umkreis von über Hundert Meter wagt kein Starenschwarm, niederzugehen.

Beide Neuerungen werden nach vollkommener Ueberprüfung in einer der nächsten Nummern der Rheingauer Weinzeitung besprochen werden.

Im Kelterhaus werden nun auch die Vorbereitungen zur Lese getroffen. Die Keltern und das ganze Leseschirr werden mit einem guten Kelterlack 2 bis 3 mal gestrichen, auch die Keltern und Holzbielen müssen tüchtig gewässert werden, damit sie sich schließen.

Wie die Weinversteigerungen in Eltville und Rüdesheim zeigten, haben die Preise der 49er Weine weiter angezogen und ganz besonders deutlich trat hervor, daß für gute und spätgelesene Weine die Preise alle Erwartungen übertrafen. Dies sollte wieder einmal eine Lehre für die Winzer sein, die nicht früh genug ihren Herbst zu Hause haben können und dadurch dem Rheingauer Qualitätsbegriff mehr Schaden als Nutzen bringen.

Das Rüdesheimer Weinfest litt sehr unter den schlechten Wetterverhältnissen und hatte kaum den Zuspruch wie das Geisenheimer Lindenfest. — Zur Zeit finden wir in Rüdesheim zwölf Heckenwirtschaften, wo man seinen halben Schoppen für 0,60 — 0,70 DM trinken kann. W.

*Martinsthal*

Am 2., 3. und 4. September feierte Martinsthal sein diesjähriges Weinfest. Wohl sah es am Samstagabend so aus, als hätte der Wettergott kein richtiges Verständnis für ein Weinfest; der in den späten Abendstunden einsetzende Regen machte die Straßen und den Weinbrunnen leer, dafür aber die Gasthäuser und die Straußwirtschaften um so voller, so daß die Inhaber schon einen guten Umsatz zu verzeichnen hatten. Am Sonntag war das Wetter zwar nicht so warm, aber trocken. Die an den verschiedensten Stellen ausgesetzten vorzüglichen Tropfen, vornehmlich 1948er und 1949er, sorgten für innere Erwärmung und beste Stimmung. Der am Sonntag gestartete Winzerfestzug hatte zahlreiche fremde Gäste herangezogen. Und so kam es, daß nach dem Umzug überall — ob am Weinbrunnen oder in den Ausschankstellen — die Weinbesseren dichtgedrängt saßen und standen. Die Stimmung war gut, und um den Umsatz brauchten die Martinsthaler sich keine Sorgen zu machen. Bisweilen dauerte es etwas lange, bis man zu einem Glas Wein kam, denn für Bedienungspersonal hätte man etwas besser besorgt sein sollen. Mit solch starkem Fremdenzustrom hatte man offenbar nicht gerechnet. Mit dem Erfolg des Weinfestes können aber alle Beteiligten recht zufrieden sein. St.

## Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Daß im Rheingau bereits gelesen wird? Jetzt — Mitte September! Müller-Thurgau, Silvaner, sogar schon etwas Riesling! Und wissen Sie auch von wem? — Von den Wildschweinen in Lorch!

Da werden nun Herbstauschüsse aus den fachkundigsten und verantwortungsvollsten Persönlichkeiten des Weinbaues gebildet. Diese überlegen und überprüfen jede Anordnung nach dem größtmöglichen Nutzen für den Winzer und seinen Herbst. Sie haben in fast allen Gemarkungen bereits tagsüber den allgemeinen Weinbergsschluß veranlaßt und nachts den totalen. Aber, was eine echte Wildsau ist, — die kümmert sich den Teufel darum und fängt an zu lesen, sobald die Beeren nur weich werden.

Daß beim Winzerfest in Bingen bereits am ersten Tage mehr Wein getrunken worden sein soll als während der ganzen Rüdesheimer Weinfestwoche?

Mit Neid allein ist da nichts getan. Auch das Wetter, das sich dieses Jahr als persönlicher Feind der Rüdesheimer erwies, braucht nicht immer allein daran schuld zu sein. Weinfeste sollen in erster Linie dem Weinkonsum dienen. Alles, was ihn fördert, ist gut, und alles, was ihn hindert, ist nicht gut. Wenn die Gäste mit dem Weintrinken zögern, sollten die Gastgeber mit gutem Beispiel vorangehen. Sonst könnten die Gäste gar auf den Gedanken kommen: Warum trinken die Einheimischen eigentlich selbst keinen Wein? Taugt er etwa nichts? Und das ist doch nun im Rheingau wirklich nicht der Fall. Aber selbst wenn man wirklich keinen Durst auf Wein haben sollte, ein Weinfest bringt für die Bürger einer Weinstadt nun einmal Pflichten. Im übrigen sind schon für viel schlechtere Ziele viel größere Opfer gebracht worden. *Nico Halbstück*

## Der Schwefel im Schädlingsjahr 1950

Die Schädlingsbekämpfung des Jahres 1950 ist abgeschlossen und es ist der Zeitpunkt gekommen, sich ein Urteil über Erfolg oder Mißerfolg zu bilden.

Das Auftreten sowohl der Peronospora als auch des Oidiums stempeln dieses Jahr zum ausgesprochenen *Pilzjahr*. Mit beiden dieser Schädlinge hatte der Winzer im Vergleich zu den Vorjahren bei weitem mehr Arbeit. Es sind neben Erfolgen leider auch eine Reihe von Mißerfolgen zu verzeichnen und wie gewöhnlich wird in den meisten Fällen das Versagen der angewandten Bekämpfungsmittel dafür verantwortlich gemacht. So auch bei der Bekämpfung des Oidiums.

Begünstigt durch die Witterung der letzten Maitage und des Monats Juni, mit den kühlen Nächten und darauf folgenden warmen Tagen, also erheblichen Temperaturunterschieden, war der Entwicklung dieses Schädlings besonders Vorschub geleistet. Es trat Oidium auf in Lagen, die seit Jahren frei von Befall waren.

Zur Bekämpfung dieses Schädlings kommt für den Winzer einzig und allein der Schwefel in Frage, und zwar:

- als Ventilato oder Pulver-Schwefel, zum Stäuben der Weinberge,
- als flüssiger Schwefel unter der Bezeichnung „Cosan“
- und als weitere Entwicklung des flüssigen Schwefels, der Cosan-Netzschwefel.

Die beiden letzteren werden als Zusatz zu den Spritzbrühen gegeben, und so die Oidiumbekämpfung in einem Arbeitsgang mit der Peronosporabekämpfung durchgeführt.

Die Anwendung und Wirkung des Ventilato- oder Pulverschwefels ist zur Genüge bekannt und es erübrigt sich, darüber nähere Ausführungen zu machen. Bemerkenswert erscheint es mir nur, daß in diesem Jahre auch damit nicht immer und überall ein hundertprozentiger Erfolg erzielt wurde. Ein Beweis, wie stark das Auftreten des Schädlings war.

Wie verhalten sich nun die erzielten Erfolge mit den beiden anderen Präparaten?

Der flüssige Schwefel „Cosan“ wird seit 25 Jahren den Spritzbrühen beigegeben, also ein Jubilar unter den Bekämpfungsmitteln. Welches Präparat, außer den Standard-Mitteln Kupfervitriol und Ventilato-Schwefel, kann eine solche Lebensdauer auf dem Gebiete der Schädlingsbekämpfung aufweisen? Eigentlich dürften sich nach einer solch langen Bewährungszeit alle weiteren Ausführungen erübrigen. Doch die in letzter Zeit verschiedentlich laut gewordene, weniger günstige Beurteilung, geben Veranlassung, einmal die Gründe dafür klar herauszustellen, die zu diesen Äußerungen führten.

Im Jahre 1945 und den darauffolgenden Nachkriegsjahren hatte der Winzer zur Bekämpfung des Oidiums nichts zur Verfügung als den flüssigen Schwefel „Cosan“. Ventilato-Schwefel war nicht zu haben. Auch die Hersteller-Firma des Cosans hatte Schwierigkeiten, ihre Produktion aufrecht zu erhalten und tat es nur, um den deutschen Winzer nicht im Stiche zu lassen. Cosan wurde damals zum alten Preis abgegeben, es war niemals von einem Kriegszuschlag, wie auf anderen Artikeln, die Rede. Das größte Hindernis war in der Beschaffung von geeigneten Glasballons zu überwinden und es mußten oft Ballons von ungeeigneter Größe verwendet werden, die zudem noch unzureichend mit Kunst-

korken, in Ermangelung von etwas Besserem, verschlossen waren. Von vorherein war klar, daß diese Ware nicht für eine Lagerung, auch im günstigsten Falle, geeignet war. Um dem dringenden Bedürfnis der Winzer abzuweichen, hatte man trotzdem geliefert und war überzeugt, daß diese Produktion restlos im selben Jahre verbraucht würde. Nun trat aber, ohne Schuld der Hersteller-Firma ein, was in diesen Jahren keine Seltenheit war. Es wurde sogar „Cosan“ gehortet und die Reste der damaligen Produktion dürften in einzelnen Fällen in diesem Jahre (1950) Verwendung gefunden haben. Ist es da verwunderlich, daß die Wirkung des angewandten Cosans in den letzten Jahren oft nicht den bisher gewohnten Erfolg hatte? Wer trägt nun an diesen Mißerfolgen die Schuld? — Soviel über die ungünstigen Urteile der letzten Saison.

Wenn ein Mittel in 25 Jahren dem Weinbau zu einem Begriff geworden und wenn jeder kleine Winzerbub schon weiß, was er unter „Cosan“ zu verstehen hat, dann dürfte doch der Beweis erbracht sein, daß dieses Mittel allen gestellten Forderungen genügt. Wer würde in diesem Jahre behaupten wollen, daß er trotz Anwendung von Kupfervitriol nicht doch Peronospora in seinem Wingert hat? Man wird auch Spuren von Oidium finden, obwohl Ventilato oder Cosan-Schwefel verwandt wurde. Auf keinen Fall kann man von einem Versagen des Cosan-Schwefels reden. Voraussetzung ist und bleibt wie bei jedem Bekämpfungsmittel rechtzeitige und richtige Anwendung.

Das Gleiche gilt für das neueste Präparat den Cosan-Netzschwefel, eine Weiterentwicklung des flüssigen Schwefels Cosan, in dem alle Erfahrung der 25 Jahre auf dem Gebiete der Oidiumsbekämpfung verwertet wurden. Seine leichte Löslichkeit, hervorragende Schweb- und Haftfähigkeit sind Eigenschaften, die nur ein erstklassiger Netzschwefel aufweisen kann.

Eine ganze Anzahl größerer Betriebe des Rheingaus, von Hochheim bis Lorch, hat auch in diesem Jahre, wie bisher Cosan verwandt. Es wurde sowohl mit Cosan flüssigem Schwefel als auch mit Cosan Netzschwefel gearbeitet. Beide Präparate wurden in friedensmäßiger Qualität und Verpackung geliefert. Die Praxis muß nun entscheiden, welche Form des Cosan, ob flüssig oder Netzschwefel, ihren Ansprüchen am meisten entspricht. Zur Verfügung stehen beide Präparate.

Zum Schluß noch ein Wort über die Wirtschaftlichkeit der Anwendung von Cosan. Der Zusatz von Cosan in Stärke von 0,1% bei 4—5-maligem Spritzen ist bei weitem billiger als ein zweimaliges Stäuben. Eine Feststellung, die zwar alt, aber in diesem Jahre erneut genauestens unter Berücksichtigung der neuesten Preise und Löhne gemacht wurde.

Interessant und außerdem kein Zufall ist, daß eine ganze Anzahl von Betrieben im Rheingau überhaupt keine Schwefel mehr besitzt und solche seit 20 Jahren nicht mehr benutzt hat. Es wird also auch weiterhin der Name „Cosan“ dem Rheingauer Winzer ein Begriff bleiben und ihn im Kampf gegen das Oidium zur Erhaltung seiner Ernte unterstützen. *Claus Schmidt, Johannisberg*

## Der „Molekulator“, das neueste Pflanzenschutzgerät

Von der Praxis der Schädlingsbekämpfung wird der große Bedarf an Spritzbrühe, den die üblichen Geräte erfordern, mit als unangenehmste Begleiterscheinung empfunden.

Diesem Umstand trägt die neueste Konstruktion unserer ältesten Spezialfirma auf diesem Gebiet, der Carl Platz GmbH, Ludwigshafen, Rechnung und dürfte damit anerkanntenswerte Beachtung finden.

Der „Molekulator“ wird zunächst als Weinbergsspritze gebaut und kommt daher auch in seinen Konstruktionsmerkmalen den Forderungen des Weinbaues weitgehendst entgegen. Er wird erstmalig anläßlich des Weinbaukongresses in Bad Kreuznach auf den Markt gebracht.

## Zur Weinschönung Geisenheimer Erde.

Eine Beilage der Firma Erbslöh & Co. aus Geisenheim im Rheingau in dieser Nummer empfehlen wir den Winzern, Küfern und Weinhändlern unseres Leserkreises zur besonderen Beachtung.

## Der Druckfehlerteufel beim Rheingeist

Bei der Zusammenstellung unserer Nr. 11/1950 hat sich leider wieder der Druckfehlerteufel eingeschlichen. Er scheint sich nicht mit einem der gewiß guten Weinbrände der Weinbrennerei Wilh. Jos. Richarz KG., Königswinter/Rh. begnügt zu haben, sondern muß sich direkt an das Destillat „Rheingeist“ gehalten haben. Nur so ist es zu erklären,

daß er die Begriffe „Weinbrand“ und „Branntwein“ durcheinanderbrachte und das neue Wort „Trinkbrandweine“ erfand. Inzwischen hat er seinen Irrtum eingesehen und hat sich in der heutigen Nummer zum richtigen Wort „Trinkbranntweine“ bekannt, obwohl er sich damit selbst als Druckfehlerteufel vernichtet hat.

D. Red.

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.

# STANNIOLKAPSELN

*in alter Güte!*

*Für eine  
geschmackvolle  
Ausstattung  
unerlässlich!*



**METALLKAPSELFABRIK  
LOOS & CO. G.M.B.H.  
WIESBADEN-DOTZHEIM**  
TELEGRAMM-ADRESSE: RHEINKAPSEL WIESBADEN RUF: WIESBADEN 25501

# AKOBROSIT Stahl tanks



zur Einlagerung von  
Wein, Süßmost,  
Spirituosen

Hochdrucktanks  
Standgefäße  
Mischgefäße

KÖNIG & GÜNTHER GM BH NETPHEN/SIEG

## WEINKORKE · SÜSSMOSTKORKE SEKTKORKE · 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



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

|                             |                         |                                                                    |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| unverbindl.<br>Alleinherst. | Nur noch                | Kostenanschläge durch<br><b>P. MOSKOPF</b> Neuwied/RH.<br>D. R. P. |
|                             | aus                     |                                                                    |
|                             | <b>Bims-<br/>beton!</b> |                                                                    |

**ETIKETTEN**  
in reichster Auswahl  
**METZMAIER**  
BADEN-BADEN POSTF. 212

## Jeder Winzer einmal auf dem Weinbaukongreß in Bad Kreuznach!

### Ca. 25.000 Schlegelflaschen

u. a. gebr., garantiert rein, sortl.,  
sehr billig, verkauft

Hamburg-Bergedorf, Fla.-Lager v.  
Zoepffel · Telefon 21 50 30

### Apfelweinfässer

gebr.

180-210 L. Kastanienholz . . DM 26.-  
180-210 L. Eichenholz . . . . DM 33.-

Lieferung sofort per Nachnahme.  
Fordern Sie ausführl. Preisliste für  
gebr. Fässer und Büten in allen  
Größen.

**Faf-Sauer, Wiesbaden,**

Goeßenstraße 14 · Telefon 238 82

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)

Wein- und Mostuntersuchun-  
gen im Weinchemischen  
Laboratorium

**Hans Heck**

Geisenheim, Rheinstraße 6

Ruf: Rüdesheim 375

H  
A  
U  
S

## Etiketten

für Wein, Sekt, Spirituosen  
nach eigenen und gegebenen  
Entwürfen

**RASCHE & Co. K.G.**

Buch- und Steindruck • Kartonagenfabrik

**WIESBADEN-BIEBRICH**

FERNSPRECHER 663 56 / 57

## Küfer - Werkzeuge

seit 50 Jahren.  
Liste auf Verlangen.

**Fr. Ott & Co., K. G.**

Hobelfabrik • Ochsenfurt a. M.

## FLASCHENSEIDEN

prompt und preiswert

**SCHRÖDERS**

Papierwaren - Vertrieb

**SUNDERN / Sauerland**

## FALLEN

für Raubwild, Kanin, Spatzen,  
Maulwurf, Krähen usw.  
**Kastenfallen**

Preisliste Nr. 5 kostenfrei.

**E. GRELL & Co.**

(21 b) Hamm / Westf.

## Reben - Anzucht

Spezial-Haus

Vor- und Fertigtreiben  
und Abhärten ohne Umsetzen.

Besuchen Sie uns auf dem Weinbau-Kongreß in Kreuznach.



**MAHR & CO.**

WIESBADEN-BIEBRICH



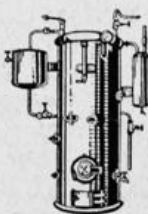
## Drehstrommotoren

tropfw. gesch. Kupferwicklung fabrikneu,  
Markenfabrikate mit Garantie 220/380 od. 380/660 V  
1500 od. 3000 UpM

|                 |                 |                  |
|-----------------|-----------------|------------------|
| 1,1 PS 90,- DM  | 1,5 PS 100,- DM | 2 PS 115,- DM    |
| 3 PS 140,- DM   | 4 PS 160,- DM   | 5,5 PS 190,- DM  |
| 7,5 PS 265,- DM | 10 PS 300,- DM  | 13,5 PS 375,- DM |
| 15 PS 420,- DM  | 20 PS 520,- DM  |                  |

sofort aus lfd. Produktion lieferbar. Alle übrigen Motoren u. Pumpen auf Anfrage.

**VOGEL & SCHILD - Siegen / Westf. 13 - Ruf Nr. 34 48**



## Dampf- und Heißwasser-Kessel

Steilsieder-, Dampfbrenn-, Destillier-,  
Vakuum-, Fehldämpf- und Pasteuriser-Anlagen  
Lager tanks

**Eisenwerk THEODOR LOOS**  
13 a GUNZENHAUSEN



## GEORG HEIM

Gegründet 1872

**Faßfabrik**

**DARMSTADT**

Pallaswiesenstraße 87 • Fernruf 564

Spezialität:

Transport-Halbstücke

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

## AMER. AUTO-REIFEN

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

## Achtung Mostereien!

**Lenkrollen** in allen  
Größen sowie **Viereck-  
roller** liefert

**Gustav Koch, Appa-  
ratebau, Stuttgart-W.,  
Senefelderstraße 61**

## Kellereffartikel

**Tiemer, Eltville**

Taunusstraße 8 • Telefon 466



## HOLDER

**BAUMSPRITZEN, WEINBERGSPRITZEN  
FELDSPRITZEN, PULVERZERSTÄUBER**  
für Hand- und Motorbetrieb  
seit über 60 Jahren führend in  
LEISTUNG - QUALITÄT - WIRTSCHAFTLICHKEIT



**GEBRÜDER HOLDER, MASCHINENFABRIK  
METZINGEN / WÜRTT.**

## Wasserversorgungsanlagen

Pumpen aller Art. Vollauto-  
matische Windkraftanlagen.  
**ENGEL • (22b) Pünderich (Mosel)**

Inseriert in der „Rheingauer Weinzeitung“!



## Griffkopfkorken

mit Eindruck oder Prägung

Schrumpfkapseln/Krugkapseln  
Cumalina-Estose zur Schnellreifung  
aller fertigen Spirituosen.

J. H. Müller, Ahlerstadt, Bez. Hamburg

## Neue Motorzugseilwinde

„Wengertsknecht“ komplett,  
und ein neuer Transportschlitten  
„Kuli“, mit ausziehbarem  
Boden, 15% unter Fabrikpreis,  
da überzählig, abzugeben.

Anfragen unter Nr. RW 660  
an diese Zeitung.

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.

## 1 Mayfarth Oberdruckpresse,

Mod. 8 H. P. R. 2.800 l Kubikinhalt,  
1350 mm Korb, 600 Korbböhe mit  
Maschinenpumpe PPKL Motor,  
Transmission und allem Zubehör  
für DM 1.500,- verkauft:

Graf von Schönborn'sches Rentamt Hatten-  
heim/Rhg. • Besichtigung daselbst.

## Hydraulische Doppelkorbpresen

mit 800 und 1000 mm Korbdurch-  
messer, je mit Hochdruck-Preß-  
pumpe für Kraftbetrieb in gut  
erhaltenem Zustand zu günstigen  
Preisen abzugeben.

Anfragen unter R 476 an die  
„Rheingauer Weinzeitung.“

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

① **Otto Sick** ①

Spezialfabrik für:

- Weinflterpumpen
- Weinpumpen
- Spritzen und
- Stäuber

EMMENDINGEN Bd.

Verkauf nur durch Fachhandel zur Schädlingsbekämpfung

## Flüssige Kohlensäure Trockeneis

Kohlensäurewerk Deutschland A.-G.

HÖNNINGEN (RHEIN)  
FERNRUF RHEINBROHL 215

Senden Sie mir bei Bedarf Ihre Anfragen in

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

mit und ohne Montage.

Wir beraten und beliefern Sie preisgünstig

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



KORK COMPAGNIE BREMEN

Oekermann & Müggenburg

## Qualitätskorken

für alle Zwecke

Verkaufsbüro und Lager:

Bad Kreuznach, Ruf 2430

Generalvertreter:

**Karl Gebhardt**

BAD KREUZNACH  
Pfalzstraße 117, Ruf 2153

Wir erwarten Sie auf  
der Weinbaumesse  
auf unserem Stand

**IHRE KLEINANZEIGE** in der  
„Rheingauer Weinzeitung“ ein

**VOLLER ERFOLG!**

## OBSTKISTEN

50 Pfd. fassend, 56 X 35 X 31 cm.  
in stabiler Ausführung., liefert  
preisgünstig

**ROBERT BECKER**  
Säge- u. Hobelwerk, Kistenfabrik  
Metzlos-Gehaag, Post Grobenhain

## Neue Weinfässer

oval von 30—2500 Ltr.  
rund von 30—600 Ltr.

Gebr. reparaturfreie Eichen- u.  
Kastanien-Halbstücke, Viertel-  
stücke, Oxhofte etc. liefert  
**Emil Wagner & Co., Faßfabrik**  
Mainz/Rh. Mombacher Str. 38

## Weingut an der Mosel

17,26 ha, ca. 60 000 Stöcke, mit  
Inv. u. Ernte verk. für 80 000 DM,  
Anzahlung 50 000 DM.

## Weingut an der Mosel

für 160 000 DM, Anzahl. 80 000 DM

## Weingut an der Saar

60 000 Stöcke mit Ernte und Ge-  
bäuden. !! Gelegenheitskauf !!

## Wohnhaus

### in Cochem/Mosel

m. großem Weinkeller, passend  
für Weingroßhandel, mit freier  
5-Zimmerwohnung.  
Preis 28 000 DM, Anz. 10 000 DM.

## 2 Weingüter am Rhein

dringend zu kaufen gesucht.  
Eilangebote auch von Maklern  
an Gütermakler

## M. Bernitz, Cochem/Mosel

Postfach 19.

## Flaschen

gebraucht, gut,  $\frac{3}{4}$  und 1 Ltr. Burgun-  
der, Cognac, Bordo, Likörformen, 9 u.  
14 Pfg. 225 und 125 cm Kronkorkenfl.  
7 und 4,5 Pfg., la Gelatine-Schrumpfkapseln mit und ohne Firmenaufdruck.  
Lieferg., Flaschen, franko dch. Bayer,  
Lindau (Bodensee), auf der Mauer 21.

## Korkbrände

Schablonen, Stempel  
Schilder, Transparente, Metall-  
buchstaben für Fassaden  
**Fr. Schulteis • Horweiler**  
Stempelfabrik • Gravieranstalt

**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.**