

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Mit Mitteilungen

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

36. Jahrgang

Anfang November 1950

Nummer 21

Die Müller-Thurgau-Feier in Geisenheim

am 21. Oktober 1950

Es ist ja nicht so wichtig, wann Müller-Thurgau geboren wurde, sondern daß er überhaupt geboren wurde"

sagte Dr. Kobel von der Eidgenössischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil/Schweiz, als er den deutschen Gastgebern von der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim erklärte, daß natürlich auch die Versuchsanstalt in Wädenswil eine Müller-Thurgau-Feier zum 100jährigen Geburtstag von Prof. Dr. Dr. h. c. Müller-Thurgau vorgesehen hatte, doch als die Geisenheimer Einladung in der Schweiz eintraf, habe man sich sofort entschlossen, die Wädenswiler Feier eben zu verschieben. — Bestimmt ein hochherziger Entschluß, der mehr noch als die Flaggen der Schweiz und Deutschland zu Seiten des Bildes Müller-Thurgaus im großen Hörsaal der Geisenheimer Anstalt die internationale Freundschaft der Forscher und Förderer des Weinbaues unterstrich! — Wie beschämend wirkte dagegen die Tatsache, daß die zur festlichen Kostprobe von Müller-Thurgau-Weinen vorgesehenen wenigen Flaschen Wein aus Luxemburg wegen *Zollschwierigkeiten* in Luxemburg zurückbleiben mußten, — heute, im Zeitalter der Europa-Union! — Der Magistrat von Geisenheim ließ einer hübschen neuen Straße den Namen „Müller-Thurgau-Straße“ verleihen. Und Bürgermeister Braden stellte seine Aufgeschlossenheit und weit über den Kirchturm des Geisenheimer Domes hinausblickende Gesinnung erneut unter Beweis, als er die Geisenheimer Weinkönigin Gertrude Graf dazu gewann, die Straßentaufe zu vollziehen, indem sie eine Flasche Wein (Geisenheimer Müller-Thurgau-Wein) zerschellen ließ — eine Taufzeremonie, die sonst nur bei Schiffen üblich ist, bevor sie in ihre Element, das „grenzenlose“ Meer eintauchen.

Prof. Dr. J. Steinberg, der Direktor der Geisenheimer Anstalt, wußte das Lebensbild Müller-Thurgaus, das bereits in der Rheingauer Weinzeitung Nr. 20/1950 zur Schilderung kam, noch um viele neue Züge zu bereichern: Die Genehmigung des Zusatzes „Thurgau“ zu seinem Namen erhielt Hermann Müller durch den Kantonalrat. Zum Dr. phil. promovierte er mit dem Prädikat „summa cum laude“ bereits ein $\frac{3}{4}$ Jahr nach dem Beginn seiner Forschertätigkeit bei Julius Sachs in Würzburg. Bereits mit 26 Jahren wurde er Vorstand der ersten Forschungsstation der kurz zuvor gegründeten Geisenheimer Anstalt. In den 14 Jahren seiner Geisenheimer Tätigkeit von 1876—1890 fand er auch seine Lebensgefährtin, eine Rheingauerin, Fräulein von Biegen aus Winkel/Rhg., die heute noch hochbetagt in Wädenswil lebt. 1888 wurde er zum Professor ernannt und vom deutschen Weinverband zum Ehrenmitglied. Nach seiner Rückkehr in die Schweiz, wo er als Direktor die Wädenswiler Anstalt mit ähnlichen Aufgaben und Zielen wie die Geisenheimer Anstalt einrichtete, ehrte ihn die Universität Bern zu seinem 70. Geburtstag durch die Verleihung der Doktorwürde „honoris causa“.

Prof. Dr. H. Schanderl beleuchtete die Bedeutung Müller-Thurgaus als Botaniker und Mikrobiologe: Auf eine Anfrage, ob er nicht einen Schüler als Botaniker empfehlen könne, antwortete Prof. Julius Sachs, Würzburg, am 17. April 1874 und erwähnt darin einen „kleinen Schweizer“, den er noch nicht abgeben möchte, weil er gedenkt, in 1—2 Jahren

Schulung einen tüchtigen Physiologen aus ihm zu machen, „der einmal an einer landwirtschaftlichen Akademie oder Universität wirklich etwas Bedeutendes leisten und Konkurrent *Pfeifers* wird.“

Dieser Mann, von dem Julius Sachs so viel hielt, war unser Jubilar Müller-Thurgau.

Kaum war er im Frühjahr 1876 von Würzburg nach Geisenheim übersiedelt, begann er sofort mit Feuereifer nach den Methoden seines Meisters, die Physiologie der Rebe zu erforschen. Schon im selben Jahr hielt er auf dem Weinbaukongreß in Kreuznach einen Vortrag mit experimentellen Unterlagen, daß der Zucker der Traubenbeeren aus den Blättern stamme.

Ab 1876 hatte er fast auf jedem Weinbaukongreß neue wissenschaftlich und praktisch wertvolle Erkenntnisse zu bieten, die er mit großem didaktischem Geschick in wohl geschliffener Sprache, einfach und gediegen vortrug. Diese Vorträge sind heute noch eine wahre Fundgrube von exakten Beobachtungen. So finden wir in seinen Vorträgen auf den Weinbaukongressen von 1877—1886 noch heute gültige Erkenntnisse über die Physiologie der Rebe, zugleich die praktischen Nutzenanwendungen aus seinen experimentell erarbeiteten Erkenntnissen.

Die meisten seiner Erkenntnisse waren für die damalige Zeit völlig neu und sie stellten die ganzen Pflegearbeiten am Rebstock auf eine sichere, wissenschaftliche Grundlage. Seine Arbeit „Ueber das Gefrieren und Erfrieren der Pflanzen“ setzte er in Geisenheim fort und brachte dort den I. Teil (150 Seiten) und 1886 den II. Teil (160 Seiten) dieser bis zum heutigen Tag grundlegend gebliebenen Arbeit heraus.

Müller-Thurgau war der geborene angewandte Botaniker, 1886 hielt er auch auf dem deutschen Weinbaukongreß in Rudesheim einen Vortrag über das Räuchern und die sonstigen Mittel zum Schutze der Weinberge gegen Frühjahrsfröste.

Planmäßig und systematisch, wie er alles betrieb, ging er vom Jahre 1860 an an die wissenschaftliche Bearbeitung der mikrobiologischen Vorgänge, die sich im Most und Wein abspielen. Zuerst legte er sich die Frage vor: „wie gelangen eigentlich die Sproßpilze in den Most? Wo stammen sie her, aus der Luft, aus dem Boden oder sonst woher?“ Er fand, daß schon die Trauben vom Weinberg die Sproßpilze mitbringen, daß der eigentliche Standort für sie der Weinbergboden ist, daß die Sproßpilze hauptsächlich durch Regenspritzer auf die Trauben gelangen, und daß der Hefebelag mit der Nähe des Erdbodens zunahm. Müller-Thurgau war wahrscheinlich der erste Mikrobiologe in Deutschland, der Weinhefen reinzüchtete und solche Reinkulturen praktisch anwandte. Bereits 1890, auf dem Weinbaukongreß in Worms teilte er Versuche mit sog. Reinzuchtheften mit, entwickelte ein ganzes Programm, wie er sich die künftige Anwendung von Reinzuchtheften vorstellte. Auf dem gleichen Kongreß deutete er bereits an, daß er starke Anhaltspunkte habe, daß der Säurerückgang in sauren Jahrgängen

eine bakteriologische Angelegenheit wäre. Die Entwicklung gab ihm vollständig recht.

In Wädenswil begann Müller-Thurgau auch Probleme der Blüten- und Befruchtungsbiologie der Obstgewächse zu studieren. Aber mit besonderer Liebe studierte er die Bakterienkrankheiten der Obst- und Traubenweine. Die Ergebnisse dieser jahrzehntelang durchgeführten Studien sind in zwei geradezu klassisch gewordenen Sammelarbeiten, welche 1913 und 1918 im deutschen Centralblatt für Bakteriologie Abt. II erschienen sind, zusammengefaßt. Die häufigsten Weinkrankheiten sind darin mit einer derartigen Gründlichkeit bearbeitet, daß es eigentlich für die nachfolgenden Forschergeneration kaum mehr etwas darin zu tun und zu forschen gab.

Im ganzen hat er während seines Lebens 110 Arbeiten pflanzenphysiologischen Inhalts, und 111 Arbeiten gärungsphysiologischen oder bakteriologischen Inhalts hinterlassen und zwar in der Mehrzahl Arbeiten, welche sich in der Praxis 1000fach verzinsten und heute noch Zinsen bringen.

Müller-Thurgau kann als Begründer der Weinbauwissenschaft betrachtet werden. Von vielen wird er mit Recht auch als Begründer der nach wissenschaftlichen Methoden arbeitenden angewandten Botanik bezeichnet. So lange eine solche bestehen wird, möge sie das Erbe und den Namen Müller-Thurgau hochhalten.

Prof. Dr. F. Stellwaag schilderte dann die für den praktischen Weinbau so überaus segensreiche Tätigkeit Müller-Thurgaus als Pflanzenpathologe:

„Zu den Aufgaben Müller-Thurgaus während seiner Geisenheimer Tätigkeit gehörten neben botanischen Untersuchungen das Studium von Schädlingen und Krankheits-
erregern sowie die Aufklärung der Winzer. Da es damals an der Anstalt keine Station für Pflanzenpathologie gab, konnten solche Arbeiten nur nebenbei durchgeführt werden. Es ist erstaunlich, wie vieles Müller-Thurgau auf diesem Gebiete trotzdem geschaffen hat.“

Zur Zeit seines Amtantritts meldeten sich im deutschen Weinbau schwere Schicksalsschläge an. Schon war über den Westen der echte Mehltau hereingekommen und verursachte immer größere Verluste. Die Peronospora, das Unglück Frankreichs stand vor der Tür. Mit zerstörender Gewalt hatte die Reblaus in Frankreich schon 600 000 ha verwüstet und näherte sich bedenklich den Grenzen. Wir wissen heute in der Rückschau, wie sich diese Katastrophen auch in Deutschland entwickelt haben, und welche Lasten sie dem Weinbau von Jahr zu Jahr auferlegten. Damals allerdings war dies noch nicht vorauszusehen.

Müller-Thurgau machte in aufklärenden Aufsätzen mit den ersten Bekämpfungsmaßnahmen gegen den Mehltau bekannt. Die Peronospora fand er zum erstenmal 1882 bei Geisenheim, nahm sie zwar zuerst nicht tragisch, doch empfahl er bald danach die Anwendung der Kupfervitriolkalkbrühe in Anlehnung an die französischen Erkenntnisse. In einer Reihe von kleinen Aufsätzen wies Müller-Thurgau die Allgemeinheit auf das Wesen der wichtigsten Schädlinge und Krankheitserreger und ihre Bekämpfung hin. Das Hauptgewicht der Arbeiten lag jedoch auf seinen wissenschaftlichen Untersuchungen. Seine Forschungen über die Beschädigung der Trauben durch Sonnenbrand, über das Durchrieseln der Trauben, über die Verwendung teilweise erfrorenen Holzes für Schnittreben sind zugleich Arbeiten aus dem Gebiete der Pflanzenpathologie. Wie rasch sie hier Bedeutung gewannen, geht daraus hervor, daß sie sofort in der zweiten Auflage des Handbuches von Babo und Mach 1893 und dem Titel: „Durch Boden-, Witterungs- und sonstige Verhältnisse bedingte krankhafte Zustände des Rebstockes“ Aufnahme fanden. Zugleich stellen sie aber auch das Grundgerüst für den Teil: „Nichtparasitäre Krankheiten“ in den verschiedenen Auflagen von Sorauers Handbuch für Pflanzenkrankheiten dar. Handelt es sich hier vorwiegend um Einflüsse der Witterung auf den pflanzlichen Organismus, so befaßt sich eine Reihe anderer Untersuchungen besonders mit der Biologie und Schadenwirkung einzelner Pilzarten.

Noch in Geisenheim aber legte er den Grund zu seiner wichtigsten pflanzenpathologischen Untersuchung, der Arbeit über den Roten Brenner, einer Blättkrankheit, die bald nach dem Austrieb auftritt und schon im Frühjahr den Verlust der Ernte herbeiführen kann.

Hier betrat er völlig unbekanntes Gebiet. Es lohnt sich, näher auf sie einzugehen, da sie ein Beispiel für seine vorsichtige, gediegene und klare Arbeitsweise darstellt, die nichts gelten läßt, was nicht auf festem Boden steht.

Im Jahre 1888 teilte Müller-Thurgau in der Zeitschrift „Weinbau und Weinhandel“ mit, daß seiner Station Blätter mit eigenartigen Blattflecken zugesandt worden seien, über deren Ursache er keine Klarheit habe. Er begann mit mikroskopischen Untersuchungen, fand aber weder Sporen oder Myzel von Peronospora, noch von Botrytis, noch andere Fadenpilze im Blattgewebe. Sonnenbrand oder Absterben konnten es ebenfalls nicht sein. Mehrere Jahre führte er seine Beobachtungen fort, auch als er Geisenheim verlassen hatte und nach Wädenswil übersiedelt war. Die mühsame Entwicklungsgeschichtliche Untersuchung ergab endlich, daß es sich um einen bisher unbekannten Pilz handelt, der nur in den Tracheen lebt, und den er daher Pseudopeziza tracheiphila nannte. So konnte die Entstehung des Roten Brenners und seine Schadenwirkung einwandfrei geklärt werden.

In der Folge wurden die Feststellungen mehrmals von verschiedenen Fachkennern, so von Behrens — Berlin, Karl Müller — Freiburg und Lüstner — Geisenheim, angezweifelt. Müller-Thurgau konnte aber mit Bestimmtheit erklären, daß alle Blätter, die nach den äußeren Merkmalen als Rot-Brenner-krank erkannt wurden, auch das charakteristische Myzel der Pseudopeziza in den Gefäßen trugen. Zehn Jahre nach der ersten Mitteilung folgte dann die abschließende Arbeit über den gesamten Entwicklungslauf, insbesondere die Ueberwinterung, die Art der Ansteckung und die Bekämpfung. Alle notwendigen Beweise wurden beigebracht, die Befunde durch klare Abbildungen erläutert. So war im Laufe von 25 Jahren eine klassische Arbeit herangereift, deren Ergebnisse, gleich wertvoll für die Pilzkunde wie für den Weinbau, zugleich einen Abschluß, aber auch die Grundlage für weitere Forschungen darstellen.

Wer die Veröffentlichungen Müller-Thurgaus über Pilzkrankheiten verfolgt, kann einen auffallenden Wandel der Bedeutung der Pilze als Krankheitsursache feststellen. Vor ihm vertrat man die Lehrmeinung, daß die Pilze nur auf kranken Pflanzen, also solchen, die von Natur aus kümmerlich oder durch die Pflege des Menschen beeinträchtigt werden, hervortreten.

In der Jugendzeit Müller-Thurgaus wurden die alten Anschauungen verlassen, als man erfahren hatte, daß umgekehrt die Pilze die Ursache von Pflanzenkrankheiten sein können. Es zeugt von der Kritikfähigkeit Müller-Thurgaus, daß er sich durch eigene Forschungen von dem Althergekommenen freimachte und sich damit die Möglichkeit zu klarer, kausalanalytischer Arbeit schuf, wie wir sie aus seinen Veröffentlichungen kennen.

Ueberblicken wir die Tätigkeit Müller-Thurgaus, so können wir ihn nicht nur als einen hervorragenden Förderer des deutschen Weinbaues, sondern als einen der ersten und besonders erfolgreichen wissenschaftlich arbeitenden Pflanzenpathologen feiern.

Schließlich wies Dr. H. Birk auf die Erfolge Müller-Thurgaus hin, die seinen Namen im Weinbau weltbekannt und für alle Zeiten verwirgt haben:

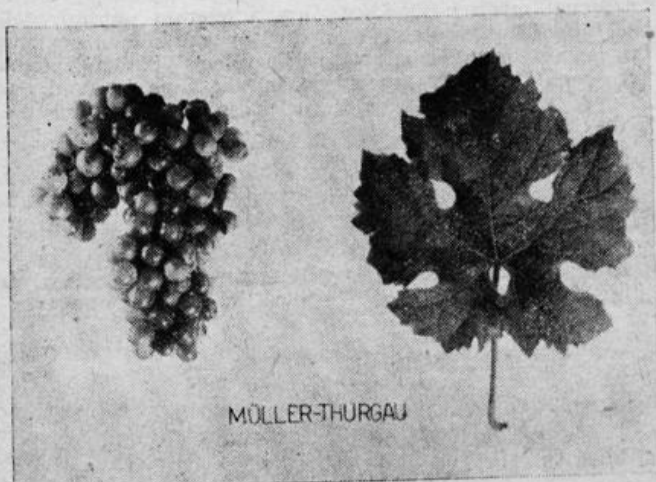
Müller-Thurgau als Rebenzüchter

Eines ist jedenfalls sicher, Müller-Thurgau war der erste deutschsprachige Rebenzüchter, dem es gelang, eine Kreuzung zwischen zwei bekannten deutschen Qualitätsrebsorten herzustellen, die heute noch an wirtschaftlicher Bedeutung in der Schweiz und in Deutschland nichts eingebüßt hat. Er hat diese Züchtung — nach seinen Angaben eine Kreuzung zwischen Riesling und Silvaner — vor 68 Jahren im Jahre 1882 in Geisenheim hergestellt.

Wenn auch ihre charakteristischen Sorteneigentümlichkeiten: Wüchsigkeit, Fruchtbarkeit und Qualität des Weines unter den wechselnden Umweltbedingungen nach naturgemäßen Gesetzmäßigkeiten schwanken, so ändert das nichts an der Tatsache, daß die Müller-Thurgaurebe die wirtschaftliche Eignungsprüfung in allen Fällen bestanden hat. Das Zuchtziel, das sich Müller-Thurgau damals gesteckt hatte, die guten Eigenschaften des spätreifenden Rieslings mit den guten Eigenschaften — höherer Ertrag und frühere Reife — des Silvaners zu vereinigen und dadurch eine ertragssichere, frühreifende Kombination der Elternsorten zu

erhalten, hat er erreicht. Daß dies beim ersten Anhieb gelang, war zweifellos Glück. Damit wird das Verdienst, das sich Müller-Thurgau mit dieser seiner Züchtung um den Weinbau erworben hat, in keiner Weise geschmälert. Man muß dabei berücksichtigen, daß zu der Zeit, als er die Kreuzung herstellte, von einer systematischen Züchtung im Weinbau nach genetischen Grundgesetzen noch keine Rede sein konnte und die Technik der Kreuzungsarbeiten selbst über die ersten Anfänge überhaupt noch nicht herausgekommen war. Selbst über die Kultur der Sämlinge bis zur Traubenbildung war damals nichts bekannt. Aber nicht nur mit der Züchtung von neuen Edelrebsorten beschäftigte sich Müller-Thurgau in seiner Geisenheimer Zeit, sondern fast zur selben Zeit wie in Frankreich führte er in den Jahren 1880—1885 Kreuzungen zwischen Europäer- und Amerikanerreben durch, teils in der Absicht, neue Unterlagsorten zu gewinnen, teils aber auch um Hybriden zu gewinnen, die gegen pilzparasitäre Krankheiten und tierische Sädlinge widerstandsfähig und gleichzeitig hinsichtlich des Ertrages und der Weinqualität den heimischen Edelreben gleich sein sollten. Daß das letzte Ziel auch bis heute von der Rebenzüchtung im vollkommenen Grad noch nicht erreicht wurde, spricht für Müller-Thurgau, denn heute nach 70 Jahren kann mit ganz anderem wissenschaftlichen und technischem Rüstzeug gearbeitet werden wie zu seiner Zeit.

Daß es ihm aber gelungen ist, unter den damaligen Umständen eine Rebe zu züchten, die bis heute noch nichts von ihrem wirtschaftlichen Wert eingebüßt hat, wird in der Geschichte der Rebenzüchtung festgehalten werden, und mit Recht trägt seine Riesling $\times$ Silvaner = Kreuzung aus dem Jahre 1882 in Deutschland den Namen Müller-Thurgau-Rebe.



Den Abschluß der Festfolge bildete die große fachmännische Kostprobe von Müller-Thurgau-Weinen, die von Prof. Dr. Hennig mit ausführlichen weinchemischen Erläuterungen eingeleitet und von Weinbauoberlehrer G. Troost in bewährter fachkundiger Meisterschaft gesteuert wurde. Die dabei gelegentlich etwas befremdende Unruhe in einem Kreise hoher und höchster Gäste wurde diesen von den anderen Teilnehmern ob ihrer Unkenntnis des Verhaltens bei einer Weinprobe und hauptsächlich durch die Güte und Schwere der verkosteten Weine zugute gehalten. Wegen der Seltenheit einer solchen Weinprobe soll sie im folgenden eine ausführliche fachliche Würdigung erfahren:

Rückblick auf die Geisenheimer Kostprobe von Müller-Thurgau-Weinen am 21. 10. 1950

Gelegentlich der Gedenkfeier des 100jährigen Geburtstages von Professor Dr. Müller-Thurgau fand in der Aula der Lehr- und Forschungsanstalt eine Kostprobe statt von 37 Weinen der Sorte Müller-Thurgau. Die Müller-Thurgau-Feier war der gegebene Anlaß, sich wieder einmal einen Ueberblick über einige Jahrgänge der Weine dieser Rebsorte zu verschaffen. Seit der großen Alzeyer Müller-Thurgau-Probe im Jahr 1938, die damals von Dr. P. Schuster zusammengetragen wurde, hat es nicht viele solcher Ueber-

sichtsproben gegeben. Damals ging es noch um die Anerkennung der Sorte überhaupt. Diesmal wurden lediglich die Artmerkmale der Müller-Thurgau-Weine in den verschiedenen Weinregionen aufgeblättert, und so kam eine interessante und bunte Probefolge zusammen, die sich zusammensetzte aus Müller-Thurgau-Weinen der Schweiz und der deutschen Weinbaugebiete, wie Baden, Franken, Mittelrhein, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen und Württemberg. Leider war es infolge der immer noch bestehenden Zollschwierigkeiten nicht möglich, die zugesagten Müller-Thurgau-Weine aus Luxemburg rechtzeitig zu erhalten. Ebenso waren aus dem Elsaß zu dieser Zeit keine Müller-Thurgau-Weine mehr greifbar, so daß die Probe sich auf die genannten Gebiete beschränken mußte.

Die für uns wohl interessanteste Gegenüberstellung zu unseren deutschen M.-Th.-Weinen ergaben die drei Weine aus der Schweiz. Hier standen zwei fast entgegengesetzte Auffassungen gegenüber. Während bei den deutschen Weinen ziemlich deutlich, besonders bei den Spitzenweinen, die Süße überwog, und auch die Mittelweine durchweg gehalten waren, wir auch in der Jugendlichkeit gerade der M.-Th.-Weine deren besonderen Vorteil sehen, brachte die Schweiz vollkommen *ausgebaute* Weine, die ein längeres Faßlager mitgemacht hatten und durchweg *ausgegoren* und alkoholreich waren.

Während unsere Weine meist wenig Säure abbauen, zeigen die Schweizer Weine einen, wohl infolge des langen Faßlagers sehr starken Säureabbau. Die drei Proben stellten folgende Weine dar:

1. 1948er Riesling-Silvaner-Spätlese von der Sternenthalde in Stäffan mit 94° Oechsle, 8⁹/₁₀₀ Säure (Most) bzw. 3,9⁹/₁₀₀ (Wein)! Der Wein hatte Wärme, noch etwas Kohlen-säure, war durchgegoren und mild.
2. 1946er Riesling-Silvaner der gleichen Lage mit 104° Oechsle, 6⁹/₁₀₀ Säure (Most), 3,9⁹/₁₀₀ Säure (Wein) und 13,9 Maß % Alkohol, blumig, vollmundig, von etwas breiter Art, wenig und alkoholreich.
3. 1947er Riesling-Silvaner gleicher Herkunft mit 106° Oechsle, 8,5⁹/₁₀₀ Säure (Most), 5,5⁹/₁₀₀ Säure (Wein), und 13,3% Alkohol, 2 Jahre Faßlager. Probe: kräftig, saftige und würzige Art, etwas viel Alkohol, Feuer.

Wie die Probe erkennen läßt, herrschte bei diesen reifen Weinen die alkoholische Geschmackskomponente vor. Der Typ ist von unseren deutschen Müller-Thurgau-Weinen stark unterschieden. Bezüglich des Ausbaues herrschte bei den Schweizer Gästen die Meinung vor, daß bei Weinen über 90° Oechsle ein mehrjähriger Faßausbau erforderlich sei, damit die Weine zur Entwicklung kommen.

Interessanterweise fand diese Ansicht eine Bestätigung durch zwei Proben *fränkischer* Weine der Lehr- und Versuchsanstalt Veitshöchheim, einen 1947er Thüngersheimer Ravensburg Spätlese mit 92° Oechsle und 6,3⁹/₁₀₀ Säure, der typischen Gebietscharakter hatte und sich durch Fülle, Saft und Milde (Muschelkalk) auszeichnete, ferner einen 1948er Handthaler Stollberg Spätlese von 105° Oechsle und 6,8⁹/₁₀₀ Säure, der noch im Faß liegt und sich durch Fülle, Reife und einen nchhaltigen Abgang auszeichnete. Ein typischer Frankenwein, dessen vor einem Jahr auf Flaschen gefüllte Faßleinheit sich heute übrigens schlechter probieren soll als dieser Faßwein.

Das *badische* Weinbaugebiet war durch zwei nordbadische Weine vertreten, einen 1949er Stauffer Schloßberg von K. A. Wiesler und einen 1948er Durbacher von Frhr. von Neveu, von denen der erste eine eigene Blume und die diesem Gebietsteil eigene rassige Art hatte, der zweite durch Frische, Spritzigkeit, Milde und kleine Süße ausgezeichnet war. Vom Kaiserstuhl war ein sehr schöner 1947er Blankenhornsberger der Landwirtschaftskammer vorhanden, der durch Reife, Saft und Süße gefiel.

Aus Württemberg kam ein 1946er Gundelheimer Wolkenstein der Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg mit 76° Oechsle, 7,8⁹/₁₀₀ Säure, und ein 1948er gleicher Lage mit 78° Oechsle und 7,4⁹/₁₀₀ Säure, die durch eine milde, ausgeglichen wenige bzw. saftige Art charakterisiert waren.

Rheinhessen stellte 7 Weine:

- einen 1947er Wöllsteiner Höll von J. Wirth (leicht, fein, glatt),
- einen 1948er Binger Rochusweg von Espenschied - Heuß (blumig, rassig, frisch, etwas kurz im Abgang),

einen 1949er Wahlheimer Lattgewann von Willy Claus mit 85° Oechsle, und 8,5‰ Säure (eigenartiger Ton), einen 1949er Wöllsteiner Höll von J. Wirth (breite Blume, CO₂, unausgeglichen, Süße), einen 1948er Eimsheimer Fuchsrech von Dr. Krebs (jung, rassig, süffig, mit kleiner Süße), einen 1948er Bodenheimer Bayn der Staatl. Weinbaudomänen-Verwaltung Mainz mit 92° Oechsle und 6,2‰ Säure (Saft, Reife, Süße) und einen 1947er Bechtheimer Löwenberg Spätlese von Joh. Geil 1. Erben (Fülle, Reife, große Süße und Milde).

Die Pfalz stellte sich vor durch einen 1949er Dirmsteiner der Rebenveredlungsanstalt mit 84° Oechsle und 6,8‰ Säure (voller, etwas breiter Pfälzer Typ), einen 1949er Edenkobener (Faßwein) von Glesius (blumig, fruchtig, sauber, mit kleiner Süße und sehr schöner Art und einen 1949er Wachenheimer Oberstnast von Wolf Erben, F. Müller, mit 83° Oechsle und 9‰ Säure, Lese am 28. 9. 1949 (voll, Körper, Abgang).

Ferner stellte die Pfalz zwei Spitzenweine, einen 1947er und einen 1949er Siebeldinger Forst Auslese bzw. Beerenauslese von Rebholz. Der 1947er mit 120° Oechsle und 4,9‰ Säure (würzig, saftig, mit viel Süße), der 1949er mit 145° Oechsle und 6,1‰ Säure, einer würzigen Süße und großer Jugend. Dieses war der zweitbeste Wein der Probe überhaupt.

Die in ihrem Charakter hinsichtlich der Säure etwas verwandten Gebiete Mittelrhein, Rheingau und Nahe waren durch recht charakteristische Proben vertreten.

Der Mittelrhein (Schieferboden) mit einem 1944er Niederdollendorfer von F. Müller, Breders-Hof, von 62° Oechsle, einem in Anbetracht dieses Jahrgangs beachtlich harmonischen, kernigen Wein. Je ein 1949er und 1948er Niederdollendorfer gleicher Herkunft folgten, von denen sich der 1949er durch Blume, elegante, rassige und feine Art, der 1948er (Lese am 18. 11. 1948 mit 93° Oechsle und 7,2‰ Säure) durch Frucht, Reife und Süße auszeichnete.

Der Rheingau stellte sich durch 4 Weine der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim vor, zwei 1948er Geisenheimer Schorchen mit 87° Oechsle und 8,1‰ Säure, von

denen der zweite entschleimt und der bessere war, einen 1948er Eibinger Leideck mit 91° Oechsle und 7,4‰ Säure (weinige und saftige Art) und einen 1943er Eibinger Leideck Spätlese, dessen Edelrinne, Frucht, Würze und vornehme Art wohl einmalig war. Ein 1949er Lorcher Kapelle von der Kanitz'schen Gutsverwaltung bestach durch feine, duftige Art und seine elegante Süße. Eine besonders lehrreiche Probe war ein 1929er Eltviller Taubenberg des Staatsweingutes Eltville mit 92° Oechsle und 4,8‰ Säure, ein Wein, der durch seine feine Rinne, Alterstönung und eine auch jetzt noch duftige Art auffiel. Als ältester Wein dieser Probe war er ein Beispiel für den Lebensbogen der Müller-Thurgau-Weine und stellte die mögliche Lebensdauer dieser Sorte unter Beweis.

Die Nahe hatte das Verdienst, den größten Wein der Probe zu stellen, eine 1949er Niederhäuser Steinberg Beerenauslese der Staatl. Domäne, 152° Oechsle und 8,2‰ Säure ergaben einen ganz großen Wein, dessen Würze und Süße ihn als Beerenauslese auswies und dessen weitere Entwicklung vielversprechend ist. Die Nahe brachte ferner einen 1949er Kreuznacher Monat der Landeslehranstalt von 91° Oechsle und 6,5‰ Säure. Dieser Wein zeigte die ganze Frucht und Eleganz, die den guten Weinen der Nahe eigen ist. Ein 1948er Kreuznacher Brückes der Reichsgräfl. von Plettenberg'schen Weinkellerei mit 92° Oechsle und 6,4‰ Säure (jung, blumig, saftig), ein 1949er Kreuznacher Forst der Landeslehranstalt von 91° Oechsle und 6,5‰ Säure (Blume, Saft, Jugend, Süße) und endlich ein 1933er Niederhäuser Steinberg der Staatl. Domäne von 69° Oechsle und 7,5‰ Säure (firn, eigenartig, interessant, aber immer noch „da“) rundeten das Bild der Naheweine.

Die fachlich interessante Probe zeigte die Grenzen der Rebsorte, zeigte aber auch die Steigerungen in der Qualität, die bei später Lese und bei guter Pflege der Müller-Thurgau-Weine möglich sind. Sie hat wiederum gezeigt, daß die Müller-Thurgau-Rebe — richtig angebaut — nicht nur Massenwein bringt, sondern fast in allen Weinbaugebieten auch Qualitäten hervorzubringen in der Lage ist, und das in Lagen, wo andere Sorten dies nicht in gleichem Maß und gleicher Häufigkeit tun!

G. Troost

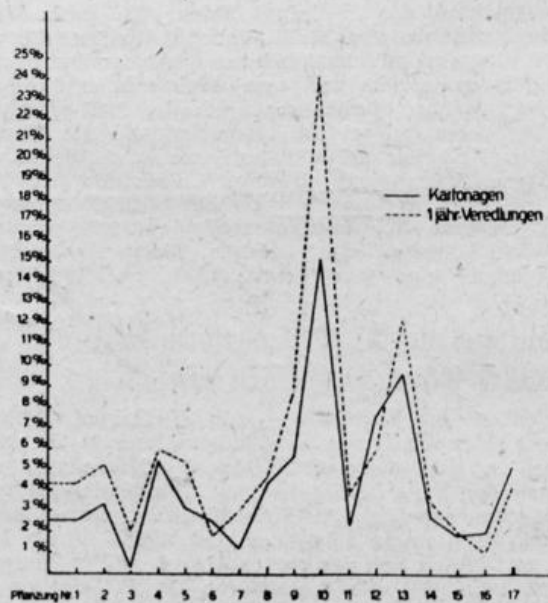
Das Kartonageverfahren in Kreuznach

Auf der Lehrschau des Weinbaukongresses in Bad Kreuznach zeigte das Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredlung der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim im Haus der Pfropfrebe Entwicklung und Werdegang der Kartonagerebe. Dem fortschrittlichen Winzer ist die Kartonagerebe längst ein Begriff. Trotzdem wollen wir der Bitte vieler Interessenten des In- und Auslandes entsprechen und in Kürze eine ausführliche Zusammenfassung bringen, die sich eingehend mit der Entwicklung des Kartonageverfahrens und der Kultur der Kartonagerebe befassen soll. An dieser Stelle sei heute nur ein kurzer Ueberblick über das gegeben, was die Lehrschau im Zusammenhang mit der Kartonagerebe dem Winzer zu zeigen hatte. Wir wollen deshalb noch einmal einen Gang durch die Lehrschau unternehmen, vom Haus der Pfropfrebe aus, wo neben der Kartonagerebe das neueste Modell der in Geisenheim entwickelten Rebenveredlungsmaschine zu sehen war. Wir wenden uns von da der Industrieschau zu, wo uns die Pfropfrebenanzuchthäuser und -kästen besonders interessieren. In Halle 1 der Industrieschau besuchen wir die Stände der Firmen Kalle, Stabernack und Boehringer. Beschließen wollen wir unseren Rundgang in der Freilandschau. Dort besichtigen wir die angepflanzten Kartonagereben, sowie die in der Schaupflanzung enthaltenen Klone und Neuzüchtungen.

Ueber das Wesentliche des Kartonageverfahrens sei kurz folgendes gesagt: Es ist bekannt, daß bei dem alten Verfahren der Pfropfrebenherstellung über die Rebschule die Anwuchsprozente der Veredlung etwa 30—40% betragen. Besonders in der Rebenzüchtung, wo man gezwungen ist, wertvolles Holz von Neuzüchtungen und bestimmten Sorten soweit als möglich auszunützen, konnte man sich einen Ausfall der Veredlungen von 60—70% auf die Dauer nicht leisten. Es mußte ein neuer Weg gefunden werden. So ging Geisenheim dazu über, die veredelten Reben in Papphüllen

unter Glas heranzuziehen. Aus diesen ersten Versuchen im Jahre 1930 entwickelte sich schließlich das Kartonageverfahren.

Gesamt-Ausfallprozente bei Kartonagen und 1-jährigen Veredlungen,
in 17 verschiedenen Pflanzungen
Festgestellt im 4. Jahr

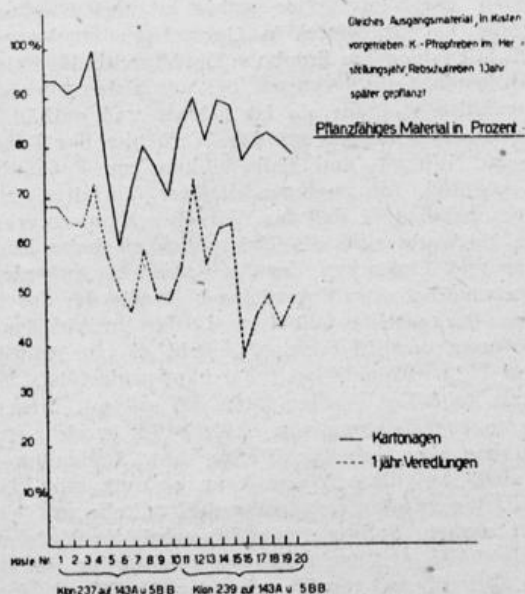


Das Entscheidende bei diesem Verfahren ist, daß die veredelte Rebe nach dem Vortreiben nicht in die Rebschule ausgepflanzt wird, sondern in die Kartonagehüllen eingesteckt und in geheizten Kästen kultiviert wird. Eine sachkundige Pflege vorausgesetzt, haben wir nach etwa 4—5 Wochen bei einem Gesamtausfall von etwa 10—15%, die pflanzfertige Kartonagerebe, die anschließend sofort in den Weinberg ausgepflanzt werden kann. Bei niedrigerem Herstellungspreis haben wir bei der Kartonagerebe den Vorteil, daß sie ein Jahr früher ausgepflanzt wird und infolgedessen ein Jahr früher in Ertrag kommt als die Rebschulrebe.

Versuchsanlage, Schloss Johannisberg (Rebschulung)

6000 Kartonagen-Pfropfreben

12.000 1-jähr. Pfropfreben (Rebschul)



Wir haben uns bemüht, auf der Lehrschau in Bad Kreuznach das Kartonageverfahren anschaulich darzustellen. Da für das Wachstum der Kartonagerebe die Füllung der Kartonagehülle besonders wichtig ist, zeigten wir zunächst

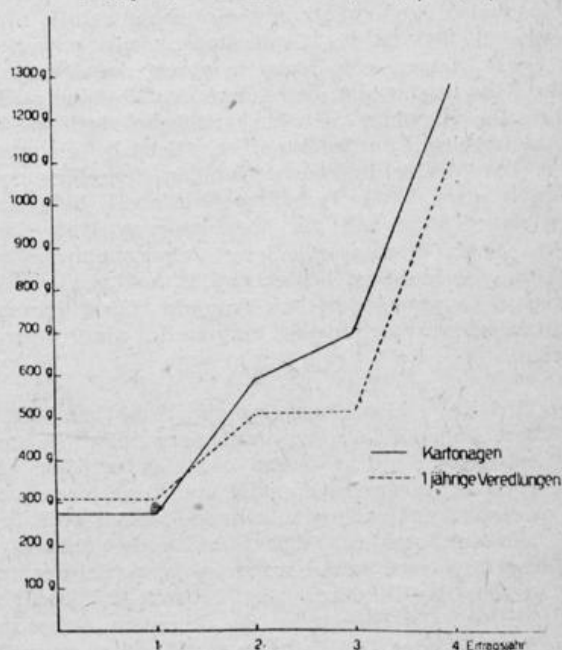
die Ausgangsmaterialien für dieses Pflanzerdegemisch: Landerde — Torf — Sand. Daneben sahen wir eine gefüllte Kartonagehülle im Längsschnitt; die Füllung mit Bimskies im unteren Drittel hat sich besonders bewährt. In Gläsern mit Nährlösung standen die wichtigsten Unterlagentypen, unveredelt und veredelt mit einem Rieslingklon in Kartonagehüllen kultiviert, außerdem etwa drei Wochen alte Kartonageveredlungen. Der 3 m lange Frühbeetkasten war gepackt mit frischeingesteckten Veredlungen und etwa drei Wochen alten Kartonagereben. Eine Vortreibkiste stand mit pflanzfertigen Kartonagereben fertig für den Transport in den Weinberg daneben. Das ganze wurde durch Zeichnungen und Fotos ergänzt.

Durchschnittliches Stockgewicht

bei Kartonagen u. 1-jährigen Veredlungen

In 4 Jahren festgestellt

Lage, Hochpfad, Besitzer: DEZIUS, Ebingen (Rheingau)



Ernteergebnisse aus der Vergleichsanlage: Kartonagepfropfreben, 1-jährige Rebschulveredlungen

Versuchsanlage: Gemarkung Eltville, Lage: Sonnenberg, Besitzer: Graf Eltz, Eltville/Rheingau.

Größe: $\frac{1}{4}$ ha, Stockzahl: 2087 Stock. Riesling auf 5 BB, Riesling auf 143 A.

Pflanzjahr der Kartonagen: 1941. Pflanzjahr der 1-jährigen Rebschulveredlungen: 1942.

Gleicher Edelreisklon und gleicher Unterlagsklon aus demselben Jahr, gleiche Bodenverhältnisse, gleiche Düngung, gleiche Bearbeitung.

Erntejahr	Edelreis	Unterlage	Kartonage Ø Stockgew. in g	1-jähr. Rebschulv. Ø Stockgew. in g	Mehrertrag d. Kartonage- reben in g
1943	239	5 BB	924,4	110,2	814,2
1944	239	5 BB	1408,5	836,6	571,9
1946	239	5 BB	993,4	634,6	358,8
1947	239	5 BB	2016,2	1625,7	340,5
1948	239	5 BB	1384,3	1057,5	326,8
1949	239	5 BB	1130,6	1256,7	—
1943	239	143 A	1111,0	133,4	977,6
1944	239	143 A	1427,8	981,2	446,6
1946	239	143 A	1033,3	931,8	101,5
1947	239	143 A	2043,5	1856,7	186,8
1948	239	143 A	1640,7	1405,2	235,5
1949	239	143 A	1444,4	1366,4	78,0

Innerhalb von 6 Jahren wurden aus der Parzelle mit Kartonagenpfropfreben geerntet:

Riesling Klon 239 auf 5 BB = 556,16 hl/ha

Riesling Klon 239 auf 143 A = 612,51 hl/ha

Innerhalb von 6 Jahren wurden aus der Parzelle mit 1-jährigen Propfreben geerntet:

Riesling Klon 239 auf 5 BB = 419,88 hl/ha

Riesling Klon 239 auf 143 A = 465,30 hl/ha

Bei einem angenommenen Preis von 1000 DM pro Halbstück (600 Liter):

Erlös bei Kartonagenpfropfreben = 16,23 Halbstück = 16 230 DM pro Jahr u. ha

Erlös bei 1-jährigen Pfropfreben = 12,29 Halbstück = 12 290 DM pro Jahr u. ha

Mehrerlös bei Kart.-Pfropfreben = 3,94 Halbstück = 3 940 DM pro Jahr u. ha

Aus unserem vielseitigen Beobachtungsmaterial über Kartanagepflanzungen im Rheingau, die z. Z. etwa 100 ha betragen, hatten wir für die Kreuznacher Ausstellung drei graphische Darstellungen herausgegriffen. Auf besonderen Wunsch wollen wir diese anschließend bringen, außerdem eine Tabelle, die genaue Ernteergebnisse einer Versuchsanlage in der Gemarkung Eltville, Lage Sonnenberg enthält. Immer von einem Kreis von Interessenten und Neugierigen umlagert war die neueste Rebenveredlungsmaschine, Modell 1950, die zum ersten Male der Öffentlichkeit gezeigt wurde.

Nachdem man sich bisher nur im Auslande mit der Maschinenveredlung befaßt hatte, wurde das Problem vom Institut für Rebenzüchtung im Jahre 1948 in Angriff genommen. Es geschah dies in Zusammenarbeit mit dem Maschinenkonstrukteur Putz der Kartanage-Fabrik Stabernack. Modell 1948 ist für Gegenzungenschnitt eingerichtet, es hat zwei Messer, von denen in einem Arbeitsgang das eine die Rebe zuschneidet, das andere den Veredlungsschnitt ausführt. Die Maschine wird mit Fußhebel bedient, kann aber gleichzeitig für elektrischen Betrieb eingerichtet werden. Die Messer sind auswechselbar. Tagesleistung bei Fußbetrieb etwa 2 000 Veredlungen. Modell 1949 ist im Prinzip das Gleiche wie die Maschine von 1948. Sie ist lediglich etwas verbessert, liefert einen einwandfreien Schnitt und ist leicht zu bedienen. Das Institut für Rebenzüchtung in Geisenheim hat im Frühjahr dieses Jahres ca. 200 000 Maschinenveredlungen hergestellt, die restlos befriedigten.

Der Vorteil der Maschinenveredlung beruht zunächst auf der vielfach höheren Leistung. Außerdem liefert sie immer einen sauberen Schnitt, während der Handveredler gegen Abend verständlicherweise ermüdet und seine Veredlungen leicht an Exaktheit nachlassen können. Modell 1950 bringt einen weiteren Fortschritt. Bisher mußte das Rebholz vor dem Veredeln je nach Stärke sortiert werden. Bei der neuen Maschine fällt das Sortieren weg. Modell 1950 stellt sich automatisch auf die Holzstärke ein. In einem Arbeitsgang werden Edelreis oder Unterlage entsprechend zugeschnitten, mit dem Veredlungsschnitt versehen und nach der Stärke sortiert. An der Maschine befindet sich ein Holzkasten, der mit 6 Fächern für die einzelnen Stärken versehen ist. Diesen entnimmt man das sortierte und fertig zugeschnittene Rebholz und braucht dann nur noch Edelreis und Unterlage zusammenzustecken. Mit dieser Maschine können theoretisch in der Minute 30 Schnitte gemacht werden.

Von den westdeutschen Gewächshausfirmen waren auf der Ausstellung in Bad Kreuznach die Firma Mahr & Co., Wiesbaden-Biebrich, und die Firma Rau KG. aus Sinsheim bei Heidelberg vertreten. Der an Gewächshäusern besonders interessierte Besucher der Industrieschau wird sich selbst über die verschiedenen Gewächshaustypen und deren Vor- und Nachteile orientiert haben. Es soll deshalb hier nur kurz folgendes gesagt werden. Das Erdhaus der Firma Mahr war stabiler gebaut, neu war das aufklappbare Dach (Zentrallüftung) und gewisse technische Einrichtungen, die bisher im Gewächshausbau nicht bekannt waren und sich in der Zukunft zweifellos bewähren werden.

Die Firma Rau verwendet im ganzen eine leichtere Konstruktion. Die Gewächshäuser und Kästen sind infolgedessen billiger und interessieren deshalb besonders. Das Pfropfrebenanzuchthaus der Firma Rau hat zwei je 100 cm breite Warmbeete mit Unterheizung und Unterlüftung. Das Dach ist so konstruiert, daß es mit gewöhnlichen Frühbeetfenstern zugedeckt wird. Diese können zur Lüftung und direkten Sonnenbestrahlung abgenommen werden, so daß die Reben gleich im Gewächshaus abgehärtet werden können. Bei einem anderen Gewächshaustyp ist die Abhärtung durch das zur Hälfte abschiebbare Dach ermöglicht.

Neu, und deshalb besonders zu erwähnen, sind die ins Freie zur Abhärtung der Reben ausfahrbaren Kästen.

Nach dem Betreten der Halle 1 der Industrieschau war man zunächst überrascht von der Fülle des Gebotenen, bis ein erleuchtetes Schild „Vinivit“ unsere Aufmerksamkeit in Anspruch nahm und uns zum Stand der Firma Kalle & Co. führte. Entstanden aus der Initiative eines Mitarbeiters der Firma Kalle & Co., Wiesbaden-Biebrich, wurde die Vinivithülse auf der Ausstellung zum ersten Male von der Firma Kalle propagiert. Sie soll dem gleichen Zweck wie die Kartanagehülse dienen. Sie besteht aus einem cellophanähnlichen Material, ist in entsprechender Länge zugeschnitten, mit Löchern versehen und am unteren Ende geschlossen. Die Vinivithülse wurde in diesem Jahre vom Institut für Rebenzüchtung in Geisenheim im Vorversuch überprüft mit folgendem Ergebnis: Die Vinivithülse entspricht den wichtigsten Anforderungen, die wir bisher auch an die Kartanagehülse stellten: sie ist haltbar und enthält keine Stoffe, die sich schädlich auf das Wachstum der Rebe, besonders auf Wurzel- und Kallusbildung am Fußende auswirken könnten. Ihr uneingeschränkter Vorteil gegenüber der Kartanagehülse ist, daß das Wurzelwerk gut zu erkennen ist. Ihre Nachteile sind die Unhandlichkeit beim Einfüllen der Erde und Einstecken der Veredlungen. Außerdem ist der Preis zunächst etwa doppelt so hoch wie der der Kartanagehülse. Ein rentables Arbeiten mit der Vinivithülse kann aber trotzdem erreicht werden, sobald die in Angriff genommene Füllmaschine soweit durchkonstruiert ist, daß sie der Praxis zugeführt werden kann. Es soll mit dieser Maschine eine Tagesleistung von 10 000 Stück erreicht werden, während nur vier Arbeitskräfte zu ihrer Bedienung erforderlich sind. Auf diese Weise kann es evtl. möglich sein, die Herstellungskosten der fertigen Pfropfrebe mit Vinivithülse zu senken. Selbstverständlich wird die Verwendung der Vinivithülse erst weiterhin im Institut für Rebenzüchtung in Geisenheim geprüft, ehe das Verfahren von der Praxis übernommen und dort in großem Umfange durchgeführt werden kann. Auch die neue Füllmaschine wird im gleichen Institut ausprobiert und allen Belastungsproben der Praxis und der Forschung unterworfen werden.

Zunächst bleiben wir bei der Kartanagehülse, die sich seit Jahren bestens bewährt hat. Schräg gegenüber von „Vinivit“ war der Stand der Firma Stabernack, Kartanagefabrik, jetzt Sickendorf bei Lauterbach/Hessen. Dort war eine Kartanagehülse von solcher Größe aufgestellt, daß man sie nicht übersehen konnte. Daneben wurden die verschiedenen Ausführungen von Kartanagehülsen gezeigt.

Die Firma Boehringer & Sohn, die seit einigen Jahren Kartanagereben in größerem Umfange herstellt, zeigte die außerordentlich gute Wurzelentwicklung der Kartanagerebe besonders demonstrativ. Die Rebe, die in Nährlösung in einer elektrisch durchleuchteten Flasche stand, bot einen ebenso interessanten wie schönen Anblick. Die Klonen und Neuzüchtungen, die Geisenheim zur Kreuznacher Lehrschau geliefert hatte und die in der Freilandschau neben Stöcken anderer Herkunft zu sehen waren, interessieren nur indirekt in Verbindung mit der Kartanagerebe. Sie sind wichtig für den gesamten Pfropfrebenbau, bzw. Weinbau; denn je besser das Ausgangsmaterial, um so besser das Ergebnis — die veredelte Rebe.

Groß sind die Aufgaben, die in der Rebenveredlung noch vor uns liegen, aber auch die, die schon gelöst sind. Langsam und stetig, wie auch auf anderen Gebieten ist die Entwicklung vorangegangen. Wichtig ist jedoch, daß gearbeitet wird, daß wir weiterkommen zum Wohle des deutschen Winzers und des deutschen Weinbaues.

— Sch.

Institut f. Rebenzüchtung u. Rebenveredlung
der Lehr- u. Forschungsanstalt Geisenheim

Ein Gang durch die Weinbaulehrschau auf dem Weinbau-Kongreß in Bad Kreuznach

Im nachfolgenden soll nicht eine Beschreibung im üblichen Sinne erfolgen; es soll vielmehr die umfangreiche Lehrschau in Bezug auf ihren erzieherischen Wert eine Würdigung erfahren. Stellte die Lehrschau doch ein wahrhaft lebendiges Lehrbuch dar, dem man gerne volle Aufmerksamkeit widmete. Alle den Winzer brennend interessierenden Fragen waren in einer anschaulichen, leicht verständlichen Art behandelt und dargestellt.

Was fiel nun im besonderen auf? Gehen wir doch im Geiste noch einmal durch die Schau: Dem Problem *Unterlagschnittgarten* war die erste Parzelle gewidmet. Verschiedene Systeme der Heranzucht von Unterlagsreben in verschiedenen Erziehungsarten wie Stangenerziehung, Spaliererziehung und der Greiner'schen Erziehung (mit Stangen aus Holz oder Patinastahl) sind ausgiebig dargestellt worden. Die Besucher konnten sich durch diese verschiedenartige Darstellung einen Ueberblick verschaffen, welche Vor- und Nachteile jede dieser heute hauptsächlich gebräuchlichen Erziehungsarten und welchen Arbeitsaufwand diese jeweilig erfordern.

Ein besonderer Anziehungspunkt war weiterhin das aufgebaute *Rebsortiment*, das dem Besucher Gelegenheit gab, mehrere hundert Sorten kennen zu lernen, von denen die meisten noch im Behang waren. Diese Anlage war dadurch besonders lehrreich, daß hierbei Sorten verschiedenster Reifezeitpunkte — von ausgesprochen frühen bis zu spätreifenden Sorten — gleichzeitig betrachtet werden konnten.

Recht instruktiv war weiterhin die Darstellung eines *aberkannten Weinberges*. Hierzu hatte man das Material eines rund 70jährigen Weinberges verwendet, das bereits im Frühjahr für diesen Zweck nach Kreuznach verbracht worden war. Dieser Weinberg zeigte eine erhebliche Anzahl von Fehlern, wie falsche Schädlingsbekämpfung, falscher Schnitt, abgefallene Rebpfähle, durchgerostete Drähte, Fehlen der Haften (Krampen), schlechte Bodenbearbeitung, Vergrasung und Verunkrautung, Sortengemische. Zur Vervollständigung dieses ungünstigen Bildes fehlte auch der Reblausherd nicht. Trifft man nicht auch bei uns noch ältere Weinberge, die nicht viel besser aussehen? Jedenfalls noch genug, die den einen oder anderen Fehler oder mehrere in Gemeinschaft aufweisen!

Im Gegensatz zu dieser Anlage stand ein *Klonenweinberg*, der schon äußerlich durch die Ordnungsmäßigkeit seiner Anlage ins Auge fiel. Er veranschaulichte vor allem die Bedeutung der Auswahl der Edelreiser, hier also den Wert einer positiven Selektion, durch welche es allein möglich ist, aus einer an sich schon guten Anlage besonders vermehrungswürdige Stöcke herauszufinden. Daß in Klonenweinbergen auf eine negative Selektion zusätzlich nicht verzichtet werden kann, um Pranger usw. von einer Verwendung zur Vermehrung auszuschließen, soll bei dieser Gelegenheit nicht unbetont bleiben. Neben bereits brauchbaren Klonen der Sorten Riesling und Silvaner veranschaulichte diese Anlage das Vorgehen bei der Klonauslese. Jeweils einige Zeilen waren der Vor-, der Zwischen- und der Hauptprüfung gewidmet. Während noch in der Vorprüfung befindliche Stöcke stark unterschiedliche Erträge aufwiesen, war dieser Unterschied in den folgenden Zeilen (Zwischenprüfung) bereits durch Ausmerzungen der schlechten Stöcke wesentlich geringer, obwohl auch hier nochmals eine Auslese notwendig war. Die verbliebenen Stöcke, jetzt also in der Hauptprüfung, zeigten dann auch in den letzten Zeilen überraschende Gleichmäßigkeit. Wenn bei dieser Hauptprüfung dann neben Ertragsfähigkeit auch andere Faktoren, wie z.B. vor allem Qualität und Veredlungsfähigkeit, besondere Beachtung finden, besteht dann auch die Gewähr, daß die endgültig verbleibenden Stöcke allen Anforderungen genügen, die an erstklassiges Klonenmaterial gestellt werden müssen. Ueber das äußerlich instruktive Bild dieser Anlage hinaus gaben dann auch Zahlenwerte über die Durchschnittserträge bzw. die Güte einen klaren Beweis von dem Wert dieses Verfahrens für die Praxis.

Abgerundet wurde das bisher gewonnene Bild durch eine dritte Anlage: einen *anerkannten Klonenweinberg*. Was unterschied ihn nun im besonderen von der vorher-

gehenden Anlage? In erster Linie die Tatsache, daß hier ein Klonengemisch gepflanzt war. Dies erfolgte aus der Ueberzeugung heraus, daß es für die Praxis bedenklich erscheint, wenn man sich bei Neuanlage eines Weinberges auf einen oder doch wenige Klone beschränkt, auch wenn diese die Eignungsprüfung voll bestanden haben. Schließlich hat jeder Klon bestimmte Vor-, aber auch Nachteile, die sich je nach den örtlichen und Witterungs-Verhältnissen mehr oder weniger auswirken können. Diese Anlage beschränkte sich aber keineswegs auf die Darstellung des Pflanzmaterials an sich. Zusätzlich von besonderem Interesse waren hier die verschiedenen Unterstützungsvorrichtungen, wie sie heute in der Praxis Eingang gefunden haben. Wertvoll war hierbei die Beschilderung, welche auf die Vor- und Nachteile der einzelnen Vorrichtungen hinwies. Man wird bei der Erstellung einer Drahtanlage ja immer einige Faktoren berücksichtigen müssen, wie z.B. die Wüchsigkeit der Reben, die Triebigkeit der Böden usw., nicht zuletzt werden hier bei der Auswahl aber auch betriebs- und arbeitswirtschaftliche Überlegungen mitsprechen müssen. So zeigte diese Anlage einen neuzeitlichen Weinberg, wie er nach bisherigen Erkenntnissen — jeweils mit kleinen Unterschieden — heute anstrebenswert erscheint.

Wenn man bedenkt, in welchem engem Rahmen schon aus finanziellen Gründen bei uns die *Rebzüchtung* betrieben wird und auch die Erschwernisse durch Kriegs- und Nachkriegszeit berücksichtigt, so muß man erstaunt sein, was auch auf diesem Gebiete anlässlich der Kreuznacher Schau gezeigt wurde. Hier wurden an lebendem Material die einzelnen Zuchtziele vor Augen geführt, ferner der Vorgang bei einer Züchtung, angefangen von den Ausgangsformen der Züchtung, also den Eltern des späteren Kreuzungsproduktes über die einzelnen gewonnenen Zuchtstämme bis zu weiteren bzw. endgültigen Kreuzungen und Rückkreuzungen. In welchem großem Ausmaße sich Aufspaltungen ergeben, zeigten ausgepflanzte Kreuzungsprodukte zwischen Europäerreben und Wildreben. Hierdurch gewannen die Besucher auch einen Eindruck von den erheblichen Schwierigkeiten, welche der Rebzüchter bis zur Erreichung des angestrebten Zuchtzieles zu überwinden hat. Je vielseitiger das Zuchtziel ist, desto größer werden auch die hier auftretenden Schwierigkeiten sein. So war es verständlich, daß die auf der Schau gezeigte sogen. „Idealrebe“ das ganz besondere Interesse der Besucher fand. Von einer derartigen Rebe wird ja nicht nur genügende Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora und Oidium verlangt, sondern darüber hinaus eine solche gegen die Blatt- und Wurzelformen der Reblaus. Weiterhin muß sie aber auch in Bezug auf Menge und Güte des Ertrages zumindest befriedigen. Wenn man bedenkt, daß die bisherigen Erfahrungen ergeben haben, daß allein schon peronosporawiderstandsfähige Züchtungen allgemein qualitätsmäßig nicht den Anforderungen entsprachen, so sagt dies genug. Immerhin besteht technisch durchaus die Möglichkeit, auf der Grundlage einer Kreuzung von Europäer- und Amerikanerreben ein Produkt zu erreichen, daß einmal allen Anforderungen gerecht werden kann.

In der Parzelle „*Anbauwürdige Erziehungsarten*“ bot sich ein buntes Bild der in den einzelnen Weinbaugebieten überwiegend gebräuchlichen Erziehungsformen. Auch ältere Erziehungsarten, die heute teilweise als überholt angesehen werden, wurden gezeigt und gaben durch Gegenüberstellung mit neuzeitlichen Anlagen ein anschauliches Bild von den Fortschritten der Praxis auf diesem Gebiete. So sah man alten Pfahlbau bzw. Kammertbau, ferner die für ältere wurzelechte Anlagen typischen niedrigen Formen, dann die an Ahr, Mosel und in Württemberg üblichen Erziehungsarten sowie unter Betonung der Unterstützungsform neuzzeitliche Drahtrahmen zusätzlich mit Patinastäben, wie sich ja in den meisten Weinbaugebieten Erziehung und Unterstützung wechselseitig bedingt und beeinflusst.

Man pflanzt einen Weinberg ja für ein Lebensalter, für das die Art der Pflanzung neben der Güte des Pflanzgutes wesentlich mitbestimmend ist. Daher würde auch der „Auf-

zucht der Rebe" auf einem besonderen Platz der Schau besondere Aufmerksamkeit gewidmet, also den Arbeiten von der Pflanzung an bis zur Erreichung der Ertragsfähigkeit. Neben verschiedenen Pflanzmethoden wurden Versuche gezeigt zur Behebung der Bodenmüdigkeit durch Verwendung von Schwefelkohlenstoff, was besonders bei Vermeidung längerer Brache von Bedeutung ist. Die Schau zeigte Pflanzungen von Pfropfbäumen als Kistenholz und Rebschulsetzlinge, weiterhin von Kartonagen und Topfpfropfbäumen.

In einer weiteren Parzelle „Ernährung der Rebe“ wurde einmal der Gründüngung im Zuge der Humusversorgung, dann aber auch einer neuzeitlichen Düngefolge Rechnung getragen. Neben den verschiedenen Pflanzen, die für die Gründüngung in Frage kommen, wurde auch eine Bodenbedeckung zur Erhaltung der Gare, zur Unterdrückung des Unkrautes sowie zur Verhütung von Bodenabschwemmungen mit Schiefer und Torffaser nicht vergessen. Allein diese Darstellungen vermittelten dem Besucher wertvolle Anregungen. Besonders lehrreich war aber das außerdem gezeigte Anschauungsmaterial über Weinbergsdüngung, ein Gebiet, auf welchem unsere Winzer wohl noch heute die meisten Fehler machen. Ganz kurz die wichtigsten Fingerzeige dieser Schau: In rückfälligen Weinbergen sollte man eine Würzelbildung anregen durch Einbringen von Torf oder Kompost in tiefe Winterfurche. Die neuzeitliche Düngefolge sah eine Abwechslung der Humusfolge vor, und zwar im 1. Jahr Stallmist, im 2. Jahr Kernnährstoffe als Handelsdünger und im August Gründüngung, im 3. Jahr Torf und Handelsdünger sowie nach Bedarf Kalk und im 4. Jahr wieder die gleiche Düngung wie im zweiten. Beim Kalk wurde bemerkt, daß er im Herbst oder Winter ausgestreut und sofort untergebracht werden muß. Hierfür können auch die Wolfgeräte zweckmäßig Verwendung finden. Weiter zeigte diese Schau, daß der Stallmist nicht in Haufen liegen gelassen werden darf, sondern ausgebreitet und gelockert untergebracht werden muß, wobei er aber nicht vergraben werden soll. Dann bei Humusanreicherung: lockerer, fruchtbarer Boden, der leicht zu bearbeiten ist, wohingegen bei Humusmangel keine Gare, sondern eine Bodenverkrustung zu bemerken war. Ohne ausreichende Humusanreicherung keine gesunden Weinbergsböden! Soweit der Gang durch die Weinbau-Lehrschau. —

Neben der Weinbau-Lehrschau fanden in erster Linie in der Industrieschau die ausgestellten Maschinen und Geräte starke Beachtung, welche zum Teil auch auf dem Vorführungsgelände praktisch vorgeführt wurden. Da das Gelände hierfür zu klein und auch ungeeignet war, kamen nicht alle Besucher hier auf ihre Kosten. Auf eine Beschreibung der gesamten Maschinen und Geräte kann in diesem Rahmen für unsere Leser verzichtet werden; im großen und ganzen waren dieselben auch schon auf der DLG-Wanderausstellung in Frankfurt vertreten. Hierüber wurde aber schon in den Nummern 14 bis 16 der Rheingauer Weinzeitung in den Artikeln über die Sonderschau „Technik im Weinbau“ eingehend berichtet. Es braucht daher nur auf zwei Neukonstruktionen hingewiesen werden; es sind dies der „Binger Seilpflug“ der Gebrüder Pieroth in Bingen als Winterbaugerät (für den Sommerbau war er bereits in Frankfurt ausgestellt) und ein Weinbergspflug der Firma Röhl, Landmaschinenbau Werda, Kreis Hünfeld.

Der Binger Seilpflug ist neuartig in der Schaltung (Parallelogrammschaltung) und einfach in der Bedienung. Der Pflug ist gut lenkbar durch Autosteuerung (Achsschenkelsteuerung). Für Frühjahr-, Sommer- und Winterarbeit werden leicht austauschbare Spezialpflugkörper mitgeliefert. Für den Winterbau sind zwei Einzelkörper scherenförmig in einem Winkel von 45 Grad an den Mittelholm anzubringen. Zum Wegräumen des Balkens dient ein Mittelschar. In der Breite ist der Pflug leicht verstellbar. Das Gewicht des Winterbaupfluges beträgt 45 kg. Wie für den Winterbau kann der Pflug auch für den Frühjahrsbau eingestellt werden durch Umkehrung der Schare. Besonders zeichnet sich dieser Pflug noch durch seine robuste Bauart aus; alle beanspruchten Teile sind aus bestem Federstahl. Die Firma Pieroth ist von einer starren Bauweise abgekommen und geht von dem Standpunkt aus, daß bei der Verwendung von Federzinken (die überdies noch leicht auswechselbar sind) nur zwei Möglichkeiten bestehen. Entweder biegen diese um und schnorren dann wieder vor oder der Zinken bricht bei äußerst starker Beanspruchung ab. Eine weitere

Möglichkeit, wie zum Beispiel des Verbiegens, gibt es nicht. Bricht wirklich einmal ein Zinken, so ist dieser leicht und ohne merkliche Kosten zu ersetzen. Dann wäre noch zu berücksichtigen, daß bei einem stark steinigem Gelände bei einer starren Bauweise die Angriffsmöglichkeit auf den Boden nicht so gegeben ist wie bei einer federnden Bauweise. So bietet denn die Neukonstruktion der Gebrüder Pieroth in Bingen Vorteile, die nicht übersehen werden können.

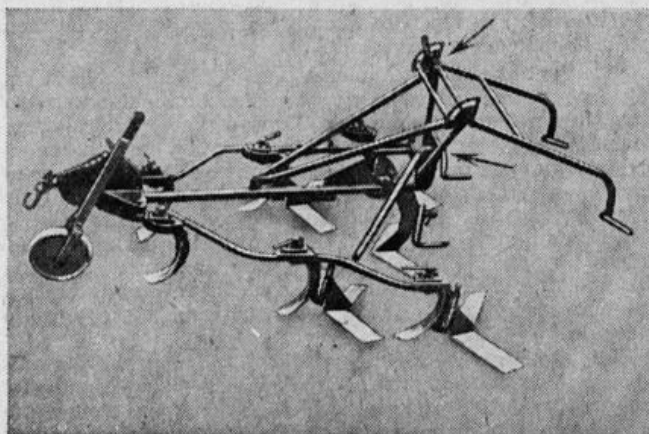


Abb. 1: Weinbergspflug der Fa. Röhl als Sommerarbeitsgerät. Die Pfeile deuten auf die Neuerungen dieses Gerätes hin. Gut zu sehen ist ferner die Anbringung der beweglichen Gänsefußschare direkt hinter den Risserscharen.

Neue Wege geht auch die Firma Wilhelm Röhl. Diese stellte einen Weinbergspflug aus, der auch im Weinbaubetrieb der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim bereits zur Anwendung kam. Besonders gefällt an diesem Pflug die Breiteneinstellung mittels Kurbel und die leicht verstellbare Handhabe sowie der Sommerbearbeitungsrahmen; zu betonen ist die gute Pflugführung. Während bei anderen Geräten entweder Risserschare oder Gänsefußschare angebaut werden können, sind hier hinter den Risserscharen direkt bewegliche Gänsefußschare angebracht. Dies gewährleistet eine einwandfreie Bodenbearbeitung auch bei trockenen Böden. Gewiß hat dieser Pflug wie wohl alle Neukonstruktionen noch seine Fehler, aber es ist einmal ein Weg beschritten worden, der weitere Möglichkeiten bietet. Bemerkte sei noch, daß dieser Pflug nach jeweiligem Umbau zu allen Jahreszeiten Verwendung finden kann. Im Gegensatz zum Binger Seilpflug ist dieser Weinbergspflug für Pferdezug gedacht. Nach einigen wenigen kleinen Abänderungen bringt die Firma Röhl den Weinbergspflug demnächst zu einem Preis heraus, der das Interesse an diesem recht brauchbaren Gerät noch steigern wird.

Alfons Lambach

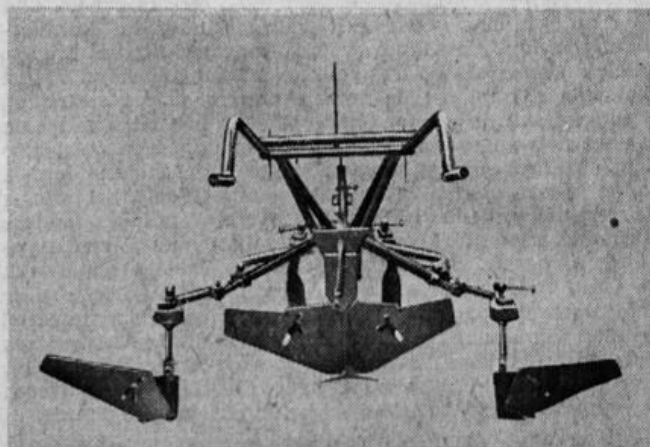


Abb. 2: Weinbergspflug der Fa. Röhl als Winterbaugerät.

Herbstberichte

aus den deutschen Weinbaugebieten

Rheinhausen, 25. 10. 1950 — Das letzte Oktoberdrittel brachte den Abschluß der Weinlese in Rheinhausen, die in diesem Jahre einen vollen Herbst erbrachte. In den Weinbaugebieten der Güteklasse 3 und auch in den meisten der Klasse 2 war die Lese bereits um den 15. Oktober beendet und nur noch im Qualitätsweinbaugebiet, wo der allgemeine Herbstbeginn zwischen dem 2. und 9. Oktober lag, wurde bis gegen Ende des Monats gelesen. Der Reifebeginn der Trauben lag in Rheinhausen in diesem Jahre etwa 8 bis 10 Tage früher als in normalen Jahren, was durch die subtropische Witterung der Monate Juni bis August hervorgerufen wurde. Dieser frühe Reifebeginn ließ die Winzer bei dem außerordentlich guten Behang der Rebstöcke auf einen sowohl quantitativ als auch qualitativ hervorragenden Ertrag hoffen. Leider machte die herbstlich feucht-kühle Septemberwitterung, die zudem verhältnismäßig wenig Sonnenscheinstunden brachte, diese Hoffnungen in Bezug auf die Qualität zunichte. Die, durch die ungünstige Witterung begünstigt, stark um sich greifende Fäulnis der Trauben zwang vielfach die Winzer, schon im September eine Auslese der faulen Trauben vorzunehmen, teilweise sogar, besonders bei Müller-Thurgau- und Portugieserweinbergen, schon vor Herbstbeginn gegen Mitte September die Trauben völlig zu lesen mit Mostgewichten bis 70° Oechsle, in Ausnahmefällen auch höher. Auch bei den Qualitätsrebsorten Silvaner und Riesling waren zwischen dem 25. September und 15. Oktober bei den seit Reifebeginn durchgeführten Reifemessungen der Landes-Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim nur noch geringe Mostgewichtszunahmen zu beobachten. Mengenmäßig gesehen brachte die diesjährige Lese in Rheinhausen sehr hohe Erträge, wie sie selbst die ältesten Winzer nicht erlebt haben. So kam es, daß vielerorts der Faß- und Kellerraum nicht ausreichte und die Winzer zu Notverkäufen gezwungen waren. Im allgemeinen machte die Gärung der 1950er Moste keine Schwierigkeiten und ging flott vonstatten.

Nachstehend seien kurze Herbstberichte aus den einzelnen Kreisen des rheinhessischen Weinbaugebietes gegeben.

Kreis Alzey. — Infolge starker Fäulnis wurde ein früher Lesetermin notwendig, nachdem schon vorher durch Vorlesen das faule Traubengut ausgelesen worden war. Leider wurde von einzelnen Winzern mit Hilfe des Vorlesescheines schon die Hauptlese zu einem zu frühen Zeitpunkt durchgeführt, was naturgemäß sehr niedrige Mostgewichte ergab. Die Lese war im allgemeinen im ersten Oktoberdrittel beendet. Mengenmäßig ist der diesjährige Herbst als „sehr gut“, qualitativ dagegen nur als „mittel“ zu bezeichnen. Die Mostgewichte lagen in der Mehrheit bei 70° Oechsle bei einer Säure bis 10‰. Die meisten Weine sind unselbstständig und mußten eine Verbesserung erfahren.

Der Stand der Rebschulen, der Rebschnittgärten sowie die Holzreife können als „gut“ bewertet werden.

Das Weingeschäft ist ruhig. 1950er Weißweine werden vereinzelt zu Preisen von 600 bis 700,— DM für das Stück (1200 l) umgesetzt.

Kreis Bingen. — Nachdem die Früh- und Rotweintraubenlese schon zu Ende September abgeschlossen wurde, begann der allgemeine Weißherbst Ende September/Anfang Oktober. In Bingen wurde mit der Lese am 5., in Ockenheim am 10. Oktober begonnen. Bis Mitte Oktober war die Lese in den meisten Orten des Kreisgebietes so gut wie beendet, nur noch einige größere Güter in Bingen und Umgebung waren über diesen Termin hinaus noch bei der Lese. Da die Laubverfärbung in diesem Jahre schon in der ersten Oktoberhälfte weit vorgeschritten war, ist aber auch hier keine größere Erhöhung der Mostgewichte mehr zu erwarten. Allgemein kann man sagen, daß in den meisten Orten der Herbstbeginn um etwa 8 Tage zu früh angesetzt war. Ein früher Lesetermin war nur da berechtigt, wo die Trauben sehr stark von Fäulnis befallen waren, was jedoch vielerorts nicht der Fall war. Mengenmäßig war das Ergebnis ausgezeichnet, doch ließ die Qualität zu wünschen übrig. Im Durchschnitt lagen die Mostgewichte in den Orten der Güteklasse 3 bei 70°, vereinzelt bis 80° und mehr, bei einem

FÜR HOCHSTE ANSPRÜCHE



Der große deutsche Sekt

 Extra Auslese

 Solitär (roter Sekt)

 Privat Gout Americain

 Scharzberger

 Hohe Domkirche

 Blau-Rot EXTRA DRY

SEIT 1811

Matheus Müller-Eltville

SEIT 1811

Säuregehalt von 9–10‰. In den Güteklassen 1 und 2 erreichten die Mostgewichte im Durchschnitt 75–90° bei einer Säure von 8–10‰. In einzelnen Fällen wurden auch Mostgewichte von 100° und darüber erzielt. Auch hier machte sich der Faßraumangel empfindlich bemerkbar und die dadurch hervorgerufenen Notverkäufe beeinflussten die Preisentwicklung stark. Maische oder Most wurden zu Preisen von 560,— bis 600,— das Stück verkauft. Die meisten neuen Weine sind infolge der niedrigen Mostgewichte unselbstständig und müssen eine Verbesserung erfahren.

Kreis Worms. — Die Lese wurde, mit Ausnahme von Spätlese, Mitte Oktober beendet. Auch hier lagen die Erträge sehr hoch bei unterschiedlicher Qualität. Soweit das Laub noch nicht verfärbt war, konnten im Oktober noch Mostgewichtszunahmen beobachtet werden, und es wurden teilweise Moste mit 100° und mehr eingebracht. Im Durchschnitt lagen die Mostgewichte jedoch zwischen 75 und 85° bei einer Säure von 9–12‰. Viele Weine müssen durch eine Zuckerung verbessert werden. Der überwiegende Teil der Ernte wurde von den Winzergenossenschaften aufgenommen und eingelagert. Auch im Kreis Worms zwang der Faßmangel zu Verkäufen um jeden Preis. Augenblicklich ist die Nachfrage gering. Kleinere Verkäufe wurden zu Preisen zwischen 550 und 850,— DM für das Stück Weißwein getätigt, während die Preise für Rotwein um 500,— DM beginnen.

Die Holzreife in Rebschulen und Rebschnittgärten sowie in Junganlagen ist infolge der ungünstigen Septemberwitterung z. T. noch sehr zurück.

Kreis Mainz. — Die Lese begann in den Orten der Güteklassen 2 und 3 Ende September, in den Qualitätsweinbauorten der Rheinfront um den 5. Oktober. Ein Teil der Weinberge war schon in der zweiten Septemberhälfte infolge der

Moskopf's Flaschenlager sparen viel
Verdruß, weil man nie sie pflegen oder
streichen muß.

PÉTER MOSKOPF
NEUWIED · Tel. 3112

großen Fäulnis der Trauben ausgelesen worden. Um den 20. Oktober war die Lese in den meisten Orten beendet und nur noch wenige größere Betriebe der Rheinfront haben die Lese bisher nicht beendet. Die spätgelesenen Trauben dürften aber keine größeren Zunahmen der Mostgewichte aufweisen, da die Laubverfärbung in diesem Jahre sehr früh eingesetzt hat. Die Höhe der Erträge ist, wie überall in Rheinhessen, außergewöhnlich, doch läßt auch im Gebiet der Rheinfront die Qualität manches zu wünschen übrig. Die Mostgewichte lagen im großen Durchschnitt bei 80°, doch waren Mostgewichte von 90° und darüber keine Seltenheit. Allerdings muß auch hier ein Teil der Weine verbessert werden. Das Weingeschäft ist ruhig. Bei einzelnen Verkäufen wurden Preise von 850 bis 1100,— DM für das Stück 1950er erlöst.

Die vorstehenden Berichte aus den vier Kreisen Rheinhessens ergeben also übereinstimmend das gleiche Bild: Bei mengenmäßig ausgezeichneten Erträgen eine im Durchschnitt mittlere Qualität. Wenn auch in diesem Jahre nicht, wie bei den Jahrgängen 1945 bis 1949, überdurchschnittliche Mostgewichte erzielt werden konnten, so wird sich aber auch der Jahrgang 1950 bei fachmännischer Verbesserung und richtigem Ausbau und vor allem nicht zu früher Flaschenfüllung zu einem ansprechenden Weine entwickeln, der bestimmt seine Abnehmer und Freunde finden wird.

— Carlé

Mittelrhein, rechtsrheinisch, Ende Oktober 1950. — Der Segen des Jahres 1950 ist mit Ausnahme der noch hängenden Spätlesen im Kreis St. Goarshausen und der weinbautreibenden Orten der Lahn glücklich geborgen.

Trotz mancher z. T. recht erheblicher Ausfälle durch *Peronospora* kann fast von einer Rekordernte gesprochen werden. Ausfälle durch Krankheiten sind vor allem in den gemischten Betrieben entstanden, wo durch Heu- oder Frühobsternte die erste *Peronospora*spritzung hintangestellt wurde.

Wohl selten hat sich der Winzer in der anfallenden Menge so verschätzt als in diesem Jahre. Dazu kam noch eine außerordentlich gute Saftausbeute des Lesegutes. Es konnte daher nicht ausbleiben, daß in den Orten mit größerem Weinbergsareal ernstliche Unterbringungsschwierigkeiten der Ernte entstanden. In einer Gemeinde wurden diese Schwierigkeiten dadurch noch verschärft, daß die Mitglieder einer Winzergenossenschaft sich nicht an die vom Herbstausschuß beschlossene Leseordnung hielten. Dadurch war man nicht in der Lage, das täglich angelieferte Lesegut innerhalb von 24 Stunden abzukelnern. Maischegärungen und Faßmangel traten ein, ein Teil des Mostes mußte bis zur Beschaffung von Fässern in Büten vergären.

Qualitativ können wir nach der ungünstigen Septemberwitterung mit dem 1950er noch recht zufrieden sein.

Um die Monatswende Sept./Okt. fand die Vorlese der Rotwein- und Müller-Thurgautrauben statt.

Bei Burgunder und St. Laurent schwankten die Mostgewichte zwischen 73—87° bei 9,2—11‰ Säure. Ein am 5. Oktober gelesener Burgunder erzielte ein Mostgewicht von 106°. Müller-Thurgau brachten Mostgewichte zwischen 70—88° bei 7,5—10‰ Säure.

Die allgemeine Lese begann im Kreis St. Goarshausen am 12. 10., an der Lahn am 16. 10.

Etwa die Hälfte des gesamten Lesegutes brachte Mostgewichte von 75—93°. Bei Riesling schwankte die Säure zwischen 9 und 11‰, bei den übrigen Sorten 7,5—9‰, so daß diese Moste naturgemäß eingelagert werden konnten. Auch bei den verbesserungsbedürftigen Mosten unter 75° überstieg die Säure ganz selten 12‰, so daß eine mehr als 10‰ige Verbesserung kaum notwendig war.

Bei der großen Erntemenge war das Angebot an Trauben hoch. Größere Partien Trauben, durchweg aus gemischtem Satz, wurden mit 25,— DM, reine Rieslingtrauben mit 30,— in einzelnen Fällen auch 35,— DM je 50 kg gezahlt.

Nach dieser allgemein guten Weinernte und unter diesen Preisverhältnissen besteht für den Konsumenten die Hoffnung auf ein preiswertes und gutes Glas Wein, so daß der Umsatz mengenmäßig steigt, und der Erzeuger nicht zu befürchten braucht, daß er auf seinem Wein sitzen bleibt.

—b.

Nahegebiet, 26. 10. 50. — Der größte Teil der Weinberge ist gelesen, nur die großen Güter, welche in Er-

wartung des nun auch tatsächlich eingetretenen guten Herbstwetters zurückhaltend waren, sind noch nicht fertig. Mengenmäßig befriedigt das Ergebnis fast allgemein. Im Durchschnitt kann man mit einem halben bis dreiviertel Herbst rechnen. Einzelne Gemeinden können aber auch Vollherbste verzeichnen. Besonders gut schnitten die Umlegungsgemeinden an der unteren Nahe ab, so z. B. Rümelsheim, Langensonsheim und Windesheim. Außerhalb dieser Umlegungsgemeinden ist man auch in Waldböckelheim recht zufrieden, ebenso in den etwas abseits gelegenen Gemeinden Braunweiler und Jeckenbach. Die Gemeindegewinnserträge gehen bis zu 24 hl je Morgen, doch liegen die Ergebnisse einzelner Weinberge sehr viel höher. Im allgemeinen hat mengenmäßig der Riesling schlecht abgeschnitten, auch Müller-Thurgau liegt vielfach etwas zurück, während der Silvaner recht hohe Erträge brachte, soweit die Schädlingsbekämpfung nicht versagte. Die Höchstmenge dürfte allerdings eine Müller-Thurgau-Anlage mit 66 hl je Morgen erreicht haben. Daneben finden sich aber auch Gemeinden, deren Durchschnittserträge nur ¼ Stück je Morgen betragen. Bei den noch in der Umlegung begriffenen Gemeinden, die sowohl über Veredlungen als auch über wurzelechte Bestände verfügen, hat sich die große Überlegenheit der Neubestände in diesem Jahre besonders deutlich erwiesen. Es dürfte zahlreiche Betriebe geben, in denen die Umlegungskosten allein in diesem einen Jahr durch die gegenüber den alten Beständen erhöhten Erträge sich bezahlt gemacht haben.

Die Mostgewichte waren bei den frühgelesenen Weinbergen Anfang Okt. recht niedrig. Sie begannen mit etwa 55 Grad Oechsle, der Durchschnitt lag um die 70 Grad. Bei den etwas später gelesenen Mosten lagen die Gewichte dann fast durchschnittlich bei 80, um gegen Ende des Monats dank des herrlichen Herbstwetters der letzten Woche noch ganz erheblich anzusteigen. Die jetzt noch hängenden Rieslingtrauben sind fast durchweg gesund, wo Fäulnis vorhanden ist, handelt es sich um Edelfäule, so daß unter Umständen auch mit großen Auslesen gerechnet werden kann. Die letztgelesenen Rieslingmoste hatten durchweg Gewichte von 90—95 Grad, doch haben wir auch eine ganze Reihe von Ergebnissen mit über 100 Grad. Wer die Ruhe bewahrt, wird sehr schöne 50er einlagern können, während es sich bei der Masse höchstens um Mittelweine handelt. Im allgemeinen wird man den Jahrgang 1950 mit 1948 vergleichen können.

Die großen Erträge in Verbindung mit Faßmangel führten zu einzelnen Notverkäufen. Es ist daher schwer, die wirklichen Preise zu ermitteln. Im allgemeinen wird an einem Grundpreis von etwa 20 DM je Ztr. Trauben festgehalten, wozu Qualitätszuschläge bewilligt werden. Zu 660 DM je Stück wurden verschiedentlich Käufe kleinerer Moste getätigt. Eine gewisse abwartende Haltung ist sowohl auf der Produzenten- als auch auf der Händlerseite unverkennbar.

W.

Mittelmosel, Ende Oktober 1950. — Die regenreichen Wochen des Monats September schienen für den Moselweinbau das Ende einer vielversprechenden Entwicklung zu bedeuten. Neben Weinbergen in sattem Grün und überreichem, aber noch bei weitem nicht reifen Behang gab es auch solche, deren Trauben schon stark geschrumpft waren und zum Teil schon am Boden lagen. In nicht seltenem Umfange fanden sich zu dieser Zeit sauerfaule, rohfaule, oidiumbefallene und lederbeerige Trauben, die eine Vorlese in gewissen Lagen dringend erforderlich machten. Mit aller Deutlichkeit konnten die Weinberge nach der Art der verwendeten Spritzmittel unterschieden werden. In den einen war unter dem Einfluß dieser Mittel die Reife schon weit vor, in den anderen der Reifeprozess aber zurückgehalten worden. So waren die Weinberge mit reifen Trauben in den regenreichen Wochen einer gleichen Fäulnisentwicklung ausgesetzt, während die nicht in gleichem Reifestadium befindlichen Trauben diese Wochen ohne großen Schaden überstanden. Je nach der Bodenart und dem Anteil faulen Traubenmaterials wurde daher schon am 8. 10. mit der Vorlese begonnen, die zum Teil bis zu einem Drittel des Traubenmaterials erfaßte. Die hierbei erreichten Mostgewichte überstiegen die Erwartungen bei weitem und erreichten im Höchstfalle 97 Grad, blieben aber bei einem Zusammenlegen aller nicht mehr gesunden

Trauben weit davon ab und lagen zwischen 70 und 80 Grad. In allen diesen Fällen war eine Entschleimung notwendig. Trotzdem kommen die Moste aus vorgelesenen Trauben sehr schnell in Gärung.

Während im vergangenen Jahre die Lese der Müller-Thurgau-Trauben erst am 6. 10. beendet wurde, lag in diesem Jahre der Leseschluß schon am 20. 9. Die zunehmende Fäulnis dieser Trauben rechtfertigte deren Wegnahme. Die Mostgewichte lagen zwischen 60 und 72 Grad bei 9—10‰ Säure. Einige direkt verkaufte Fuder Most aus Müller-Thurgau-Trauben erreichten Anfang Oktober einen Preis von 800,— DM für 1000 Liter. Dieser Preis wurde angesichts der erzielten großen Menge für hoch gehalten.

Da in den meisten Orten die Hauptlese erst am 20. bzw. 23. 10. begann, kann über deren Ausgang erst in der nächsten Nummer abschließend berichtet werden.

P. H.

Im Zusammenhang mit unseren Herbstberichten aus allen deutschen Weinbaugebieten verweisen wir auf die in unserer Nr. 14 vom Juli 1950 gebrachten Lageberichte aus den deutschen Weinbaugebieten. Der folgende Bericht über die Ahr schildert rückblickend die Entwicklung an der Ahr und schließt damit die durch das Fehlen des Lageberichtes in Nr. 14 entstandene Lücke.

D. Red.

Ahr, 25. 10. 50. — Der Austrieb der Reben erfolgte an der Unterahr in der Zeit zwischen 1. und 5. Mai, an der Oberahr etwa 8 Tage später. Sehr bald mußten die Winzer erkennen, daß die Kräuselmilbe, die Blattmilbe und auch die Rote Spinne unerwartet schnell sich verbreiteten und besonders in Junganlagen erhebliche Schäden verursachten. Wenn auch der Einsatz der Bekämpfung etwas zu spät erfolgte, so hat eine intensive Durchführung doch noch Erfolg gehabt. Vom 10.—15. Mai erfolgte in den gefährdeten Lagen die erste Bespritzung gegen den Roten Brenner. Seit vielen Jahren sollte erstmalig wieder die Räucherwehr eingesetzt werden. Erfreulicherweise war ein Einsatz nicht nötig. Der Blütenansatz war beim Früh- bzw. Spätburgunder normal, beim Portugieser mittelmäßig, beim Riesling und Mullinger dagegen sehr gut. Die Blüte war infolge sehr warmer trockener Witterung an der Unter- und Mittelahr in der Zeit vom 9.—15. Juni sehr schnell vorüber. An der Oberahr verzögerte sich der Blütenverlauf durch naßkühle Witterung um etwa 14 Tage.

Die ersten Peronospora-Infektionen wurden am 2. Juni in einer Rebschule in Mayschoß festgestellt, weitere Einzelinfektionen an anderen Stellen vom 7.—10. Juni. Begünstigt durch die regnerische schwüle Witterung, verbreitete sich die Peronospora von Bodendorf bis Ahrweiler im letzten Drittel des Juni katastrophal, insbesondere dort, wo die Vorblütespritzung vorwiegend aus Gleichgültigkeit nicht stattfand. In vielen Anlagen war bereits Ende Juni ein Drittel bis 50% der jungen Traubenbeeren gefallen. Von der Mittelahr aufwärts Walporzheim bis Kreuzberg konnten Peronosporaausfälle verhindert werden.

An der Ahr ist dreimal gegen die Peronospora gespritzt, außerdem 3—4mal gegen Oidium geschwefelt worden. Auffallenderweise hat der echte Mehltau in den Weinbergen, die vor der Blüte nicht oder oberflächlich gegen die Peronospora behandelt worden sind, größeren Umfang angenommen, als in den gegen Peronospora gut gespritzten Anlagen.

Die Witterungsverhältnisse im August und September waren durch die reichen Niederschläge und durch die vorherrschende Kühle weniger für die Reifeentwicklung günstig. Das starke Wachstum und die Wirkung der Stickstoffreserven hatten in schweren Böden frühzeitige Fäulniserscheinungen zur Folge. Dadurch waren die Winzer, insbesondere an der Mittel- und Unterahr zu einer Vorlese, wo das nicht möglich war, zur Frühlese gezwungen.

Im letzten Drittel des September wurde an der gesamten Ahr der frühreife Mullinger gelesen. Mengenmäßig hat die Sorte befriedigt und war höher als in den Vorjahren; die Mostgewichte bewegten sich zwischen 60 und 80 Grad Oechsle. Säuregehalt 9—11‰. Der um dieselbe Zeit gelesene Portugieser hatte Mostgewichte, je nach Lage von

58 bis 80 Grad Oechsle, der Säuregehalt war mit 12 bis 14‰ hoch. Der Frühburgunder brachte im letzten Septemberviertel Mostgewichte von 75 bis 90 Grad Oechsle. Die nach Qualität strebenden Weinbaubetriebe waren durch eine Vorlese der faulen Trauben in der Lage, die Hauptlese des Portugiesers und Frühburgunders bis Anfang Oktober, manche sogar bis Mitte Oktober hinauszuschieben. Die warmen trockenen Tage im Oktober haben eine sehr merkwürdige Qualitätsverbesserung gebracht, so daß in guten Lagen beim Portugieser Mostgewichte von 75 — 90 Grad Oechsle, bei 8—10‰ Säure, beim Frühburgunder Mostgewichte von 90 bis 110 Grad Oechsle, bei 7 bis 9 ‰ Säure erreicht wurden.

Die Landeslehranstalt hat in dem Walporzheimer-Domberg bei einer Frühburgunder-Spätlese 130 Grad Oechsle, die Domäne Marienthal bei einer Trockenbeerauslese sogar 156 Grad Oechsle, bei einem Durchschnittssäuregehalt von 11 bis 12‰ erzielt. Die Spätburgunderlese hat sich an der Ahr bis zum 20. Oktober ausgedehnt. Es konnten dadurch in sehr vielen Fällen Mostgewichte von 90 bis 95 Grad Oechsle erzielt werden. Ein wesentlicher Teil der Rotweine wurde naturrein eingelagert. In den Fällen wo der Säuregehalt verhältnismäßig hoch war, eine allgemeine Ersäuerung des Jahrganges, hat man durch eine Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk die naturreine Einlagerung ermöglicht. Der Riesling, als die spätreifendste Traubensorte brachte nennenswerte Qualitätsergebnisse; zwischen 80 bis 90 Grad Oechsle bei einer Säure von 12 bis 14‰. Alles in allem ist zu bemerken, daß das Weinjahr 1950 bezüglich der Schädlingsbekämpfung den Winzern große Sorgen bereitete, daß aber Dank der unermüdlichen Arbeit die Ernte doch noch gut ausfiel. Trotz einiger Ausfälle an der Unterahr liegt der Durchschnittsertrag in diesem Jahr etwa um ein Drittel höher als 1949. Im ganzen gesehen wird man die Qualität der 50er Ahrrotweine mittelmäßig zu beurteilen haben. Die Kellerfachleute werden sich Mühe geben müssen, dem natürlichen Säureabbau, vorwiegend bei Rotwein besonderes Augenmerk zu schenken. 90% der gesamten Ernte werden an der Ahr von Winzergenossenschaften erfaßt. Der Traubenhandel, der sich nur in geringem Umfang bewegt, trat kaum in Erscheinung. Entsprechend der gesamten Weinmarktlage hält man mit der Bekanntgabe der Traubenpreise zurück. Die erforderlichen Zuckermengen für die Weinverbesserung standen zur Verfügung. Jungweine der frühen Weißweinsorten werden zur Zeit mit 5—600,— DM gehandelt. 1950er Rotweine sind kaum gefragt. Ältere Jahrgänge sind im Preise bis zu 2000,— DM das Fuder gestiegen. Ho.

Württemberg, 24. 10. 50. — Infolge der zahlreichen Niederschläge im Monat September begannen die Trauben fast allgemein mehr oder weniger stark zu faulen. Dadurch und durch das Auftreten von Stiefäule wurden die Weingärtner veranlaßt, zumindest eine, teilweise auch zwei und drei „Vorlesen“ zu halten, um das noch gesunde Traubengut möglichst lange hängen lassen zu können.

So ist auch heute die Lese noch nicht endgültig abgeschlossen. Die Förderung der Qualität durch Hinauszögern der Ernte setzt sich immer mehr durch, so daß sich nicht nur die wenigen größeren Weingüter, sondern auch schon einzelne Genossenschaften dieser „Verbesserungsmaßnahme“ bedienen. Die trockene, sonnige Witterung der letzten Woche trug auch wesentlich zur Erhöhung der Mostgewichte bei.

Einzelne Gemeinden, z. B. im Neckartal bei Besigheim und im Bottwartal, hatten im Laufe des Sommers empfindlichen Schaden durch Hagel. Ferner wurde der diesjährige reiche Behang durch das starke Auftreten von Oidium und besonders Peronospora allgemein etwas dezimiert. Trotzdem befriedigt der Herbst 1950 mengenmäßig durchaus und kommt in dieser Hinsicht der Ernte 1948 gleich. Dies trifft vor allem für den Rotherbst zu.

Daß der verregnete Spätsommer mit den verhältnismäßig wenig Sonnenscheinstunden keine allzugroße Qualität bringen würde, war vorauszusehen. Wie die nachstehende Aufstellung ausweist, konnten in Einzelfällen aber doch noch sehr schöne Spitzen-Mostgewichte erzielt werden:

Traubensorte

Mostgewichte in Grad Oechsle

	im Durchschnitt	bis zu
Trollinger	65—73	75
Schwarzriesling	65—72	78
Limberger	65—73	91
Burgunder	65—70	76
Portugieser	55—63	68
Riesling	68—72	94
Silvaner	66—70	85

Der Säuregehalt der Moste war bei Rotweinsorten mit durchschnittlich 8,5 bis 9,5 g/l etwas geringer als bei den Weißweinsorten, die im Durchschnitt zwischen 10—10,5 g/l Gesamtsäure aufwiesen.

Die vorstehend aufgeführten Mostgewichte und Säuregehalte bedingen, daß eine Reihe von Weinen nicht natur gelagert werden konnten. Naßzuckerung kam jedoch nur selten zur Anwendung.

Die Jungweine vergären glatt und ohne Schwierigkeiten. Der Säureabbau verläuft fast ein wenig zu intensiv und macht eine genaue Kontrolle, u. U. sogar eine Lenkung erforderlich.

Das Weingeschäft ist z. Zt. noch schleppend. N.

Franken, Ende Oktober 1950. — Das Weinjahr 1950 berechnete zu guten Aussichten. Die langandauernde Warmwitterung im Herbst 1949 und die darauffolgende milde Winterwitterung begünstigten die Ausreife des Rebholzes, das von Winter- und Frühlingsfrösten verschont blieb. Zum Märzbeginn konnten die Arbeiten des Rebschnittes rechtzeitig durchgeführt werden, denen sich im April die Bodenbearbeitungsmaßnahmen anschlossen. Damit eröffneten sich für 1950 einigermaßen günstige Ernteaussichten, wenngleich auch das starke Auftreten der Kräuselkrankheit in der Mehrzahl der Gemeinden zu Schädigungen führen mußte. Stellenweise mußte ein stärkerer Mottenflug des Heuwurmes festgestellt werden. Auch der Blüteverlauf ließ sich durchaus günstig an. Dagegen war die Peronospora mit Junibeginn stark im Vorschreiten begriffen. Bereits um Mitte Mai war erhöhte Peronosporagefahr gegeben. Tropische Wärmetage mit verbreiteten gewitterigen Niederschlägen und insbesondere starke Nebelbildung in den frühen Morgenstunden gaben den Anlaß zu starken Infektionen. Trotz rechtzeitig ergangener Spritzaufrufe seitens der dazu berufenen Stellen und trotz schärfster, vorbeugender Abwehrarbeit war es nicht immer möglich, die Krankheit völlig niederzuhalten. Je nach Lage und Einfall der Frühnebel ließen sich die Schäden außerordentlich verschieden an. Trotz 7- bis 8maliger Abwehrarbeit gegen Peronospora hatten manche Weinbaugemeinden Ausfälle bis zu 70 v. H. zu verzeichnen. Noch schlimmer als die Peronosporaschäden erwiesen sich vielerorts die durch das starke Auftreten des Oidiums verursachten Ausfälle. Die vorübergehende Verknappung an Weinbergsschwefel gab mitunter Anlaß zu einer Verzögerung in der Bekämpfungsarbeit. Von einer Reihe Weinbaugemeinden werden die durch das Oidium bedingten Ausfälle noch höher bezeichnet als die Peronosporaschäden. Dazu kommen schwere Elementarschäden, unter denen besonders das Volkacher Weinbaugelände, die am Westabhang des Steigerwaldes gelegenen Gemeinden und Weinbergslagen am Ufer des Untermaines zu leiden hatten. In ihrer Gesamtheit haben alle die genannten Schädigungen einen Mengenausfall von etwa 30% der Erntemenge zur Folge. Die kühlen Spätmonatswochen, verbunden mit zahlreichen Niederschlägen, führten vielerorts zu einer frühzeitigen Fäulnis, so daß die Frühtrauben (Müller-Thurgau, Portugieser) bereits vor der Zeit gelesen werden mußten.

Die dabei erzielten Mostgewichte bewegten sich um 70 Grad herum. Auch der Gehalt an Säure war mit ungefähr 8,5 ‰ größer als in den Vorjahren. Nachdem das Erntegut zu ungefähr 60% eingebracht war, erfolgte ein Witterungsumschlag mit einer Reihe äußerst schöner Tage, die ein rasches Ansteigen des Mostgewichtes zur Folge hatten. So wurden in der vorletzten Oktoberwoche in Iphofen in der Lage „Julius Echter Berg“ vom Juliuspital Weingut Würzburg, Moste gelesen bis zu 155 Grad Oechsle mit 9 ‰ Säure. Wo keine größeren Ausfälle durch Krankheiten entstanden sind, ist auch das Mengenergebnis befriedigend.

Der Säureabbau hat nach der stürmischen Gärung sofort kräftig eingesetzt, so daß zur Erhaltung eines Mindestmaßes an Säure entsprechende Maßnahmen durchgeführt werden mußten.

Mostverkäufe größeren Stiles sind noch nicht erfolgt, so daß die Preisbildung für den 1950er Most noch offen steht. B.

Baden, Ende Oktober 1950. — Der im ganzen recht warme und feuchte Sommer 1950 versprach ein sowohl in der Menge wie in der Qualität gutes Ergebnis. Die Reben hatten fast durchweg einen reichen Ansatz an Gescheinen, und die Blüte ging ohne wesentliche Schäden gut vorüber. Zwar richteten die zahlreichen Gewitter und die damit verbundenen Hagelschläge und Wolkenbrüche in der Ortenau und im Markgräflerland z. T. ernste Schäden an, doch hatten diese Ausfälle auf das Gesamtergebnis keinen wesentlichen Einfluß. Die Traubenreife machte bis Ende August rasche Fortschritte. Der zu nasse September verursachte indessen ein verbreitetes Auftreten der Traubenfäule und zwang die Winzer zu einem vorzeitigen Herbst. Mit der Lese der Elbling- und der Müller-Thurgautrauben mußte schon um den 15. September begonnen werden. Auch im Markgräflerland nahm der Herbst früher als sonst seinen Anfang. Hier zwangen die durch Stürme verursachten oberflächlichen Verletzungen der Trauben zu einer baldigen Lese auch dort, wo keine Fäulnis auftrat. Nicht allzu selten waren auch Schäden durch den verbreitet und stark auftretenden echten Mehltau. Das wider Erwarten warme und sonnige Oktoberwetter hat die Mostgewichte der noch am Stock hängenden Edelsorten ganz erheblich anziehen lassen. Während die zuerst gelesenen Trauben bei großer Menge eine nur geringe bis mittlere Qualität brachten, versprechen die spät geernteten Moste mit ihren z. T. hohen Oechslegraden sich zu Qualitätsweinen zu entwickeln, die den guten Weinen des Jahrgangs 1949 kaum nachstehen werden. Bei allen Traubensorten des neuen Jahrgangs sind nur mittlere bis geringe Säuregrade festgestellt worden. Die Verbesserung konnte sich daher im allgemeinen auf eine leichte Trockenzuckerung beschränken.

Auch in Baden hat es diesmal viel Wein gegeben. Meist haben die Winzer das Ertragnis ihrer Reben unterschätzt, so daß sehr oft der Faßraum nicht ausreichte, um den Segen aufzunehmen. Bei der großen Zurückhaltung des Handels war das Herbstgeschäft unbefriedigend. Vor allem ließen die Preise viel zu wünschen übrig. Am östlichen Kaiserstuhl wurden für Elblingtrauben 26—30 Pfg. je Pfund geboten, und selbst für Qualitätstrauben gingen die Preise anfangs nicht über 34—40 Pfg. je Pfund hinaus. Die meisten Winzer und vor allem die Genossenschaften legten daher ihre Weine selbst ein. Sie hoffen auf eine spätere bessere Preisgestaltung.

In den Konsumweingebieten des Breisgaus und des östlichen Kaiserstuhls schwankte das Mostgewicht der Mitte September gelesenen Elbling- und Rauschlingtrauben zwischen 55 und 62° bei einem Säuregehalt von 9,5—11 ‰. Wurde die Lese bis Ende September hinausgezögert, so konnten in mittelguten Lagen Elblingmoste von 68—72° eingebracht werden, die nur noch einer Trockenzuckerung bedurften. Höhere Mostgewichte wiesen die Moste der Müller-Thurgau (Riesling—x Silvaner) auf, deren Oechslegrade sich auch bei den früher gelesenen Mosten zwischen 66 und 80° bewegten, bei Säurezahlen von 8 bis 10 ‰. Ein Riesling x Silvaner der Staatlichen Landwirtschaftsschule Hochburg bei Emmendingen wog schon am 18. September 84° und ein gleicher Most des Weinbauinstituts (Lage Jesuitenschloß) wog 80,5° bei nur 7,8 ‰ Säure.

Der etwas später reifende Gutedel des Markgräflerlandes hatte in geringen Lagen ein Mostgewicht von 65 bis 70°, in besseren Lagen und bei etwas späterer Lese (1. Oktoberdrittel) ein Mostgewicht von 72—78° bei 6,8 bis 8,0 ‰ Säure. Am 6.—9. Oktober wurden in Laufen, Kirchhofen und Ehrenstetten Gutedelmoste von 74—78° Oechsle gekeltert. Die Erträge waren beim Gutedel z. T. außerordentlich hoch und betrugen nicht selten 150 hl/ha. Auch bei den Edelsorten war der Ertrag recht gut und übertraf bei weitem den Ertrag des Vorjahres.

Am westlichen Kaiserstuhl und in der Ortenau wurde der Fäulnisgefahr wegen der Burgunder z. T. schon Ende

September gelesen. Die Mostgewichte bewegten sich bei dieser Sorte zwischen 77 und 90°, der Gehalt an Säure zwischen 8,0 und 10,5‰. Ein Achkarrer Blauer Spätburgunder aus sehr guter Lage wog 97,0° bei nur 6,9‰ Säure, und ein Oberröthweiler Burgunder der Genossenschaft 90° bei 10,4‰ Säure, ein Ihringer Burgunder (Winzergenossenschaft) sogar 102° bei 7,6‰ Säure. Etwas geringer war das Mostgewicht der Burgundertrauben am Bodensee, wo Ende September 76—85° gemessen wurden. Das Weinbauinstitut kelterte einen Blauen Spätburgunder (Lage Lorettoberg) von 88° und eine Burgunder-Auslese von 111°. Am Oberrhein (Nack) wogen die Burgundermoste 75—82° bei Säurezahlen von 8,0—9,2‰.

Etwas höhere Mostgewichte konnten beim Ruländer festgestellt werden, der neben dem Traminer mit Recht als die beste Sorte Badens gilt. Bei den Ruländermosten der Winzergenossenschaften am westlichen Kaiserstuhl bewegte sich das Mostgewicht zwischen 80 und 90°, der Gehalt an Säure zwischen 7,0 und 8,7‰. Das Weinbauinstitut herbstete einen Ruländer (Lorettoberg) von 96°, die Winzergenossenschaft Bickensohl einen solchen von 102,5° und die Weingüter Fritz Bühler (Ihringen) und H. Ihringer (Achkarren) Ruländermoste von 106, 109 und 111,5° Oechsle. Auch die Winzergenossenschaft Achkarren konnte einen Ruländermost von 107° und 6,5‰ Säure einlagern. Bemerkenswert ist ferner das Ergebnis der Weingüter H. Germann, Mühlheim, und Nägelförst-Varnhalt, die Ruländermoste von 102,5° bzw. 101° kelterten. Ähnliche Mostgewichte sind bei der

in der Ortenau und am Kaiserstuhl angebauten Sorte Traminer zu erwarten, die heute (24. 10.) in vielen Lagen noch nicht gelesen worden ist. In Achkarren wog ein Traminermost 99° bei nur 3,8‰ Säuregehalt. Am Freiburger Schloßberg wird er nach Refraktometermessungen etwa mit 100° gelesen.

Die Mostgewichte der Sorten *Silvaner* und *Riesling* liegen etwas tiefer als die der Burgundersorten. Immerhin konnte am 16. 10. am Achkarrer Schloßberg (H. Ihringer) ein Silvaner mit 102° und 5,9‰ Säure geherbstet werden. Im allgemeinen wird aber das Mostgewicht der Silvaner- und der Rieslingtrauben zwischen 75 und 90° liegen, in guten Lagen und bei nicht sehr großen Erträgen aber auch höhere Werte zeigen.

Wie sich die 1950er Weine in Baden entwickeln werden, läßt sich z. Zt. noch nicht sagen. Die Gärung verlief gut, wenn auch zuweilen etwas schleppend. Es war bei dem oft nicht einwandfreien Lesegut von Vorteil, daß die Moste nicht zu warm in den Keller kamen. Die Konsumweine werden — soweit keine sachgemäße Verbesserung erfolgte — klein, aber nicht allzu sauer bleiben. Die weithin bekannten Markgräflerweine bedurften bei genügendem Alkoholgehalt und geringer Säure in den meisten Fällen keiner Verbesserung. Von den später gelesenen Edelsorten des Kaiserstuhls und der Ortenau aber sind reife vollwertige Weine zu erwarten, die auch beim Jahrgang 1950 den Ruf dieser Qualitätsgebiete rechtfertigen werden. V.

Die Witterung im September 1950

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Der ganze September bestand mit nur kurzen Unterbrechungen aus einer Westwindlage mit Zufuhr von Meeresluft, die meistens als kühl empfunden wurde. Das Temperaturmittel des Monats entsprach aber genau dem vieljährigen Mittel, so daß von einem „kalten“ September nicht gesprochen werden kann. Nur war in diesem Jahr der Uebergang vom warmen Sommerwetter zu dem des Herbstes verfrüht und zu scharf, so daß die Witterung als besonders kühl empfunden wurde. Etwas ähnliches läßt sich über den Niederschlag sagen. Im allgemeinen herrscht die Meinung vor, daß der September zu naß verlaufen sei. Die Monatssumme des Niederschlags zeigt aber, daß auch sie beinahe dem vieljährigen Mittel entspricht. Es hat zwar öfter, aber meistens wenig ergiebig geregnet. Obwohl also Temperatur und Niederschlag im Mittel fast normal waren, war der gewohnte Witterungsablauf doch stark gestört, denn es fehlte sowohl der sogenannte Spätsommer am Anfang des Monats, als auch der 1. Teil des Altweibersommers im letzten Drittel, der noch einmal schöne, warme Tage zu bringen pflegt. Dies wirkte sich aus: 1. In der Sonnenscheindauer, die Sonne schien diesmal täglich im Mittel nur 2,8 Stunden, während fast das doppelte normal ist, und 2. in der Zahl der Sommertage: im langjährigen Mittel gibt es im September noch fast 5 Sommertage, in diesem Jahr konnten wir keinen verzeichnen. Das heißt also, daß im ganzen Monat die Temperaturen verhältnismäßig ausgeglichen waren. Die Zahl der Tage mit Gewittern entsprach mit 2 dem Mittelwert.

Temperaturmittel	14,2°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	0,0
Höchste Temperatur	24,9 am 14.
Tiefste Temperatur	3,9 am 28.
Zahl der Sommertage (Höchstwert 25° oder mehr)	keine
Niederschlagshöhe in mm	42,6
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930)	95
Mittlere tägliche Sonnenscheindauer in Stunden	2,8

Die Bodentemperatur

Den gesamten Monat hindurch erfolgte eine fast gleichmäßige Abnahme der Bodentemperaturen in allen Schichten. Die Maxima lagen in allen Tiefen in den ersten beiden Tagen des Septembers als Folge der letzten Wärmeperiode im August, die Minima aber alle gegen Ende des Monats. Entsprechend der fortgeschrittenen Jahreszeit hat in 1 m Tiefe die Temperatur des Bodens vom Monatsanfang bis zum Ende um etwa 4° abgenommen. Die Monatsmittel nahmen im Vergleich zum August in 1 m Tiefe um 2° ab, während die Mittel der anderen Tiefen in Oberflächennähe um 6° und weiter unten um 3—4° abnahmen. Mit Ausnahme der Tiefe von 1 m war der Boden kälter als im langjährigen Mittel (1930—1944).

Erdbodentemperatur (Löb) in		5	10	20	50	100
		cm Tiefe				
Monatsanfang	(Mittel 1.—10. 9.)	16,6	16,7	17,0	17,9	17,8
Monatsmitte	(Mittel 11.—20. 9.)	15,2	15,3	15,7	16,5	16,7
Monatsende	(Mittel 21.—30. 9.)	12,6	12,6	12,9	14,1	15,2
Monatsmittel		14,8	14,8	15,2	16,2	16,6

Die Bodenfeuchtigkeit

Der über den ganzen Monat gleichmäßig verteilte Niederschlag, der fast das langjährige Mittel lieferte und der nur in kleinen Mengen fiel (die höchste Tagessumme war 7,6 mm), ließ in der obersten Schicht unserer Böden die Feuchtigkeit im Mittel leicht ansteigen, da auch wegen des vielfach trüben Wetters die Verdunstung nicht sehr wirksam werden konnte. In größere Tiefe konnten die geringen Niederschläge aber nicht eindringen, so daß ab 20 cm Tiefe eine Abnahme der Feuchtigkeit bis 2‰ im Mittel zu verzeichnen war. Diese Abnahme zeigt, daß unsere Pflanzen trotz der herbstlichen Jahreszeit noch recht viel Wasser verbrauchen, denn das täglich verdunstende Wasser wurde durch die vielen kleinen Niederschläge schnell wieder ersetzt. Die Gesamtbilanz zum Vorjahr ist aber immer noch sehr gut.

Datum:	5.9.	12.9.	19.9.	26.9.
Lößboden:	14,5	15,6	15,0	16,2%
Wassergehalt, bezogen auf das Schotterboden:				
	13,4	14,1	12,7	15,2
Gewicht des trocknen Bodens (Mittelwerte aus 5 Tiefenstufen für die Schicht von 0—50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens.)				

Die Pflanzenentwicklung

Die feuchte und sonnenscheinarme Witterung des Monats war der Reife aller Spätobstsorten wenig günstig; besonders die Äpfel mußten schon früher als üblich geerntet werden, weil sie auf dem Baume zu faulen anfangen. Die Vorlese des Weines hat begonnen und ist bei den frühen Sorten teilweise schon beendet. Vorwiegend diese hatten wegen des feuchten Wetters unter der Rohfäule zu leiden. Auch beim Riesling wird sie sich noch weiter ausbreiten, wenn nicht bald trockenes Wetter kommt und ihm die so not-

Arbeiten im Obst- und Gartenbau im Monat November

Der November ist der Hauptmonat für die Herbstpflanzung von Obstbäumen und von Beerenobst, mit Ausnahme von Pfirsich- und Nußbäumen, Tafeltrauben und Brombeeren (Frühjahr). Man kaufe nur Obstbäume und Beerenobst mit dem Markenetikett, welches für beste Qualität und Echtheit der Sorte und Unterlagen garantiert. Die Mindestentfernungen bei der Pflanzung sollen betragen bei Hochstämmen von Nußbäumen 15 m, von Äpfeln, Birnen und Südkirschen 10 m, von Zwetschen, Mirabellen, Renekloden, Pflaumen, Aprikosen und Sauerkirschen 6—7 m; bei Zwergobst: für Buschbäume von Äpfeln, Pfirsichen, Sauerkirschen und für Birnpyramiden 5 m, für Birnspindelpyramiden 3,50—4 m, für Apfelspindelbüsche 3 m, für senkrechte Kor-dons 50—60 cm, für U-Formen 80 cm, für formlose Spaliere 5 m, für Hochspaliere 7—8 m, für einarmige waagrechte Kor-dons 4—5 m und für doppelarmige 6—7 m; bei Beerenobst: für rote Johannisbeeren 2 m, für schwarze 2,5—3 m, für Stachelbeeren 1,50—2 m, für Himbeeren Reihenbreite 1,50 m und Pflanzweite 50—70 cm, für rankende Brombeeren Reihenbreite 2 m und Pflanzweite 5 m. Für Haselnuß- und Quittenbüsche 5 m.

Für die Abstände der Obstbäume von der Grenze der Nachbargrundstücke gilt für das Gebiet des vormaligen Herzogtums Nassau heute noch die Nassauische Verordnung vom 19. Februar 1863, und zwar für alle Hochstammpflanzungen außerhalb des Ortsberings, also für das freie Feld. § 32: Abstand aller Bäume von anstossenden Grundstücken und Wegen: 5 m; bei Steinobst, mit Ausnahme der Südkirschen, 3 m. § 33: In vorzugsweise für die Obstzucht bestimmten Felddistrikten und in eingefriedigten Feldgärten können Steinobstbäume, mit Ausnahme der Südkirschen, 1½ m, Südkirschen und alle sonstigen Bäume 3 m von den Nachbargrundstücken entfernt gesetzt werden. Soweit aber die vorstehend genannten Gärten und Obstbaumstücke an offene Gärten und offenes Feld anstoßen, gilt wieder § 32. Für lebende Hecken u. dgl. ist nach § 29 ein Abstand von 45 cm vorgeschrieben.

Für Einzelbäume hebe man Baumgruben von 1—2 m Durchmesser und 50—60 cm Tiefe aus und lockere die Grubensohle noch auf. Hierbei ist Ober- und Untergrund getrennt zu lagern und beim Zufüllen wieder an seinen früheren Platz zu verbringen. Für Reihenpflanzungen ist zu empfehlen, 2—3 m breite Streifen 50—60 cm tief zu ziehen, oder wo durchführbar, mit Tiefkulturpflug zu pflügen und mit Untergrundwühler die Sohle aufzulockern. Für feste und steinige Böden tritt an Stelle der Hand- und Pflugarbeit das Sprengen. Es ist ratsam, vor der Pflanzung dem Boden eine Vorratsdüngung zu geben. Hierfür sind geeignet: mit Jauche getränkter Torfmull, alte abgelagerte Komposterde, Thomasmehl und Kali, bei kalkarmen Böden auch Kalk. Je Kubikmeter Erde gebe man 2 kg Thomasmehl, 1 kg 40%igen Kali und 2—3 kg Kalk. Handelsdünger und Kalk dürfen nicht mit dem Obergrund (Pflanzerde) vermischt werden. Anweisungen über das Pflanzen sind in der Oktobernummer der Rhg. Weinzeitung bekanntgegeben worden. Nach der Pflanzung sind alle jungen Obstbäume in nicht eingefriedigten Grundstücken gegen Wildfraß zu schützen, wofür der Drahtkorb am empfehlenswertesten ist.

Nach der Pflanzung kann die Düngung und die Bodenbearbeitung fortgesetzt oder begonnen werden. Beide Maßnahmen sind für das Wachstum, den Gesundheitszustand und die Fruchtbarkeit von größter Bedeutung. Wer seine Obstkulturen richtig düngen will, muß über den Nährstoffverbrauch Bescheid wissen. Derselbe deckt sich mit dem

wendige Sonne bringt. Nach Untersuchungen des Institutes für Weinbau und Kellerwirtschaft hat der Riesling am Monatsende etwa 76° Oechsle gehabt.

Der gleichmäßig durchfeuchtete Boden eignet sich gut zur Vorbereitung der Winterbestellung. Die Kartoffelernte ist in vollem Gange; auch hier macht sich in ungünstigen Lagen die Feuchtigkeit unangenehm bemerkbar. Die Laubverfärbung hat begonnen und teilweise fallen schon die Blätter.

Nährstoffbedarf der Weinberge. Bei einer Vollernte werden dem Boden je Morgen entzogen: 40—50 kg Kali, 25—30 kg Stickstoff, 15—20 kg Phosphorsäure und 80—100 kg Kalk. Wenn nur mit Handelsdünger gedüngt werden soll, wären für einen Morgen Obstland zu geben: 3—4 Ztr. schwefelsaures Kali-Magnesia oder 2—2½ Ztr. 40%igen Kali oder 1½—2 Ztr. schwefelsaures Kali und 2—2½ Ztr. Kalkstickstoff und 2—3 Ztr. Thomasmehl. Eine Kalkdüngung mit 5—10 Ztr. je Morgen sollte in schweren kalkarmen Böden alle 3—4, in leichten, kalkhaltigen Böden alle 5—6 Jahre erfolgen. Wie im Weinbau ist auch im Obstbau im Turnus von 3—4 Jahren die Verwendung organischer, humusbildender und das Bakterienleben im Boden fördernder, natürlicher Dünger notwendig. Besonders Apfel- und Birnen-zwergobst auf schwachwachsenden Unterlagen, ferner flachwurzelnde Steinobstsorten, wie Zwetschen, Mirabellen, Renekloden und Pflaumen sowie Beerenobst sind dafür dankbar. An erster Stelle steht der Rindviehmist, welcher in denselben Mengen wie im Weinbau, je Morgen 300—400 Zentner, zu geben ist. Ersatzdünger sind alte abgelagerte Komposterde und Torfmull. Bei Verwendung von letzterem sind die Handelsdünger, wie vorstehend empfohlen, zusätzlich zu geben, da Torfmull keine Nährstoffe enthält.

Anfang November können noch Klebgürtel mit Erfolg angelegt und Erdbeeren zum Schutze gegen das Auswintern mit Mist umgeben werden. Der November ist auch geeignet zum Aufhängen von Nisthöhlen für Höhlenbrüter. Die Obstlagerräume sind bei milder Witterung zu lüften und das Obst nach angefaulten Früchten öfters durchzusehen.

Im Gemüsebau ist die Hauptarbeit die Ernte und Einwinterung verschiedener Dauergemüse. Hierzu gehören: Weiß- und Rotkraut, Wirsing, Sellerie, Möhren, Karotten, Rote Rüben, Kohlrüben (auch Erdkohlrabi genannt) Oberröhrabi, Rettich, Schwarzwurzeln und Lauch. Mit dem Eintritt kälterer Witterung ist das Wachstum dieser Gemüse abgeschlossen und damit die erste Vorbedingung für gute Haltbarkeit erfüllt. Die Ueberwinterung erfolgt im Freien in flachen oder tiefen Erdgruben (Weiß- und Rotkraut, Wirsing, Sellerie und Lauch). Bei flachen Erdgruben, Breite 1,50 m, Tiefe 30 cm und Länge nach Bedarf, sticht man ringsum einen tiefen Spatenstich Erde heraus und bildet damit um den Einschlag einen Wall, während man den inneren Erdstreifen zum Eingraben der Gemüse verwendet. Alle Gemüse sind möglichst schonend und mit den Wurzeln zu ernten und je nach Beschaffenheit in 2—3 Qualitäten zu sortieren und getrennt, mit den Wurzeln nach unten, einzuschlagen. Bei den Kohlarten läßt man 4—5 Umblätter um den festen Kopf stehen, während alle anderen am besten mit einem Messer abgeschnitten werden. Beim Sellerie verbleiben mehrere Herzblätter, alle übrigen werden seitwärts abgedreht, beim Lauch kürzt man die langen Blätter etwas ein. Beim Sellerie müssen die Knollen Handbreit hoch mit Erde bedeckt sein, während Lauch 10 cm tiefer einzuschlagen ist, als er gepflanzt war. Feste Kohlköpfe halten sich mehrere Wochen, den Strunk abgeschnitten, auch im Keller auf Stellagen oder mit dem Strunk an der Kellerdecke aufgehängt.

Für die übrigen Gemüse stellt man tiefere Erdgruben her (50 cm tief, 1 m breit, Länge nach Bedarf). Damit die Wände nicht einfallen empfiehlt es sich, dieselben mit Brettern oder einem Rahmen aus Brettern auszukleiden. Auch ausgefahrene Mistbeete sind hierfür geeignet. Diese Gemüse, wie Karotten, Möhren, Rote Rüben, Erdkohlraben, Oberröhrabi, Rettich und Schwarzwurzeln sind ebenfalls

sorgfältig zu ernten, nach Qualitäten zu sortieren; ihr Kraut wird mit den Händen abgedreht oder kurz abgeschnitten. (Schwarzwurzeln müssen in Sand gelegt werden.) Vorsichtshalber sind Mausefallen aufzustellen. Man kann diese Gemüse auch im Keller in feuchtem Sand einschlagen, welcher mäßig feucht zu halten ist, damit das Gemüse nicht welkt.

Ueber den Schutz derjenigen Gemüsearten, welche nach der Ernte der Dauergemüse noch in den Gärten stehen, ist folgendes zu sagen: Endivien halten sich unter einer Laubdecke bis Ende Dezember. Grün- oder Krauskohl, besonders der niedrige, ferner Schwarzwurzeln, Feldsalat, Rosenkohl und Lauch sind als winterhart bekannt. Frostschäden sind bei diesen Gemüsen nur in strengen, schneelosen Wintern zu befürchten. In solchen muß ein Bedecken mit Tannenreisig oder Stroh erfolgen. Auch der im September gesäte Winterspinat sowie spät gepflanzter Römischkohl (Mangold), Adventwirsing, Früh-Rotkraut und Weißkraut sind winterhart und bedürfen nur in Ausnahmefällen eines leichten Schutzes mit Tannenreisig.

Weitere wichtige Arbeiten: Die Düngung und Bodenbearbeitung ist fortzusetzen und zu beenden. Hierüber ist bereits in Nr. 19 der Rheingauer Weinzeitung das Wesentliche gesagt worden. Beide Maßnahmen sind für die Gemüsernte im nächsten Jahr von ausschlaggebender Bedeutung. Spargelbeete sind nach Abscheiden und Verbrennen des Krautes zu düngen und zu graben, wobei alle unteren Stengelteile zu sammeln und zu verbrennen sind. Schnittlauch und Petersilie werden in mittelgroße Blumentöpfe gepflanzt und bis zum späteren Treiben am Küchenfenster oder im Gewächshaus in den Keller gestellt. Hochstämmige Rosen sind nieder zu legen und ihre Krone mit Erde zu bedecken. Buschrosen sind anzuhäufeln, später mit Tannenreisig zu decken; Dahlien und Gladiolen sind in einem frostfreien Raum in Torfmoos zu legen. Rosen können gepflanzt werden. Wenn Zeit vorhanden, können Komposthaufen umgesetzt und die Gartengeräte gereinigt, repariert und eingefettet werden. Der Garten und alles was dazu gehört, soll auch im Winter einen ordentlichen gepflegten Eindruck machen.

Dir. i. R., C. Schilling, Geisenheim (Rh.)

Die Lage im Rheingau

Lorch, 25. 10. 50. — Die Weinlese in Lorch ist im wesentlichen beendet und zeitigte einen quantitativ und qualitativ durchaus zufriedenstellenden Erfolg. In einem Zeitraum von etwa 14 Tagen brachten die Lorchener Winzer eine Wein-ernte in den Keller, die, mengenmäßig gesehen, die der letzten Jahre übertraf. Die Mostgewichte betrugen je nach Lage 75–90 Grad Oechsle im Durchschnitt und zeigten in den letzten Tagen bei Riesling in Ausnahmefällen sogar bis zu 102 Grad Oechsle. Die Säure schwankte bei Riesling wie Silvaner je nach Lage zwischen 7,5 bis 10,5‰ im Mittel. Die Höhenlagen brachten höhere Säure bei geringerem Mostgewicht. Im ganzen gesehen versprechen die Moste größtenteils harmonische Weine, die den Ruf von Lorch als Anbaugebiet von hochwertigen Weinen weiterhin festigen werden.

Unsere meist leichten, schiefrigen Böden in den Hängen nehmen dankbar jede Menge Wasser auf und kühlen im Sommer nie so stark aus, so daß die Trauben gut reifen können. In diesem Jahre haben wir den besten Beweis dafür, daß trotz meist regnerischen und im September sogar kühlen Wetters Reifegrade erreicht wurden, die denen des Jahres 1948 durchaus ebenbürtig sind, sie z. T. sogar über-treffen. Der Faktor Wasser zeigt in unseren steilen Hängen beinahe ähnliche Wirkungen wie die Sonne in den schweren bindigen, wasserhaltigen Böden des oberen Rheingaus in trockenen Jahren. In trockenen, sonnigen Jahren dürften Berieselungsanlagen in den Lorchener Weinbergen gewaltige Qualitäts- und Quantitätssteigerungen hervorbringen.

Die Ausreife des Rebholzes ist bei allen Rebsorten zufriedenstellend; in trockenen Hängen hat starker Laubfall eingesetzt. Auch das Holz in den Amerikaner-Rebschnittgärten ist einwandfrei ausgereift und verspricht eine gute Ernte. Die Rebschule auf der Insel ist in bester Verfassung, auch hier ist die Ausreife des Holzes ausgezeichnet.

Im ganzen gesehen haben in Lorch gewissenhaft durchgeführte Krankheits- und Schädlingsbekämpfung sowie der

Wisperwind sehr viel zur guten Ernte beigetragen; stärkere Unwetterschäden sind nicht aufgetreten. Glück und Fleiß der Winzerschaft haben gleichen Anteil an dem Zustandekommen der guten Weinernte. Tr.

Eibingen, 26. 10. 50. — Die Lese ist soweit beendet, daß sie mit dem 1. 11. als abgeschlossen gelten kann. Die Mostgewichte bewegen sich für Riesling zwischen 75 und 98° Oechsle. Die früher gelesenen Müller-Thurgau brachten Mostgewichte von 65 bis 80, die Silvaner von 75 bis 92° Oechsle. Die Säurezahlen liegen allgemein zwischen 9 und 13‰.

Allen düsteren Prophezeiungen zum Trotz läßt sich heute schon sagen, daß das Lesegut des 1950ers die Voraussetzungen für einen ausgezeichneten Qualitätswein gebracht hat. Die Mengenerträge schwanken sehr stark, so daß neben Weinbergen mit einem Ertrag von 3 Halbstück pro Morgen (als Seltenheit) Parzellen liegen, in denen der Winzer überhaupt nichts erntete, sondern lediglich einige Erdtrauben auflesen konnte. Unsachgemäße oder vernachlässigte Schädlingsbekämpfung sowie das Versagen mancher Mittel brachten manchen Winzer in diesem idealen Schäd-lingjahr nicht nur um die Früchte seines Schaffens, sondern führte dazu, daß von diesen völlig befallenen Parzellen auch die Nachbarn unverschuldet geschädigt wurden. — Preise sind nicht bekannt geworden, da bis auf verschwindende Mengen in Eibingen alle Weine selbst gelegt wurden.

Rüdesheim—Geisenheim, 29. 10. 50. — Die allgemein einsetzende starke Traubenfäulnis und der teilweise große Erdtrauben-Anfall trieben den Winzer wieder zu einer frühzeitigen — besser gesagt — zu einer übereilten Lese. Mit Mostgewichten von 60 bis 70° wurde schon vor 14 Tagen Riesling eingeholt, obwohl keine schlechten Wetteraus-sichten bestanden.

Die Lese des kleinen Winzers ist praktisch beendet und größere Güter haben ihre Trauben noch am Stock. Eine wesentliche Steigerung des Mostgewichtes ist nach den bis-herigen Umständen nicht mehr zu erwarten, da zum Teil das ganze Blattwerk abgefallen ist, zumal bei den letzten Frostnächten. Silvaner-Moste gaben in diesem Jahr kaum über 85—90° Oechsle bei 10—13‰ Säure. Vereinzelt Spitzenlagen brachten Mostgewichte bis 110°, was einen hervorragenden 1950er verspricht. Die allgemeinen Voraus-sagen über den 50er waren z. T. etwas übereilt, da man die frühe Entwicklung und den frühen Reifebeginn zu wenig beachtete. So können wir in diesem Jahr mit einem Wein rechnen, der an den 48er herankommt und ihn z. T. noch übertrifft. — Die Mengenerträge sind sehr verschieden und bewegen sich um 1000 bis 1800 Liter pro Morgen. Traubenpreise werden um 45,— DM pro Zentner bekannt, doch er-folgen Verkäufe nur in Fällen von Faßbraummangel. Weinpreise bewegen sich um 1500,— pro Halbstück, da die ge-ringen Weine des Jahrgangs alle vergriffen sind und nur noch beste und Spitzenweine in den Kellern lagern. 48er Weine werden weniger gefragt; ein durchschnittlicher 48er kostet rund 1000—1100 DM pro Halbstück. —w.

Johannisberg, 21. 10. 50. — Die etwas düsteren Prophe-zeiungen über die schlechte Qualität des 1950ers haben sich nicht erfüllt. Man ist überrascht, daß trotz der ungünstigen Witterung in dem so wichtigen Reifemonat September und in den ersten Oktobertagen die Mostgewichte sich derart besserten, daß in mittleren und besseren Lagen selbständige Weine erzielt werden können. In den flacheren Lagen ist die Fäulnis stärker, da sich dort auch die Morgennebel bis zum Mittag lagerten. Die Frühtrauben sind geerntet. Der Müller-Thurgaumost wird schon hell. Die letzten Silvaner wurden in dieser Woche gelesen mit einem Mostgewicht bis 85° und bis 10‰ Säure. Beim Riesling wird meistens eine Vorlese gemacht, wobei die Erdtrauben und die Faulen geherbstet werden. Auch hierbei wurden Mostgewichte um 80° festgestellt mit etwas höheren Säuren, bis zu 12‰. Nur in flachen Lagen begann man in dieser Woche die Rieslingtrauben vollkommen zu ernten. Die Mostgewichte sind dort meist zwischen 75—85° mit Säuren zwischen 10—11,5‰. Sofern die Trauben noch gesund sind, genießen sie die schönen Sonnentage und nehmen immer noch zu. Das Laub ist allerdings meist nicht mehr grün und die Weinberge sind fast alle vergilbt.

Die Mengenerträge überraschen trotz der Ausfälle durch *Peronospora*, *Oidium* und die Hagelschläge. Die Trauben waren bis jetzt noch sehr brüchig und der Riesling besonders dickbeerig. Es mangelt z. T. an Faßraum. Größere Betriebe lagern z. T. im Tank ein. Man ist gespannt auf die Erfahrungen, die man damit sammelt. Es ist bedauerlich, daß sich nicht Winzergenossenschaften wenigstens versuchsweise mit der Tankgärung befassen, zumal gerade dort Faßraum fehlt.

Es ist anzuraten, alle Moste zu untersuchen, damit man namentlich über die Säure genau im Bilde ist.

Ueber den Traubenverkauf hört man wenig. Mostumsätze werden verhandelt bei Preisen um 600 DM das Halbstück. Bei einem derartigen Preis muß der Winzer mindestens 2 Halbstück pro Morgen ernten, damit er auf seine Bauungskosten kommt. Von einer Rente kann bei einer geringeren Ernte nicht die Rede sein. Es gilt daher für die Zukunft, den Weinbau so weit als möglich zu mechanisieren und die Ernten zu erhöhen. Zu letzterem soll der Rebschutzdienst und die Rebenanerkennung (Klonenweinberge) die Voraussetzungen schaffen. —Kronebach

Hallgarten, 28. 10. 50. — Die Lese geht ihrem Ende zu. Mengenmäßig ist der 1950er ein ganz großer Jahrgang; die Qualität ist mittel bis gut, jetzt gegen Leseschluß sogar recht gut. Mostgewichte im Anfang 65°, gegen Ende der Lese 80—85°, heute als Spitzenwert 97° Oechsle. Es geht wieder wie in jedem Jahr: zuerst heißt es, es kann nicht viel daraus werden, doch wenn der Most im Keller liegt, gibt es schönen, brauchbaren Wein. So hatten im Jahre 1920 alle Winzer auch ziemlich früh gelesen, der Wein war später sehr brauchbar; die Fürst Löwenstein'sche Gutsverwaltung hier ließ jedoch die Trauben sehr lange hängen, es gab noch spät sehr gutes Herbstwetter, und sie erzielte beste Spitzenweine, von denen mehrere sogar den 1921er übertrafen. — Der Mengenertrag dürfte einen Rekord darstellen, bei vorsichtiger Schätzung werden in Hallgarten wohl 1700—1800 Halbstück geerntet worden sein. Vielleicht ist nur der Jahrgang 1934 ebenso reich gewesen; damals wurden 1800 Halbstück geerntet. — An Trauben wurden nur kleinere Portionen verkauft und bis zu 30 Pfg. pro Pfund bezahlt. Most wurde, hauptsächlich wegen Faßraum-mangel, von den drei Winzervereinen verkauft. Ein Verein verkaufte 50 Halbstück, einer 60, und einer sogar 80 Halbstück; Preis 500,— DM. Verschiedene Proben berechtigten zu der Hoffnung, daß, wenn die Säure sich noch etwas abbaut, ein recht schöner 1950er auf den Markt kommt, der auch wegen der günstigeren Preislage vom Konsumenten sicherlich gern gekauft werden wird. B. E.

Schierstein. — Die Weinlese ist beendet und die Ergebnisse sind auf Grund der schweren Hagelniederschläge im Juni und August entsprechend dürrig ausgefallen. So beträgt der durchschnittliche Ertrag nur 35 Prozent, obwohl Blüte und Ansatz alle Hoffnungen auf eine Rekordernte rechtfertigten. Auch im kommenden Jahr kann noch nicht mit vollem Ertrag gerechnet werden, da das Holz starke Beschädigungen erlitt. Die diesjährigen Mostgewichte betragen zwischen 68 und 82 Grad Oechsle. OS.

Oestrich—Mittelheim—Winkel, 29. 10. 50. — Die allgemeine Lese ist mit Ausnahme einiger größerer Güter beendet. Mengenmäßig brachte der Ertrag im Durchschnitt mehr als der 1949er. Die beginnende Fäule Ende September und der bedrohliche Wildschaden in den oberen Lagen in Waldesnähe veranlaßte die kleineren Winzer aus Sorge um Mengenverluste, schon in den ersten Oktobertagen dort mit der Lese zu beginnen. Wie nicht anders zu erwarten war, brachte dieses Lesegut auch nur Moste von geringer Qualität, (ca. 60° Oe. u. 13‰ Säure), die nur als verbesserte Konsumweine an den Mann zu bringen sind. In den meisten Fällen wurden diese Moste vor der Einlagerung entschleimt. Die später gelesenen Trauben brachten eine wesentliche Qualitätssteigerung. Moste um 80° Oechsle bei 10‰ Säure können dabei ohne weiteres als Durchschnitt bezeichnet werden. Moste mit 100° und darüber wurden von verschiedenen Gütern in verschiedenen Gemarkungen geerntet. An Auslesen scheint man in diesem Jahr nicht besonders interessiert zu sein; dies dürfte nicht zuletzt auf die erhöhten

Löhne zurückzuführen sein. Der plötzliche Wetterumschlag veranlaßte aber jetzt die größeren Güter, ihre noch nicht restlos eingebrachte Ernte beschleunigt zu bergen. Die rauen Tage mit Nachfrösten und sogar Schneegestöber tragen das ihrige zur Eile bei.

Genau wie zu Anfang des Monats die kleineren Winzer sind es heute die größeren Güter, die ebenfalls höhere Ernten erzielen und krampfhaft nach entsprechenden Fässern suchen. Durch diese beiden erfreulichen Tatsachen, höhere Ernte und bessere Qualität des 1950ers, sind die Winzer für die anstrengende Schädlingsbekämpfung des verflossenen Sommers belohnt worden.

Mostverkäufe sind bis jetzt kaum getätigt worden, dagegen sind Moste treuhändig eingelagert worden, um noch eine günstige Konjunktur abzuwarten.

Die Gärung verläuft normal; von kleineren Unfällen im Gärkeller abgesehen; ist es erfreulicherweise in diesem Jahr bisher noch nicht zu Todesfällen gekommen.

Der Stand der Weinberge ist als normal zu bezeichnen, die Holzreife ist gut und man beginnt bereits mit der Düngung und dem Zupflügen der Weinberge. S.—

Eltville, Rauenthal, Martinsthal, 28. 10. 50. — Die zunehmende Fäulnis der Trauben veranlaßte die jeweiligen Herbstausschüsse zur Vorlese. Diese begann in Eltville am 16., in Rauenthal und Martinsthal am 19. Oktober. In Eltville und Martinsthal war anschließend an die Vorlese allgemeiner Herbst. Rauenthal begann am 26. Oktober mit der Hauptlese. Das Ergebnis war bzw. ist mengenmäßig gut, bis auf die Lagen, die unter Hagelschlag zu leiden hatten. Aber auch hier haben sich die Ernteverluste nicht so stark ausgewirkt als anfänglich angenommen wurde, denn die verschont gebliebenen Parzellen brachten noch einen guten Ausgleich. Wohl hat das Zentrum des Hagelgebietes, dessen Schaden auf 85% geschätzt war, nicht in dem Maße wie die Ränder aufholen können. Hier ergab sich neben der Mengeneinbuße noch stark verminderte Qualität.

Die Mostgewichte liegen durchweg zwischen 70 und 80 Grad Oechsle und erreichten in den guten Lagen von Rauenthal nahe 100 Grad. Bei dem schönen Herbstwetter der vergangenen Tage nahmen die Mostgewichte merklich zu. Es war der Domäne sogar möglich, eine Auslese von 138 Grad einzubringen. Unangenehm überrascht war man, als man am 27. Oktober in der Frühe eine Schneedecke erblickte.

Es lag bei der scharfen Ostströmung und täglichen Sonneneinstrahlung ein Vergleich mit dem Jahre 1920 nahe, wo es am 26. Oktober in die Lese hineinregnete und von da an nach einem verregneten Sommer das denkbar schönste Lesewetter eintrat und die mit der Lese Abwartenden einen Wein großer Qualität einlagern konnten. Auf alle Fälle kann auch nach einem regnerischen und sonnenarmen Sommer noch eine in Menge und Güte befriedigende Ernte eingebracht werden. Der Winzerverein Rauenthal konnte gegenüber 1949 50% mehr einkellern; diese Erhöhung hatte aber ihren Grund in der geringen Ernte 1949, wo der Silvaner eine völlige Fehlernte durch Blüteschaden brachte.

Ueber Verkäufe hört man nichts. Es ist sehr still. Das große Problem der Sektsteuer wirkt zurückhaltend bei Handel und Kommissionären, die für die Sektfirmen einkaufen.

Die Oidiumschäden kann man so richtig bei der Lese feststellen. Nicht nur sind es meist ausgesprochene Herde, ja so gar ganze Weinberge mit völlig zerstörter Ernte. Es ist dringend erforderlich, hier im nächsten Frühjahr gleich nach dem Austrieb mit den Vorbeugungsmaßnahmen einzusetzen und ein- bis zweimal vor der Blüte zu stäuben.

Der Stand der diesjährigen Junganlagen war, von Ausnahmen abgesehen, bis Anfang September recht gut. Durch die ungünstigere Witterung dieses Monats und durch das frühzeitige Einstellen der Spritzarbeiten trat stärkerer Befall durch *Peronospora* ein, was zu frühzeitigem Laubfall führte. Da jedoch der untere Trieb eine gute Holzreife zeigt, darf man annehmen, daß auch größere Kälte keinen Schaden bringt. Baldiges und gutes Zuhäufeln ist um Ueber-raschungen durch Frühfrost vorzubeugen, jetzt notwendig, besonders dort, wo mangelnde Holzreife vorliegt. Zupflügen der Jungfelder ist nicht ratsam, weil durch Erdschollen Schaden an den Pfropfköpfen entstehen kann.

Als augenfällige Erscheinung ist in diesem Jahr eine starke Schwarzverfärbung und frühzeitiger Laubfall der betroffenen Stöcke festzustellen. Hier scheint der Uebergang vom Grün zum Gelb, das dem Laubfall vorangeht, andere Formen angenommen zu haben. Vielleicht kann die Wissenschaft zu diesem Fall einmal Stellung nehmen, denn manche Winzer reden schon von einer neuen Krankheit.

Die Auffassung, daß diese Schwarzverfärbung der Blätter eine typische Erscheinung des Moselrieslings sei und daher als Unterscheidungsmerkmal gegenüber dem Rheinriesling, der Gelbfärbung zeige, anzusprechen sei, ist anzuzweifeln, da man auch in Rheinrieslingbeständen Schwarzverfärbung findet. St.

Verluste durch Verjährung sind vermeidbar!

Von Dr. Seesemann

Wie in jedem Jahr drohen auch in diesem Jahr am 31. Dezember Forderungen des täglichen Geschäftsverkehrs zu verjähren. Zwei Wege gibt es, die Verjährung zu verhindern und sie zu unterbrechen:

1. Die *Anerkennung des Anspruchs* durch den Verpflichteten. Die dadurch bewirkte Unterbrechung der Verjährung ist außerordentlich wichtig. Denn die Verjährung wird unterbrochen, wenn der Verpflichtete dem Berechtigten gegenüber den Anspruch durch Abschlagszahlung, Zinszahlung, Sicherheitsleistung oder in anderer Weise anerkennt. Droht Verjährung, so muß man also den Schuldner zur Anerkennung des Anspruchs veranlassen, ein Weg, der vielfach leichter zu gehen sein wird als Klageerhebung oder Antrag auf Zahlungsbefehl, mit denen ja immer Zeitverlust und Aerger, auch Kosten verbunden sind.

Hinzu kommt, daß es keines Anerkenntnisvertrages oder einer ausdrücklichen Erklärung des Schuldners bedarf, sondern daß nach der Rechtsprechung schon ein Verhalten genügt, aus dem der Gläubiger ohne Zweifel entnehmen kann, daß der Schuldner sich seiner Verpflichtung bewußt ist. So erkennt der Schuldner den Anspruch an, wenn er um Stundung oder Erlaß bittet. Nur muß die Anerkennung gegenüber dem Gläubiger erfolgen. Erzählt z. B. der Schuldner einem anderen, er schulde jemand 100 Mark, so wird dadurch die Verjährung nicht unterbrochen. Bei der Anerkennung braucht der Schuldner den Betrag seiner Verpflichtung nicht anzugeben. Es genügt, wenn er sie als solche genügend erkennen läßt.

Gegenwärtig ist die Unterbrechung durch *Abschlagszahlung* besonders wichtig. Auch wenn sie nicht von vorn herein vereinbart ist, wird sie der Gläubiger kaum zurückweisen, wenn er auch grundsätzlich keine Teilzahlung anzunehmen braucht. Nimmt er jedoch aus irgend einem Grunde die Abschlagszahlung nicht an, so bleibt die Unterbrechung trotzdem wirksam, weil der Schuldner mit ihrem Angebot seine Verpflichtung anerkannt hat. Zu unterscheiden von der Abschlagszahlung, mit der der Schuldner den ganzen Anspruch anerkennt, ist die Anerkennung nur eines Teils des Anspruchs. Diese wirkt nur hinsichtlich des anerkannten Teils unterbrechend, für den Rest läuft die Verjährung weiter.

Vom Zeitpunkt der Anerkennung an beginnt die ganze Verjährungsfrist sofort neu zu laufen, nicht also erst vom

Ende des Jahres ab. Sie beginnt mit dem Tag, der auf den Tag der Anerkennung folgt.

Zuletzt sei auf einen *vielfach verbreiteten Irrtum hingewiesen: Die Verjährung wird nicht unterbrochen durch eine Mahnung!*

Erkennt der Schuldner nicht an, so muß man den zweiten Weg beschreiten:

2. Man *erhebt Klage* und macht damit den Anspruch geltend. Ist für die Klage das *Amtsgericht* zuständig, also bis zu 1000 DM, so wird die Verjährung durch die Einreichung der Klageschrift beim Amtsgericht oder durch die Erklärung zu Protokoll der Geschäftsstelle unterbrochen. Beim *Landgericht* aber erfolgt die Klageerhebung und damit die Unterbrechung der Verjährung erst mit ihrer Zustellung durch den Gerichtsvollzieher oder durch die Post. Bei Forderungen über 1000 DM darf man also nicht bis zum letzten Tag der Verjährungsfrist mit der Klageerhebung warten! Nimmt man die Klage zurück oder wird sie aus prozessualen Gründen (also ohne Entscheidung über die Berechtigung der Klageforderung selbst, z. B. wegen Unzuständigkeit des Gerichts) abgewiesen, so gilt die Unterbrechung der Verjährung als nicht erfolgt. Die Folge ist: Der Anspruch ist entweder nunmehr verjährt oder die Verjährungsfrist läuft wieder wie vor der Klageerhebung. Dem kann man jedoch dadurch begnügen, daß man innerhalb sechs Monaten eine neue Klage erhebt. Denn dann wird die Unterbrechung der Verjährung durch die erste Klage wieder wirksam. Die Unterbrechung durch Klageerhebung dauert so lange, bis der Rechtsstreit rechtskräftig entschieden oder anderweit erledigt ist, z. B. durch gerichtlichen Vergleich. Gerät der Rechtsstreit infolge einer Vereinbarung zum Stillstand, so endet die Unterbrechung mit der letzten Prozeßhandlung der Parteien oder des Gerichts. Die neue Verjährung wird durch jede weitere Prozeßhandlung unterbrochen.

Der Klageerhebung sind wichtige Prozeßhandlungen gleichgestellt, vor allem die Zustellung eines *Zahlungsbefehls* im Mahnverfahren. Die Unterbrechung tritt schon ein mit der Einreichung oder Anbringung des Gesuchs und Erlaß eines Zahlungsbefehls, vorausgesetzt, daß die Zustellung des Zahlungsbefehls wirklich erfolgt. Hier hat man also ein wirksames Unterbrechungsmittel bis zum letzten Tag der Frist. Ferner unterbricht die *Anmeldung zum Konkurs* die Verjährung, ebenso die *Vornahme einer Vollstreckungshandlung* und der *Antrag auf Zwangsvollstreckung* bei Gerichten oder anderen Behörden. Für das Unwirksamwerden und das Ende der Unterbrechung gilt Ähnliches wie bei der Klageerhebung. Beim Zahlungsbefehl wird die Unterbrechung unwirksam, wenn man in dem Fall, daß kein Widerspruch erfolgt, nicht innerhalb sechs Monaten den Erlaß der Vollstreckungsbefehls nachsucht. Die alte Verjährungsfrist läuft dann wieder. Im übrigen läuft vom Zahlungsbefehl ab eine neue Verjährung. Erhebt der Gegner Widerspruch, so dauert die Unterbrechung weiter bis zum Ende des Rechtsstreits.

So mag der Geschäftsmann jetzt nachprüfen, welche seiner Forderungen am Ende des Jahres zu verjähren drohen. Er hat die Möglichkeit, das zu verhindern, wenn er rechtzeitig für Unterbrechung der Verjährung sorgt.

Sind Renten steuerpflichtig?

Diese Frage wird diejenigen Winzer interessieren, welche neben ihrem Weinbau noch zur Arbeit gehen oder früher einmal zur Arbeit gegangen sind. Jeder Sozialversicherungspflichtige weiß, daß er bei den wöchentlichen oder monatlichen Lohn- oder Gehaltszahlungen neben der Lohnsteuer, Kirchensteuer und Notopfer Berlin auch noch Krankenversicherungs- und Sozialversicherungsbeiträge zu zahlen hat bzw. diese Beiträge von seinem Arbeitgeber einbehalten werden. Dabei werden die gesetzlichen Sozialversicherungsbeiträge nicht versteuert. Wie schon bei früheren Lohnsteuertabellen, so ist auch heute ein von Jahr zu Jahr sich ändernder Lohnsteuerfreibetrag in die Lohnsteuertabelle eingearbeitet. Derjenige Arbeitnehmer, der über diese steuerfreien Beträge Beiträge zahlt, muß zur Steuerbehörde gehen. Ihm wird ein zuzüglicher steuerfreier Betrag gewährt.

Der in die Lohnsteuertabellen eingearbeitete Betrag ist ab 1. 1. 50 auf 780,— DM im Jahr (312,— DM für Werbungskosten und 468,— DM für Sonderausgaben) erhöht worden. Im Jahre 1949 war dieser Betrag noch auf 624,— DM (312,— DM für Werbungskosten und 312,— DM für Sonderausgaben) in die Lohnsteuertabellen eingearbeitet.

Wenn das 65. Lebensjahr erreicht wird oder wenn Invalidität schon vor dem 65. Lebensjahr gegeben ist, werden die Renten bei der Landesversicherungsanstalt beantragt. Nach der positiven Bearbeitung des Antrages erhalten die ehemals sozialversicherungspflichtigen oder freiwilligen Zahler der Sozialversicherung *Rente*. Dies ist der angenehmere Teil der Versicherung. Dennoch sind die ehemaligen Arbeitnehmer und Winzer nicht von der Steuer-

pflcht entbunden. Wenn dann die Steuererklärungen am Ende eines Jahres abgegeben werden sollen, dann wird nach den Einkünften gefragt. Zu den sieben Einkunftsarten gehören auch die Renten und zwar als „sonstige Einkünfte“. Renten sind steuerpflichtig; sie waren es schon vor 1945. Die Renten aus der Sozialversicherung haben ab 1. Jan. 1949 eine besondere Vergünstigung. Die Vergünstigung liegt darin, daß Renten zu den steuerfreien Einkünften gehören, wenn sie den Betrag von 600,— DM im Jahr nicht übersteigen. Im anderen Falle sind sie steuerpflichtig mit dem 600,— DM übersteigenden Betrag. Auch nach oben ist eine Grenze gesetzt. Die Steuerbefreiung für Renten aus Versicherungsverträgen gilt nur voll bis zu einem Höchstbetrage von 3600,— DM. Uebersteigen die Renten aus Versicherungsverträgen den Betrag von 3600,— im Jahr, so mindert sich der nach § 3 Ziffer 4 des Gesetzes steuerfrei bleibende Betrag um den Betrag, um den die Rente 3600,— DM übersteigt. Bezieht eine Person, bei Ehegatten beide, mehrere Renten aus Versicherungsverträgen, so wird der Freibetrag nur einmal gewährt.

Beispiel: Gesamtbetrag der Renten aus Versicherungsverträgen

	Freibetrag
3600,— DM	600,— DM
3700,— DM	500,— DM
3900,— DM	300,— DM
4000,— DM	200,— DM
4056,— DM	144,— DM
4100,— DM	100,— DM
4200,— DM	—,— DM

Neben diesem Steuerfreibetrag nach § 3 Ziffer 4 des Einkommensteuergesetzes 1949 und 1950 wird im zweiten Gang der Steuerfestsetzung zur Einkommensteuer noch ein weiterer Betrag steuerfrei abgezogen. Beim Vorliegen der Einkünfte nichtselbständiger Arbeit wird ein Pauschbetrag von 200,— DM als Werbungskosten abgezogen. Liegen Einkünfte aus nichtselbständiger Arbeit (Lohn- oder Gehalt) nicht vor, so erhöht sich der Betrag von 200,— auf 312,— DM für das Kalenderjahr 1949 und auf 312,— DM für das Kalenderjahr 1950 und folgende.

Beispiele:

	1949	1949	1950	1950	1950	1950	
Lohn, Gehalt, ab Pauschbetrag	3220	—	3220	—	1200	—	
Summe	312	—	312	—	312	—	
Weinbaueinkünfte	2908	—	2908	—	888	—	
Summe	3000	3000	3000	3000	6520	3000	Werbungskosten
Sozialv. Renten	5908	3000	5908	3000	7408	3000	
Summe	3200	3200	3620	3620	1200	1200	
1. Pauschbetrag	9108	6200	9528	6620	8608	4200	
2. Pauschbetrag	600	600	580	580	600	600	§ 3 Ziff. 4
Gesamtbetrag der Einkünfte	200	312	200	312	200	312	
Sonderausgaben	8308	5288	8748	5728	7808	3288	
Einkommen für nichtbuchf. Winzer u. Landwirte zu versteuerndes Einkommen	312	312	468	468	468	468	Pauschbetrag § 13 Abs. 3 EStG.
	7996	4976	8280	7340	2820	1000	
	—	1000	—	1000	5260	—	
	7996	3976	8280	4260	7340	1820	

Bücherecke

Der Deutsche Weinbau-Kalender 1951

Herausgeber Dr. B. Götz Freiburg i. Br. und Dr. W. Madel, Staufen i. Br. — 120 Seiten, Preis 1,60 DM. — Tannwald-Verlag, Freiburg. — Alleinauslieferung: Jakob Rimmeler, Freiburg-Zähringen i. Br.

Fachbücher des Weinbaus erscheinen oft erst nach Jahren wieder in Neuauflage, so daß sie vielfach nicht mehr dem letzten Stand unseres Wissens entsprechen. Die in Fachzeitschriften zerstreuten Artikel und Aufsätze werden meist nicht gesammelt und gehen dem Winzer verloren. Aus diesem Grund haben sich die Herausgeber entschlossen, jährlich einen Weinbaukalender erscheinen zu lassen, der den Winzer in leicht verständlicher Form über die Fortschritte orientiert.

Soeben erschien der Deutsche Weinbau-Kalender Jahrgang 1951. Wie im Vorjahr bringt er im ersten Teil Arbeitsanweisungen zu den erforderlichen Weinbergs- und Kellerarbeiten sowie zur Schädlingsbekämpfung für die einzelnen Monate, die den neuesten Erfahrungen entsprechend verbessert wurden.

Der zweite und größte Teil enthält aktuelle Fachartikel in erhöhter Zahl wiederum aus der Feder der bekanntesten Spezialisten der verschiedensten deutschen Weinbaugebiete. Sie befassen sich mit allen interessierenden Problemen des modernen Weinbaus. Es sei hier nur erwähnt, daß Fragen des praktischen Weinbaus, der Schädlingsbekämpfung, der Kellerwirtschaft sowie der Organisation und des Genossenschaftswesens behandelt worden sind.

Als begrüßenswerte Neuerung bringt der Kalender diesmal zahlreiche Tabellen von bleibendem Wert über Düngung, Schwefelung, Mostzuckerung, Konzentration der Spritzmittel usw., die den Winzer veranlassen werden, laufend nach dem Kalender zu greifen. Neben den Anschriftenverzeichnissen der Weinbau-Verbände und Weinbauanstalten

ist insbesondere die neueste Liste der amtlich anerkannten Handelspräparate zur Schädlingsbekämpfung von Interesse.

Für den Winzer, der ganz besonders heute unter den schwierigen Verhältnissen des deutschen Weinbaus über alle Probleme orientiert sein muß, wird der „Deutsche Weinbaukalender 1951“ sicherlich ein guter Ratgeber sein.

Erfreulich ist, daß der Verkaufspreis trotz der Verbesserungen auf 1,60 DM gesenkt werden konnte.

B.

*

„Von der Traube bis zur Flaschenfüllung“

In der Deutschen Weinzeitung ist eine Reihe von Aufsätzen erschienen „Von der Traube bis zur Flaschenfüllung“, die jetzt geschlossen als Büchlein zu haben sind. Leider ist der Name des Herausgebers dabei nicht genannt.

Auf 130 Seiten hat der Verfasser uns in anschaulicher, leicht faßlicher Form einen Ueberblick über das gesamte Gebiet der Kellerwirtschaft gegeben: von der Vorbereitung zur Lese und Faßpflege über chemische und biologische Fragenkomplexe bis zum praktischen Ausbau des Weines. Das Weingesetz ist ebenfalls gestreift, und dem Probieren der Weine ist ein eigenes Kapitel gewidmet. Das Ganze ist in leicht flüssiger Form geschrieben. Ohne wissenschaftliche Fremdworte ist es außerordentlich leicht faßlich, sozusagen geistige Nahrung in milder Form. Die Ausführungen zeugen von tiefem Verständnis für den Wein und von großer praktischer Erfahrung.

Das Büchlein ist für 1,60 DM sehr preiswert. Wir wünschen ihm weiteste Verbreitung, sowohl bei den alten Winzern als auch bei unserem Nachwuchs in Winzerlehre und Fachschule. Eltern oder Lehrherren finden hier eine passende Gelegenheit, aus dem einen oder anderen Anlaß ein kleines Geschenk von bleibendem Wert zu machen.

(Buxbaum)

Das Deutsche Weinsiegel lebt!

Bundesernährungsminister Prof. Dr. Niklas begrüßt die Einführung des „Deutschen Weinsiegels“ durch die DLG.

Anlässlich des Weinbaukongresses 1950 trat auch der „Ausschuß für Weinabsatz“ bei der Marktabteilung der DLG am 20. 9. 1950 zu einer Sitzung in Bad Kreuznach zusammen.

Es wurde mitgeteilt, daß in den Weinbaugebieten, Rheingau, Rheinhessen, Franken, Mittelrhein einschließlich Siebengebirge, Ahr sowie im Weinbaugbiet Mosel/Saar/Ruwer „Kommissionen für das Deutsche Weinsiegel“ gebildet worden sind. In den Weinbaugebieten Rheinpfalz und Nahe werden die Kommissionen in den nächsten Wochen ihre Arbeit aufnehmen. Damit sind bis auf die Gebiete Württemberg und Baden, in denen wegen der besonderen Verhältnisse das Weinsiegel bisher nicht eingeführt worden ist, die organisatorischen Maßnahmen abgeschlossen. Bisher wurden 500 000 Flaschen Wein mit dem „Deutschen Weinsiegel“ gekennzeichnet.

Der Ausschuß beschloß weiter die Wiederaufnahme der Weinprämierungen auf der nächsten DLG-Wanderausstellung in Hamburg. Dann wurde die Errichtung einer Weinkosthalle auf der DLG-Wanderausstellung in Hamburg beschlossen, zu deren Uebnahme sich die „Deutsche Weinwerbung G. m. b. H.“ bereit erklärte.

Um eine Einheitlichkeit von Weinprämierungen herbeizuführen, wurden die von Dir. Buxbaum-Eltville und OL. Hermes-Koblenz ausgearbeiteten „Rahmenbestimmungen für die Weinprämierungen“ verabschiedet. Diese Rahmenbestimmungen, deren Kernstück die „Weinbewertung nach Punkten“ bildet, werden den zuständigen Ministerien, Landwirtschaftskammern und diesen gleichgestellten Organisationen mit der Bitte um Anwendung empfohlen werden. Ueber die Einzelheiten der „Rahmenbestimmung“ und der „Weinbewertung nach Punkten“ wird in der Fachpresse noch ausführlich berichtet werden. Die Prüfung von Weinsiegelweinen soll in Zukunft nach der Weinbewertung nach Punkten durchgeführt werden, um so in allen Weinbaugebieten eine einheitliche Bewertung der für die Verleihung des Weinsiegels vorgestellten Weine zu gewährleisten. Mit besonderer Genugtuung nahm der Ausschuß von den anerkennenden Worten des Bundesernährungsministers, Prof. Dr. Niklas, Kenntnis, der die Einführung des „Deutschen Weinsiegels“ als Selbsthilfemaßnahme der deutschen Weinwirtschaft zur Qualitäts- und Absatzförderung gepflegter deutscher Konsumweine begrüßte und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft dafür seinen Dank aussprach.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Daß bereits wenige Tage nach der feierlichen Taufe der Müller-Thurgau-Straße in Geisenheim das neue Straßenschild nachts von unbekannten Demontagearbeitern wieder abmontiert wurde? Die Suche nach den Tätern ist allerdings schwer, denn die Beweggründe können zahlreich sein. Waren es fanatische Rieslingliebhaber, die keine andere Rebsorte dulden wollen, nicht einmal als Straßenschild? Es ist aber noch nichts bekannt geworden, daß sie inzwischen eine Riesling-Straße getauft haben, oder eine Silvaner-Straße. — Waren es etwa die Gäste aus der Schweiz selbst, die enttäuscht waren darüber, daß sie die Geisenheimer Weinkönigin Gertrude Graf am Nachmittag nur ganz kurz kennenlernen konnten, als sie die Straße mit einer Flasche 49er Geisenheimer Spitzenlehn und einem schönen Spruch taufte? Oder weil sie beim festlichen Ausklang der Feier als Ehrengäste im Kreise von Kollegen der Anstalt, Magistrat und Weinkönigin nur Geisenheimer Riesling-Spitzenweine kredenzt bekamen? Doch von einer solchen Feier ist nichts, aber auch garnichts bekannt geworden. Außerdem sind die Gäste aus der Schweiz längst abgereist gewesen, als das Schild verschwand. — War es ein Teilnehmer an der Kostprobe von Müller-Thurgau-Weinen im Großen Hörsaal der Lehranstalt, der auf dem Heimweg an dem frisch gemalten Straßenschild vorbeikam, dabei die Blume der Müller-Thurgau-Weine noch einmal zu riechen meinte und das Schild als Andenken mitnehmen wollte? Das wäre aber schon sehr unwahrscheinlich, den Geruch eines frisch gemalten Straßenschildes mit dem einer fachmännischen Weinprobe zu verwechseln. Nico Halbstück

Notiz

Wie alljährlich, so hat das Wetteramt in Frankfurt/M. auch für diesen Winter einen Frost- und Tauwettervorhersagedienst eingerichtet, der es sich angelegen sein läßt, alle frostgefährdeten Unternehmen nach Möglichkeit vor Schaden zu bewahren und die Arbeitsplanung zu erleichtern. Das Wetteramt Frankfurt/M. ist für die in den Regierungsbezirken Wiesbaden und Darmstadt ansässigen Interessenten zuständig, doch erfaßt dieser Sonderdienst gebietsmäßig ganz Deutschland und das benachbarte Ausland. Darüber hinaus können noch Wetterberatungen und Unwetterwarnungen aller Art bezogen werden.

Näheres über die gebotenen Möglichkeiten und die Bezugsbedingungen ist beim Wetteramt Frankfurt/M., Feldbergstr. 47, Tel.-Nr. 7 20 44/45 zu erfahren.

Geschäftsnachrichten

Frostschutz beim Flaschentransport

Frostschäden verursachen Geldverluste, Unannehmlichkeiten und evtl. Kundenabwanderung. Es empfiehlt sich daher, nicht nur bei der Lagerung, sondern vor allem auf dem Transport für ausreichenden Kälteschutz zu sorgen. Ein preiswerter und einfach zu verarbeitender Isolierstoff hat sich in den letzten Jahren auch bei Temperaturen unter 6° Kälte bei maßgebenden Weingütern und Sektkellereien bewährt. Es ist der pappähnliche Faserstoff PERKALOR, der in Rollen geliefert wird und sowohl für Transportkisten und Bundesbahnbehälter, wie auch beim Ausschlagen von Lastwagen und Waggons für den Versand loser Flaschen durch seine gute Isolierfähigkeit Frostschäden beim Versand von Wein, Sekt, Obstsäften und Mineralwasser verhindert hat. PERKALOR wird auch in diesem Jahre, wo mit ununterbrochenen Abrufen zu rechnen ist, einen reibungslosen Versand ermöglichen.

Steuerkalender für den Monat November 1950

Am 10. November ist

1. die vierte Rate der Vermögenssteuervorauszahlungen fällig. Die Vermögensteuervorauszahlungen wurden durch besondere Vorauszahlungsbescheide festgesetzt.
2. die vierte Rate der Gewerbesteuervorauszahlungen fällig. Die Gewerbesteuervorauszahlungen wurden durch einen besonderen Vorauszahlungsbescheid oder durch den letzten Veranlagungsbescheid (meist für das I. Halbjahr 1948) festgesetzt.
3. die Umsatzsteuer für den Monat Oktober fällig. Die Umsatzsteuermonatszahler sind im allgemeinen von den Finanzämtern besonders bestimmt. Neben der Zahlung ist auch noch die Umsatzsteuervoranmeldung für den Monat Oktober 1950 abzugeben. Unternehmer, deren Jahresumsatzsteuer mehr als 600,— DM im Jahr beträgt, sind zur monatlichen Zahlung verpflichtet.
4. die einbehaltene Lohnsteuer, Kirchenlohnsteuer (ab 1. 4. 50 8% der Lohnsteuer) und das Notopfer Berlin der Arbeitnehmer abzuführen. Die monatliche Abführung entfällt, wenn die abzuführende Lohnsteuer im letzten Kalenderjahr weniger als 600,— DM betragen hat. Weiterhin ist für die im Monat Okt. 1950 einbehaltenen Steuern eine Lohnsteuervoranmeldung einzureichen.

Am 20. November ist die Soforthilfeabgabe fällig. Landwirte, Winzer u. ä. zahlen zu diesem Zeitpunkt die Hälfte der Jahresrate. Die übrigen Steuerzahler — Soforthilfepflichtigen — zahlen ein Viertel der berechneten oder festgesetzten Soforthilfejahresrate.

Es sei noch erinnert, daß am 25. Oktober 1950 die Landwirtschaftsabgabe fällig war. Die Zahlung erfolgt einmal jährlich zum 25. 10.

Weiterhin sind fällig:

Alle gestundeten und rückständigen Steuern und Abgaben. In München wurde in der vergangenen Woche der Bundesfinanzhof eröffnet. Der Bundesfinanzhof übernimmt die Aufgaben des früheren Reichsfinanzhofs bzw. Obersten Finanzgerichts.

In den nächsten Tagen werden die Gemeindeverwaltungen die Haushaltslisten zur Personenstands- und Betriebsaufnahme verteilen. Auf Grund der Haushaltslisten werden die Lohnsteuerkarten ausgefertigt. Die Personenstands- und Betriebsaufnahme erfolgt im steuerlichen Interesse alljährlich.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

Geisenheim. — Am 29. Oktober konnte der Winzer Philipp Schüßler seinen 80. Geburtstag feiern. Er betreut noch heute seinen Wingert mit unermüdlichen Fleiß und großer Sachkenntnis.

Eibingen. — Weingutsbesitzer Peter Fendel konnte am 15. 10. in Frische und Gesundheit seinen 65. Geburtstag feiern. Tagtäglich kann man Peter Fendel, der zu den Pionieren des Eibinger Weinbaus gehört, von früh bis spät im Wingert antreffen.

Am 2. 11. wird der Winzer Leonhard Corvers 83 Jahre alt. Schon früh betreute er als anerkannter Fachmann die Weine seiner Mitbürger, und er versorgt noch heute tatkräftig seine eigenen Weinberge.

Weinbergsarbeiter erhalten höhere Löhne

Im Zuge der allgemeinen Lohnforderungen der Arbeitnehmerverbände sind nunmehr die Verhandlungen zwischen der Gewerkschaft Gartenbau, Land- und Forstwirtschaft einerseits und dem Arbeitgeberverband der Weinbaubetriebe Rheingauer Betriebe bezüglich der Lohnerhöhungen für Weinbergsarbeiter zu einem Abschluß gekommen. Die Vereinbarungen sind jedoch nicht als endgültig zu betrachten und sollen zu einem späteren Zeitpunkt fortgesetzt werden. Ab 15. Oktober werden die Stundenlöhne der

Weinbergsarbeiter allgemein um 10 Pfennige von 90 Pfg. auf 1,— DM erhöht. OS.

Der fränkische Wein verlangt Zuschuß

Der Vorschlag für das Staatsweingut Würzburg im Rechnungsjahr 1950 mit 307 000,— DM Einnahmen und 549 600,— DM Ausgaben, demnach einem Zuschußbedarf von 242 600,— DM, fand die Zustimmung des Haushaltsausschusses des Landtags von Bayern. Der Direktor des Staatsweingutes, Landwirtschaftsrat Heller, teilte mit, daß die starke Zunahme der Peronospora verstärkte Ausgaben für ihre Bekämpfung, zum Teil auch durch Einstellung weiterer Arbeitskräfte, erforderlich gemacht habe und daß dazu auch die Erhöhung der Rebfläche getreten sei. Das Staatsweingut beschäftige fast 150 Personen, darunter 133 ständige Arbeiter, und der Weinbau sei die arbeitsintensivste Form der Landwirtschaft überhaupt. Die Erhöhung der Ausgaben sei auch bedingt durch die außerordentlich schweren Kriegsschäden, die dadurch notwendig gewordenen Reparaturen und die Neuanlage von 8 Hektar der als Folge der Bombenteppiche ausgehauenen Weinberge. Die Minderung der Einnahmen habe ihren Hauptgrund in der starken Zurückhaltung des Handels und in der verringerten Abnahmemöglichkeit der früher größten Bezieher. — Bei der Bewilligung der Etatsansätze sprachen die beiden Berichterstatter die Hoffnung aus, daß das nächste Haushaltsjahr für das Staatsweingut wieder einen Ueberschuß bringen möge.

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 16003. Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 16003. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. Verantwortlich für den Anzeigenteil: Wolf Horn, Kronberg/Ts. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst. — Bezugspreis: Vierteljährlich DM 2,80 zuzüglich Zustellgebühr. — Z. Z. Azeigenpreisliste Nr. 4 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.

Volle Weinkeller

zeigen uns, daß unsere Weinberge alles hergegeben haben. Wer auch im nächsten Jahr schönes Holz und hohe Erträge erwartet, düngt mit dem seit Jahrzehnten erprobten org.

Lützel-Dünger

Die

**„Rheingauer
Weinzeitung“**

beliebt und gelesen in allen Weinbaugebieten.

Daher sind

Kleinanzeigen

immer erfolgreich!

Ausschneiden und unfrei einsenden

An den Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Frankfurt a. M.-Höchst, Emmerich-Josef-Straße 18

Hiermit bestelle ich ab sofort die

„Rheingauer Weinzeitung“

für Weinbau, Kellerwirtschaft und Weinhandel

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

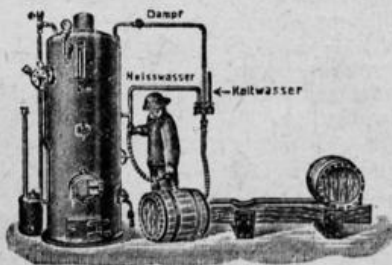
Anschrift (Stempel)

Über 80 Jahre

LOOS

Dampfkessel- u. Apparatebau

Offenbach a. M.



**Komplette Destillieranlagen
Apparate und Mischgefäße**

**für die Wein- und
Alkohol-Industrie**