

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Mit Mitteilungen

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

36. Jahrgang

Anfang Dezember 1950

Nummer 23

Überlegungen zu einer Weinbergsneuanlage

Sehr viel ist seither schon über Weinbergsneuanlagen geschrieben und noch viel mehr geredet worden. Viele Winzer stellen heute Berechnungen an, wie sie mit ihrem knapp gewordenen Betriebskapital eine Neuanlage erstellen können. Daher ist es notwendig, wieder einmal genaue Überlegungen anzustellen, was bei einer Neuanlage unter den augenblicklichen Verhältnissen zu berücksichtigen ist. Nicht zuletzt soll hier eine Betrachtung über die jetzigen Kosten einer Weinbergsneuanlage Platz finden.

Bevor wir überhaupt die Arbeiten einer Neuanlage in Angriff nehmen, ist es erforderlich, das in Aussicht genommene Feld genau unter die Lupe zu nehmen. Manche Winzer gehen an den Voraussetzungen, die aufmerksame Beobachtung verdienen, vollkommen vorbei. Hier ist besonders an die Parzellen zu denken, die durch die Weinbergsbegrenzung nicht mehr als Weinbergsgelände genutzt werden sollen. Es ist eine irrtümliche Ansicht, daß die Weinbergsbegrenzung nur ein Nazisgesetz gewesen sei, das heute keine Gültigkeit mehr habe. Die Weinbergsbegrenzung ist s. Z. von Fachleuten unter Mitwirkung verantwortungsbewußter Winzer in den weinbautreibenden Gemarkungen festgelegt worden zu dem Zweck, für den Weinbau ungeeignetes Gelände, das sich durch seine Boden- und Lagenverhältnisse besser für andre Kulturarten, insbesondere für landwirtschaftliche Kulturen eignet, auszuschalten. Wenn nun schon eine Abgrenzung erfolgt ist, sei es aus wohlüberlegten Überlegungen heraus oder nach einer bereits durchgeführten Gemarkungsumlegung, so sind Einwürfe derjenigen Besitzer, die direkt neben der Grenze liegen und sagen „Neben meiner Parzelle darf Weinberg sein, und mir wird die Genehmigung zu einer Anlage versagt“, wohl verständlich, aber nicht gerechtfertigt, denn irgendwo muß eine Grenze sein. Ausschlaggebend ist ein für allemal das Reblausgesetz, das besagt, daß nur nach vorherigem Antrag bei der örtlichen Polizeibehörde eine Weinbergsneuanlage gestattet wird. Es kann also, wer die vorherige Genehmigung nicht eingeholt hat, nicht sagen, er habe in Unkenntnis gehandelt, und da er schon die Ausgaben für Boden oder gar Pflanzmaterial — und Arbeit gehabt hätte, er nunmehr auch ein Anrecht auf die nachträgliche Genehmigung habe. Es sei daher bei dieser Betrachtung ausdrücklich darauf hingewiesen, daß vor Beginn aller Arbeiten die Pflanzgenehmigung einzuholen ist. Erst nach Erteilung dieser Genehmigung sollen die eigentlichen Arbeiten beginnen. Dabei ist eine vorherige Untersuchung des Bodens unerlässlich, weil nur auf Grund der Bodenuntersuchung die richtige Unterlagssorte ausgewählt werden kann. Aber nicht allein auf die Unterlage kommt es an, sondern auch die Edelreissorte ist von großer Bedeutung. Auf keinen Fall gehört in klimatisch ungünstigen Lagen Riesling angebaut. Hierfür stehen Silvaner- oder Müller-Thurgau-Reben zur Verfügung, die durch ihre frühere Reife nicht nur bei geringeren Jahrgängen einen brauchbaren, sondern auch in guten Jahren einen reiferen Wein erzielen. Nach Klärung der Sortenwahl ist vor allem die Pflanzholzbeschaffung zu sichern. Dabei ist darauf zu achten, daß nur erstklassiges Material zur Pflanzung herangezogen wird. Es darf nicht vergessen werden, daß eine Weinbergsanlage nicht nur ein bis zwei Jahre, sondern vierzig bis fünfzig Jahre stehen soll, und daß wir uns den Luxus einer schlecht tragenden Anlage nicht leisten können.

Dann ist die Frage zu entscheiden: Wie soll gerodet werden? Der kleine Winzer wird sich heute wieder zum Roden mit der Hand entschließen, um die Ausgaben für das Roden mit dem Pflug zu ersparen, zumal dann, wenn er bei nicht allzu strengem Winter die nötige Zeit dafür aufbringt. Ist dies nicht der Fall, so ist nur zu wählen zwischen dem Roden mit dem Pflug, sei es mit Pferden oder Motorzug, oder dem Sprengen des Feldes. Die erstgenannte Methode hat in der Praxis weitgehende Verbreitung gefunden. Dagegen stehen viele Winzer dem Sprengen noch skeptisch gegenüber. Hierzu ist jedoch zu sagen, daß gerade durch das Sprengen eine tiefe und weitgehende Lockerung des Bodens erzielt wird, wie wir dies niemals bei Hand- oder Pflugarbeiten erreichen können. Daß Winzer, die von der Vorzüglichkeit eines Verfahrens wohl überzeugt sind, aber dennoch nicht an diese Methode heran wollen, ist bei dem Preis von ungefähr siebenhundert Mark pro vha verständlich. So kommt es, daß seither mit gutem Erfolg die Rodarbeiten hauptsächlich mit dem Pflug ausgeführt wurden. Rodarbeiten mit dem Pflug sollen grundsätzlich bei trockenem Boden, also im Spätsommer oder auch im zeitigen Frühjahr, erledigt werden. Es ist darauf zu achten, daß die Erde gut von der Pflugschar fällt. Sobald die Erde vom Pflug nur zur Seite gedrückt wird, ist es ratsam, die Rodarbeiten einzustellen. Das Pflugroden ist zur Zeit am billigsten, da man nur in besonderen Fällen außer dem Fahrer noch eine zusätzliche Arbeitskraft benötigt, die die alten Rebstöcke aus der Furche herauswirft. Bei Parzellen, die an beiden Enden auf Wege stoßen, ist kaum noch Handarbeit erforderlich. Günstig ist es, wenn die Besitzer mehrerer nebeneinander liegender Parzellen die Rodarbeiten gemeinsam durchführen lassen, weil dann die nachträglichen Handarbeiten auf ein Minimum herabgedrückt werden.

Ist ein Feld im Spätsommer gerodet, so kann bedenkenlos noch im Herbst die Pflanzung vorgenommen werden. Die Herbstpflanzung hat der Frühjahrspflanzung gegenüber den Vorteil, daß man ein Angießen der Reben nicht vorzunehmen braucht. Man hat dann im Frühjahr, wenn andere Arbeiten drängen, einen gewissen Vorsprung. Ebenso erübrigt sich das Einschlagen der Reben, wenn dieselben im Herbst ausgeschult werden, da sie direkt an ihrem eigentlichen Standort überwintern können.

Sowohl bei der Herbst- als auch bei der Frühjahrspflanzung ist darauf zu achten, daß die Reben mit der Veredlungsstelle über den Boden zu stehen kommen, um die Wurzelbildung der Edelreiser zu vermeiden. Besondere Vorsicht ist bei der Pflanz- oder Beilauferte geboten, wobei Zugabe von Handelsdünger zu vermeiden ist. Manches Jungfeld — das gilt genau so für die Rebschulen — wäre besser gewachsen, wenn eine unsachgemäße Beigabe von Handelsdünger und Humusdünger unterblieben wäre. Die erfolgreichste Beigabe beim Pflanzen von Jungfeldern und Rebschulen, wenn kein gut verrotteter und durchgorener Kompost zur Verfügung steht, ist wassergesättigter Torf. Dieser fördert die Wurzelbildung in so hohem Maße, wie es mit Kompost kaum zu erreichen ist. Pflanzarbeiten sollen immer nur dann ausgeführt werden, wenn der Boden im Herbst noch oder im Frühjahr schon wieder so trocken ist, daß er leicht vom Spaten fällt. In keinem Falle dürfen Reben in zu nassem Boden eingemauert werden.

Nur wer auf alle diese Dinge achtet, und auch die scheinbaren Kleinigkeiten nicht vergißt, kann damit rechnen, daß die große Mühe, die anstrengende Arbeit und die hohen Ausgaben den erhofften Erfolg bringen.

Wenn auch durch die Verschiedenartigkeit der Betriebe, der Böden und der Lagen eine Kostenaufstellung für alle vorkommenden Fälle nicht gemacht werden kann, so wird nachstehende Berechnung doch einen Anhalt ergeben, um im voraus Dispositionen für eine Weinbergsneuanlage treffen zu können.

Die Kosten für einen Morgen (vha) Neuanlage betragen:

1. Roden des Feldes mit Pflug	DM 250,—
2. Nacharbeiten (Enden nachroden usw.)	" 50,—
3. Planieren und Abzeilen des Feldes, Pflanzlöcher ausheben und Pflanzen	" 160,—
4. 1750 Pflöpfreien à DM 0,60	" 1050,—
5. Torf oder Pflanzerde	" 18,—

Uebertrag DM 1528,—

Uebertrag DM 1528,—

6. Fuhrlöhne für Wasser und Materialanfahen	" 40,—
7. Anfahrtkosten und Löhne für Pfähle oder Stäbchen, einschl. Stecken	" 35,—
8. Kosten der Materialbeschaffung für Drahtanlage (Stickel, Drähte, Nägel usw.) einschl. Arbeitslöhne für Erstellung	" 1200,—
9. Bebauungskosten im ersten Jahr, d.i. Bodenbearbeitung und Laubarbeiten einschl. Schädlingsbekämpfung	" 260,—
10. Bebauungskosten im zweiten Jahr wie vorher	" 300,—

DM 3363,—

Zweck dieser Betrachtung sollte sein, eine allgemeine Uebersicht unter Berücksichtigung der jetzigen Lohnverhältnisse zu geben. Bei der obigen Endsumme sind normale Verhältnisse angenommen. Je nach Hofentfernung oder schwierigen Bodenverhältnissen kann sich diese Summe noch erhöhen. —k.

Finanzamt als Einbrecher?

Sind die Winzer vogelfrei? — Rheingauer Winzer in heller Empörung — Steuer mit Stämmeisen — Steht der Sturm auf das Finanzamt Rüdesheim bevor? — Finanzamt verachtet Grundgesetz!

Das wären einige Schlagzeilen der Presse der letzten Tage. Die Berichte und Kommentare über das Vorgehen von Beamten der Steuerfahndungstelle im Hause des Winzers Albus in Rauenthal klingen nicht friedlicher. Eine Zeitung vermutet sogar, daß die Steuerbehörden in Zukunft mit Schweißbrennern und Dynamit vorgehen werden. Was hat sich also in Rauenthal ereignet?

Das Finanzamt Rüdesheim hegt Verdacht gegen den Winzer Albus, daß er Einkommen- und Umsatzsteuer unterschlagen habe. Es beauftragt den Steuerfahndungsdienst, den Keller des Winzers zu kontrollieren. Zwei Beauftragte besichtigen am Freitag, den 24. 11., den Weinkeller des Winzers Albus in Rauenthal. Anschließend wollen sie den privaten Hauskeller sehen. Das wird ihnen verweigert, da der Winzer sich zuvor erkundigen will, ob die Beamten dazu berechtigt sind. Am nächsten Tag verlangt das Finanzamt Rüdesheim vom Amtsgericht Eltville die Ausstellung eines Hausdurchsuchungsbefehls. Ein Amtsgerichtsrat schreibt auf dieses Verlangen den geforderten Durchsuchungsbefehl aus. Mit diesem Dokument bewaffnet sowie einem Polizeibeamten und einem Spengler mit voller Werkzeugausrüstung als Hilfspersonen ziehen die Steuerfahnder im Beisein von zwei Zeugen der Gemeinde Rauenthal am Samstag, den 25. 11., wieder vor des Winzers Haus. Das Haus ist verschlossen, der Winzer Albus ist im Walde, nur seine kranke Frau liegt im Haus zu Bett. Nach einigem Warten steigt einer der Beamten durch ein Fenster in das verschlossene Haus und öffnet der gesamten Streitmacht von innen die Haustür. Proteste der kranken Winzerfrau und des hinzukommenden Sohnes werden nicht beachtet, mit Dietrich und Stämmeisen als „Schlüssel“ öffnet die Behörde verschlossene Türen und obliegt der Kontrolle. Die Unterhaltung während der ganzen Aktion wird von beiden Seiten lebhaft und nicht ganz in der Tonart einer Tanzstunde geführt.

Das sind die nackten Tatsachen. Was gestattet das Recht und das Grundgesetz? Das sind die Fragen, die alle Winzer seit längerer Zeit und nun erst recht stellen.

Der Weinkeller eines Winzers gilt als Gewerberaum, nicht als Bestandteil seiner privaten Wohnräume. Nach der Abgabeordnung der Finanzbehörde fühlt sich das Finanzamt berechtigt, in den Weinkellern der Winzer nach Belieben zu kontrollieren. Das Grundgesetz hat diese Abgabeordnung, die älter ist als das Grundgesetz, nicht ausdrücklich aufgehoben. Das Amtsgericht ist ermächtigt, auf Verlangen der Steuerfahndungsstelle Durchsuchungsbefehle auszustellen. Soweit dürfte es wohl stimmen und rechtmäßig zugegangen sein. Auch die Besichtigung des Weinkellers am 24. 11. war nach dem Buchstaben des Gesetzes wohl noch in Ordnung, sie wurde von beiden Seiten vorgenommen und gestattet.

Aber das Verlangen auf Besichtigung des privaten Hauskellers am 24. 11. war bereits nicht in Ordnung. Der Verdacht des Finanzamtes erstreckte sich auf Unterschlagung der Einkommen- und Umsatzsteuer. Was hatte es da im privaten Hauskeller zu suchen? Etwa quitierte Rechnungen über nicht angegebene Weinverkäufe? Seit wann werden die im Keller aufbewahrt, zwischen Kohlen und Kartoffeln? Und nur das Vorhandensein derartiger Quittungen hätte den Verdacht auf Unterschlagung dieser Steuern beweisen können. Das vielleicht vom Finanzamt vermutete Vorhandensein von Wein im Hauskeller hätte niemals den Verdacht auf Unterschlagung dieser Steuern beweisen können. Im Gegenteil, es hätte nur beweisen können, daß der etwa vorgefundene Wein eben noch nicht umgesetzt worden wäre, der Winzer also auch kein Einkommen gehabt hätte. Und wenn sich kein Wein vorgefunden hätte, wäre auch für den schwärzesten Verdacht alles beim alten geblieben. Daß der Winzer, bevor er die Besichtigung seines Hauskellers gestattet, Erkundigungen über die Rechtmäßigkeit eines derartigen Ansinnen einholen will, ist völlig in Ordnung. Nicht ganz in Ordnung ist in diesem Stadium der Antrag der Steuerbehörde beim Amtsgericht auf einen sofortigen Durchsuchungsbefehl, ohne sich vorher z. B. an den Rheingauer Weinbauverein zu wenden, wie es auf der Mittelheimer Tagung vor Jahresfrist versprochen hatte, nachdem sich der Rheingauer Weinbauverein dort bereit erklärt hatte, der Steuerbehörde jede gewünschte Auskunft zu geben und sie bei ihren Aufgaben zu unterstützen. Ganz und gar nicht in Ordnung war dann das gewaltsame Eindringen in das Winzerhaus in Abwesenheit des Verdächtigten. Die Vermutungen, daß durch derartiges Vorgehen der Staatsbürger durch die Behörde eingeschüchtert werden soll, in diesem Falle ein alles andere als duckmäuserisch bekannter Winzer, erhalten dadurch bedauerlicherweise neue Nahrung.

Erst vor wenigen Wochen ist bekannt geworden, daß gerade die Steuerbehörden sich willkürlich über die feierlichen Versicherungen der absoluten Geheimhaltung der Angaben in den Volkszählungslisten hinweggesetzt haben. Vor wenigen Tagen erst wurde bekannt, daß das September-Steueraufkommen des Bundes und der Länder mit 1572 Millionen DM das höchste seit der Währungsreform gewesen sei, daß gerade der außerordentliche Anstieg bei der Einkommen- und Umsatzsteuer vor allem den Ländern zugute käme. Nach solchen Vorfällen und in diesem Zeitpunkt hätte man eigentlich ein besonders taktvolles Vorgehen des Finanzamtes erwarten können, eines Finanzamtes, das in Weinbaufragen besondere Sachkenntnis in Anspruch nimmt, und dem die Hagelschäden des vergangenen Sommers bei den Winzern im oberen Rheingau nicht unbekannt waren. Es ist daher fast ein Wunder, daß es bei der in Rauenthal angewandten Methode nur zu wörtlichen Ausschreitungen kam.

Frankreich und sein Weinbau

Eine Studienfahrt durch die französischen Weinbaugebiete von A. von Schubert

2. Burgund

Nach dem Verlassen des Elsaß war das ungefähr 150 km südwestlich gelegene Burgund mein nächstes Reiseziel. Schweren Herzens mußte ich mich aus Zeitmangel damit abfinden, auf den Besuch Niederburgunds mit seinen berühmten weißen Chablis-Weinen zu verzichten. Das ganz im Süden liegende Beaujolais-Gebiet gehört auch zu Burgund. Da dessen Weine sich von den eigentlichen Burgunderweinen erheblich unterscheiden, wird es in einem gesonderten, in sich geschlossenen Teile behandelt werden.

Nicht nur durch seine Weine, sondern auch durch seine Geschichte ist Burgund eines der berühmtesten Teile Frankreichs geworden. Seinen wahren Weltruhm jedoch verdankt es seinen Weinen. In ihnen spiegelt sich der große Reichtum dieses Landes, dessen Herzöge oft mächtiger waren als die Könige Frankreichs, seine uralte Tradition und Ueberlieferung genau so wieder wie in seinen Bauten. Burgunds Geschichte ist auf das engste mit dem Wein verbunden. Wie der Weinbau größtenteils durch die Klöster eingeführt wurde, so hat sich die tiefe Religiosität dieses Landstrichs bis in die heutigen Tage erhalten. Dijon, etwa 50 km westlich der Burgundischen Pforte, dem natürlichen Eingangstor Burgunds vom Rheine her, hat allein 23 Kirchen. Und auch die weltlichen Bauten sind jahrhundertlang von dieser Seite her stark beeinflusst worden, ebenso wie sich der flandrische Baustil mit seinen spitzen Dächern und den glasierten Ziegeln seit dem 14. Jahrhundert erhalten hat.

Südlich von Dijon beginnt das Herz Burgunds, Hochburgund. Das Weinbaugebiet zieht sich von Dijon bis Chalon an den sanften Hügeln der Saône entlang. Die Vielfalt der oft weltbekannten Lagen und Orte hat eine genaue Unterteilung und strenge Kontrolle der Erzeugnisse notwendig gemacht. Viele dieser Weinorte sind geschichtlich bekannt geworden; so bevorzugte Napoleon die Chambertin-Weine vor allen anderen, Vosne-Romanée wurde durch Ludwig XIV. berühmt, und selbst Karl der Große besaß unweit der Weinmetropole Beaune eigene Weinberge, die heute noch die Bezeichnung Charlemagne tragen; vom Clos-Vougeot ist bekannt, daß berühmte Heerführer beim Vorbeiziehen vor diesem berühmten Weinberg stets die Waffen präsentieren ließen, eine Ehrenbezeugung, die man berühmten Weinen auch heute noch zollen mußte — nicht nur von Heerführern und mit Waffen.

Südlich von Beaune machte ich inmitten des Weißweingebietes in Meursault Station und hatte einige Tage Gelegenheit, mit Burgunds Weinbau und Weinen Bekanntschaft zu schließen. Die nach Bodenbeschaffenheit, Lage und Rebsorten peinlich genaue Unterteilung soll hier nicht geschildert werden, da sie ein eigenes Studium erfordert. Jedenfalls macht die Mannigfaltigkeit der Weine eine genaue Herkunftsbezeichnung nötig, um dem Käufer eine absolute Garantie zu gewährleisten. Sie ist in einem besonderen Gesetz festgelegt, der „Appellation d'Origine Contrôlée“. Damit wird in Frankreich nur der Wein selbst kontrolliert, nicht aber die Weinberge und der Weinbau. Das Studium dieses Gesetzes, in dem die Höchstmenge der Ernte, die anzubauende Rebsorte und die genaue Lagen-einteilung enthalten sind, ist außerordentlich schwierig. Auch die Güte eines Weines, d. h. der Mindestsatz an Alkohol, den der Wein enthalten darf, ist zum Teil in diesem Gesetz verankert. Es bestimmt auch, daß die Weine aus den in den Tallagen Burgunds fast ausschließlich angebauten Hybriden keinerlei Recht auf Herkunftsbezeichnung haben. Die Hauptrebsorten sind bei Rotwein, der vor

allem nördlich Beaune angebaut wird, der blaue Burgunder, bei Weißwein als Qualitätssorte der weiße Burgunder, während Gamay und Aligoté für Weißwein-Mengenerträge verwendet werden.

Die Weinberge, die alle Drahtanlagen haben, sind auffällig niedrig gehalten; sie werden oft nur 80 cm hoch. Die Stöcke tragen einen Bügling, der in 40 cm Höhe um den untersten Biegedraht herum gewickelt wird. Darüber befinden sich zwei bewegliche Heftdrähte. Ueber diesen der oberste feste Draht. So braucht eigentlich gar keine Heftarbeit geleistet werden.

Der Boden ist so beschaffen, daß die oberste Humusschicht nur 40 bis 50 cm stark ist; darunter liegt häufig sehr poröser Kalkstein, durch dessen Poren die Wurzeln des Rebstocks tief in den Untergrund einzudringen vermögen.

Die Weinberge sind — wie in der Pfalz — meist in Flachlagen angelegt und gestatten so, vor allem durch ihre geringe Höhe, jeden maschinellen Einsatz. Besonderes Interesse erregte ein Spezialtraktor mit über 2 m hohen Rädern, der zugleich in drei Zeilen fährt. Vor den Rädern sind in jeder Zeile die Bodenbearbeitungsgeräte für den Fahrer sichtbar angebracht, während der Spritzmotor mit einem 800-Liter-Behälter unter dem Fahrersitz eingehängt ist. Mit dieser Anordnung können bei 20 atü Druck in der Stunde 1 bis 2 Hektar Weinberg gespritzt und gleichzeitig die Bodenbearbeitungen durchgeführt werden. Zum Spritzen werden große, über 9 Zeilen reichende Spritzlanzen hinter der Maschine angebracht. Abgesehen von diesem Traktor wird die Bodenbearbeitung auch mit Gespannen durchgeführt.

Die Erntemenge ist durch Gesetz auf 35 Hektoliter pro ha festgelegt. Manchmal wird diese Menge nicht erreicht, oft dagegen — so auch in diesem Jahr — bei weitem überschritten. Die den vorgeschriebenen Ertrag überschreitende Menge Wein darf dann nicht mit Herkunftsbezeichnung des Ortes, sondern nur als „Burgunder“ verkauft werden. Die Weine werden drei bis vier Jahre im durch seine Holzreifen charakteristischen Burgunder-Faß von 228 Liter Fassungsraum aufbewahrt und kommen dann auf die typischen Burgunderflaschen aus olivgrünem Glas. Besondere Sorgfalt wird den Korken gewidmet, die drei Wochen vorher in gewöhnlichem Rotwein oder in Weintrester eingeweicht werden.

Vielfach sah ich in Burgund eine neuartige Horizontal-kelter, die die Arbeit außerordentlich erleichtert und vereinfacht. Die Trauben werden in den etwa 6 m langen und 1 m breiten horizontal gelagerten Kelterkorb gefüllt. Von beiden Seiten wird nun durch zwei Preßkolben, die gegeneinander arbeiten, das Lesegut unter 150 atü Druck gepreßt, wobei sich der Kelterkorb ständig dreht. Oft sind zwischen den beiden Kolben noch mehrere Ketten gespannt, die beim Auseinandergehen der Kolben und beim Drehen den Traubenkuchen wieder auflockern, so daß sich der Preßvorgang ohne Handarbeit unmittelbar wiederholen kann. Zur Entsaftung fanden sich fast in jedem Keller große Zentrifugen, in denen auch nach der Entrappung die Traubenkerne und -stiele nochmals geschleudert werden, um die Mostausbeute zu erhöhen. In einer Keltermaschinenfabrik in Beaune sah ich außerdem einen Apparat, in dem während des Regens geerntete Trauben vor dem Keltern mittels Heißluft getrocknet werden können. Ueberhaupt sind alle Neukonstruktionen deutlich darauf abgestellt, die Qualität der Weine noch zu erhöhen. Interessant ist ferner, daß der fertige Wein vom Faß stets ohne

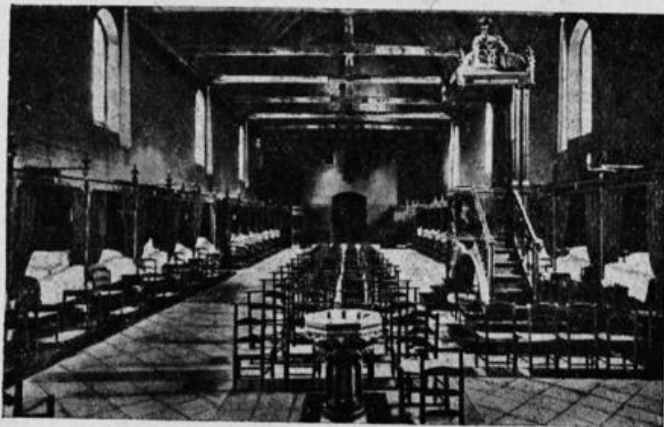
Goldstück der feine edle Weinbrand der
Stück A.G. Hanau a. M. seit über 100 Jahren

Filter abgefüllt wird. Die Haltbarkeit der Burgunderweine liegt im allgemeinen bei 20 Jahren, doch können Spitzenjahrgänge mitunter nahezu unbeschränkt haltbar sein.

Die Weinberge sind teilweise im Besitz der Winzer, teilweise Monopol oder Eigenbesitz der großen Weinhandlungen, die sich in Beaune konzentriert haben. Große und bekannte Firmen wie Calvet, Bouchard Père et Fils, Louis Latour, Patriarche u. a. haben in ehemaligen Befestigungsmauern und im Schloß Beaune ihre großen Keller, die bis zu 4 Millionen Flaschen aufnehmen können, und aus denen die Weine in alle Welt hinausgehen. Diesen Firmen, die nach Qualität und Preis sorgfältige Auswahl treffen, ist nicht zuletzt der Ruf der Burgunder Weine zu verdanken. Tausende von Fremden aus aller Welt besuchen jährlich diese Kellieranlagen, und überzeugen sich von der Kultur und Pflege dieser Weine. Aber auch die Winzer tragen ihr Teil dazu bei.

Ich hatte Gelegenheit, südlich Beaune die Weinorte Pommard und Meursault, nördlich Beaune die Orte Aloxe-Corton, Nuits-St.-Georges, Gevrey-Chambertin, Musigny und Vosne-Romanée zu besichtigen. Im letzten Ort interessierte mich besonders der Besitz „Romanée-Conti“. In diesen Weinbergsanlagen würde bis vor wenigen Jahren noch ein wurzelechter Bestand erhalten. Die Weine aus dieser Lage durften außer ihrer Herkunftsbezeichnung auch noch den Vermerk „nicht umgestellte Weinberge“ (vigne non reconstituée; siehe Abbildung des Etiketts) tragen. Es ist dies der einzige Betrieb in ganz Frankreich, von dem mir diese Tatsache bekannt ist.

In Dijon gibt es zwei berühmte internationale Orden, die Ritter des Goldvlies und die Ritter der Weinkoster (Tastevin). Dieser Name rührt von dem eigenartigen Probegefäß her, das in Burgund gebräuchlich ist. Der Wein, vor allem der Rotwein, wird in einer flachen, ziselierten Silberschale in den Kellern verkostet, wobei sich das Kerzenlicht in den silbernen Verzierungen vielfach widerspiegelt und die herrliche rote Farbe und Klarheit aufleuchten läßt. Dieser Orden versammelt sich am ersten Samstag im November jeden Jahres in Dijon zu seiner traditionellen Feier. Am darauffolgenden Sonntag werden in Beaune die Weine des weltberühmten Hospital von Beaune versteigert.



Dieses Hospital wurde im 15. Jahrhundert gegründet, und in seinen heute noch erhaltenen Krankensälen werden Kranke und alte Menschen in den alten Baldachin-Betten des 14. Jahrhunderts (siehe links auf der Abbildung des Krankensaales) von Nonnen in der Tracht der damaligen Zeit gepflegt. Auch in der Küche und in der Apotheke des Hospitals wird heute noch mit den gleichen Geräten wie vor 500 Jahren gearbeitet. Ähnlich den Vereinigten Hospitien in Trier und dem Juliuspital in Würzburg gehören zum Hospital in Beaune umfangreiche Weinberge, die aber von erfahrenen Winzern unter Beteiligung an der Ernte betreut werden. Zu dieser traditionellen, alljährlich stattfindenden Versteigerung finden sich aus aller Welt Käufer, Interessenten und Freunde des Weines zusammen. Dabei sind Preise von 800 000 frs. = 10 000,— DM für 1000 Liter Wein keine Seltenheit. Den Höhepunkt und Abschluß der Weinfeste Burgunds aber bildet das Winzerfest in Meursault, die sog. Paulée. Hierbei treffen sich alle Winzer des Ortes im Rathaus. Und man kann sich vorstellen, daß sie nicht nur einen, sondern meist mehrere ihrer besten Weine mitbringen. Die fröhliche Feier dauert dann nicht nur bis in die frühen Morgenstunden, sondern oft sogar zwei Tage hintereinander.

Leider war mein Aufenthalt nur auf vier Tage beschränkt, viel zu kurz, um den Königen der französischen Weine den ihnen gebührenden Tribut zu zollen. Dennoch genügte der dabei gewonnene Eindruck und Ueberblick mir, beim Abschied von meinem Gastgeber und dem freundlichen, von so viel Schönheit und Weintradition erfüllten Lande zu geloben, so bald als möglich dorthin zurückzukehren.

(Das nächste Reiseziel ist das Beaujolais-Maconnais-Gebiet, D. Red.)



In ganz Burgund ist seit 1890 die Pfropfrebe eingeführt, von denen die 3309, 41 B und die 661/44 als Unterlage Verwendung finden. In Romanée-Conti wird außerdem entgegen der sonst üblichen Gepflogenheit, dem Boden alle 30 Jahre eine 4-jährige Brache zu gewähren, eine Neuanlage noch im gleichen Jahr nach dem Ausreißen der alten erstellt. Die starke Stallmistdüngung dieser Weinberge — es wird kein Kunstdünger verwandt — scheint dieses Verfahren zu gestatten. Die dort gewonnenen Weine zeichnen sich im Gegensatz zu den meisten anderen Burgunderweinen durch besonders kräftige Frische aus, während im allgemeinen die Weine sonst weich, rund und von großer Fülle und Farbe sind.

Geschichte und Tradition der Burgunder Weine werden nicht zuletzt durch die alljährlich wiederkehrenden Feste und Zeremonien nach Beendigung der Weinlese verkörpert.

Geschichte und Entwicklung der Rebkultur, 2. Teil

Von Rolf Jacobs, Geisenheim

Mit der Ausdehnung des römischen Reiches durch die Eroberung Galliens unter Cäsar fand die Rebkultur nun auch ihre Verbreitung nach Norden. Auch der bereits erwähnte Weinbau in der Provence, der nicht auf römischen Ursprung zurückzuführen ist, fand jetzt seinen Weg nach Norden. Ueberall, wo römische Legionen Fuß gefaßt hatten, selbst in Britannia, wurde der Weinbau heimisch. Da die

Soldaten, die auf ihren Eroberungsfeldzügen und während ihrer Besatzungsaufgaben sicher auf vieles verzichten mußten, den Wein nun keinen Preis missen wollten, war ein beachtlicher Nachschub aus Italien nötig. Diese Transporte in die entfernten Heerlager waren umständlich, zudem sagte die Beschaffenheit des auf so lange Strecken in Ziegenschläuchen transportierten Weines ihnen oft nicht

zu. So waren sie bestrebt, sich ihren Wein an Ort und Stelle zu verschaffen. Da die ersten Anbauversuche einen Wein ergaben, der ihnen weit besser schmeckte und an Qualität tatsächlich den aus Italien gelieferten oft übertraf, nahm der Weinbau in den nördlichen Provinzen des römischen Reiches eine stürmische Entwicklung. Die Menge der in den Besatzungsräumen der römischen Heere erzeugten Weine wurde bald so groß, daß sich Rom gezwungen sah, ein besonderes Gesetz zum Schutz des heimischen Exportes zu erlassen, die „lex domitiana“. Dieses Gesetz verbot kurzerhand den Anbau von Reben in den von römischen Soldaten besetzten Gebieten.

Doch trotz dieses Verbotes war die Rebkultur aus diesen Gebieten nicht mehr zu verdrängen. Und es ist stark anzunehmen, daß die Römer, denen die Weine aus Gallien weit lieber waren, es selbst waren, die das neue Gesetz nicht befolgten. Die Liebe zum Wein war stärker als die Achtung vor dem Gesetz. Die Weiterentwicklung und Vollendung der Rebkultur geht auch aus einer Schilderung von Plinius hervor: „Der narbonensische Weinbau zeigt eine Rebkultur in höchster Vollendung. Bei den Velontiern (etwa im Gebiet zwischen Marseille und Lyon) stellte man Trockenbeerauslesen her, indem man die Trauben am Stiel umdrehte oder die Reben bis zum Mark einschchnitt, so daß die Trauben eintrockneten; oder man trocknete die Trauben auf Hürden oder Ziegeln“. Man hat also bereits damals schon auf eine etwas primitive Art edelste Weine erzeugt, die wohl auch pur getrunken wurden.

Später gingen die Römer dazu über, ihre Weine in Fässern zu transportieren. Diese Fässer waren keine eigene Erfindung, sondern die Römer haben sie bei den Galliern oder Germanen kennengelernt und von ihnen übernommen. Das älteste Faß, das man in einem Kastell zwischen Rheingönheim und Altrip gefunden hat, stammt aus dem Jahre 74 n. Chr. Funde aus der Trierer Gegend zeigen Reliefs, auf denen Fässer mit altrömischen Inschriften abgebildet sind, Beweise, daß die Römer solche Fässer nachbauten und in Gebrauch nahmen.

Auf diese Weise nahm die Rebkultur ihren Weg über das Rhonetal, Burgund, Elsaß, das Moseltal aufwärts bis an den Rhein. Hier allerdings machte sie zunächst halt und griff erst unter Karl dem Großen auf das linke Rheinufer über. Praktisch war also das gesamte Einflußgebiet der Römer bis zum Limes mit der Rebkultur vertraut. Eine besondere Förderung erfuhr der Weinbau dann durch Kaiser Probus, als dieser das noch immer bestehende „lex domitiana“ etwa im Jahre 280 n. Chr. aufhob und der Rebkultur zur Verbreitung in Ungarn und Spanien verhalf. Ueberhaupt kann man Kaiser Probus als den Vater des gesamteuropäischen Weinbaus betrachten. Viele römische Schriftsteller erwähnen übereinstimmend die großen Begünstigungen, die Kaiser Probus dem Weinbau angedeihen ließ. Auch alle weiteren Erlasse dieses römischen Kaisers zielten dahin, die Kenntnisse der Rebkultur zu vertiefen und den Weinbau zu fördern.

So kam es, daß der Weinbau in Germanien, der ja hauptsächlich von den Römern betrieben wurde, in der Anbauweise bald mächtige Fortschritte aufwies. Bei fast allen römischen Agrarschriftstellern, so auch bei Plinius und Vergil, ferner Cato, Varro und Columella, finden sich Berichte über die Erziehung in Kammern, in Rahmen und an Pfählen. Die damaligen Winzer, so heißt es weiter, verstanden es, mit bewundernswerter Sicherheit die jeweils geeignete Erziehungsart der vorgefundenen Bodenart und den anzupflanzenden Rebensorten anzupassen. So kam es an der Oberhaardt zum Kammerbau, „vitis camerata“, der auch heute noch vereinzelt anzutreffen ist. An der Mittelhaardt mit den schwächeren Böden verwendeten die Römer den Rahmenbau (ramex): Holzlatten, Rahmen, unterstützten die Rebe, wobei das alte Holz mit Weiden, das junge mit Stroh angebunden wurde. Ferner ist bekannt, daß man damals bereits mit dem zwei- und dreizinkigen Karst arbeitete und in ebenen Lagen mit Ochsen pflügte. Auch steinerne Obstmühlen wurden bereits zur Kelterung der Trauben verwendet.

So also war der Stand der Rebkultur, als die Völkerwanderung ihren Anfang nahm und die Römer immer weiter nach Süden zurückdrängte. Diese Massenbewegung war der weiteren Entwicklung des Weinbaus natürlich

FÜR HOCHSTE ANSPRÜCHE



Der große deutsche Sekt

 Exträ Auslese
 Solitär (roter Sekt)
 Privat Gout Americain
 Scharzberger
 Hohe Domkirche
 Blau-Rot EXTRA DRY

SEIT
1811
Matheus Müller-Eltville
SEIT
1811

nicht günstig, führte aber nicht dazu, daß er in Vergessenheit geriet oder aufgegeben wurde. Die Alemannen traten als erste die Erbschaft an, gaben sie weiter an die Franken, diese an die Merowinger. Dabei blieb die Kenntnis vom Weinbau gerade noch am Leben. Erst die Merowinger erwarben sich wieder große Verdienste um die Rebkultur und deren Verbreitung in Germanien. Besondere Erlasse begünstigten die Neuanlage von Weinbergen. Für die Rheingegend entstand sogar ein Gesetz, lex Ripuaria, das die Bestrafung für Weinbergfrevl enthielt.

Von Dokumenten, die die hohe Einschätzung von Weinbergen und Weinen als Ehrengeschenk ersehen lassen, existiert eine erste Urkunde aus dem Jahre 622, worin König Dagobert I der Bischofskirche in Speyer Weinberge bei Schleitsstadt zum Geschenk machte; ferner eine etwa 30 Jahre ältere, worin König Siegbert III derselben Kirche den Zehnten aller königlichen „Gefälle“ im Speyrergau, darunter auch den Wein, bestätigt.

Mit dem 1. Reich unter Karl dem Großen beginnt für den deutschen Weinbau dann ein gewaltiger Auftrieb. Er war es, der bereits Mustergüter anlegen ließ, Reben aus Burgund einfuhrte, den Weinbau auch in die Tallagen des linken Rheinufer verlegte und das Recht der Winzer auf Betrieb von Straußwirtschaften schuf, um ihnen einen besseren Absatz der Weine zu ermöglichen. Weinbau auf dem rechten Rheinufer, im Rheingau, ist sicher bekannt seit 838 und 864, wo Bischoff Ottokar den Gemeinden Geisenheim und Rüdesheim Weinberge zum Geschenk machte. Bis zum 12. Jahrhundert wurde im Rheingau der Weinbau nur in vorwiegend ebenen Tallagen betrieben, erst dann

Moskopf's Flaschenlager, hast du die im Keller,
geht die Arbeit dort bedeutend schneller.

PETER MOSKOPF
NEUWIED - Tel. 3112

griff er auf die höheren Lagen über. Nicht lange danach steht die Rebkultur auch in Unterfranken in Blüte, und in wenigen Jahrhunderten war der Weinbau über ganz Deutschland verbreitet. Das Verdienst daran gebührt vor allem den Klöstern und Schutzherrn, die bei Versetzungen oder Verlegung ihrer Tätigkeit ihre Kenntnisse der Rebkultur mitnahmen und in anderen Gauen den Weinbau einführten. So findet sich die Rebkultur im 10. Jahrhundert bereits in Sachsen, im 11. Jahrhundert in Thüringen und im 12. Jahrhundert sogar in Brandenburg. Im 15. Jahrhundert erfährt sie ihre größte Ausdehnung. Die Ordensritter bringen den Weinbau bis nach Schlesien, Ostpreußen, Lettland, Litauen und Estland. An Saale, Oder, Elbe und Weichsel, überall wurde der Rebstock angebaut und gepflegt.

Bis auf die Klöster, die vom Zehnten entbunden waren und es sich schon eher leisten konnten, der Qualitätsförderung Sorgfalt zu widmen, waren alle anderen Weinbauern durch die Abgaben gezwungen, auf größte Mengenerträge bedacht zu sein, um auch noch etwas zum Leben übrig zu behalten. Es ist daher kein Wunder, wenn man zudem die äußerst ungünstigen klimatischen Verhältnisse der nördlichsten Gebiete in Betracht zieht, daß die Güte der Weine selten besonders ansprechend war. Dennoch hielt sich der Weinbau sehr lange in diesen Gebieten, so finden sich noch im Jahre 1600 im Weichbild von Berlin über 92 Katasterbezeichnungen Weinberge; und in Schlesien hat sich ein kleiner Teil noch bis heute erhalten.

Der eigentliche Grund zum Rückgang des Weinbaues in den nördlichen Gebieten ist jedoch wo anders zu suchen. Im 15. Jahrhundert beginnt die Blüte der Hanse und damit ein ausgedehnter Handel von und nach anderen Ländern. Dabei kommt auch der weit bessere und billigere Wein aus Madeira, Spanien und Portugal ins Land. So ist es kein Wunder, daß die teils sehr herben und sauren Weine der nördlichen Gauen keine Freunde mehr finden. Die häufigen Kriege, hohe Besteuerungen und die Notwendigkeit zum intensiven Anbau von Getreide und Kartoffeln geben dann den letzten Anstoß, den Weinbau aus diesen Gebieten wieder verschwinden zu lassen. Er beschränkt sich schließlich auf die Gebiete, die auch heute noch als Weinbaugebiete in Deutschland bekannt sind. Den vernichtendsten Schlag erleiden auch diese Gebiete dann durch den 30-jährigen Krieg und seine Nachwehen. Unendlich vieles wird zerstört und kann auch nicht wieder aufgebaut werden, weil es an Menschen fehlt. Die lebensnotwendigen Kulturen Getreide, Kartoffeln, Süßkartoffeln, (Erd-Artischocken, Tobinambur) beherrschen alles landwirtschaftliche Streben, lassen auf lange Zeit keine Förderung der Rebkultur zu. In den noch verbliebenen Weinbergen kann man nur noch auf Menge sehen, da die Abgaben sehr hoch sind. Qualitätsweine werden nur in den allerseltensten Fällen erzeugt. Wenn es auch dem Rheingau und einigen anderen Gebieten vergönnt ist, sich ziemlich schnell zu erholen, so hat die Pfalz auch weiterhin schwer unter Kriegen und Verwüstungen zu leiden. Was der 30-jährige Krieg noch

Aus „Weinprobe - Weinansprache“

von G. Troost, Geisenheim und Dr. E. Wanner, Bad Kreuznach

Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“, Ffm.-Höchst, Emmerich-Josef-Straße 18, Telefon Frankfurt 16003

C. Anwendung und Bedeutung der Fachausdrücke

Zur besseren Anwendung ist jeder Fachausdruck mit einem *Wertzeichen* versehen. Es bedeutet + sinngemäß ein für den Wein *positives* Urteil und — ein *negatives*.

Um gleichzeitig darzutun ob es sich bei gewissen Bezeichnungen um Weinkrankheiten = *K*, Weinfehler = *F* oder Mängel = *M* handelt, sind auch die vorstehenden Zeichen den Fachausdrücken vorangestellt.

Unter *Weinkrankheiten* (*K*) verstehen wir nachteilige Veränderungen biologischer, meist bakterieller Art.

Fehler (*F*) sind nachteilige Veränderungen meist chemischer Natur infolge abweichender Zusammensetzung der Weinbestandteile, oder sie entstehen durch Aufnahme *weinfremder* Stoffe bei der Weinbehandlung und Lagerung.

Mängel (*M*) sind Wertminderungen, die durch *Übermaß* oder Mangel eines oder mehrerer der wesentlichen *Weinbestandteile* entstehen.

Wertzeichen	Fachausdruck	Erläuterung
—	Abfallen	Wein gibt auf der Zunge nichts her, bleibt nicht haften, ist kurz. Wird auch bei Proben dann gebraucht, wenn ein Wein infolge falscher Eingruppierung durch Vergleich mit dem vorhergehenden Wein schlechter erscheint als er ist.
	Abgang, Abgeschmack	Nachgeschmack, letzter Geschmackseindruck (schöner Abgang usw.) beim Schlucken. Nachgeschmack kann Vorteil oder Fehler sein.
— M	abgebaut	trifft 1. den „Säureabbau“, 2. den Verlust an Frische und Güte; der Wein ist weniger geworden, meist zu alt.
— M	abgelebt	vgl. tot.
— F	absetzen	oder abgesetzt sind Trübungskolloide oder Kristalle, wenn sie sich im Faß oder in der Flasche niedergeschlagen haben.
+	Adel	bezeichnet einen großen, vornehmen, edlen Wein, meist Auslese.
	Alkohol	schmeckt bei 12—13 Maß% heraus; vergl. warm.
+ / —	alt, Alter	firn, fertig, der Wein hat seine jugendliche Frische verloren, hat keine Kohlensäure mehr und ist weitgehend oxydiert.

verschont hatte, fällt jetzt der sengenden und mordenden Soldateska der Kriege unter Ludwig XIV. zum Opfer. Diese Verwüstungen zerstören über zwei Drittel des gesamten Pfälzer Weinbaugebietes.

Erst Ende des 18. Jahrhunderts läßt sich wieder ein merklicher Aufstieg der Rebkultur erkennen. An der Aufwärtsentwicklung seit dieser Zeit hat die Entwicklung der Wissenschaft, Technik und Industrie einen wesentlichen Anteil. Maschinen und Geräte wurden konstruiert, die Vorgänge bei der Gärung wurden erforscht, das Streben nach Qualitätsweinen setzt sich durch. Die Merkmale dieser Entwicklungsstufe sind: Bereinigung des Sortenwirrwarrs, Erfindung der Oechslewaage, genaue Festlegung der Lese sowie Bezeichnung und Beurteilung von qualitativ höher stehenden Weinen. Die Einteilung nach Menge und Güteklassen kennzeichnet unseren heutigen Qualitätsweinbau.

Das Auftreten der Schädlinge und Rebenkrankheiten bringt zwar wieder einen Rückgang, verbunden mit dem

Import ausländischer Weine in größerem Umfange. Jedoch die Hilfe der Industrie in der Schädlingsbekämpfung und neuere Erkenntnisse in der Kellerbehandlung helfen dem Weinbau in Deutschland bald, auch diese Probleme zu meistern. Das gilt ebenfalls für die Gefahren der allerletzten Zeit: Kriegszerstörungen und vor allem die Reblaus.

Rückblickend haben wir gesehen, daß sich der Weinbau in Deutschland durch die Jahrhunderte hindurch immer wieder behauptet hat. Er wird auch die jetzige Krise überwinden. Leider hat die Liebe zum Wein bei denen, für die er geschaffen wird, nicht Schritt gehalten mit der beim Winzer selbst. Er hat es bisher unerschrocken mit allen Gefahren des Weinbaus aufgenommen und wird seine Mitmenschen auch in Zukunft nicht im Stich lassen mit dem edelsten Geschenk, das der Mensch der Natur bisher hat abringen können, dem Wein.

Verzinkte Eisenstäbe im Weinbau

Mit dem Uebergang vom Pfahl- zum Drahtrahmenbau war man an der Frage: Holz oder Eisen? stark interessiert. Vom Holzstichel wußte man, daß er nur eine beschränkte Lebensdauer hat. Sofern er gut imprägniert war, konnte man mit einer Lebensdauer von etwa 20—25 Jahren rechnen. Die geteerten Eisenstäbe, die im Pfahlbau auf den Weinbaudomänen Nahe, Mosel und im Steinberg verwendet wurden, hielten diese Zeitspanne kaum aus. Die gefährliche Stelle zwischen „Himmel und Erde“ war dem Verrosten sehr stark ausgesetzt und führte zur Unbrauchbarkeit. Das gleiche kann man von den in Eisen erstellten Drahtrahmen sagen. Wo man nun von der Unzulänglichkeit des Eisens im Weinberg überzeugt war und wo Kupfermittel noch ein weiteres zu seiner Zerstörung beitrugen, entstand um die Jahrhundertwende der Gedanke an die Verwendung von verzinkten Eisenstäben. So wurden zu dieser Zeit seitens der Weinbau-Domäne und der Gräfl. Eltz'schen Gutsverwaltung in größerem Umfang Drahtanlagen mit verzinkten Stäben erstellt.

Vorerst waren es solche mit durchgezogenen Spanndrähten und auch erste Versuche mit beweglichen Drähten. Im Laufe der Entwicklung der Heftvorrichtung ist man aber von der Verwendung eisenverzinkter Mittelstäbe abgekommen und verwendet an deren Stelle Holzstichel. Das Herunterlegen und Aufhängen der Heftdrähte geht hier leichter als bei den starren Eisenstäben. Außerdem ist die Aufstellung von Holzstickeln im Hinblick auf Material und Arbeitskosten erheblich billiger als bei verzinkten Mittelstäben. Wer trotzdem seine Anlage durchgehend mit verzinkten Eisenstäben auszurüsten wünscht, dem sei geraten, auch die Mittelstäbe in Beton zu setzen. Weil das verzinkte Eisen keine Verrostung mit dem Erdreich eingeht, versinken die Stäbe bei nassem Wetter und grundigen Böden sehr leicht, wodurch die Gertdrähte zu nahe an den Boden kommen.

Wie haben sich die verzinkten Eisenstäbe im Bezug auf ihre Haltbarkeit verhalten? Hierüber kann nur das Beste gesagt werden. Vor nahezu 50 Jahren im Weinberg aufgestellt, sind die Stäbe heute ohne jegliche Beschädigung

durch atmosphärische Einflüsse und Kupferspritzmittel. Ich habe verschiedentlich solche Anlagen ausgegraben, verzinkte Hafthaken an die Stäbe anbringen lassen und dieselben wieder verwendet. Im Aussehen waren sie kaum von neuen zu unterscheiden. Wenn hie und da Roststreifen festzustellen waren, so kommt dies von dem an den Heftdrähten entlanglaufenden Niederschlagswasser, welches das lösliche Eisenhydroxyd (Rost) mitführt und an den Zinkstäben ausscheidet.

Neben den schier unverwüsthchen Eigenschaften der verzinkten Eisenstäbe ergeben sich bei ihrer Verwendung als Endstützen wesentliche arbeitssparende Momente. Sofern die Ersterstellung gründlich und sorgfältig vorgenommen wurde, können die Endstäbe nach Abräumung des überalterten Weinbergs an Ort und Stelle verbleiben. Die bisherige Zeileneinteilung bleibt erhalten, allenfalls sind die Endstäbe etwas auszurichten, indem man den Zementklotz der Strebe etwas unterfüttert. Wo mit der Hand rigolt wird, kann diese Arbeit gleich mit dem Ausheben des ersten Rigolgrabens erledigt werden. So vorgehend können verzinkte Eisenstäbe, ohne aus dem Boden genommen zu werden, mehrere Weinbergsgenerationen überdauern. Ist man gezwungen, die Endstäbe herauszunehmen, so läßt man den Betonklumpen am Stab, wobei man zweckmäßig die Grube am neuen Standort mit etwas Beton ausstampft.

Allerdings waren und sind die Anschaffungskosten höher als bei Verwendung von Holzstickeln. Bedenkt man aber, daß solche verzinkten Endstäbe mehrere Weinbergsgenerationen aushalten, so kann man die einmaligen höheren Ausgaben wohl vertretbar finden, denn der Stickersatz wiederholt sich ja im Bestand des Weinbergs u. U. mehrmals. Unter den heutigen Verhältnissen auf dem Eisen- und Zinkmarkt, wo beide Metalle wieder Mangelware geworden sind, läßt sich eine Kalkulation nicht aufstellen. Bekannt ist mir, daß zur Zeit der auftragsarmen Periode Lieferungen zu Vorkriegspreisen getätigt wurden. Damals kam ein verzinkter Endstab aus 35 mm Winkeleisen mit 30 mm Gegenstrebe auf etwa DM 3,50 zu stehen bei einer Länge des Stabes von 1,75 mm.

—Stumm.

100 Jahre Königin-Viktoria-Berg in Hochheim

Wandert man durch die Hochheimer Weinbergsgemarkung, so nimmt ein imposantes Denkmal die Aufmerksamkeit des Beschauers gefangen. Es ist dies das „Königin-Viktoria-Denkmal“ inmitten des etwa 20 Morgen großen Weinbergs „Königin-Viktoria-Berg“, der sich an der Nordseite der Eisenbahnlinie zwischen Hochheim und Flörsheim hinzieht und einen wunderschönen Ausblick auf den vorhinziehenden Mainstrom und die gegenüberliegenden Gefilde bis zur Bergstraße, zum Rheine, dem Wonnegau und Mainz mit seiner malerischen Umgebung gestattet.

Am 5. Dezember sind es 100 Jahre her, daß die Königin Viktoria von England auf Einladung des Weinhauses Pabstmann diesem Rebenhügel einen Besuch machte, von den edlen Trauben und dem köstlichen Wein kostete und dem Eigentümer erlaubte, daß dieser Weinberg fortan ihren Namen führen dürfe. Das Weinhaus Pabstmann erhielt das Recht, sich von nun an „Hoflieferant Ihrer Königlichen Hoheit Viktoria von England“ zu nennen.

In früheren Zeiten war dieser Rebenhügel eine öde Stätte, die den Namen „Kahlenberg“ führte. Doch die

Mainzer Domdechanten liebten diesen Punkt wegen seiner hübschen Lage und schönen Fernsicht und bepflanzten ihn mit einer Reihe von Walnußbäumen. Bei ihren einsamen Promenaden diente ihnen diese trauliche Stelle häufig als Ziel- und Ruhepunkt. — Aber das mächtige Kurfürstentum ging zu Ende, die vielbesuchte Dechantenruhe verödete und erinnerte nur zu sehr wieder an ihren früheren Namen. Da schuf ein Privatmann den trefflich gelegenen Platz in einen Weinberg um und bepflanzte ihn mit goldenen Reben. Daß Königin Viktoria diesem Weinberg selbst ihren Namen gab, nachdem sie den köstlichen Wein gekostet hatte, veranlaßte im Jahre 1854 das Weinhaus Pabstmann, ihr zu Ehren ein prachtvolles Denkmal zu errichten. Aus grauem Sandstein ausgeführt, erhebt sich das stattliche Monument inmitten des königlichen Weinberges mit gotischem Blätter- und Zierwerk geschmackvoll ausgestattet und auf der Vorderseite mit der Inschrift „Königin-Viktoria-Berg“, dem englischen Wappen sowie der Inschrift „Ihre Majestät Viktoria, Königin von Großbritannien und Irland“ usw. hatte die Gnade, diesem Weinberg ihren hohen Namen zu verleihen. Der erhabenen Monarchin zu Ehren und als dankbare Erinnerung an eine huldvolle Auszeichnung,

wurde dieser Denkstein errichtet von G.M. Pabstmann, Hochheim, 24. Mai 1854.“ Die Rückseite des Monuments enthält oben innerhalb eines Kranzes von Rebenlaub unter der königlichen Krone in den Worten „Windsor Castle V. Dec. MDCCCL.“ das Datum der Urkunde, durch welche die Königin dem Berge ihren Namen verlieh.

Erfreut sich nun der Name des Hochheimer Weines, des „Hock“ überhaupt in England eines ausgezeichneten Klanges, so wird der „Queen-Victoria-Hock“ eine Vorrangstellung hierbei einnehmen. Und welcher Engländer einmal das stattliche Kunstwerk geschaut und seine Königin in der Fremde so geehrt findet, der wird besonders gerne den Hochheimer Wein kredenzen.

Gegenwärtig gehört das Weingut „Königin-Viktoria-Berg“ zum Eigentum des altbekannten Weinhauses J. Neus in Ober-Ingelheim, das seinen Stolz darin erblickt, das Denkmal in der bisherigen Schönheit auch für die Zukunft zu erhalten und zur Erinnerung an die 100jährige Wiederkehr der Namensverleihung in Verbindung mit dem Magistrat der Stadt Hochheim am 5. Dezember das Ereignis entsprechend zu würdigen weiß.

Dezemberarbeiten im Obst- und Gartenbau

Wenn die Erde nicht naß ist und schmiert, können Anfang des Monats noch Bäume und Sträucher gepflanzt werden. Nach der Pflanzung sind die Bäume locker anzubinden und die Baumscheiben gegen Eindringen des Frostes mit Mist o. dgl. zu bedecken. Auch müssen alle jungen Obstbäume auf nicht eingefriedigten Grundstücken rechtzeitig und in geeigneter Weise gegen Hasenfraß geschützt werden. Den sichersten Schutz bietet immer noch der Drahtkorb. Ersatzmaterialien sind Dornen, Ginster und Tannenreisig, während Stroh und dickes Papier ungeeignet sind, weil hierdurch der Stamm verweichlicht und Mäusefraß sowie Blutausbefall gefördert wird. Bewährt hat sich auch die Verteilung von Ausputzholz in den Junganlagen, welches von den Hasen gern angenommen wird. Solange der Boden nicht hart gefroren ist, kann die Düngung und Bodenbearbeitung fortgesetzt werden. Nähere Angaben hierüber sind in Nr. 21 der Rheingauer Weinzeitung nachzulesen. Abgefaltete Baumpfähle und -bänder sind zu erneuern. Baumgruben für die Frühjahrspflanzung können ausgehoben werden, man lasse sie aber offen, damit sowohl die ausgehobene Erde wie die Wandungen durchfrieren können. Für feste und steinige Böden ist das Sprengen der Pflanzstellen zur jetzigen Zeit sehr zu empfehlen; es hat sich, von einem Fachmann ausgeführt, gut bewährt. Für die Frühjahrspflanzung sollte das Pflanzmaterial schon jetzt bestellt werden, man lasse sich aber vorher beraten, um Fehler zu vermeiden. Es ist auch damit zu rechnen, daß eine Baumschule nicht alle Bäume liefern kann, dann muß ein Teil der Lieferung bei einer zweiten oder dritten Baumschule bestellt werden. Auf die Lieferung von Ersatzsorten sollte man sich nicht einlassen. Wer im Frühjahr Obstbäume umzupflanzen hat, kann schon im Dezember die Pfropfreiser schneiden. Man wähle hierfür mindestens bleistiftdicke, einjährige Triebe von gesunden, reichtragenden Bäumen. Ihre Aufbewahrung erfolgt am zweckmäßigsten an der Nordseite einer Mauer oder in einem kühlen Keller, wo man sie handbreittief in Erde oder feuchten Sand einschlägt und im Freien noch mit Tannenreisig und Brettern abdeckt.

Mit der Baumpflege ist schon in diesem Monat zu beginnen. Aus mehreren Gründen ist es nicht ratsam, diese bis zum Frühjahr verschieben zu wollen, besonders wenn Fachkräfte, Baumwarte oder Gärtner damit beauftragt werden sollen, welche um diese Zeit alle Hände voll zu tun haben. Zuerst sind alle abgängigen Bäume und Sträucher sowie Krüppel zu entfernen (Entrümpelung), weil sie nicht mehr einträglich sind und für die Anlage und deren Umgebung Krankheits- und Schädlingsherde darstellen. Das auf diese Weise gewonnene Holz ist bald zu verbrennen. Alsdann sollte mit dem Schnitt begonnen werden.

Das Schneiden der Obstgehölze, welches wie der Rebschnitt alljährlich durchgeführt werden muß, hat den Zweck,

bei allen Bäumen und Sträuchern für reichlich Zutritt von Licht und Luft zu sorgen, damit das Sonnenlicht auf das wichtigste Organ der Pflanze, die Blätter, ungehindert einwirken kann. In den Blättern spielen sich die wichtigsten Lebensvorgänge der Pflanze ab, Assimilation, Transpiration, Atmung, welche für das Gedeihen, die Fruchtbarkeit und die Güte der Früchte von entscheidender Bedeutung sind. Leider wird diese Tatsache von den wenigsten Obstzüchtern beachtet, so daß infolgedessen die meisten Baumkronen und Sträucher durch ihre Dichte dem Sonnenlicht den Zutritt versperren und viel unproduktives Holz mit ernährt werden muß. Beim Schnitt der Obstgehölze sind zu entfernen: alle zu dicht stehenden Äste und Zweige, solche, die aufeinander liegen und abgestorben sind; ferner auch alle stark wachsenden Triebe und Zweige auf der Oberseite der Äste, sog. Ständer, sowie von Krankheiten und Schädlingen befallenes Holz, wie Krebs, Monilia, Apfel- und Stachelbeermehltau, Fruchtmumien, Mistelbüsche, Raupennester und Eigelege. Sehr wichtig ist auch ein sauberer, glatter Schnitt. Alle Triebe, Zweige und Äste sind im Astring zu schneiden oder zu sägen, es dürfen keine Aststumpfen stehen bleiben, welche infolge späterer Fäulnis eine Gefahr darstellen. Von den oft vorhandenen Wassersprossen können nur dann einzelne, um ein Drittel eingekürzt, stehen bleiben, wenn Lücken vorhanden sind, oder eine Verjüngung beabsichtigt ist. Diese Arbeiten der Obstbaumpflege werden mit den Worten Auslichten oder Ausputzen treffend bezeichnet. Hierzu gehört auch das Reinigen der Stämme und dicken Äste von abgestorbener Rinde, Moos und Flechten, sowie bei älteren und alten Bäumen der Kalkanstrich, zwecks Erzielung einer glatten Rinde und auch als Schutz gegen Erfrieren, Frostrisse und -platten.

Gewöhnlich wird mit dem Schneiden des Beerenobstes begonnen. Bei den Stachel- und Johannisbeeren wird zuerst das alte abgetragene Holz von allen sich kreuzenden, reibenden und zu dichten Zweigen entfernt, sowie die bodennahen Triebe und Wurzelaußschläge, sofern von letzteren nicht einige zur Verjüngung stehen bleiben sollen. Alle langen einjährigen Triebe werden je nach Länge ein Drittel bis zur Hälfte eingekürzt oder bei Stachelbeeren die seitlichen Triebe an den Zweigen auf 3—4 Augen und der Endtrieb (Verlängerung) auf 6—8 Augen. Bei den von Ribes petraeum abstammenden roten Johannisbeeren wie z. B. Rote Holländische, Erstling aus Vierlanden u. a. ist ein Einkürzen der Triebe erforderlich. Alle schwarzen Johannisbeeren sind lang zu schneiden und bei Nachlassen der Triebkraft auf 30 cm über den Boden abzuschneiden, zu verjüngen. Bei den Himbeeren sind alle abgestorbenen und kurzen Ruten dicht am Boden zu entfernen und die langen mäßig zu kürzen, da die fruchtbarsten Knospen oben und nicht unten sitzen. Die Brombeeren schneidet man

erst im Nachwinter. Jedoch sollte man jetzt die abgetragenen Ruten über dem Boden abschneiden und hängen lassen; wenn sie mit Schnee bedeckt sind, bieten sie den neuen Ruten Schutz gegen Erfrieren. Letztere sollte man möglichst tief herunter legen. Nachdem das Beerenobst geschnitten ist, beginnt man mit der Pflege der älteren und alten Obsthochstämme, welche im Vorstehenden schon ausführlich beschrieben worden sind. Auslichten und ausputzen! Es sei betont, daß erfahrungsgemäß stark ausgelichtete und ausgeputzte Obsthochstämme regelmäßiger tragen und einen höheren Prozentsatz vollkommener Qualitätsfrüchte liefern, als mangelhaft oder garnicht gelichtete Kronen.

Eine dringend notwendige Maßnahme der gesamten Obstbaumpflege ist die Behandlung der Wunden. Durch Unterlassung derselben wird das Lebensalter und die Rentabilität der Obstbäume verkürzt. Aus diesem Grunde gehen alljährlich viele Obstbäume vorzeitig ein. Dabei ist die richtige Wundenpflege keineswegs schwierig, kostspielig und zeitraubend. Sollen Obstbaumwunden schnell und gut verheilen, dann sind dieselben zuerst mit einem scharfen Messer (Hippe) glatt zu schneiden, bei großen Wunden wenigstens der Wundrand. Dann verstreicht man möglichst luftdicht kleine Wunden von 2–5 cm Durchmesser mit erwärmtem Steinkohlen- oder Gasteer oder Wachsteer oder Baumsalbe. Bei den großen Wunden darf der Wundrand (Cambium und Rinde) nicht überstrichen werden. Auch sonstige Wunden an Stamm und Ästen, die auf mechanische Beschädigung (Anpflügen, genagelte Schuhe) oder Frosteinwirkung (Frostplatten) oder Sonnenbrand zurückzuführen sind, müssen mit Teer luftdicht verschlossen werden, andernfalls durch Fäulnis Astlöcher und hohle Bäume entstehen. Bei bereits vorgeschrittener Holzfäule muß zunächst das faule Holz gründlich entfernt, das gesunde mit Teer bestrichen, dann die Höhle mit Beton ausgefüllt und die Betonschicht auch geteert werden. Frische Wunden, die durch Hasen oder durch Anpflügen verursacht sind, sind mit einem Gemisch von Kuhfladen und Lehm zu verstreichen und mit einem Lappen oder Sack fest zu umwickeln. Alljährlich im Frühjahr ist der Verband zu erneuern, nachdem man vorher mit der Messerspitze die Wundränder geschröpft hat. Krebswunden sind mittels einer Stahlbürste zu reinigen und dann mit Steinkohlenteer auszustreichen; in den schlimmsten Fällen kann bei jüngeren Bäumen eine Ueberbrückung mit eingesetzten Pfropfreisern im April — Mai empfohlen werden. Anschließend an die Pflege der älteren und alten Hochstämme werden die jüngeren Hochstämme und das Zwergobst geschnitten. Anleitungen hierüber sollen in der Januarnummer der Rheingauer Weinzeitung veröffentlicht werden.

Von großer Bedeutung für eine rationelle Obstkultur ist zweifellos die Schädlingsbekämpfung. Wir unterscheiden Winter-, Vor- und Nachblütespritzung. Von diesen ist die wichtigste die Winterspritzung, weil durch sie der Gesundheitszustand sowie die Leistungssteigerung der Obstbäume in wirksamster Weise gefördert wird. Sie dient je nach der Wirkungsweise der einzelnen Mittel der Abtötung von Moosen und Flechten, Schildläusen, Blattlaus-, Apfelblattsauger- und Frostspanneriern, Blütläusen, Gespinnstmotten, Blattwanzen u. a. Die Winterspritzung kann ausgeführt werden vom Beginn des Blattabfalls bis zum Wiederaustritt der Bäume. Die z. Zt. empfehlenswertesten Winterspritzmittel sind Obstbaumkarbolineum aus Schweröl, Mittelöl und emulgiert, die Gelbspritzmittel (Dinitrokresolpräparate) und die Mischpräparate aus Obstbaumkarbolineum und Gelbspritzmitteln (Gelbkarbolineum). Eine hohe Wirkung ist zu erwarten, wenn das Obstbaumkarbolineum

früh, von Dezember bis Ende Februar, und die Gelbspritzmittel spät, im März bis kurz vor dem Austrieb angewendet werden.

Folgende Konzentration sind anzuwenden:

1. Karbolineum

a) aus Schweröl :	5% (Kernobst)	3% (Steinobst)
b) aus Mittelöl :	8% (Kernobst)	6% (Steinobst)
c) emulgiert :	8% (Kernobst)	6% (Steinobst)
2. Gelbspritzmittel : 2% (Pasten) 1% (Pulver)
3. Mischpräparate : 4% (Kernobst) 3% (Steinobst)

Mit der Winterspritzung kann an frostfreien trockenen Tagen im Dezember begonnen werden. Pfirsichbäume sind bis spätestens 15. Januar zu spritzen. Bei der Spritzung sind die Bäume förmlich zu waschen. Wenn Unterkulturen wie Erdbeeren, Raps, Weizen und Roggen nicht mit Schnee bedeckt sind, hat die Spritzung wegen Verbrennungsgefahr zu unterbleiben. Gemüse ist vor dem Spritzen mit Säcken zu bedecken. Nach dem Spritzen sind alle Geräte und ganz besonders die Schläuche mit heißem Sodawasser und kaltem Wasser gründlich zu reinigen und frostfrei aufzubewahren.

Sonstige Arbeiten: Die Weiden müssen geschnitten und Nisthöhlen für Vögel können aufgehängt werden. Winterfutter für Vögel ist bereit zu halten. Das Lagerobst ist öfters zu kontrollieren und angefaulte Früchte dem Verbrauch zuzuführen.

Im Gemüsebau sollten bei günstiger Witterung und Bodenverhältnissen die Düngung (und Bodenbearbeitung) fortgesetzt werden. Es darf kein Gemüsebeet im Winter unbebaut liegen bleiben. Da fast alle Gemüsearten Tiefwurzler sind, ist zu empfehlen, das Land in Abständen von einigen Jahren entweder zwei-spatenstichtief umzugraben (Holländern gen.) oder 40 cm tief zu rigolen; hierbei muß der gute Mutterboden (Ackerkrume) oben bleiben. Beim Holländern wird zunächst ein spatenstichtiefer Streifen Erde ausgehoben und nebenhin gelegt. Dann wird der Untergrund umgegraben und dieser Graben dann mit dem oberen Spatenstich daneben wieder gedeckt, und so fort. Auch für neue Spargelanlagen im nächsten Frühjahr sollte das Land jetzt schon rigolt werden. Die Gemüseeinschläge im Freien sind bei milder Witterung zu lüften und bei Frosteintritt mit Tannenreisig oder mit dünner Strohlage zuzudecken. Das Gemüse im Einschlag und im Keller ist öfters nachzusehen und solches, welche zum Faulen neigt, rechtzeitig zu verbrauchen. Um Hasenschaden zu meiden, ist der Gartenzaun zu kontrollieren und nötigenfalls auszubessern! Bohnenstangen und Tomatenpfähle sind ins Trockene zu bringen, die Gartengeräte und Maschinen sind zu reparieren, einzufetten oder einzuölen und trocken aufzubewahren. Komposthaufen sind unter Beigabe von Kalk umzusetzen, alte, reife Komposterde kann auf das Gemüseland gefahren und verteilt werden. Der Bebauungsplan für das nächste Wirtschaftsjahr ist aufzustellen. Die alten, noch vorhandenen Samenbestände sind zu ermitteln und auf Keimfähigkeit zu prüfen. Aldann ist der fehlende Samen in bewährten Sorten zu bestellen. Am Küchenfenster oder in einem Gewächshaus kann gefüllte Gartenkresse, in flache Kästen gesät, getrieben werden, der Samen ist nicht mit Erde zu bedecken, sondern nur feucht zu halten. Auch in Töpfe gepflanzter Schnittlauch und Petersilie lassen sich auf einfachste Weise treiben.

Dir. i. R. C. Schilling, Geisenheim/Rh.

Geisenheimer Weinbauhörer an Mosel, Saar und Ruwer

Anfang Oktober dieses Jahres unternahmen die Weinbauhörer des IV. Semesters der Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim unter der Leitung von Prof. Dr. K. Hennig eine Lehrfahrt an die Mosel, Saar und Ruwer. Die Reise diente vor allem dazu, die Kenntnisse über Deutschlands Weinbaugebiete an Ort und Stelle zu erweitern, wo sich sehr gute Vergleichsmöglichkeiten mit anderen Gebieten boten, die in früheren Exkursionen bereits bereit

worden waren. Zum anderen halte ich es für besonders wertvoll, wenn Winzeröhne und künftige Weinsachverständige die Achtung und Wertschätzung der Weine aus anderen Gebieten kennen lernen, um einem leider nur zu bemerkbaren einseitigen Lokalpatriotismus vorzubeugen.

Auf dem Anmarschweg zur Ruwer hatten wir die Möglichkeit, das Nahe-Gebiet als Uebergang zwischen Rhein und Mosel zu studieren. Der erste Besuch galt einer sehr

fortschrittlichen Weinbaugemeinde und deren Genossenschaft: Langenlonsheim. Wenn Langenlonsheim sich durch seine besonders gut gepflegten Weine unter den umliegenden Ortschaften auszeichnet, so beruht dies nicht zuletzt auf der Initiative der Rebenaufbaugenossenschaft, die bereits im Jahre 1927 das von der Reblaus verseuchte Gebiet auf Pfropfreben umstellte und schon frühzeitig eine mustergültige Gemarkung dem Qualitätsweinbau erschloß. Die zur gleichen Zeit erfolgte Umlegung und Flurbereinigung kommt am besten zum Ausdruck, wenn man an Ort und Stelle seinen Blick auf das wirre Durcheinander von Parzellen der Nachbargemeinde Bretzenheim wirft. Sodann statteten wir Bad Kreuznach einen Besuch ab, wobei wir uns nur auf eine Besichtigung der Firma Seitz beschränkten, um so eine mit dem Wein aufs engste verknüpfte Industrie kennenzulernen. In großzügiger Weise wurde den Hörern Einblick in die Fabrikation der Filter, Spülmaschinen und all der anderen Erzeugnisse dieser Firma gewährt, wobei ein interessanter Gedankenaustausch stattfand oder auch ein Gedanke zur Verbesserung irgendeines Gerätes lehrreiche Diskussionen auslöste. Die Leistungen der Firma Seitz, gerade nach den Kriegsjahren, wurden um so mehr gewürdigt, als wir uns an Hand von Fotografien von dem Ausmaß der erlittenen Zerstörungen überzeugen konnten.

Später nahmen uns wieder die Rebflächen des Nahetals in Empfang und ganz besonders das Reb Gelände der Domäne Niederhausen mit den einzelnen Versuchsanlagen. Besonders interessant war hier die Erschließung des gesamten Reb Geländes von zirka 20 ha durch ein festes Spritzleitungssystem, das eine Bekämpfung in kürzester Zeit unter geringstem Arbeitsaufwand möglich macht. Herr Weinbaudirektor Goedecke krediszte anschließend eine Reihe von Naheweinen, die je nach Jahrgang zwei verschiedene Geschmacksrichtungen zeigten; einmal mehr zum Rhein-, einmal mehr zum Mosel-Charakter hin. Allgemein verblüffend waren die teilweise sehr guten Preise, aber in Anbetracht dieser Qualitäten dürfte dies nicht verwundern. Schließlich hatten wir auch nicht derartige Spitzengewächse erwartet, wie sie uns als Spätlesen und Beerenauslesen geboten wurden. Den Abschluß bildete eine Besichtigung der Weinberge der Fa. Ewald bei Monzingen und Sobernheim, die trotz einer sehr niederen Erziehung und dem hier noch durchgeführten Bockschnitt einen sehr guten Ertrag erwarten ließen, zumal von irgendwelchem Schädlingsbefall nichts zu sehen war. Beim Verkosten einiger Weine dieser Gegend fiel bereits der Moselcharakter stärker auf.

Dann begleiteten uns die bewaldeten Höhen des Hunsrücks bis ins Ruwertal. Wir waren für die Dauer unseres Verbleibens Gäste bei Herrn von Schubert auf Grünhaus. Noch am gleichen Abend war es uns jungen Weinbauern vergönnt, einen kleinen Vorgeschmack der Mosel- und Saarweine zu erhalten. Herr Prälat Hennen, der Oekonom des Priesterseminars zu Trier, hatte eine kleine Kollektion Weine verschiedener Jahrgänge und Gebiete zusammengestellt und in einer netten, unterhaltsamen und belehrenden Art und Weise kredenzen lassen. Bei einem 49er Eitelsbacher, der noch stark in seiner Entwicklung begriffen war, blieb mir die Beurteilung des Herrn Prälaten besonders im Gedächtnis: „Es ist noch ein rechter Lausbub...“ —

Der zweite Tag war dem Weinbaugebiet der Saar gewidmet, wobei nicht versäumt wurde, der alten historischen Stadt Trier einen Besuch abzustatten. Sie ist der Ausgangspunkt von drei Weinbaugebieten im engeren Kreis, nämlich der Mosel, Ruwer und Saar. Die Führung dieses Tages hatte Herr Weinbaudirektor Zander vom Weinbauamt Saarburg übernommen. Zuerst ging es der Mosel entlang nach Nittel. Während das deutsche Gebiet in hunderte kleiner Parzellen aufgeteilt ist und der Aufbau mit Pfropfreben sowie die Umlegung erst in den letzten Jahren größere Ausmaße angenommen hat, erstreckt sich das luxemburgische Weinbaugebiet in mustergültigem Ganzen am anderen Ufer entlang. Man kann mit Recht behaupten, daß man dort drüben um 20 Jahre voraus ist. Interessant für uns war festzustellen, daß in diesem Gebiet noch der Elbling vorherrschend ist. Es laufen jedoch neuerdings größere Versuche mit Riesling, der sich mehr und mehr durchsetzt, außerdem Anbauversuche mit Müller-Thurgau, Ruländer und Auxerois. Letzterer ist ja auch in Mittelbaden häufiger zu finden und dürfte für dieses Gebiet sehr vielversprechend sein. Es ist selbstverständlich, daß bei den neuen großen

Planungen der Umlegung nur gepfropfte Reben angebaut werden. Man ist bestrebt, weitere Muttergärten anzulegen, und zwar mit den bei uns ebenfalls gebräuchlichen Unterlagsorten, wobei neuerdings die 5 C und die aus Frankreich stammende 161/49 mehr berücksichtigt werden sollen. Ueberrascht waren wir von dem guten Zustand der Rebveredlungsgenossenschaft Nittel, die unter der Leitung von Weinbautechniker Kirsten steht. Die vielseitigen Versuche zeigen, was Unternehmungsgeist und Wille sowie Liebe zur Arbeit verrichten können. In dieser Hinsicht war vor allem auffallend, daß der gesamte Bedarf an Kompost aus Abfallprodukten gewonnen wird, die später mit Torf und Mineraldünger versetzt werden. So fortschrittlich sich dieses Gebiet im Weinbau befindet, so primitiv sind leider noch die Kellereiverhältnisse, insbesondere bei den Kleinwinzern. Es wird hier unumgänglich sein, Genossenschaften ins Leben zu rufen, die den sachgemäßen Ausbau der Weine übernehmen.

Zur Zeit unseres Besuches in Nittel war der Herbst bereits in vollem Gange. Das Ergebnis der diesjährigen Ernte an Elbling übertraf selbst die kühnsten Voraussagen. Auf 300 Stock erntete man 1 Fuder, also 1000 Liter. Die frühe Lese war durch den in diesem Gebiet außergewöhnlich frühen Fruchtansatz und Reifeprozess bedingt. Man war gezwungen, eine Vorlese zu halten, die dann in der Folge in die Hauptlese überging.

Mit einem letzten Blick auf die luxemburgische Winzergenossenschaft von Wormeldingen verließen wir die Mosel und erreichten nach kurzer Fahrt über Saarburg die Staatsdomäne Serrig. Im Jahre 1906 von Strafgefangenen aufgebaut, stellt sie heute den größten zusammenhängenden Rebbesitz Deutschlands dar. Es ist ein unvergeßlicher Anblick, wenn man von dem Oekonomiegebäude über die 35 ha Rebfläche hinwegsieht, die sich in einem geschlossenen Ganzen halbbogenförmig an die Berghänge schmiegt. Zum Aufbau dieses Betriebes benötigte man 15 Jahre. Das gesamte Feld ist mit den Oekonomiegebäuden durch eine 11 km lange Feldbahn verbunden, die es erlaubt, vom hintersten Winkel der Anlagen das Lesegut in kürzester Zeit zum Kelterhaus zu fahren. Im Besitz der Domäne ist unter anderem die bekannte Lage „Serriger Vogelsang“, deren Wein weit über die Grenzen seiner Heimat und Deutschlands bekannt geworden ist.

Noch eine andere weit bekannte Lage dieses Gebietes wurde am Nachmittag besucht, und zwar der bei Wiltingen liegende Scharzberg und Scharzhofberg. Erstere Lage ist ja durch die deutschen Lagensekte der Sektkellerei Matheus Müller weltbekannt geworden. Am Fuße des Berges liegt ein schönes Gut, dessen Besitzer, Herr Egon Müller, uns zu einer Probe verschiedener Jahrgänge dieser Weine einlud, die durch ihre feine, elegante und spritzige Art, vor allem bei den älteren Jahrgängen, immer wieder begeisterten. Auf der Heimfahrt wurde noch kurz die Domäne Avelsbach gestreift, die nach Serrig die zweitgrößte ihrer Art in diesem Gebiet ist.

Der dritte Tag war dem Raume Ruwer und Trier mit seinen Großkellereien zugedacht. Als erstes besichtigten wir den Besitz unseres Gastgebers Herrn v. Schubert mit seinem bekannten Maximin Grünhäuser Herrenberg. Auffallend war hier ebenfalls der gute Stand der Reben, sowohl in Bezug auf Gesundheit als auch auf Ertrag. In diesem Gebiet ist der Schieferboden vorherrschend und verleiht diesen Weinen ihren eigenen Charakter.

Beim Trierer Bürgerverein war es uns vergönnt, einen großen typischen Moselkeller kennen zu lernen und eine interessante Gegenüberstellung an Weinen von der Saar bis zur Untermosel zu verkosten. Diese Kellerei, die aus dem Zusammenschluß Trierer Bürger hervorgegangen ist, hat das Bestreben, qualitativ höher gestellte Weine zu erträglichen Preisen einem größeren Konsumentenkreis zu erschließen. Die Kellerbesichtigung der Vereinigten Hospiten, die ähnlich wie der Trierer Bürgerverein auf dem Zusammenschluß verschiedener Spitälerei beruht, vervollständigte den Ueberblick der vorangegangenen Weinprobe. Einen besonderen Rahmen gab dieser Probe der über 1000 Jahre alte Keller mit seinen Kreuzgewölben. Die hier verkosteten Weine, insbesondere ein Wiltinger Braune Kupp, Beerenauslese, vermögen sich ebenbürtig neben die größten Spitzen der übrigen deutschen Weinbaugebiete zu stellen. Mit dem Besuch des Karthäuser Hofes, wo uns Herr Tyrell, ein ehe-

maliger Geisenheimer, aufs herzlichste empfang, endete die Reihe unserer Besichtigungen an diesem Tag. Nicht aber die Arbeit des Weinverkostens. Daß das Weinproben ein ernsthaftes Studium ist, brauche ich wohl nicht besonders zu betonen. Den Abschluß dieses Tages bildete eine Kollektion der Grünhäuser Weine. Diese Probe hatte ihr ganz besonderes Gepräge allein schon dadurch, daß bedeutende Vertreter des Moselweinbaugebietes anwesend waren, (um nur einige zu nennen: Herr Prälat Hennen, Herr Dr. Schneiders und Herr Weinbaudirektor Hartrath) — und zum anderen dadurch, daß Herr von Schubert eine Zusammenstellung von Jahrgängen der gleichen Lage in aufsteigender Linie auszuschenken ließ. Die schon oft erwähnte feine, elegante Art, die Fülle an Bukettstoffen sowie die harmonische Säure und Frische dieser Weine selbst bei den ältesten Jahrgängen wurde von uns allen mit Erstaunen gewürdigt und anerkannt.

Bei den beiden letzten Proben, 1921er Maximin Grünhäuser Herrenberg, hochfeine Auslese und edelste Trockenbeerenauslese, verstummten die Gespräche aus Andacht.

Am nächsten Morgen hieß es Abschied nehmen von Grünhaus und der Ruwer. Unser nächstes Reiseziel war Bernkastel. Hier versäumten wir es nicht, die weltbekannte Lage „Bernkastler Doktor“ zu besichtigen und am Nachmittag für einige Stunden der Weinversteigerung des Kleinen Rings beizuwohnen. Die hier verkosteten Weine hatten schon wieder einen anderen Charakter. Es ist schwer, sich in kurzer Zeit auf die feinen Unterschiede, die dieses Weinbaugebiet kennzeichnen, einzustellen. Auch hier waren es Weine, die durch ihre Blume und ihre Spritzigkeit verblüfften. Besonders hervortretend waren die Graacher, Brauneberger und Wehlener Gewächse.

Auf unserer Weiterfahrt nach Traben-Trarbach machten wir in Uerzig Halt, wo uns Herr Josef Berres einen Uerziger Würzgarten vorsetzte. Und wahrlich, dieser Wein verdient seine Bezeichnung zu Recht.

Der letzte Tag unserer Lehrfahrt begann mit der Besichtigung der Weinkellerei Julius Kayser in Traben-Trarbach. Die Weingroßhandlung Julius Kayser & Co. beliefert praktisch die ganze Welt und es ist interessant, an den Regalen vorbeizugehen und die Namen der Länder zu studieren, in denen die Weine Deutschlands Eingang und Würdigung gefunden haben. — In Enkirch umgab uns noch einmal das alte Gemäuer eines Moselkellers, in dem so mancher Jahrgang des bekannten „Enkircher Batterieberg“ ausgebaut worden war. Hier war es Herr Immich, der uns durch mehrere Jahrgänge leitete, und dessen 21er, ebenfalls von einer außergewöhnlichen Jugend, uns mit Bewunderung erfüllte. Noch einmal sollten wir einen Keller in Augenschein nehmen, und zwar den der Winzergenossenschaft in Pommern. Durch das reizvolle Tal der Untermosel, über Zell, Alf und Kochem gelangten wir unter Führung von Herrn Landwirtschaftsrat Stahl dorthin. Herr Stahl gab uns einen kleinen Ueberblick über die Unter-Moselverhältnisse und betonte, daß auch dieses Gebiet mehr und mehr dem Qualitätsgedanken erschlossen werden soll, was auch durch die in der Winzergenossenschaft gereichten Weine durchaus berechtigt erscheint.

Wir alle waren von dieser Lehrfahrt tief beeindruckt und haben in den wenigen Tagen einen Ueberblick erhalten, den man sich nur selten in so kurzer Zeit erarbeiten kann. Die zukünftigen Weinbauer und Kellerwirte sollen erfahren, wie in anderen Gebieten gearbeitet wird, um dadurch ihre eigenen Anschauungen zu ergänzen und dem deutschen Weinbau auch in Zukunft ihr Bestes zu geben. Sie sollen erkennen, nicht nur vom Wein, sondern auch für den Wein zu leben.

R. Jacobs

Aus Winzerkreisen wird uns geschrieben:

Wo bleibt unser Rheingauer Weinbauverein?

Die außerordentliche Erregung und Unruhe in Winzerkreisen über das Vorgehen der Finanzbehörden in der letzten Zeit hat die Gefahr heraufbeschworen, daß man sich bei längerem Andauern dieses Zustandes durch unbesonnene Taten Luft macht. Die Notwendigkeit unverzüglicher vermittelnder und tatkräftiger Hilfe ist daher groß. In diesem Sinne bringen wir auch die folgende Zuschrift ungekürzt und unverändert zum Abdruck.

D. Red.

Schon jetzt, wo der 1950er noch im Gären ist, beginnen die Kellerkontrollen des Finanzamtes. Ob gerechtfertigt oder nicht, im verflossenen Jahre wurde gegen diese Maßnahme des Finanzamtes aus Winzerkreisen Sturm gelaufen. Auch in Versammlungen, wo das Finanzamt auf Grund bestimmter Verordnungen und Paragraphen derartige Maßnahmen zu rechtfertigen suchte, stand Meinung gegen Meinung. Sogar Juristen glaubten damals, daß das Finanzamt zu derartigen Maßnahmen keine Berechtigung habe. Man einigte sich in einer Versammlung, diese Angelegenheit durch die Vertretung an berufener Stelle zu klären. Heute sind wir wieder genau so weit wie vor einem Jahr; und was hat unsere Berufsvertretung bis heute dafür getan, um eine Klärung herbeizuführen? Nichts, rein garnichts! Hier erheben wir die Frage: Wo bleibt unser Rheingauer Weinbauverein? Für was zahlen wir unsere Beiträge, wenn die Geschäftsführung unseres Weinbauvereins in einer so wichtigen Angelegenheit scheinbar nichts unternimmt? Wirklich nur scheinbar? Wir lassen uns gerne vom Gegenteil überzeugen. Aber wir verlangen an dieser Stelle eine klare Antwort auf unsere Frage. Ist der Geschäftsführer des Rheingauer Weinbauvereins noch in der Lage und hat er noch die notwendige Zeit, unsere Belange wahrzunehmen? Wenn ja, dann soll er es unter Beweis stellen. So wie die Dinge jetzt liegen bzw. gelaufen sind, kann es nicht weiter gehen.

Leseschlußbericht

Mittelmosel — Nachdem am 8. November die Lese im Moselgebiet beendet worden ist, kann heute abschließend festgestellt werden, daß der Jahrgang 1950 hinsichtlich seiner Ergiebigkeit die in ihn gestellten Erwartungen voll auf erfüllt hat. Der Traubenbehang entsprach dem eines Vollherbstes, die Brühigkeit war größer als 1949, so daß man im Durchschnitt mit 26—27 Ztr. Trauben 1 Fuder Most erzielte. Hinsichtlich der Qualität wurden nicht alle Wünsche erfüllt, die vielleicht im Hinblick auf die letzten hervorragenden Jahre von Anfang an zu hoch geschraubt waren. Mit unverkennbarer Sicherheit hat der 1950er eine Lagertreue dokumentiert, wie sie zum Teil in genau gegensätzlichem Verhältnis zu 1949 stand. Die in Tageszeitungen vielfach verbreitete Ansicht, daß der Jahrgang 1950 nur mittlere und geringere Weine hervorgebracht habe, die also durchweg verbesserungsbedürftig seien, entspricht in keinem Falle den tatsächlichen Gegebenheiten. Aus den Daten mehrerer hundert Mostuntersuchungen aus dem Gebiet der Mittelmosel ergibt sich eine Spanne im Mostgewicht von 64—97 Grad. Die gütmaßige Aufschlüsselung ergibt in ihrer prozentualen Zusammensetzung folgendes Bild:

61 — 65°	= 3,79%
65 — 70°	= 7,11%
71 — 75°	= 18,48%
76 — 80°	= 27,01%
81 — 85°	= 29,39%
86 — 90°	= 10,43%
91 — 95°	= 3,32%
95 — 100°	= 0,47%

Hiernach konnten 70,62% der untersuchten Proben in naturreinem Zustande belassen werden.

Die Säurezahlen lagen bei den gleichen Mosten zwischen 9,1 und 14,3‰ und verteilten sich wie folgt:

9,1 — 10‰	= 5,67%
10,1 — 11‰	= 37,65%
11,1 — 12‰	= 45,75%
12,1 — 13‰	= 9,31%
13,1 — 14‰	= 1,21%
14,1 — 15‰	= 0,41%

Aus dieser Aufstellung ergibt sich, daß fast 90% der Säurezahlen in an sich erträglichen Grenzen lagen, da man mit einem erheblichen Säureabbau rechnen mußte, der auch im Verlaufe der Gärung eintrat. In einigen Fällen waren zusätzlich noch Entsäuerungen vorgenommen worden. Es dürfte sich empfehlen, in Zukunft mit Mostentsäuerungen vorsichtiger zu sein, wenn man nicht von vornherein den Anteil von Weinsäure und Apfelsäure an der Gesamtsäure kennt.

Die Jungmoste kamen, ob entschleimt oder nicht, sehr schnell in Gärung, so daß die ersten Fuder schon nach 2—3 Tagen „durch“ waren. Bei den später eingebrachten Fudern versuchte man durch entsprechende Abkühlung der Gäräume eine zu schnelle Durchgärung der Moste zu verhindern.

Der Handel in Jungweinen ist z. Zt. noch unbedeutend, wie auch ein Verkauf von Mosten nur sehr schleppend vor sich ging. Die Mostpreise bewegen sich z. Zt. je nach Güte zwischen 700,— und 1100,— DM. Die Traubenpreise erreichten, von einem Grundpreis von 22,— DM je Zentner ausgehend, eine Höhe von 28,— bis 30,— DM je Zentner. Ha.—

Die Lage im Rheingau

Erbach, 25. 11. 50 — Die allgemeine Lese, die am 23. Oktober begann, konnte auch bei den größeren Gütern bis zum 5. November beendet werden. Der Entschluß des Herbstausschusses, erst am 23. Oktober mit der allgemeinen Lese zu beginnen, hat sich als richtig erwiesen.

Müller-Thurgau wurden in den letzten September- und ersten Oktobertagen eingebracht. Teilweise machte sich hier stärkere Fäulnis bemerkbar. Die Erträge in Müller-Thurgau können als überdurchschnittlich bezeichnet werden. Erträge von über 1 Ztr. pro Ruthé sind nicht selten.

Im allgemeinen Erntedurchschnitt können 1800 Liter pro ¼ ha genannt werden.

Von 175 Mostuntersuchungen der Sorten Müller-Thurgau und Riesling aus Winzerbetrieben lagen die Werte bei 36 Proben von 65—70 Grad, bei 84 Proben von 70—80 Grad, bei 19 Proben von 80—90 und bei zwei Proben über 90 Grad. Die Säure bewegte sich bei diesen Untersuchungen von 8,6 bis 15,5‰. Der Durchschnitt liegt bei 10,8‰.

Die Mostgewichte über 80 Grad wurden fast alle nach dem 26. 10. eingebracht.

Nimmt man noch die mittleren und großen Betriebe hinzu, so erreicht man einen Durchschnitt von 86—90 Grad.

Ausfälle durch unsachgemäße Schädlingsbekämpfung konnten vereinzelt festgestellt werden.

Verkäufe: Müller-Thurgau: 25—30 Pfg.; Riesling: 25 bis 37 Pfg. sind nur in kleinerer Menge getätigt worden. Allgemein hält der Winzer bei diesen Preisgeboten zurück.

Die Bezugs- und Absatzgenossenschaft hat eine kleinere Menge Most eingelagert und somit Faßraumangel behoben.

Es wäre wünschenswert, wenn sich der Gedanke der Winzergenossenschaft in Erbach wieder durchsetzen würde. Cr.

Hattenheim, 27. 11. 50. — Der Herbst war in der Menge besonders gut und auch in der Qualität hat er sehr befriedigt.

Ueber die Güte des 50ers ist zu sagen, daß er dem 48er bestimmt gleichkommt. Die Qualität schwankt, je nach Boden und Lesezeitpunkt. Bei teilweise allzufrüher Lese wurden Mostgewichte weit unter dem Mindestmaß für einen einigermaßen selbständigen Wein erzielt. Doch mit fortschreitender Lesezeit haben sich die Gewichte dann sehr gebessert. Ferner war allgemeinen festzustellen, daß die schweren, bindigen Böden (Letten und Lehm) dieses Jahr keine besonderen Qualitäten erbrachten, da diese Böden in solch nassen Jahren immer kalt bleiben. Der Rebstock braucht halt neben der Feuchtigkeit in allererster Linie Wärme! In leichteren Böden (Schiefer usw.), in denen das Wasser besser abzieht, die sich demnach leichter erwärmen, war auch die Qualität hier besser. Die Mostgewichte waren dementsprechend großen Schwankungen unterworfen; sie lagen von 65 Grad und tiefer bis über 100 Grad Oechsle.

Um einen ansprechenden Wein zu erhalten, der sich gut verkaufen läßt und damit ihre Existenz sichert, waren die Winzer zum Teil gezwungen, zu verbessern. Ein früherer Nachsommer hätte diese zusätzliche Ausgabe ersparen können!

Auch der Säuregehalt der Moste war je nach Rebsorte sehr verschieden. Im allgemeinen war die Säure recht hoch und bereitete manchem Winzer Kopfschmerzen. Bei Müller-

Thurgau lag der Säuregehalt im Durchschnitt bei 10‰, beim Silvaner bei 11—12‰, beim Riesling meistens noch darüber. Günstig ist, daß dabei der Aepfelsäureanteil, der ja beim biologischen Säureabbau abgebaut wird, sehr hoch ist. Auch bei den spät gelesenen Trauben überraschte der hohe Säuregehalt bei ziemlich hohen Mostgewichten.

Ueber die Qualität des 50ers wäre abschließend zu sagen, daß man zwar einen großen Teil der 50er Moste gut verbessern könnte, daß aber auch diese verbesserten 50er Weine nicht die edle Reife des großen Jahrgangs 1949 zeigen werden.

Auch die Menge des 50ers zeigte starke Schwankungen, wobei die Mindererträge auf die im Laufe des Sommers niedergegangenen Hagelschläge und die Peronospora-Schäden zurückzuführen sind. Im allgemeinen kann man jedoch von einem vollen Herbst sprechen. Wer allerdings mit der Schädlingsbekämpfung nicht pünktlich zur Stelle war, mußte bittere Lehren ziehen. Die Hagelschäden haben neben der Ertragsminderung durch angeschlagene Beeren und Laub die Qualität ungünstig beeinflusst.

Verkäufe von 1950er Mosten und Jungweinen wurden nicht viel getätigt. Der Handel zeigte eine gewisse Zurückhaltung, die auch heute noch zu merken ist.

Vereinzelte Verkäufe schon im Laufe des Herbstes sind größtenteils als Notverkäufe zu bezeichnen. Die Preislage für Müller-Thurgau war ca. 500,— DM und bei Rieslingmosten ca. 550,— bis 650,— DM für ein Halbstück.

Damit ist der Weinpreis auf einem Niveau angekommen, das dem Winzer kaum noch die Gesteungskosten deckt. Bei einem guten Herbst wie 1950 ist bei dieser Preislage noch zu wirtschaften; wie wird es aber, wenn einmal nach den vergangenen guten Jahren jetzt ein schlechtes Jahr käme, wo nur die Hälfte oder ein Viertel geerntet wird?

Der 1949er Wein ist z. Zt. gesucht und hält auch seinen Preis. Geboten werden für die Weine mittlerer Qualität ca. 1200,— DM pro Halbstück. Bessere Weine werden mit ca. 1500,— bis 1600,— DM gehandelt.

Der Vorrat ist aber auch nur noch sehr gering, so daß zu erwarten ist, daß bald auch die Nachfrage nach 1950er Wein sich beleben wird und der Preis auch etwas anziehen wird.

Die Winzer sind mit dem Winterbau in den Weinbergen zum größten Teil fertig; dieser konnte aber nur sehr schleppend infolge der überaus großen Nässe durchgeführt werden. Einige Winzer beginnen schon mit dem Rebschnitt.

Zur Zeit wird die Winterdüngung durchgeführt mit Kalkstickstoff, Thomasmehl, Kali und Stallmist.

Das Holz ist größtenteils sehr gut ausgereift. In den Rebschnittgärten, wo es an der erforderlichen Laubarbeit mangelte, läßt die Holzreife etwas zu wünschen übrig. L.—

Lorch, den 22. 11. 50 — Der November bringt uns die bitter nötige Winterfeuchtigkeit, die in den Steilhängen die erste Voraussetzung für eine gute Vegetation im kommenden Frühjahr bildet. Die Winterackerung in den Weinbergen ist hierdurch stark in Verzug geraten, und es wäre ein nicht zu kalter Winter zu wünschen, damit diese Arbeiten rechtzeitig nachgeholt werden können. Hier und da wird Mist in die Weinberge gebracht, auch die Einbringung von Handelsdüngern scheint zu einem hohen Prozentsatz mangels flüssiger Geldmittel auf das Frühjahr aufgeschoben zu werden.

Die Holzreife ist, wie man nach dem endgültigen Laubfall feststellen kann, im allgemeinen gut.

Die Weine entwickeln sich im Keller nach einer gleichmäßig verlaufenden Gärung gut. Eine Aufhellung tritt nicht so schnell ein wie in den vergangenen Jahren. Der Säureabbau ist deutlich erkennbar und vielfach sehr erwünscht. Milde Weine waren ja von jeher schon der Vorzug der Lorch Gewächse, die sich deshalb auch der Beliebtheit bei dem breiten weintrinkenden Publikum erfreuen.

Von einem Absatz 1950er Weine ist nichts Wesentliches bekannt geworden. 1949er sind gefragt, aber nur noch in geringen Mengen vorhanden.

Im übrigen soll im Verlauf des Winters der Mauer- und Wegebau im alten Umlegungsgebiet vorangetrieben

werden, damit die Winzer die restlichen Brachstücke roden und bepflanzen können. Auch in dem Trechtlinghäuser Teil der Lorch Gemarkung ist der Wege- und Mauerbau wieder aufgenommen worden.

Die Fahrstraße im Bärchergrund hat eine Asphaltdecke erhalten und dürfte nunmehr gegenüber Unwetter und starkem Lastwagenverkehr widerstandsfähiger geworden sein. So wird, wenn die Mittel für die weitere Umlegung einmal vorhanden sein werden und diese durchgeführt ist, endlich eine rationelle Bewirtschaftung der Weinberge in Lorch möglich werden. Tr.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Daß Ihr Finanzamt eigentlich den Ehrennamen „Vater der Winzer“ verdient? Denn in wahrhaft väterlicher Weise scheut es keine Mühe, den absolut richtigen Ernteertrag schon vor der Lese zu ermitteln, damit der Winzer nur ja nicht ein paar Liter zuviel angibt und dadurch zu hoch besteuert wird.

In Martinthal hat sich ein sehr hoher Finanzbeamter persönlich mit einer Tellerwaage in den Wingert bemüht, um auch ganz genau auf das Gramm die Trauben zu wiegen. Nicht etwa bei einem schlichten Winzer, der vielleicht mit dem genauen Ausrechnen nicht so vertraut ist, sondern beim Herrn Pfarrer persönlich, der es doch sicher mit der Wahrheit am genauesten nimmt. Ein Martinthaler Winzer, der es einfach nicht glauben wollte, wie eifrig das so ungerecht verdächtige Finanzamt über ihr Wohlergehen wacht, fragte den Hüter der Steuer persönlich, ob das stimme, und der väterliche Abwieger hat es ihm stolz bestätigt.

Daß der Rüdesheimer Wein ein wahrer „Sorgenbrecher“ ist? Da hat man vor wenigen Tagen in Rüdesheim eine Flasche Wein erworben, die durch eine besonders schöne und geschmackvolle Ausstattung auffiel und als „1949er Rüdesheimer Sorgenbrecher“ für ganze 3,— DM geradezu geschenkt schien. Stolz und erwartungsvoll wurde sie nach Hause getragen und in Ruhe erst einmal sorgfältig von außen bewundert. Unter der vornehmen Kapsel befand sich eine Halbschleife mit der Aufschrift „Aus der Ernte 1949“. Dann kam das wirklich geschmackvolle und reich vergoldete Etikett mit den überzeugenden Worten „Für Sorgen sorgt das liebe Leben, und SORGENBRECHER sind die Reben“ unter dem Wort „Sorgenbrecher“ stand deutlich das verheißungsvolle „Rüdesheimer“. Ganz unten rühmte sich mit edlem Namen: St. Georg Kellerei GmbH., Rüdesheim a. Rh.

Ein guter auswärtiger Freund, der Rüdesheim von einem Ferienaufenthalt bereits kannte und den Rüdesheimer Weinen auch in seiner weinfernen Heimat ein achtungsvolles Andenken bewahrte, freute sich schon sichtlich auf den ersten Schluck. Als dann noch der Korken herumgereicht wurde mit dem einzigen eingebraunten Wort „Originalabfüllung“, machte die Erwartung der Gewißheit Platz, daß ein Hochgenuß bevorstand; denn Korkbrand, Originalabfüllung und Spitzenwein sind nun einmal nicht zu trennende Begriffe.

Seltsamerweise verschwand der Gast nach dem ersten Schluck plötzlich. Sollte er den herrlichen Namen in seine Bestandteile „Sorgen“ und „brechen“ zerlegt haben und etwa gar danach gehandelt haben? Da hilft nur eins, die fachmännische Probe! Hier die Beurteilung des „Rüdesheimer Sorgenbrechers aus der Ernte 1949“ von der St. Georg Kellerei, Rüdesheim a. Rh.:

Geruch: fremd, unsauber, mit annäherndem Essiggeruch;

Geschmack: unharmonisch, unausgeglichen, ein saurer, zusammengeschüttelter Wein.

Hoffentlich gelingt es dem Mitgenießer nicht, daheim seinen Bekannten den Geschmack dieses „1949er Rüdesheimer“ auch nur annähernd zu schildern. Denn dann wird eine ganze Stadt keinen Rüdesheimer mehr trinken. Kein Wunder bei diesem Musterbeispiel einer negativen Weinpropaganda und bewußten Irreführung des Konsumenten durch raffiniert täuschende Flaschenausstattung. Was sagt das Weingesetz eigentlich zu dem Trick mit dem Korken? Und die Stadt Rüdesheim zu diesem Exportartikel?

Nico Halbstück

Die Deutsche Weinwerbung kränzelt die Ärmel hoch

Im Laufe dieses Winters hält die DW (Deutsche Weinwerbung) in den wichtigsten Zentren der Verbrauchergebiete vor den Lebensmittel-Einzelhändlern und ihrem Verkaufspersonal Fachvorträge zu dem Thema „Der Wein im Einzelhandel“. Der erste Vortrag fand bereits auf einer Tagung des Lebensmittel-Einzelhandels in Wiesbaden statt.

Ferner hat die DW die Schulungstätigkeit in den Hotelfachschulen aufgenommen. Der erste Vortrag in der Hotelfachschule in Weinheim, die jetzt wieder nach Heidelberg zurückverlegt ist, zeigte ein ganz außergewöhnlich großes Interesse der Schüler und Schülerinnen.

Für den Winter sind Pressekonferenzen in Hamburg, Hannover, Düsseldorf, Frankfurt, München und Bonn vorgesehen, um der deutschen Presse die notwendigen Informationen im Hinblick auf die jetzige Lage und die 1950er Weinernte zu geben. Die Empfänge werden in engster Zusammenarbeit mit den Verbänden der Weinwirtschaft durchgeführt werden.

Im Rahmen der Schaffung neuen Werbematerials hat die DW nunmehr zweiseitige, auf jeder Seite unterschiedlich, lustig illustrierte Tischreiter für Gaststätten herausgebracht, auf denen für den Ausschank von Schoppenweinen geworben wird. „Ist der Beutel noch so klein, langt's doch zu einem Schoppen Wein“. Die Tischreiter enthalten genügend freien Raum, damit der Gastwirt seine eigenen Schoppenweine anzeigen kann.

Für die Werbung in den Einzelhandelsgeschäften ist z. Zt. ein Plakat in Druck, das in einem Einkaufsnetz, in den Mittelpunkt gestellt, eine Weinflasche zeigt und in wirklicher graphischer und farbiger Gestaltung den Werbespruch herausstellt: „Hast Du in der Einkaufstasche schon die gute Sonntagsflasche?“

Das Weinsiegel am Mittelrhein

Im Weinbaugebiet Mittelrhein einschließlich Siebengebirge wurden von der kürzlich gebildeten „Kommission für das Deutsche Weinsiegel“ die ersten 100 000 Flaschen Wein mit dem „Deutschen Weinsiegel“ gekennzeichnet.

Weinkommissionäre und Winzerbedingungen

Der Bund Deutscher Weinkommissionäre teilt zur Richtstellung der in einem Teil der Fachpresse erfolgten Mitteilungen hinsichtlich der Neufassung der Winzerbedingungen mit:

Die Weinkommissionäre beabsichtigen keinesfalls die Einführung neuer Bräuche in den Winzerbedingungen. Es ist vielmehr festzustellen, daß erst durch die seit 1933 durch den Nationalsozialismus geschaffene Lage die bis dahin bestehenden, für das gesamte Weinfach seit Jahren gültigen und allgemein bewährten Handelsbräuche durch Diktat abgeändert worden sind. Diese Reichsnährstandsverordnungen und Vorschriften sind inzwischen aufgehoben. Die Weinkommissionäre betrachten daher in logischer Folge dieser Aufhebung die vor Erlaß der Reichsnährstandsverordnungen bestehenden Handelsbräuche als wieder hergestellt.

Steuerkalender

für den Monat Dezember

Am 10. Dezember 1950 ist die Einkommensteuer-Vorauszahlung, die Kirchensteuer-Vorauszahlung, das Notopfer Berlin für das IV. Kalenderviertel 1950 abzuführen. Die Vorauszahlungen sind durch den letzten Vorauszahlungsbescheid oder durch den letzten Veranlagungsbescheid festgesetzt worden.

Am 10. Dezember 1950 ist die Lohnsteuer der Lohnsteuer-Monatszahler abzuführen. Neben der einbehaltenen Lohnsteuer ist die Lohnsteuer-Voranmeldung für den Monat November 1950 einzureichen.

Am 10. Dezember 1950 ist die Umsatzsteuer für den Monat November 1950 abzuführen. Gleichzeitig ist eine Umsatzsteuer-Voranmeldung an das Finanzamt einzureichen.

Die Lohnsteuerkarten 1951 werden von den Bürgermeisterämtern ausgeschrieben und nach Ausschreibung der Karten etwa gegen Ende Dezember 1950 an die Arbeitnehmer verteilt. Zum 1. Januar 1951 müßte jeder Arbeitnehmer im Besitz einer Lohnsteuerkarte 1951 sein, die er seinem Arbeitgeber aushändigt. Arbeitnehmer, welche 26,— DM übersteigende Werbungskosten oder 39,— DM übersteigende Sonderausgaben geltend zu machen haben, stellen rechtzeitig einen Steuerermäßigungsantrag. Vordrucke sind bei den Finanzämtern (Lohnsteuerbüros) kostenlos erhältlich. Vor der Abgabe der Lohnsteuerkarte an den Arbeitgeber hat der Arbeitnehmer zu prüfen, ob die Lohnsteuerkarte ordnungsmäßig ausgefertigt ist. Jeder Arbeitnehmer erhält neben seiner Lohnsteuerkarte 1951 ein Merkblatt, das die ihm zustehende Steuerermäßigung einzeln erläutert. Kriegsbeschädigte, Flüchtlinge erhalten besondere Pauschbeträge.

Sind Trinkgelder steuerpflichtig?

Kellner, Friseure u. ä. Berufe erhalten oft Trinkgelder von den bedienten Kunden. Der Oberste Finanzgerichtshof — jetzt Bundesfinanzhof in München — hat sich in dem Urteil vom 18. April 1950 — IV 22/50 U — mit der Lohnsteuerhaftung eines Friseurmeisters beschäftigt. — Der Oberste Finanzgerichtshof kommt in diesem Urteil zu dem Schluß, daß die Trinkgelder als Einnahmen aus dem Arbeitsverhältnis in den Steuerabzug vom Arbeitslohn einzubeziehen sind und daß der Arbeitgeber für die Einbehaltung und Abführung der Lohnsteuer haftet. Die Schwierigkeiten, die darin liegen, daß der Geschäftsinhaber — Friseurmeister, Hotelier — auf die Angaben seiner Arbeitnehmer über die Höhe der Trinkgelder angewiesen ist, entbindet ihn nicht von der gesetzlichen Verpflichtung, den Steuerabzug durchzuführen.

Die Arbeitgeber lassen sich für jeden Lohnzahlungszeitraum — Monat, Woche, Tag, — am besten eine Erklärung über die vereinnahmten Trinkgelder geben. Mit dieser einfachen Erklärung kann der Arbeitgeber die Lohnsteuer vom laufenden Arbeitslohn und den Trinkgeldern berechnen, einbehalten und abführen. Er hat damit seine Pflicht gegenüber dem Finanzamt vollauf erfüllt.

Aus dem Rheingau

Umlegung in Mittelheim. — Nachdem der Herr Regierungspräsident 18 000,— DM für den Wegebau im Rahmen der Umlegungsarbeiten in Mittelheim bereitgestellt hat, stehen der Mittelheimer Gemarkung mit dem vom Kulturamt bewilligten Zuschuß und den Beiträgen der Umlegungsteilnehmer nunmehr 33 000,— DM zur Verfügung. Die Ausschreibung der Arbeiten durch das Kulturamt ist im Gange.

Umlegung in Rüdesheim und Eibingen. — Der Umlegungsplan für die nächste Etappe in der Rüdesheim-Eibinger Gemarkung liegt bis zum 12. Dezember im Rathaus Rüdesheim öffentlich aus.

Lorch. — **Herbstschlußfeier im Rittersaal des Hilchenhauses.** — Zur letzten Herbstschlußfeier dieses Jahres im Rheingau, die leider immer seltener werden, hatten sich im Hilchenhaus in Lorch die Mitarbeiter und Gäste der Gräfl. von Kanitz'schen Gutsverwaltung froh versammelt. Administrator Schmitt konnte mit berechtigtem Stolz auf den Aufstieg des berühmten Weingutes verweisen. Nicht nur die Fertigstellung des Rittersaales, sondern auch die Neuanlage von sieben Morgen Weinberg im Jahre 1950 beweisen, daß dieser Betrieb als Vorbild und Beispiel für die Lorcher Winzer gelten kann.

Die Weinkritik in Johannisberg. — Am 27. November versammelte sich in Johannisberg wieder die Weinkritik, ein Zusammenschluß alter und junger Weinfachleute des Rheingaus. Die ersten 50er Weine wurden begutachtet und als Jahrgang von Zukunft gewürdigt. Ferner wurden die Vorteile der Ausgebote in Hektolitern bei Weinversteige-

rungen erörtert. Bei den Herbstversteigerungen in der Pfalz hat sich dieses Verfahren bewährt und es ist damit zu rechnen, daß man auch im Rheingau dazu übergehen wird.

Winterversteigerung der Rheingauer Weingütervereinigung. — Am 18. und 19. Januar 1951 wird die Domäne im Kloster Eberbach 160 Halbstück 48er und 49er Weißweine, 47er Flaschenweine und Aßmannshäuser Rotweine zum Ausgebot bringen. Kommissionärsprobe am 28. Dezember 1950, allgemeine Probe am 9. Januar 1951 in der Staatsweinkellerei Eltville. Anschließend ist die erste große Versteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingüter vorgesehen.

Frohes und Ernstes aus dem Rheingau

Erbach. — Am 7. Dezember wird Herr Max v. Oetinger 75 Jahre alt. Er leitet nun seit über 50 Jahren den elterlichen Betrieb, das seit 1828 im Familienbesitz befindliche Weingut Max. Ritter und Edler von Oetinger in Erbach. Unter seiner fachkundigen und tatkräftigen Förderung hat sich das bekannte Weingut ständig vergrößern und arrondieren können. Seine großen Erfahrungen machten ihn im ganzen Rheingau bei Boden- und Schadensschätzungen unentbehrlich. Allein 14 Jahre war er Vorsitzender der Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V., in der er seit 40 Jahren Mitglied ist. Als Mitbegründer des Rheingauer Weinbauvereins, eifriger Förderer des Genossenschaftsgedankens und durch sein treffendes Urteil in der Preiskommission für Weine hat er sich seinen anerkannten Namen im Rheingauer Qualitätsweinbau geschaffen.

Mit dem Wunsche auf weiteres langjähriges segensreiches Wirken gratuliert die Rheingauer Weinzeitung einem ihrer ersten Leser herzlich zu seinem 75jährigen Geburtstag.

Rauenthal. — Rüstig und geistig frisch erlebt Frau Wwe. Schraub geb. Körner ihr 89. Lebensjahr. In Kiedrich geboren und aufgewachsen, hat sie sich dortselbst verheiratet. In zweiter Ehe heiratete sie den Winzer Schraub aus Rauenthal. Ihre Verbundenheit mit dem Weinbau hat sie von Jugend an bis ins hohe Alter bewiesen; und heute noch trägt sie nicht die Ruhe, sondern betätigt sich im Haushalt.

Daß sie ihren Lebensabend noch recht froh verleben möge, ist unser innigster Wunsch!

Martinsthal. — 88 Jahre alt wird Frau Bernhard Isinger Wwe. Ihrem Mann stand sie als fleißige Helferin in den Weinbergen von Geheimrat Czeh und Ermet treu zur Seite. Möge ihr noch ein sonniger Lebensabend in gutem Wohlergehen beschieden sein!

Geisenheim. — Am Buß- und Betttag wurde hier der dreißig Jahre lang als Flurschütz in der Gemarkung tätig gewesene Herr Anton Schiffler zu Grabe getragen. Als genauer Kenner der Geisenheimer Gemarkung war er in den letzten Jahren auch Mitglied des Ortsgerichtes. Durch seine Hilfsbereitschaft und seinen aufrechten Charakter war er sehr beliebt, was auch die große Trauerversammlung und die vielen Kranzniederlegungen an seinem Grabe bezeugten.

Rüdesheim. — Ende November dieses Jahres konnte der Winzer Peter Krämer seinen 79. Geburtstag begehen.

Eibingen. — Am 17. Dezember kann Franz Böhner, der 2. Vorsitzende des Rheingauer Weinbauvereins, auf ein 64 Jahre langes, von Erfolg gekröntes Winzerleben zurückblicken. Doch wie wir ihn kennen, wird er nicht zurück-, sondern vorwärts schauen auf die nächsten 64 Jahre, um sie mit weiteren Erfolgen im Anbau und Ausbau der eigenen und aller übrigen Eibinger Qualitätsweine anzufüllen. Als wertgeschätztem Förderer, Ratgeber und Mitarbeiter entbietet ihm die Rheingauer Weinzeitung schon heute ihre herzlichsten Glückwünsche.

Bücherecke

Ernst Klenk: Die Weinbeurteilung nach Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack des Weines. — (Erschienen im Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, z. Zt. Ludwigsburg), 118 Seiten und viele Tabellen, 4,20 DM.

Das soeben im Ulmer-Verlag erschienene Werk füllt nicht nur eine Lücke unserer Weinfachliteratur aus, es stellt darüber hinaus eine außerordentlich wertvolle Bereicherung unserer Weinfachliteratur dar. Ernst Klenk behandelt das wichtige und schwierige Problem der Weinbeurteilung in einer sachlich klaren und fachlich einwandfreien Form. Dabei weicht er ganz entschieden von den bisher bekannten und auch noch in letzter Zeit erschienenen Werken in Form der Lehrbücher ab. Seine Sprache ist für jeden verständlich und nicht professoral und einseitig. Eine solche Sprache kann aber nur der führen, der die Materie voll und ganz beherrscht, und zwar von beiden Seiten. Das, was vielen Lehrbüchern und auch leider der einen oder anderen Weinbaulehranstalt fehlt, ist hier in jedem Kapitel zu spüren: Die Kenntnis und das Verständnis mit und zur Praxis. Eine solche Sprache liebt nicht nur der Winzer, sondern sie wird auch von denen verstanden, die sich außerberuflich mit dem Wein beschäftigen, sei es aus Liebhaberei oder allgemeinem Interesse. Hierdurch hat dieses Büchlein nicht nur einen fachlichen, sondern auch einen zweifellos großen werberischen Wert.

Anfangen mit der Probierstube, ihrer Ausstattung und ihrem Aussehen, über die Gläser bis zum Wein und seiner speziellen Beurteilung werden alle wesentlichen Dinge eingehend besprochen, ohne sich jedoch in allgemeine journalistische Redensarten zu verlieren.

Zu bedauern bleibt nur, daß das Büchlein nicht durch verschiedene Abbildungen und einen festen Einband noch wertvoller gestaltet werden konnte. Dieser kleine Nachteil wird aber auf der anderen Seite durch den Preis wieder ausgeglichen.

Möge dieses Werk auf recht vielen Weihnachtstischen liegen.
Heinz Scheur, Johannesburg/Rhg.

Rätsellecke

Besuchskartenrätsel:

GUSTE ZWIB
Nierstein

Welchen Beruf hat Guste Zwib?

Balkenrätsel:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
E T S S N E	G E C W H R	G O N N R I	E D U S C E	S U I E M N	T R E S D I	E L K D E R	N R H A U W	S L E A U D

Die Balken sind so zu ordnen, daß die Buchstaben, wage-recht aneinandergereiht gelesen, einen Trinkspruch ergeben.

(Auflösung in der nächsten Nummer)

Auflösung des Silbenrätsels aus der vorigen Nummer

1. Tresterschleuder — 2. Amos — 3. Nikotin — Klonenselektion — 5. Gärtlicher — 6. Ahrweiler — 7. Edelreis — 8. Raffiabast — 9. Veltliner — 10. Eiswein — 11. Römer — 12. Fruchtknoten — 13. Ausbrechen — 14. Heuwurm — 15. Riparia — 16. Essigstich — 17. Nodositäten.

— TANKGÄRVERFAHREN —

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.

Korkbrandapparate DM 21.50
Korkbrandstempel billigst.

A. Gölner, Gravieranstalt
Mainz/Rh., Badergasse 3



Winzer-Sorgen

Gerade wegen der vollen Keller überlegt der Winzer, wie er die alte Kraft in seinen Weinbergen erhalten kann.

Lützel-Dünger

ein absolut trockener org. Dünger, erhält uns die alte Kraft.

Ausschneiden und unfrei einsenden

An den Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

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

GUTSCHEIN

1. Ich möchte die „Rheingauer Weinzeitung“ näher kennenlernen und bestelle ein kostenloses Probeheft.
2. Ich bestelle die „Rheingauer Weinzeitung“ zur Probe unter der Voraussetzung, daß Sie mir die in diesem Monat erscheinenden 2 Hefte kostenlos zusenden. Die Bezugsgebühr für ein Vierteljahr (DM 2,80 + Zustellgebühr) kann nach Erhalt des zweiten kostenlosen Probeheftes eingezogen werden.

(Nichtzutreffenden Absatz bitte durchstreichen!)

Name

Zustellpostamt und Straße

Die „Rheingauer Weinzeitung“ erscheint 2 mal monatlich!

Staatl. gepr. Weinbautechniker

mit langjähriger, praktischer Erfahrung und guten Zeugnissen aus Weinbau und Kellerwirtschaft sucht Stellung in Verwaltung oder techn. Beratungsdienst. Angebote u. RW 779 a. d. Verlag Rheing. Weinzeitung

Weingroßhandlung im Rheingau sucht per sofort einen älteren, erfahrenen, mitarbeitenden

Kellermeister

Verlangt wird eine Kraft zuverlässig, nüchtern und mit erstklassigen praktischen und theoretischen Kenntnissen, die in der Lage ist, einer größeren Belegschaft vorzustehen u. diese anzuweisen.

Bewerbungen mit ausführlichem handgeschriebenen Lebenslauf, Bild u. Zeugnisabschriften unter RW 754 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“.

Junger Weinküfergeselle

nüchtern, fleißig, zuverlässig noch in Arbeit, sucht sich zwecks Weiterbildung zu verändern. Möglichst mit Kost und Logis. Leo Reiffert, bei Fam. Becker, Mainz-Gonsenheim, Finther Str. 3

Für meinen im April 16jähr. Sohn, der Ostern 1951 die Schule verläßt, suche ich

Lehrstelle als Küfer

Hans Voß, Helfer i. Steuersach., Neustadt i. Holst.

Weinhandlung

eingetragene Firma m. Kundenstamm zu verkaufen. — Nähe Bingen. Angebote u. RW 790 a. d. Rheingauer Weinzeitung.

In zentraler Verkehrslage in Stuttgart

350 qm Keller- und Lagerräume

für Weingroßhandlung, auch als Auslieferungslager sehr geeignet, sofort u. preiswert zu vermieten.

Einrichtung kann evtl. übernommen werden, jedoch nicht Bedingung.

Angebote erbelen an

Stiftung Arbeiterheim

Stuttgart • Landhausstraße 152

IHRE KLEINANZEIGE in der „Rheingauer Weinzeitung“ ein VOLLER ERFOLG!

Weingroßhandlung mit großem Eigenbesitz sucht zum sofortigen Eintritt männlichen

Sachbearbeiter für die Export-Abteilung

Selbständiges Arbeiten, gute Kenntnisse in der Expedition, Spedition, Bankfragen und tadelloses Auftreten Bedingung. Englische und französische Sprachkenntnisse in Wort und Schrift werden verlangt. Bewerbungen unter RW 788 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“.

Lohnender Nebenverdienst

durch Werbung von Beziehern für unsere Fachzeitschrift! Schreiben Sie an uns!

Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“
Vertriebsabteilung Frankfurt-Höchst, Emmerich-Josefstr. 18

Weinkellerei

mit ca. 35000 ltr. Faßraum, Maschinen etc. in München zu vermieten.

Angebot u. RW 798 a. d. Verlag „Rheingauer Weinzeitung“

50 000 braune Rebenanzuchttöpfe

geschlossen oder auch in Teilmengen preiswert abzugeben.
Anfrag. u. RW 785 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“.

IM LEBEN BRINGT
ERFOLG
DIR NUR DIE TAT
DRUM ZÖGERE NICHT:
HIER BRINGT
GEWINN
DEIN
INSERAT!

Jakob Zimmermann
Weinkommission
Aspshelm über Bingen/Rh.
Telefon Amt Gensingen Nr. 49
empfiehlt sich
zum Einkauf evtl. auch Einlagerung
von Rheinheßischen
Konsumweinen weiß und rot

Riesig billige Darwintulpenzwiebeln

für Garten und Heim, in den schönsten Farben gemischt, frosthart.
Pflanzenzeit: September-November, 25 Stck. DM 2.20, 50 Stck. DM 4.—, 100 Stck. DM 7.60 frei Haus bei Vorkasse oder Nachnahme DM 0.60 mehr. Bei Voreinsendung erhält jedert Portion amerikan. Riesenzinien gratis.

PEKADO-Samen
(21b) Dortmund
Neuer Graben 80 H

la neue Salz-Vollheringe
seegesalzen, sehr zart und fett,
1/4 Tonne ca. 25 kg Fischgewicht DM 19.50
1/8 12 DM 10.50
einschl. Verpackung ab Bremerhaven
Nachnahme Bahnversand
Walter Schüttler, Heringssalzerei
Bremerhaven-F., Postfach 130 V.
Verlangen Sie Hauptpreisliste.

Kellereiartikel

Tiemer, Eltville
Tanusstraße 8 • Telefon 466

Griffkopfkorken

mit bunter Griffplatte für Eindruck oder Prägung. Schrumpfkapseln, Krugkapseln. Cumasina-Estose zur Schnellreifung aller fertigen Spirituosen.

J. H. Müller, Ahlerstedt,
Bez. Hamburg

Kälteschutz-Packung

für den Versand v. Sekt, Wein, Mineralwasser usw. durch

Perkalor

Zur Auskleidung von Waggonen, LKW's und Kisten. In mehr als 120 Millionen qm bewährt (1 Rolle, 125 cm breit, ca. 150 qm)

GEBR. PALM - Perkalorfabrik
(14a) Neukochen (Württ.)

Neue

Transportfässer

von 50 l an, Viertel-Halbstückfässer mit oder ohne Türe, Ovalfässer, jede Größe, stark im Holz

FRIEDRICH WEBER • Küferei
Frickenhansen/Wttbg.

Rinder-Stallung

gut abgelagert.

Heinrich Chr. Meyer
HAMBURG - VOLKSDORF

Junghennen

5-6 Mt. u. 49er 10 DM, 7-8 Mt. 12,50 DM, Puten u. Perlh. 5 Mt. 15 DM, 7 Mt. 20 DM, 49er 25,— Zwergh. 7,50 DM, Ent. 12,50 DM, Gänse 15 DM, Pfauen 47er P. 160 DM, 48er P. 150 DM, rassel. Taub. P. 5 DM, Troml., Lerch., Straß., Elst., Steigkröpf., Brieftaub. P. 10 DM, bess. P. 15 DM.

Felix Müller, Landshut 77

WIE lagert man Flaschenweine?
Nur noch in den KNK-Flaschenlagern

von **Karl Nigge, Kaiserslautern!**
Verlangen Sie Prospekt.

AMER. AUTO-REIFEN

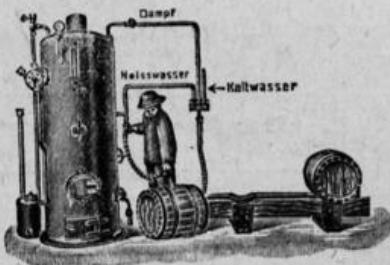
gebraucht und protektiert, spottbillig
Gummi West, M.-Gladbach • Tel. 6983

Über 80 Jahre

LOOS

Dampfkessel- u. Apparatebau

Offenbach a. M.



Komplette Destillieranlagen
Apparate und Mischgefäße
für die Wein- und
Alkohol-Industrie