

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

Mitte Dezember 1950

Nummer 24

Der 1950er zwischen Gärung und 1. Abstich

Von G. Troost, Geisenheim

Im großen und ganzen ist die Zeit der alkoholischen Gärung der 1950er Moste vorüber. Der Jungwein zeigt sein erstes Gesicht und der Winzer überlegt sich, was weiter zu tun ist. Im normalen Falle war mit dem zeitigen Beifüllen und Vollhalten der Fässer eine wesentliche Voraussetzung geschaffen für die weitere Entwicklung des Jungweines, wobei die Spunde — des zu erwartenden Säureabbaus wegen — nur lose aufgesetzt werden.

Die Geschmacksprobe der Weine gab Aufschluß über die Reinheit der Vergärung, den Grad der Endvergärung und die Rahnprobe Aufschluß über die Notwendigkeit der Schwefelung nach der Gärung bzw. vor dem 1. Abstich. Ueber diese Verhältnisse wird weiter unten noch die Rede sein.

Es hat sich bisher gezeigt, daß die 1950er im Rheingau, soweit sie als Most richtig behandelt wurden, flott vergoren sind. Ausnahmen fanden sich in kalten Kellern bei zu stark eingeschweifelter oder zu weitgehend vorgeklärten, entschleimten Mosten. Hier finden wir im Augenblick noch reichlich unvergorene Süße. Auch sehr spät gelesene, hochwertige, aus edelfaulen Trauben stammende Moste vergoren nur langsam unter Beibehaltung einer größeren Restsüße.

Was ist da zu tun? Früher verursachten solche Fälle erhebliches Kopfzerbrechen, heute ist man manchmal sogar froh, Weine mit einer merkbaren Restsüße zu haben. So hat sich der Geschmack geändert. Immerhin sollte man scharf unterscheiden, zwischen Weinen mit Restsüße und Weinen, die in der Gärung hängen geblieben sind, also unharmonisch, d. h. einseitig und pappig süß sind.

Zur Weiterführung der Gärung bedient man sich gewöhnlich folgender Möglichkeiten:

Erwärmen des Mostes. Im Holzfaß kann das wirksam kaum von außen her erfolgen. Das Auflegen von Säcken und häufiges Uebergießen mit heißem Wasser wirkt beim Halbstück oder vom Stückfaß aufwärts nur sehr langsam, weil der Holzkörper zu stark isoliert. Im Metalltank dagegen hilft diese Maßnahme sofort. Am zuverlässigsten wirkte bisher die Anwendung der Heizschlange. (Spezial-Tauchsieder von 500—1000 Watt), die man mehrmals über Nacht in das Faß einhängt. Das Erwärmen des ganzen Kellers sollte man sich überlegen. Einmal ist dafür heute kaum Heizmaterial vorhanden, zum anderen spielen der Vergärungsgrad und die Säureverhältnisse der übrigen Weine dabei eine wesentliche Rolle. Mit dem Erwärmen wird dann gleichzeitig ein *Aufschlagen* der Weine durchgeführt, am besten mit einem Propeller-Mischgerät.

Bleibt diese Maßnahme ohne Erfolg, dann greift man zur *Reinhefe*. Man bevorzugt Kaltgärhefen, die auch bei 10—12° C noch gären. Die Reinhefe muß aber erst an den betreffenden Wein gewöhnt werden. Je nach den Verhältnissen im Wein ist das ziemlich langwierig. Man braucht je Halbstück etwa 20—30 Liter gut gärenden Hefeansatz, um einen Erfolg zu sehen. In Weinen mit ungünstigen Gärbedingungen (viel SO₂ oder Metall) muß der Ansatz sehr vorsichtig gestuft werden: 0,5 Liter abgekochten und auf 20° C temperierten Wein mit der Kultur vermischen, Gärung abwarten, dann täglich ½ Liter, später 1 Liter Wein zugeben und beobachten, wie die Hefe arbeitet.

In Fällen *stark entschleimter Moste* kommt man mit *Reinhefe* an sich auch nicht zur Vergärung. Hier fehlt es den Mosten an *Schwebestoffen*, die die Hefe zum Ansiedeln braucht, und die jeder trübe Most besitzt. Hier hilft die Zugabe von etwa 50 Liter Trub eines gut gärenden Mostes besser.

In den Fällen *sehr stark vorgeschwefelter Maische* oder Moste ist auch eine *Lüftung* des in der Gärung steckengebliebenen Mostes wirksam. Durch die starke Schwefelung (= Reduktionsmittel) wurden die Moste nämlich weitgehend sauerstoffarm gemacht (reduziert), Merkmal: (hellere Mostfarbe), die Gärung selbst ist nun ebenfalls ein weiterer Reduktionsvorgang. Das bedeutet, daß nun die Hefen nach einer gewissen Zeit nicht mehr arbeiten können. Durch Luftzufuhr dagegen oder durch Zusatz „belüfteter“ Hefe kann der Wein wieder in eine höhere Oxydationsstufe gebracht werden, und die Folge ist eine erneute Gärung. Zuweilen kann man mehrere dieser Maßnahmen miteinander verbinden.

In verzweifelten Fällen kommt meist nur ein Verschnitt in Frage, um ganz ungünstige Gärbedingungen zu verbessern. Hier wende man sich aber am besten erst einmal an eine der bekannten Beratungsstellen im Rheingau.

In jedem Falle aber sollen solche Weine nicht mit großen Steigräumen (Oberfläche im Faß!) liegen bleiben. Sie gären ja sowieso nicht mehr stürmisch, und der Steigraum wirkt über eine so große Zeitspanne bukettschädigend, wovon man sich selbst bald genug überzeugen kann.

Die *Säure der 1950er Rieslinge* ist bisher, soweit wir beobachten konnten, bei den verbesserten Weinen in ein harmonisches Verhältnis gekommen. Die *Weinsteinausscheidung* begann kurz nach der Gärung und ist bei der niedrigen Kellertemperatur, die zur Zeit bei etwa 10 bis 12° C liegt, zum Abschluß gekommen. Bei dieser Temperatur ist mit einem weiteren *Säureabbau durch Bakterien*

Achtung!

Wichtige Mitteilung an unsere Leser!

Vom 1. Januar 1951 ab wird in folgenden Orten:

Aßmannshausen	Geisenheim	Kiedrich	Oestrich
Aulhausen	Hallgarten	Lorch	Raenthal
Eltville	Hattenheim	Martinsthal	Rüdesheim
Eibingen	Johannisberg	Mittelheim	Winkel
Erbach			

die „Rheingauer Weinzeitung“ nicht mehr durch die Post zugestellt, sondern durch Boten ausgetragen.

Wir bitten daher unsere Bezieher in den obengenannten Orten, ihre Bestellung in der zweiten Dezemberhälfte nicht bei der Post bzw. beim Briefträger zu erneuern und die Bezugsgebühr nicht mehr der Post auszuhandigen, sondern unsere Austräger abzuwarten, die den Bezugspreis in Höhe von DM 1,— monatlich zugleich mit der Auslieferung der „Rheingauer Weinzeitung“ gegen Quittung erheben werden.

Vertriebsabteilung der „RHEINGAUER WEINZEITUNG“

kaum zu rechnen. Will man hier sicher gehen, schwefelt man die Jungweine ein. Damit erreicht man zweierlei. Einmal bleiben die Säuren erhalten (was eine fortlaufende Beobachtung zwar nicht überflüssig macht), zum anderen klären sich die Weine rascher. Damit wird er krankheitsunanfälliger und im Geschmack auch meist reintoniger. Die wirksamen *Schwefelmengen* liegen etwa bei 5–7 g SO₂ pro Hektoliter, am besten in Form von Kaliumpyrosulfit, d. h. 1 bis 1½ Tabletten je Hektoliter.

Diese Schwefelmengen genügen dagegen meist nicht, wenn man einen gewünschten *Zuckerrest* erhalten will. Der vorhandene Zucker, sowie die bei der Gärung gebildeten Aldehyde binden erhebliche Mengen SO₂, so daß in einigen Wochen oft kaum mehr als 4–6 mg/Liter SO₂ frei, d. h. wirksam von der gesamten Gabe geblieben sind. Eine evtl. Nachschwefelung muß dann recht vorsichtig erfolgen, damit die Weine nicht überschwefelt werden.

Beobachtungen sollen ergeben haben, daß eine Kombination von Kaliumpyrosulfit und beispielsweise gasförmiger schwefliger Säure (Sulfovin oder Fulgur) besonders wirksam sei. Die Erklärung wäre darin zu sehen, daß die Pyrosulfite sich sehr gerne auf der Hefe auflagern und selbst nach Durchmischung in erheblicher Konzentration nach unten absinken, während das bei der gasförmigen schwefligen Säure in diesem Maße nicht beobachtet wurde.

So gestoppte Weine entwickeln sich bei den notwendigen höheren Schwefelgaben aber infolge des stark reduzierten, d. h. sauerstoffarmen Zustandes des Weines nur sehr langsam, und ihre Art kommt schlecht zur Entfaltung. Spätere Abstiche mit Luft führen dann zwar zu stärkeren Oxydationen, dabei aber zur Schwefelsäurebildung, und dann werden diese Weine im Geschmack neben ihrer Süße ziehend und stumpf. Nicht umsonst hat man neuerdings gerade vom Gesichtspunkt der süßen Weine aus dem Metalltank (Drucktank) in die Gärtechnik eingeschaltet.

Auch die *reifen Weine* spät gelesener, edelfauler Moste haben einen harmonischen Grad der Säure erreicht. Soweit sie mit etwa 9‰ gelesen wurden, ist er durch den Weinsteinanfall bei etwa 7½–8‰ angelangt.

Da diese Weine fast durchweg und recht bald *rahn* werden, weil sie einen erheblichen Gehalt an Sauerstoff

übertragenden Enzymen, sog. *Oxydasen* aufweisen und damit etwas luftempfindlich erscheinen, würde ich auch hier eine *zeitige Schwefelung* vorschlagen, falls der Endvergärungsgrad geschmacklich befriedigt. Je nach Glas- bzw. Rahnprobe, würde ich — im ganzen gesehen, da Ausnahmen sich nicht vorherbestimmen lassen — je Halbstück 20–30 g SO₂ vorschlagen; nachschwefeln kann man dann immer noch.

Die *früher gelesenen, meist säurereicheren* (10 bis 13‰) Mosten entstammenden Naturweine zeigen nur z. T. im Augenblick einen befriedigenden Säuregehalt, sie proben sich noch ziemlich hart. Wie schon einmal ausgeführt, wäre hier eine Mostentsäuerung nicht unzweckmäßig gewesen. Eine nachträgliche *Entsäuerung des Weines* müßte man von Fall zu Fall beurteilen. Sie ist kein ideales Hilfsmittel.

Soweit man mit dem Ausbau dieser Weine keine Eile hat, lasse man sie auf der Hefe liegen (später Abstich). Es schadet auch nichts, sie zwei- bis dreimal *aufzuschlagen*, falls die Hefe in Ordnung ist. Bei den jetzigen tiefen Kellertemperaturen ist ein stärkerer Säureabbau durch Bakterien schwerlich zu erwarten; fördern sollte man ihn, und man vermeide vor allem eine frühzeitige Schwefelung vor dem 1. Abstich. Auch nach dem 1. Abstich kann der Säureabbau noch eintreten, besonders wenn sich die Keller gegen das Frühjahr zu erwärmen. Allerdings muß man dann aufpassen und seine Kellerbehandlung danach einrichten.

Die Zeit nach der Gärung bis zum Zeitpunkt des 1. Abstichs ist für die Weinentwicklung von Bedeutung und mitbestimmend für sein späteres Gesicht. Wer sich um die Entwicklung seiner Weine, um ihre Reintonigkeit und Bekömmlichkeit, wer sich um die mögliche Steigerung der Güte im Keller noch Gedanken macht, der solle sich reichlich überlegen, was er seinen Weinen zumuten kann und wie er nach dieser und jener Richtung hin eingreift.

In der Zeit vom 12. Februar bis zum 3. März 1951 findet in den Hörsälen der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Geisenheim a. Rhein, ein *Lehrgang über moderne Kellertechnik* statt, in dem alle diese Fragen intensiv behandelt werden.

Die Anerkennung der Ertrags-Weinberge 1950 in Hessen

Die Bedeutung der Rebenanerkennung dürfte wohl jedem Weinbautreibenden klar sein. Gerade die Auswahl geeigneter Anlagen zur Gewinnung der Edelreiser ist von größter Bedeutung, da von ihr die Erträge der zukünftigen Weinberge wesentlich abhängen.

Die hierzu notwendigen Besichtigungen begannen in diesem Jahr am 11. September und dauerten bis Ende Oktober. Die Anerkennungskommission bestand aus 2 Praktikern und einem Vertreter des Weinbauamtes Eltville. Sie erstreckte sich auf ca. 200 Anlagen im Rheingau, Hochheim und Umgebung, Bez. Wiesbaden und an der Bergstraße. Es kamen folgende Weinberge in Frage:

1. *Neuanmeldungen*, die auf vorläufigen Fragebogen angemeldet wurden.
2. *Vertragsweinberge der Lehr- und Forschungsanstalt* Die von der Abteilung Rebzucht der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim vertraglich angelegten Klonenweinberge wurden, soweit sie angemeldet waren, in diesem Jahre erstmalig erfaßt.
3. *Bereits anerkanntes Rebland*, das als Klonenweinberge aus der vorjährigen Anerkennung bekannt war.

Allen Besitzern wurden die *Richtlinien zur Rebenanerkennung 1950* übersandt, in der ebenfalls erstmalig für alle Rebanlagen die zu erhebende *Anerkennungsgebühr* erläutert wurde. Sie verteilt sich mit einem Betrag von rund 14,— DM pro vha auf 3 Jahre, so daß dieser Betrag im Hinblick auf den Verkauf der Edelreiser unbedeutend ist. Mit dieser Gebühr werden sämtliche Reisekosten der Anerkennungskommission, Transporte der Unterlagsreben, Schreibgebühren und sonstige Unkosten gedeckt. In frühe-

ren Jahren wurden diese Auslagen durch die Rebenvermittlung und Landwirtschaftskammer getragen.

Bereits im dritten Jahre konnten die Weinberge mit der von dem Weinbauamt Eltville ausgearbeiteten *Punktbewertung* festgelegt werden. Diese hat den Vorzug, daß die Anerkennner jedes Jahr den Wert der einzelnen Anlage in einer Zahl ausdrücken können und sich durch die einzelnen genau festgelegten Punkte mit jedem in Frage kommenden Bewertungsfaktor im Weinberg befassen müssen.

Es zeigte sich, daß in diesem Jahr durch den *Hagel* ein großer Teil der anzuerkennenden Weinberge die Punktzahl nicht erreichte und somit das Edelreismaterial für die nächste Veredlung knapp wird. Einzelne Anlagen wurden wegen zu starkem *Schädlingsbefall*, zu kurzem *Gipfeln* und mangelnder *Holzreife*, die hauptsächlich durch Ueberdüngung mit Stickstoff hervorgerufen wurde, aberkannt.

Auch Besatz mit fremden Stöcken, z. B. Müller-Thurgau in Rieslinganlagen wurde festgestellt, und die meisten davon wurden aberkannt.

Es ist verwunderlich, daß in reinen Klonenanlagen, die in diesem Jahr erstmals begangen wurden, öfters fremde Stöcke festzustellen waren. Dieser Uebelstand muß in Zukunft unbedingt behoben werden, damit nur reine Anlagen erstehen und die Trauben zur gleichen Zeit reifen, zumal keine Einleger mehr gemacht werden können.

Bei der *vorherigen Massenselektion* durch den Winzer müssen auch (meist durch negative Selektion) die sogenannten Praller, Pranger oder Durchriesler gezeichnet sein. Auch in diesem Jahr mußten wieder einige Weinberge in dieser Hinsicht wegen ungenügender und uneinheitlicher Selektion ausfallen. Diese vorstehend aufgeführten Selekt-

tionsarbeiten sind durch den Besitzer der Rebanlagen vor der Anerkennung durchzuführen und dürfen nicht erst während der Anerkennung nach erfolgtem Hinweis der Anerkennungskommission erfolgen.

Bei Müller-Thurgau konnte beobachtet werden, daß auch für diese Sorte in den nächsten Jahren unbedingt eine Selektion notwendig wird. Hauptsächlich in der Traubenform bestehen bereits Unterschiede, ebenso in der Reife der Beeren.

Erfreulicherweise konnte eine große Anzahl reiner Klonenanlagen besonders bei Riesling anerkannt werden, während es bei Silvanern und den wenigen anderen Sorten damit mangelt.

Für die Zukunft wird es für die Betriebe notwendig sein, daß sie nicht nur ihre Anlagen anmelden, sondern daß sie dieselben, wie das einzelne schon in vorbildlicher Weise machen, vorher gründlich selektionieren. Sie schaffen sich hierdurch nicht nur eine zweite Ernte und damit zusätzliche Kontrolle in ihrem Weinberg, sondern helfen den Weinbau durch Steigerung der Erträge krisensicher zu machen.

Auch die Rebenveredlungsbetriebe, insbesondere die Genossenschaften, sollten hierbei Mitarbeit leisten, indem sie sich über die Herkunft ihrer zu verwendenden Edelreiser hauptsächlich beim Schnitt kümmern. Hierzu konnte in einem fortschrittlichen Rheingauort eine erfreuliche Feststellung gemacht werden. Der technische Leiter der zuständigen Pfropfbengenossenschaft hat bereits einige Jahre alle in Frage kommenden Klonenanlagen vorher mit einigen bezahlten Kräften mit Jahresmarken (meist negativ) selektioniert. Die Anlagen wurden anerkannt im Beisein des vorgenannten Leiters, der auch genau weiß, wie sie bewertet wurden. Er überwacht auch den Schnitt für die Edelreiser und bezahlt dieselben durch die Genossenschaft nach Abzug der Selektionsarbeit und der verwendeten Marken. Es geht demnach alles durch eine Hand, und im Laufe der Jahre bekommt so der technische Leiter einen genauen Ueberblick und weiß, wem er gutes Klonenmaterial anvertrauen kann und außerdem, welche Nachpflanzreben er dem betreffenden Winzer zu geben hat, damit reine Klonenanlagen entstehen.

Damit alle Rebenveredlungsbetriebe wissen, woher sie ihr Edelreismaterial zur kommenden Veredlung beziehen können, wird nachfolgende Liste veröffentlicht und zugesandt, in der alle anerkannten Anlagen nach Sorten, Klonen, Punktbewertungsergebnissen und Längenklassen aufgeführt sind.

Darüber hinaus können aus bereits mehrjährig anerkannten Anlagen, die mehr oder weniger verlagert sind und in diesem Jahr nicht anerkannt werden konnten, noch brauchbare Augen herausgeschnitten werden.

Ueber diese Weinberge gibt die Rebenvermittlungsstelle beim Weinbauamt Eltville auf Anfrage Auskunft.

Anerkannte Edelreiser 1950 aus Europäerbeständen

Lfd. Nr.	Ort und Anschrift	Stückzahl	Punktzahl	Längenkategorie	Klonenbezeichnung
----------	-------------------	-----------	-----------	-----------------	-------------------

I. Riesling

Heppenheim

1 Rebmuttergarten	3 000	18	I	
2 Vinz. Laumann	1 700	18	I	
3 Katzenmayer	2 500	17	I	

Bensheim

4 Adam Heeb	1 000	17	I	
5 Franz Hillenbrand	2 000	17	I	
6 Staatsweingut	10 000	18	I	

Lfd. Nr.	Ort und Anschrift	Stückzahl	Punktzahl	Längenkategorie	Klonenbezeichnung
Wiesbaden					
7 Liegenschaftsamt		4 500	15	I	Klon 110
Hochheim					
8 Weingut Neus		28 000	19	I	versch. Klonen
9 Hummel Erben		1 800	17	I	
10 Weingut Werner		4 000	17	II	
11 Staatsweingut		4 400	19	I	
12 Staatsweingut		5 000	19	I	
Niederwalluf					
13 J. B. Becker		7 500	18	I	Population
Eltville					
14 Langwerth v. Simmern		9 000	17	I	Population
15 Langwerth v. Simmern		5 500	17	I	Population
16 Langwerth v. Simmern		15 000	17	I	versch. Klonen
17 Langwerth v. Simmern		5 500	18	I	Klonengemisch
18 Langwerth v. Simmern		8 000	17	I	Klon 56
19 Langwerth v. Simmern		14 000	17	I	
20 Hans Hulbert		12 000	19	I	Klon 90
Erbach					
21 Hch. Bouffier		850	17	II	Klon 57
22 Hch. Lebert		1 500	18	I	Klonengemisch
23 Hch. Lebert		1 000	18	I	
24 Hch. Lebert		1 500	16	I	
25 Josef Lamm		4 000	18	I	
Kiedrich					
26 Nik. Kroneberger		1 500	17	I	
27 Nik. Kroneberger		2 000	16	II	
28 Hch. Brückmann		6 400	18	I	Klon 24, 239, 104, 110, 118, 198, 22
29 Weingut von Ritter		2 400	17	I	Population
Rauenthal					
30 Phil. Wiedemann		800	16	I	
31 Staatsweingut		4 000	18	I	Population
32 Staatsweingut		2 000	18	I	Klon 37
Hattenheim					
33 Graf Schönborn		21 000	18	I	Klonen
34 Staatsweingut		6 000	16	I	versch. Klone
35 Staatsweingut		4 000	19	I	versch. Klone
36 Staatsweingut		3 000	18	I	Population
37 Staatsweingut		8 800	17	I	Kl. 3, Population
38 Steinberg		26 500	18	I	
39 Steinberg		4 500	17	I	
Hallgarten					
40 Christian Lutz		900	17	I	
41 Christian Lutz		700	17	I	Klon 39
42 Christian Lutz		1 200	17	I	
43 Martin Schneider		1 000	17	I	Klon 391
44 Josef Ringelstein		1 300	17	I	Klon 95
45 Steph. Meder		1 600	17	I	Klon 98
46 Steph. Meder		1 200	17	I	Klon 98
47 Karl Bug Wwe.		1 700	17	II	
48 Eduard Dietrich		2 000	19	I	
49 Eduard Dietrich		1 000	18	II	Klon 95
50 Jak. Joh. Stettler		1 300	19	I	Klon 95
51 Ant. Strith, Ortslandw.		1 400	17	I	
52 Mich. Schreiner		1 800	17	I	Klon 391
53 Anna Engelmann		1 300	15	I	
54 Karl Frz. Engelmann Wwe.		8 000	17	I	

★ Für frohe Stunden ★

GOLDSTÜCK

★ Ihr Weinbrand ★

STUCK-AKTIENGESELLSCHAFT HANAU MAIN • WEINBRANDE UND LIKÖRE • SEIT ÜBER 100 JAHREN • STUCK-AKTIENGESELLSCHAFT HANAU/MAIN

Lfd. Nr.	Ort und Anschrift	Stückzahl	Punktzahl	Längenklasse	Klonen-bezeichnung
----------	-------------------	-----------	-----------	--------------	--------------------

Hallgarten

55	Jak. Wolf III.	2 000	16	I	etwas Hagel
56	Val. Schneider	2 500	17	I	Klon 396
57	Joh. Dietrich I.	800	17	I	Population
58	Joh. Orth V.	1 600	15	I	Klon 356
59	Hermann Stettler	1 800	15	II	Population
60	Anton Schreiner	1 800	17	I	Klon 391
61	Jak. Kremer	1 500	18	I	Klon 98
62	Paul Petri	1 500	16	I	Klon 391

Oestrich

63	Jab. Nikolay	1 700	18	I	
64	Swoboda Wwe., Rud.-Koepp-Str.	8 000	19	II	Klon 239
65	Ludwig Wagner	1 200	16	III	
66	Karl Kunz, Marktstr. 15	2 000	16	III	
67	Franz Winkel	12 000	16	I	Klon 239

Mittelheim

68	Weingut Anderson	12 000	18	I	
69	Weingut Anderson	2 000	18	I	Klonengemisch

Johannisberg

70	Schloß Johannisberg	24 000	18	I	Population
71	Schloß Johannisberg	12 000	17	I	Population
72	Schloß Johannisberg	18 000	17	I	

I. Riesling

Geisenheim

73	Wendlin Nägler	4 000	16	II	Klon 239
74	Wendlin Nägler	1 000	19	I	Klon 239
75	Wendlin Nägler	4 000	19	I	Klon 24
76	Wendlin Nägler	400	17	I	Klon 237 u. 239
77	Hans Werthmann	2 400	16	I	Klon 239
78	Josef Werthmann	500	16	II	Kl. 191, 192, 201, 215, 223
79	Josef Sohns	2 000	16	I	Klon 104
80	Carl Rammersbach	1 600	17	I	Klon 104
81	Lehr- u. Forschungsanstalt	6 000	19	I	Kl. 22, 64, 94, 118
82	Lehr- u. Forschungsanstalt	5 000	15	I	Klon 239

Rüdesheim

83	Franz Böhner, Eibingen	3 000	18	I	Klon 239
84	Dilthey Sahl	1 800	17	I	Klonen
85	Jos. Leitz	3 000	20	I	Klon 104
86	Weingut von Ritter	1 100	16	I	Klon 24

Lorch

87	Peter Theis	500	16	I	
88	Peter Bruchhäuser	1 000	16	I	Klon 104
89	Peter Bruchhäuser	1 500	17	I	
90	Jak. Frz. Müller	1 200	18	I	
91	Jak. Frz. Müller	1 000	16	II	
92	Graf Kanitz	2 500	19	I	
93	Arthur Troitzsch	500	17	II	
94	Friedr. Jos. Perabo	800	15	I	

insgesamt 423 750

II. Müller-Thurgau

Heppenheim, bzw. Bensheim

1	Rebmuttergarten	11 000	19	I	
2	Staatsweingut, Bensheim	1 300	19	I	

Hochheim

3	Weingut Werner	8 000	17	II	
---	----------------	-------	----	----	--

Erbach

4	Weingut Tillmann	4 500	16	I	
---	------------------	-------	----	---	--

Uebertrag: 24 800

Lfd. Nr.	Ort und Anschrift	Stückzahl	Punktzahl	Längenklasse	Klonen-bezeichnung
----------	-------------------	-----------	-----------	--------------	--------------------

Uebertrag: 24 800

Hallgarten

5	Martin Schneider	900	16	I	
6	Anton Strith	2 200	19	I	

Oestrich

7	Jak. Nikolay	2 000	17	I	
8	Ferd. Abel	2 300	19	I	
9	Frau Frz. Swoboda Wwe., Feldstr. 1	4 400	18	I	

Johannisberg

10	J. Hofmann	1 200	15	I	
insgesamt		<u>37 800</u>			

III. Silvaner

Heppenheim, bzw. Bensheim

1	Vinz. Laumann	1 600	20	I	
2	Leonh. Guthier	600	15	I	
3	Peter Kohl	1 300	17	I	
4	Jos. Hillenbrand, Bensheim	1 300	17	I	
5	Adam Heeb, Bensheim	1 500	17	I	

Hochheim

6	Hummel Erben	4 000	18	I	
7	Willi Sack, Massenheimer Str.	2 200	17	I	
8	Willi Sack, Massenheimer Str.	750	17	II	
9	Anton Staab	6 000	14	I	
10	Hans Quink	13 500	17	II	
11	Hans Quink	4 000	13	I	

Lorch

12	Peter Schott	1 800	17	I	
13	Peter Schott	2 200	19	I	Beyer Klon
14	Peter Theis	750	16	II	
15	Jak. Frz. Müller	350	16	II	
16	Franz Schilson	2 000	16	II	
17	Jos. Zell	700	14	I	
18	Emil Weiler	900	15	I	

insgesamt 45 450

Anmerkung:

Bei Stückzahl handelt es sich um Edelreiser, die in verschiedene Längenklassen eingeteilt sind:

Längenklasse I über 60 cm
Längenklasse II unter 60 cm
Längenklasse III unter 50 cm.

Punktbewertung: Nach dem vom Weinbauamt Eltville ausgearbeiteten Punktsystem sind 20 Punkte die höchste Punktzahl und somit die beste Bewertung. 10 Punkte gelten als Mindestbewertung, hierbei erfolgt Aberkennung.

Klonen: Die Angaben sind nur für bekannte Klonennummern, die größtenteils von der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim und den Staatsweingütern stammen.

Durch den Herrn Regierungspräsidenten als Beauftragten für die Reblausbekämpfung in Wiesbaden wurde der vom Weinbauamt Eltville ausgearbeitete *Reben-Liefer- und Begleitschein amtlich für den Rebenverkehr eingeführt*. Alle Betriebe, die Reben verkaufen (Edelreiser, Amerikaner-Unterlagsreben, Pfropfreben) sind gehalten, ihre Rechnungen auf diesen Formularen auszustellen. Sie sind blockweise gegen Erstattung der Selbstkosten beim Weinbauamt Eltville erhältlich.

Dieser Reben-Liefer- und Begleitschein enthält gleichzeitig Hinweise über die zu bepflanzen den Parzellen. Dadurch soll erreicht werden, daß noch nach Jahren für die gesamte Pflanzdauer des Weinberges noch ersichtlich ist, welches Edelreis und insbesondere welche Unterlage bei der Pflanzung Verwendung gefunden hat. Was wir mit dem Abstammungsnachweis in der Tierzucht, bzw. beim Kauf von Saatgut schon jahrzehntelang mit bestem Erfolg durchgeführt haben, das wollen wir auch mit dem Reben-Liefer- und Begleitschein, auf dem alle Angaben über Herkunft verzeichnet sind, auf die Rebenpflanzungen übertragen, um

dadurch auch gleichzeitig die Wirtschaftlichkeit unserer Betriebe zu garantieren. Außerdem sollen Forschung und Wirtschaftsberatung hieraus wertvolle Erkenntnisse schöpfen, die uns bei späteren Pflanzungen die Sortenauswahl erleichtern helfen.

Alle Anfragen bezüglich Rebenvermittlung oder Rebenbezug, sind an die I.P.H. Interessengemeinschaft der Pfropfrebenhersteller in Hessen, Rebenvermittlungsstelle beim Weinbauamt Eltville, Wallufer Str. 19, zu richten.

W. Buxbaum u. A. Kronebach

Das Weinfäß

Jede edle Frucht braucht zu ihrem Werden eine Schale. So die Königin der Früchte, die Traube. Die Kraft des Lebens entwickelt sich hier in einer unscheinbaren Hülle. Aus der Traube wird der Wein. Und zu seinem Werden wird das Faß. Als es zur Schale des Weines wurde, war es schon eine kulturgeschichtliche Berühmtheit.

Zuerst verwahrte man den Wein wohl in Schläuchen aus Tierfellen, die innen durch Harz oder Oel verdichtet waren. Das klassische Zeitalter bediente sich irdener Gefäße zur Herstellung und Aufbewahrung des Weines. Auch die Weintonne, in welcher der griechische Philosoph Diogenes sein Quartier aufgeschlagen hatte, den Palast verdammend und in seiner kulturfeindlichen Einstellung völlige Bedürfnislosigkeit fordernd, war aus Ton. Wir dürfen sie uns mindestens in der Größe eines Halbstückes vorstellen.



Ältestes römisches Holzweinfäß im Museum zu Mainz

Das hölzerne Faß ist noch keine 2000 Jahre bekannt. Nach spätromischen Angaben ist es in Gallien aufgekommen, kam zwar in römischen Gebrauch, aber nur außerhalb Italiens. Das lat. Galli bedeutet: Kelten, so daß das Holzfaß vermutlich keltischen Ursprungs ist. Es ist durchaus erklärlich, da Holz bei diesen germanischen Völkern in weit größerem Umfange Verwendung fand, als bei den Römern. Wie man sonst aus der römischen Literatur und den Darstellungen auf der Trajanssäule entnehmen kann, galten hölzerne Fässer den Römern jener Zeiten als Eigentümlichkeiten nördlicher Völker. Das Museum zu Mainz verwahrt das älteste Faß; es stammt aus der Römer-epoche und scheint im Gegensatz zum heutigen Gebrauch aus Tannenholz gearbeitet zu sein. Die Bevorratung dieser Holzart wahrscheinlich wegen seines Harzgehaltes.

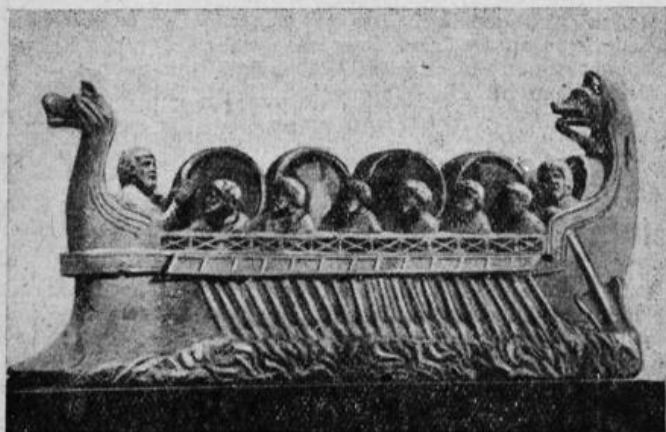
Während man also damals in Italien und anderen warmen Gegenden den Wein in tönernen Gefäßen ganz oder teilweise in die Erde vergrub, baute man in den nördlichen holzreichen Ländern in Reifen gebundene Holzfüßer. Die Verschiedenartigkeit des Klimas scheint hier ebenfalls im Zusammenhang mit den Gefäßen zu stehen. Bassermann-Jordan, der Senior der Weingeschichte, stellt fest, daß die Herstellung hölzerner Fässer auch in ganz spätromischer Zeit in Italien selbst keinen festen Fuß faßte und dies nicht nur davon herrühre, daß man diese Aufbewahrungsart für die einheimischen Weine als ungeeignet ansah und wohl auch zäh am Ueberlieferten festhielt, sondern es hänge auch wesentlich mit der in Italien sehr spürbaren Holzarmut zusammen. Das heutige Italien leidet ja noch an der gleichen Kalamität, so daß manchmal schon die Fässer mehr als der Wein gegolten haben.

Es ist daher nicht verwunderlich, wenn die Römer außerhalb ihrer Heimat sich die Herstellung hölzerner Fässer ganz zu eigen gemacht haben. Sie scheinen sehr früh den Wert des Holzfaßes als Transportgefäß für Wein erkannt zu haben, denn alle ihre bildlichen Ueberlieferungen, wo Fässer abgebildet werden, zeigen regelmäßig dieselben auf dem Transport. So das Relief im Museum zu Mainz, welches darstellt, wie zwei Männer ein Faß eine Planke hinauf

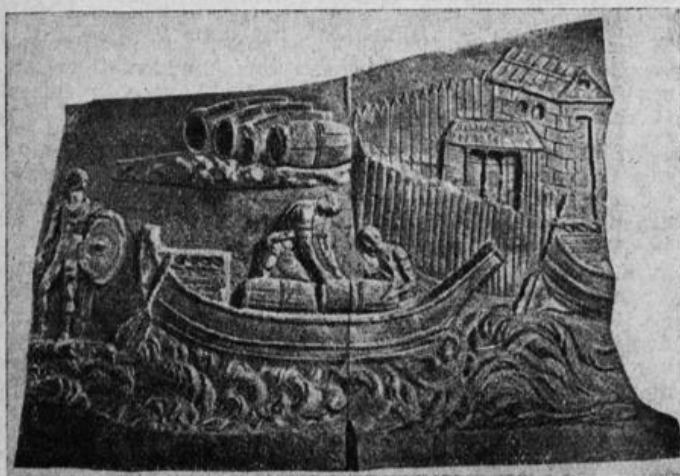


Römisches Relief im Museum zu Mainz:
Zwei Männer wälzen ein Weinfäß eine Planke hinauf

oder Schrottleiter hinaufwälzen. Oder die berühmte Skulptur von Neumagen an der Mosel, die den Transport von Fässern auf einem Schiffe darstellt. Sodann auch die Tranjanssäule, die Fässer auf dem Transport zeigt.



Das Weinschiff von Neumagen an der Mosel



Weinfässer-Darstellung auf der Tranjanssäule

Wenn man bedenkt, daß Tierfellschläuche den Wein der Witterung preisgaben und zu leicht durch Beschädigungen undicht wurden, was auch bei den irdenen Transportgefäßen leicht zu völligem Verlust des edlen Tropfens führen konnte, so mag der außerordentliche Vorteil des Holzfasses zu seiner schnellen Einführung im mitteleuropäischen Raum geführt haben. In dieser Hinsicht hat also die römische Kultur — ähnlich wie beim Hufeisen — eine Beeinflussung durch den Norden erfahren.

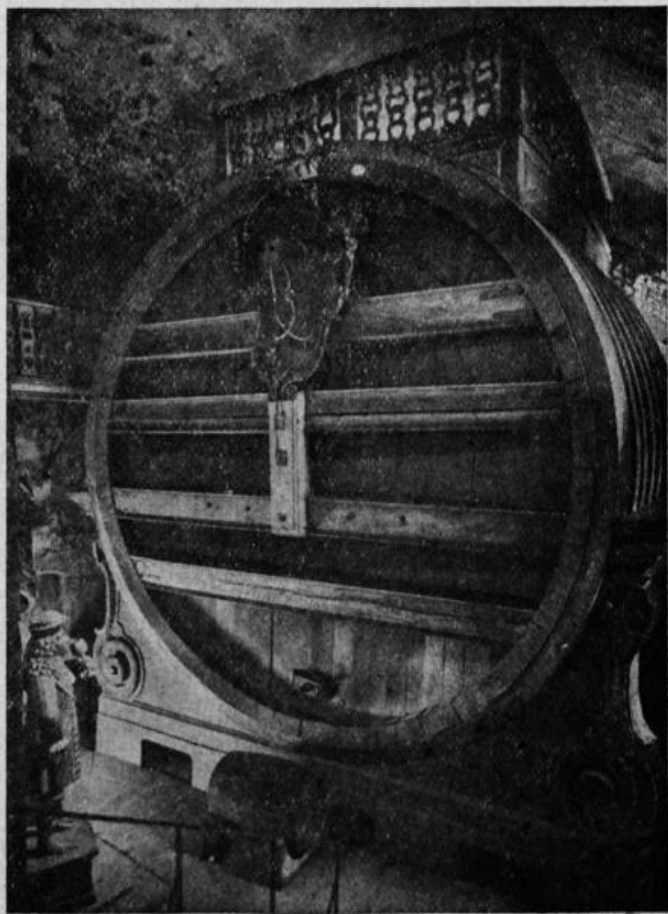
Da die römischen tönernen DALIA und AMPHORAE, deren sprödes Material ebenfalls große Schwierigkeiten bieten mußte, nur in den von den Römern besetzten Gebieten nachgewiesen sind, dürfte erwiesen sein, daß sie auch als Gärbehälter und Aufbewahrungsgefäße bei den gallischen oder germanischen Winzern keine Anwendung fanden. So verloren die Tongefäße auch mehr und mehr ihre Anwendung als Lagergefäße für Wein und dienten bis in das späte Mittelalter nur noch zum Tragen kleinerer Mengen, zum Eingießen und zumeist als Trinkgefäße.

Die römische dolia aus Toh sind große rundbauchige Gefäße, teils krugförmig mit flachem Boden, henkellos, ohne Hals mit sehr weiter Oeffnung, oder auch mit engem Hals und zwei Henkeln. Die amphorae dagegen schlanke, säulenförmige Gefäße aus Ton, meist unten in eine Spitze ausgehend, die geeignet ist, das Gefäß leichter im Boden feststellen zu können. Sie hatten den Vorteil, ein festeres Absetzen der Hefe und ein leichteres Abgießen zu ermöglichen. Während die dolia auch als Transportgefäß diente, waren die amphorae nur Gär- und Aufbewahrungsbehältnisse, aus denen man im Zuge der Entwicklung den Wein in kleinere Amphoren goß, bis er

lulezt beim Konsum in kleinere Tonkrüge gelangte. Bei den Gefäßen aus Ton war der Verschuß mit Deckeln allgemein. Für eine bessere Abdichtung verwendete man Gips, Lehm, Pech oder Harz. Vielfach soll auch auf den Wein ein Aufguß von Honig oder Oel angewendet worden sein. Bei kleineren Gefäßen waren als Verschuß Stöpsel aus Holz oder ähnlichem im Gebrauch. Die Verschußtechnik war so gut, daß bei modernen Ausgrabungen noch Weinreste in Krügen gefunden wurden.

Nach dem Zusammenbruch der Römerherrschaft hatte links und rechts des Rheines der Bierkonsum unter dem Einfluß der Germanen wieder rasch zugenommen. Das hölzerne Faß blieb jedenfalls in allen seinen Verwendungsarten ungeschmälert im Gebrauch, wogegen die großen römischen Gefäße aus Ton verdrängt wurden. Die Holztechnik verbesserte sich dementsprechend und das ursprüngliche Weintransportgefäß, der lederne Schlauch, ist um das Jahr 800 dermaßen in Verruf gekommen, daß Karl d. Große seine Herstellung ausdrücklich verbietet und nur noch die Verwendung von in Eisen gebundenen Fässern anordnet. In dieser Zeit waren auch schon die aus Holzdauben gebundenen Krüge üblich und wahrscheinlich auch alle sonstigen Arten von gebundenen Holzgefäßen, wie wir sie noch in der heutigen Kellerwirtschaft kennen. Wenn auch schon zu Zeiten Karl d. Gr. die eisernen Reifen zum Binden der Fässer empfohlen wurden, so waren bis zum 18. Jahrhundert die gewöhnlichen Fässer durchweg mit hölzernen Reifen versehen, von denen die birkenen bevorzugt waren. Schon anfänglich werden die Fässer mit hölzernen Spunden verschlossen worden sein, wie auch der Zapfspund am Faßboden schon im 8. Jahrhundert nachgewiesen ist.

Im späten Mittelalter geht die Entwicklung der Holzgefäße mehr auf die Größe aus — die kleineren Gebinde scheinen erst später mit der Entwicklung des Qualitätsgedankens aufgekommen zu sein —. Die Prachtliebe der Fürsten leitet dann eine neue Ära des Faßbaues ein. Man sucht sich zu überbieten einmal in der Größe, zum anderen im Prunk der äußeren Gestaltung. Die Zeit bringt be-



*Das große Faß im Heidelberger Schloß
Photo M. Herzberg, Heidelberg*

rühmte Faßbauten mit hohen künstlerischen Leistungen hervor. Wir denken an die Heidelberger Fässer, deren Tradition bis in das Jahr 1343 zurückgeht und zu allen Zeiten eine Sehenswürdigkeit darstellten. Bekannt sind auch die großen Fässer der Herzöge von Württemberg aus dem 15. und 16. Jahrhundert. Die größten besaßen die Kurfürsten von Sachsen auf ihrer Festung Königstein. Das größte Faß, welches im Rheingau existierte, dürfte das des Klosters Eberbach gewesen sein. Es spielte keine geringe Rolle bei dem Rheingauer Bauernaufstand im Jahre 1525. Im Mai ds. Jahres waren 425 Jahre verflossen, daß sich die Rheingauer auf der Wachholder Heide zusammenroteten, um ihrem Landesherren eine vergebliche Revolution zu inszenieren. Sie verloren mehr, als sie gewannen; ein lustig begonnenes Drama, das tragisch geendet. Als der Taumel verflogen, das Land wieder zur Ordnung gebracht, blieb nur das Spottlied:

„Als ich auf dem Wacholder saß,
Da trank man aus dem großen Faß;
Wie bekam uns das?
Wie dem Hund das Gras.
Der Teufel riet und segnete uns das.“

Das Zechen war auf Kosten der reichen Abtei Eberbach gegangen. Dortselbst lagerte ein Faß von mächtiger Größe, das Abt Johann Bode (1475—1485) begonnen und Abt Martin Riffelinck (1498—1506) als Wunderwerk vollendet hatte. Am 1. 12. 1500 war es zum ersten Male gefüllt worden und hieß 444 Ohm Wein. Auf dieses Faß hatten es die durstigen Rotten draußen auf dem Wacholder zum großen

Verdruß der frommen Väter abgesehen. Zu Ehren Gottes und der evangelischen Freiheit tranken sie es aus bis auf die letzte Nagelprobe.

Reife Milde des Alters ruht über allem Wein. So abgebraucht Keller und Geräte auch sein mögen, alles ist restlos sauber. Eine der unerläßlichen Eigenschaften eines Winzers und Küfers ist das Wissen ums Reinigen und Vorbereiten der Fässer. Die Vorteile des Brühens und Wässerns sind sehr früh erkannt worden, wie überhaupt die meisten Küferregeln sehr alt sind. Und der große Umfang der Fässer, so groß, daß sie nicht mehr zum Ausspülen usw. aus dem Keller gebracht werden konnten, ergab in der Erfindung des „Türchen“ eine sehr praktische Erneuerung.

Vieles läßt sich zu Gunsten dessen sagen, der Wein baut. Der Mann des Weinberges ist weit künstlerischer als der des Ackers. Mit Entzücken beobachten wir seine Sorge um Rebstock und Keller, seinen Kampf mit den Schädlingen und Tücken des Wetters, sein Schmunzeln, wenn er probierend am Fasse steht. Wohl ist der Weinbau eine alte Kunst mit vielen übernommenen Regeln, doch nur dem Mitfühlenden wird sein Meisterwerk zu einer lebendigen Wirklichkeit. Die Meister des Weines sind unsterblich, denn ihre Liebe zur Vollendung lebt wieder und wieder in uns auf. Was den Winzer zur Schaffung der nassen Kostbarkeiten trieb, ließ auch den Küfer zum Künstler werden, wenn er die Schale des Weines künstlerisch verziert. Nicht Prunksucht der Fürsten, gediegene Arbeit und das Lob des Weines schaffen uns Bleibendes an Faßböden, Sprießen oder Faßriegeln. G. L. Duchschärer

Frankreich und sein Weinbau

Eine Studienfahrt durch die französischen Weinbaugebiete
Von A. von Schubert

III. Das Beaujolais-Maconnais-Gebiet

Dieses in sich geschlossene Gebiet liegt etwa 100 km südlich von Hochburgund. Obgleich es noch zu Burgund gerechnet wird, haben die Weine doch einen ganz anderen Charakter und sind auch nicht so bekannt wie die berühmten Lagen Burgunds. Trotz des gleichen Alkoholgehaltes wirken sie leichter, eleganter und haben auch nicht die Wucht der bekannten Burgunderweine. Während in Beaujolais vorwiegend Rotwein angebaut wird, ist Maconnais das Land des Weißweines.

Die Weinberge treten hier an die gemächlich dahinziehende Saône heran und steigen auf der anderen Seite die zum Teil recht hohen Hügel hinan. Von den Spitzen der Berge, die von Schlössern oder kleineren Dörfern gekrönt sind, hat man einen herrlichen Blick auf das weite, links der Saône liegende Tal und die dahinter aufsteigenden Alpen, bei klarem Wetter sogar bis zum Montblanc. Die Dörfer haben mit ihren flachen Dächern und den schmalen Gassen, stark südlichen, fast italienischen Cha-

rakter. Dies wird noch unterstrichen durch Pinien und Zypressen, die man hier schon häufiger findet.

Nachdem ich in Belleville abgestiegen war, sah ich mich mit meinen Gastgebern zunächst im Beaujolais-Gebiet um. Die bekanntesten Rotweine werden hier in Brouilly Fleurie, Chénas und Romanèche erzeugt. Die bekannteste Lage überhaupt ist Moulin-à-Vent, deren Name durch eine große Windmühle entstanden ist. Die sehr guten Rotweine werden vom Gamay und Chardonnay gewonnen. Auch hier sind sehr viele Hybriden, wiederum in den Tallagen zu finden. Rein äußerlich sind sie schon an den Drahtanlagen, auf denen sie gebaut werden, zu erkennen. Denn auch in der Erziehung unterscheidet sich Beaujolais stark von Burgund. Der Stock erhält Kopschnitt, d. h. es werden jedes Jahr auf drei bis vier Stupfer je 2 Augen geschnitten. Während der Stock in den ersten 10 Jahren einen kleinen Pfahl zu seiner Unterstützung erhält, wird diese später fortgelassen. Der Stock steht so frei und die Jahrestriebe werden einfach an ihrer Spitze zusammengebunden. Die Heft- und Laubarbeit ist dadurch auch sehr vereinfacht. So stehen die Weinberge in der Regel 40 Jahre, wonach eine 5jährige Brache zwischengeschaltet wird. Der Boden ist tiefgründiger als in Burgund, dagegen außerordentlich wechselnd in seiner Beschaffenheit vom sandigen Lehm bis zu Verwitterungsböden. Seit der Jahrhundertwende werden hier schon Pfropfreben angebaut, und zwar verwendet man eine Unterlage Violla sowie die Riparia Gloire; die Unterlage 3309 hat sich hier nicht gut bewährt, weil sie zu starkwüchsig ist.

Da der Besitz meist ganz klein parzelliert ist und auch die Steilhänge die Arbeit wenig rationell machen, wird in den Weinbergen meist nur von Hand gearbeitet. Größtenteils arbeitet ein Winzer mit seiner ganzen Familie auf einem ihm gehörigen oder an ihn verpachteten Besitz, so daß nur selten fremde Arbeitskräfte in Anspruch genommen werden brauchen. Der Wein wird dann in seinem eigenen oder im Keller des Weingroßhändlers ausgebaut, der den Wein kauft. Die Keller haben genau wie in Burgund keine zementierten oder befestigten Fußböden, und es mutet zunächst merkwürdig an, auf dem blanken Erdboden, oder sofern die Keller in die Felsen eingetrieben sind, auf reinem Felsen in den Kellern zu gehen.

Cave du Château de Chénas



Moulin-à-Vent

APPELLATION CONTRÔLÉE

MISE EN BOUTEILLE
AU CHATEAU

1^{er} CRUS MOULIN-À-VENT
CHÉNAS - BEAUJOLAIS

Es ist verständlich, daß durch den Kleinbesitz das Genossenschaftswesen mehr und mehr in dieser Gegend Eingang findet. Während der Weingroßhandel bisher die Aufgabe übernahm, die Qualität der Weine zu fördern, indem die Moste meist direkt von der Kelter weg gekauft wurden, so hat die Genossenschaft nun weitgehend diese Rolle übernommen. Allerdings obliegt den Genossenschaften mehr die Pflege und der Ausbau der Weine, während der Verkauf meist durch den Handel vorgenommen wird. Die modernen Genossenschaften von Fleurie und Moulin-à-Vent sind mit allen modernen Anlagen ausgestattet. Der Wein wird im gesamten Beaujolais-Gebiet nicht entrappt, weil die Gamaytraube einen weichen Wein hervorbringt, dem die Gerbstoffe der Rappen gut tun. Darüber hinaus ist weingesetzlich der Zusatz von Zitronensäure gestattet. Im Gegensatz zu den kleinen Winzern werden hier die Weine in großen Gebinden aus Holz oder Glasbeton aufbewahrt. Das landesübliche Beaujolais-Faß faßt ca. 212 bis 225 Liter. Eine eigenartige Sitte ist das Abwiegen der Fässer beim Verkauf, da diese nicht geeicht sind und da man den Inhalt nach dem Gewicht (1 Liter = 1 kg) ermittelt, wobei später das Leergewicht des Fasses abgezogen wird.

Zum Kellern stehen besondere Kelteranlagen in diesen Genossenschaften, bei denen die Biete stationär sind und das Preßwerk auf Schienen montiert über diese gefahren werden kann; teilweise sind so vier bis fünf Biete in einer Reihe aufgestellt, meist aber stehen sie im Dreieck als sogenannte Triplex-Kellern. Die Weißweine dagegen werden in kleineren Pressen gekellert. Meiner Ansicht nach hat der Weißwein, der ausschließlich im Maconnais-Gebiet gewonnen wird (um die Stadt Macon an der Saône und in einem Nebental), weniger Bedeutung. Er kommt in seiner Qualität nicht an die weißen Burgunderweine heran. Interessant dagegen ist seine Anbauweise, die ich in der Gegend um Azé studieren konnte. Die Hauptrebsorte ist Aligoté, daneben gibt es vorwiegend Hybriden (Noah, Oberlin), die natürlich getrennt eingelagert werden. Der Besitz ist ausschließlich in Genossenschaften zusammengefaßt, da es den Winzern bei den weit auseinanderliegenden Lagen nicht möglich ist, die Weine selbständig zu verarbeiten. Ueberhaupt liegen die Weinbaugemarkungen sehr



Winzergenossenschaft von Azé; Traubenanlieferung

weit auseinander, und nicht zuletzt das rauhere Klima begünstigt hier den Anbau der Weißweine. In den Weinbergen, die genau wie in Burgund auf Draht stehen, dürfen nicht mehr als 50 hl auf den Hektar geerntet werden; der darüber hinaus geerntete Wein wird als „Appellation Contrôlée“ verkauft. Die Zeilenabstände betragen zum Teil

nur 80 cm, da man hier mehr auf Quantität, als auf Qualität anbaut. Weil die Böden sehr stark beansprucht werden und auch nicht sehr tiefgründig sind, muß nach 30 Jahren eine Brache von 8 Jahren eingeschaltet werden. Neben den Weißweinen werden auch Rotweine erzeugt, die aber meist als Schillerweine verarbeitet werden. Der bekannte französische Rosé kommt in erster Linie aus dieser Gegend.

Auch hier übernimmt der Handel den Verkauf der Weine. Diese werden meist zwei Jahre in den Fässern gelagert und dann erst abgefüllt. Interessant ist, daß Fässer, deren Inhalt fertig ausgebaut ist, und die abgefüllt werden können, bis zu diesem Zeitpunkt mit schräggestelltem Spundloch gelagert werden. Dadurch, daß der Spund mit Wein bedeckt ist, will man den Schwund vermindern, der ja in den kleinen Gebinden recht erheblich ist. Soll nun aus einem solchen Faß eine Probe entnommen werden, wird einfach ein Loch in den Faßboden gebohrt und der Wein durch Druck auf den Faßboden entnommen. Nach der Probe wird das Loch mit einem Holzstück wieder verschlossen. Der Wein selbst wird beim Abfüllen nicht durch ein Filter, sondern direkt auf die Flasche gebracht. Eventuell in die Flasche kommende Trübstoffe werden dann kurz vor dem Versand durch „Dekantieren“ der Flasche entfernt. Diese Methode fand vor allem durch den Export nach den Vereinigten Staaten, der diesem Gebiet nach dem Kriege erschlossen wurde und der absolut reine Weine zur Voraussetzung für einen geschäftlichen Erfolg machte weite Verbreitung. Der Korken wird vorsichtig aus der Flasche gezogen (vielfach ist er so lang, daß er nach Abschneiden des Stückes, in das der Korkenzieher eingedrungen ist, nochmals verwendet werden kann), damit derselbe Korken für die gleiche Flasche bleibt. Dann wird ein mit einer Kanüle durchbohrter Arbeitskorken aufgesetzt und die Flasche auf einem Kippgestell in die neue Flasche langsam umgefüllt. Da diese Methode sehr zeitraubend ist und auch in der alten Flasche neben dem Depot auch noch eine beträchtliche Menge Wein zurückbleibt, verwendet man einen Absaugeapparat — eine lange Kanüle, die in die stehende Flasche getaucht, und mit der dann der Satz abgesaugt werden kann; dieses Verfahren hat den Vorteil, daß keine neue Flasche gebraucht wird. In beiden Fällen muß jedoch die Flasche nachgefüllt werden. Man verwendet dazu den gleichen Wein, so daß man auf 15 bis 15 Flaschen dekantierten Wein meist 1 Flasche Füllwein braucht.

Der Wein aus dem Beaujolais-Maconnais-Gebiet wird nicht alt, meist nicht älter als 7—10 Jahre. Er muß mindestens 9 Grad Alkohol haben, meist 11 bis 12. Er wird viel in Frankreich selbst getrunken, hat sich aber gerade wegen seiner leichteren und süßfigeren Art auch im Ausland einen Namen gemacht.

Das Beaujolais-Maconnais-Gebiet, das durch die Vielfalt seiner Weine überall unter den Weinfreunden Liebhaber gefunden hat, zieht aber auch durch seine landschaftliche Schönheit, seine Geschichte und Kultur, die eng mit dem Wein verbunden ist, alljährlich viele Fremde zu sich, die die steilen Rebhänge, die romantischen kleinen Dörfer, den weiten Blick über das Saône-Tal bis zu den Bergen bewundern und sie einige Zeit festhält, ehe sie in die Alpen, nach Burgund oder an das Mittelmeer weiterreisen. Die Menschen, die hier in mühseliger Arbeit ihren Wein erzeugen, der das Gebiet weithin bekannt macht — es ist, wie der Name zum Ausdruck bringt, wirklich schön — sind offen, freundlich und auch hier ohne Ressentiments der Vergangenheit gegenüber, so daß es mir nicht leicht fiel, die Gastfreundschaft und herzliche Aufnahme, die ich überall fand, aufzugeben und meine Reise fortzusetzen.

Zu Hochheim am Main . . . wird man Freund vom Wein

Am ersten Wintertage dieses Jahres, am 5. Dezember, waren 100 Jahre vergangen, seit Königin Viktoria von England die Stadt Hochheim a. M. besuchte und dabei dem königlichen Getränk, dem Wein, ihre Hochachtung erwies: einer Weinbergslage der Hochheimer Gemarkung wurde der Ehrenname „Königin-Viktoria-Berg“ verliehen. Der

damalige Besitzer dieser Lage, das Weinhaus Pabstmann, und die gastfreundliche Stadt Hochheim müssen zusammen mit ihren Weinen einen starken Eindruck bei den hohen Gästen hinterlassen haben. Denn eine starke Belebung der deutschen Weinausfuhr nach England war die Folge des königlichen Besuches. Die heutigen Erben dieser Tradition,

das Weinhaus J. Neus als Alleinbesitzer der Lage „Königin-Viktoria-Berg“ und der Magistrat der Stadt Hochheim „erwiesen sich bei der 100-jährigen Erinnerungsfeier im „Kaiserhof“ ihren Vorgängern zumindest als ebenbürtig. Die deutsche Weinwerbung schuldet Herrn Neus und Herrn Bürgermeister Ohlig großen Dank für diese Feierstunde.

In dem würdig und geschmackvoll geschmückten Saale des „Kaiserhof“ (der noch erhaltene Faßboden des Königin-Viktoria-Erinnerungsfasses mit den Flaggen Groß-Britanniens und der deutschen Bundesrepublik als Mittelpunkt und das Hochheimer Wappen zwischen Trauben und Weinreben umrankten die festliche Tafel) saßen die zahlreichen Gäste nicht als Vertreter verschiedener Nationen (England, USA, Deutschland), sondern als gemeinsame Genießer verschiedener Jahrgänge des Hochheimer Königin-Viktoria-Berges beisammen, begrüßten sich, tranken sich zu und hörten die Geschichte der berühmten Lage und des „Hock“, wie der Hochheimer, und später der Rheinwein allgemein im englischen Wirtschaftsgebiet genannt wurde.

Von Bürgermeister Ohlig erfuhr man, daß der Hochheimer Weinbau bereits seit dem 9. Jahrhundert nachweisbar fest verbunden war mit dem Mainzer Kurfürstentum, daß während dessen Blütezeit der „Hochheimer“ schon in England bekannt war und seit dem Besuch der Königin Viktoria infolge der schwierigen Aussprache einfach zum „Hock“ wurde. — Her Neus erzählte die Geschichte des Königin-Viktoria-Berges und seiner Namensgebung, seinen Uebergang in den Besitz des Hauses Neus und würdigte die Bemühungen seines Vaters, die enge Zusammenarbeit und Förderung seitens der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt und die Sachkenntnis des jetzigen Verwalters Meyer beim Wiederaufbau der berühmten Lage nach einer Zeit des Verfalls zur heutigen Qualitätslage. Er berichtete, bei welchen hohen internationalen Empfängen und Feierlichkeiten die Königin-Viktoria-Berg-Weine gereicht wurden, und von der Uebersendung einer Kiste 1945er Hochheimer Königin-Viktoria-Berg, Auslese, als Präsent zur Hochzeit der Prinzessin Elisabeth. — Beim Kosten dieses Weines sagte der britische Generalkonsul wörtlich: „Daß ein deutscher Weinberg den Namen „Königin-Viktoria-Berg“ erhielt, ist für jeden Engländer ein erhebender Gedanke; und wir sind stolz darauf. Der Geist der Freundschaft wird weiter Kraft gewinnen, dessen bin ich sicher“. — Mit einer aufmunternden Verbeugung vor dem Generalkonsul gab Landrat Dr. Wagenbach sofort seiner Hoffnung Ausdruck, daß dann bei der Liberalisierung die Hochheimer Weine im Export zu den Prioritäten gehören werden. — Landrat Bausinger nahm seine Einladung als Beweis der weinpolitischen Verbundenheit Hochheims mit dem Rheingau und fuhr fort: „Der Hochheimer hat Grenzen übersprungen, nicht nur Ländergrenzen, sondern durch seine Qualität auch das schmale Niemandsland des Weines hinüber zum Rheingau. — Senden wir doch eine Kiste „Hock“ über den Atlantik auf den Verhandlungstisch der Vereinten Nationen — denn „Der Wein erfreut des Menschen Herz!“ — Der Präsident der deutschen Weinhandelsver-

einigungen, Glück, wünschte dem Export des „Hock“ das gleiche Ausmaß wie zur Zeit der Entstehung seines Namens.

Dem verbindlichen Einfluß des ständig eingeschenkten Königin-Viktoria-Berges, 1948er Spätlese, 1946er Spätlese, 1945er Auslese, ist es nicht zuletzt zu verdanken, daß keine der Ansprachen den leider so häufigen offiziell-trockenen und langweiligen Ton hatte, sondern heiter, beschwingt beim Kern der Dinge blieb, beim Wein und seinem Absatz. So begann der offizielle Vertreter der Stadt Mainz mit den ehrlichen Worten: „Ich bin außerordentlich erfreut, daß der Bürgermeister von Mainz heute verhindert war Auch wir haben noch denselben Geschmack wie die Mainzer Kurfürsten: Wein ist mehr als nur alkoholisches Getränk“. — Der Vorsteher der Frankfurter Stadtverordneten geriet in richtige Begeisterung, als er über die letzten Besuche der Frankfurter Stadtverordneten in Hochheim berichtete und in seinen Lobesbeweisen für den „Hock“ alles andere als wählerisch war. — Der Geschäftsführer des Rheingauer Weinbauvereins, Haselier, ließ als Vertreter Graf Matuschka-Greifenclaus diese Begeisterung nicht ungenützt vorübergehen und sagte: „Gern höre ich solches Lob unserer Weine, doch leider haben wir noch immer nichts davon gehört, daß man in Frankfurt die Getränkesteuer gestrichen hat. Doch nach der heutigen Feierstunde glaube ich gern, daß die Frankfurter Stadtverordneten sich als aufrichtige „Freunde des Weines erweisen und in ihrer Stadt 1951/52 die Getränkesteuer für den „Hock“ abschaffen, damit auch die Bürger Frankfurts Weinfreunde werden können“. — Dr. Birk von der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt blieb es als Fachmann vorbehalten, die Leistungen des Weingutes Neus zu würdigen. Die 22 Morgen Versuchsgelände, die vor dem Kriege in enger Zusammenarbeit mit der Lehr- und Forschungsanstalt für Kreuzungsversuche zur Verfügung gestellt wurden, sind als freiwilliger Beitrag eines privaten Weingutes zur Förderung der Forschung gar nicht hoch genug zu werten. Das getragene Risiko und die Opfer verpflichten daher den Weinbau zu besonderem Dank an die Herren Neus sen. und jun., und nicht zuletzt an den Verwalter, Herrn Meyer, dessen Fachkenntnis und Aufgeschlossenheit als Vorbild gelten können.

Während dieser glücklich gelungenen Wein-Feierstunden rief Bürgermeister Ohlig den bekannten Vers ins Gedächtnis zurück:

„Zu Hochheim am Main,
Zu Würzburg am Stein,
Zu Bacharach am Rhein,
Da wächst der beste Wein.“

Daß offensichtlich keiner der Gäste die erste und die letzte Zeile in Zweifel zog, mag als schönster Beweis für den Erfolg der 100-Jahres-Feier des Hochheimer Königin-Viktoria-Berges gelten.

R.

Die Witterung im November 1950

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Der November war im ganzen gesehen zu warm und außerordentlich regenreich. Die ersten beiden Tage, die unter dem Einfluß von Festlandsluft standen und eine Fortsetzung der Kälteperiode von Ende Oktober bildeten, waren noch beträchtlich (um 6°) zu kalt. Dann wurde aber die Witterung bis Monatsende von Meeresluft, die vorwiegend aus dem südwestlichen Atlantik und aus dem Mittelmeer stammte, beherrscht. Infolgedessen war es meist zu warm, stürmisch, nebelreich und sehr regnerisch; nur vereinzelt ließ Grönländische, über das Meer zu uns gelangende und daher etwas angewärmte Polarluft die Temperaturen auf das normale Maß absinken. Der hohe Wasserdampfgehalt der milden Meeresluft brachte auch den Rekordniederschlag von 102,2 mm, der seit Bestehen der Geisenheimer Station (1881)

hier im November noch nicht gemessen wurde! In der 2. Monatshälfte schwoll der Rhein immer mehr an, setzte Niederungen unter Wasser und trat am 30. über seine Ufer. Dem allgemeinen Witterungscharakter entsprechend betrug die Sonnenscheindauer nur etwa 41% des Durchschnittswertes (Zeitraum 1890—1930).

Moskopi's Flaschenlager —

jeder muß das wissen —
wer sie hat, der will sie nie mehr missen.

PETER MOSKOPF
NEUWIED · Tel. 2113

Temperaturmittel	5,5°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	+0,7
Höchste Temperatur	15,8 am 11. 11.
Tiefste Temperatur	—4,1 am 1. 11.
Zahl der Frosttage	
Tiefstwert unter 0°	5
Niederschlagshöhe in mm	102,2
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930)	250,0

Die Bodentemperatur

Nach einer Abkühlung in den ersten Novembertagen begann der Boden sich unter dem Einfluß der milden Witterung langsam zu erwärmen, wobei die Höchsttemperaturen sich zwischen 9,7° in 5 cm und 8,3° in 50 cm Tiefe bewegten. Gegen Monatsende überwog aber die allgemeine, jahreszeitlich bedingte Abkühlung und die Temperaturen gingen etwas zurück. Diese Schwankungen beschränkten sich auf die oberen Schichten; in 1 m Tiefe war um die Monatsmitte ein Anstieg von nur wenigen Zehnteln Grad festzustellen und die Temperatur sank hier fast stetig von 10,7° am 1. auf 8,1° am 30. Das milde Wetter vermochte jedoch nicht, die Wärmeverluste vom Oktober wieder einzuholen und die Monatsmittel waren im Vergleich zur Norm (1930—44) um 3,8° bis 0,4° zu niedrig.

Erdbodentemperatur (Löb) in		5	10	20	50	100
	cm Tiefe					
Monatsanfang (Mittel 1.—10. 11.)		3,9	4,0	4,5	6,7	9,8
Monatsmitte (Mittel 11.—20. 11.)		5,2	5,4	5,9	7,4	9,3
Monatsende (Mittel 21.—30. 11.)		4,0	4,2	4,7	6,4	8,6
Monatsmittel		4,3	4,5	5,0	6,8	9,2

Die Bodenfeuchtigkeit

Dank den überreichlichen, auf den ganzen Monat verteilten Niederschlägen stieg der Wassergehalt des Bodens ständig an und erreichte gegen Monatsende einen sehr hohen Stand. Am meisten tat sich der schwerere Lößboden auf, dessen Monatsmittel mit 21,3% um 6,5% höher war als im Oktober; der durchlässigere Schotterboden vermochte nicht so viel Wasser zurückzuhalten und gab es zu einem größeren Teil in die Tiefe ab, so daß hier das Monatsmittel 17,8% und die Zunahme 3,8% betrug. Die oberen Schichten waren am feuchtesten (Löb 23%), nach unten zu war eine stetige Abnahme zu verzeichnen. Immerhin verursachte das einsinkende Wasser auch in 1 m Tiefe ein Plus von 2,7%. Auch im Vergleich zum November 1949 ist der Boden bedeutend feuchter — Lößboden um 6% und Schotterboden um 5%, so daß wir heuer unter viel günstigeren Verhältnissen in den Winter gehen.

Datum:	7.11.	14.11.	21.11.	28.11.
Lößboden:	19,9	21,2	22,3	22,9%
Schotterboden:	16,7	17,6	17,5	18,7

Wassergehalt, bezogen auf 100 g getrockneten Bodens.

Mittelwerte aus 5 Tiefenstufen für die Schicht 0—50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens.)

Die Pflanzenentwicklung

Die Weinlese ging bei verhältnismäßig günstigem Wetter am 8. November zu Ende. Der durch Hagel und Fäule stellenweise geschmälerter Ertrag liegt dort, wo rechtzeitig gespritzt wurde, über dem Durchschnitt. Auch die Qualität ist im Hinblick auf den sonnenarmen September im allgemeinen als zufriedenstellend zu bezeichnen, wenn sie auch je nach der Lage recht unterschiedlich ausfiel. Die vielfach hohe Gesamtsäure machte den Wein etwas hart, doch setzte der Säureabbau ziemlich früh ein und verläuft bis jetzt normal. Die Haltbarkeit des Obstes aus den höheren Lagen ist besser als in den Niederungen; die Holzreife ist gut, die Pflanzarbeiten konnten dank der Feuchtigkeit ungestört vor sich gehen. Einige günstige Tage ermöglichten den Bienenflug. Diese Reinigungsflüge machten die Völker wieder mobil, so daß die Winternahrung (der verspätet eingetragene Zucker) noch gereicht werden konnte. Das gut aufgelaufene Wintergetreide hat bis jetzt keinen Ausfall durch Schädlinge (Schnecken) erlitten. Der offene

Boden erleichterte die ordnungsgemäße Erledigung der Feldarbeiten und nur an einigen Regentagen mußten letztere unterbleiben.
Dr. N. Weger.

Zum Genossenschaftswesen im Rheingauer Weinbau

Aufmerksame Beobachtung des Geschmackswandels beim weintrinkenden Konsumenten, die Liberalisierung in der Weinwirtschaft, das Bodengewinnen neuer Konkurrenzgetränke und nicht zuletzt die sehr gute Ernte des Jahrgangs 1950 mit ihrem noch nicht abzuschätzenden Einfluß auf die Preisentwicklung des deutschen Weinmarktes haben das Interesse unserer Winzer am Genossenschaftswesen wiederbelebt.

Wenn heute weit über die Kreisgrenzen hinaus rheingauer Gewächse bekannt geworden sind, so hat — von berühmten Lagen weltbekannter rheingauer Weingüter abgesehen — die Gemarkung Hallgarten von der Genossenschaftsseite aus einen wesentlichen Anteil am guten Ruf der rheingauer Weine. Der Winzerverein Hallgarten, allgemein fast nur als „Die Deutschen“ bekannt, hat mit seinem Gründer und 1. Vorsitzenden Simon Meurer die für die Hallgartener Winzer so erfolgreiche Entwicklung eingeleitet. Die Ueberlegungen, die bereits um die Jahrhundertwende zum Zusammenschluß führten, sind im Grunde heute noch die gleichen: Erzeugung besserer Qualität und größerer Mengen einheitlichen Charakters durch Zusammenlegung und gleichmäßigen Ausbau durch den Küfer der Genossenschaft, rationellere Arbeitsmethoden und technische Vervollkommenung im Weinbau und im Keller, zu denen der einzelne Winzer meist nicht in der Lage ist, die aber im genossenschaftlichen Einsatz leicht verwirklicht werden können, um nur die wichtigsten zu nennen. Der erste Winzerverein Hallgartens, die „Deutschen“, unter seinem jetzigen Vorsitzenden Michel Schreiner, mit seinem seit über 50 Jahren tätigen Küfermeister Jakob Mentges und seinen bekannten Lagen Deutelsberg, Schönhell, Mehrhölzchen, Jungfer, Hendelberg, Kirchenacker und Wirtsgarten hat mit den 104 Mitgliedern die vorhandenen Kellerräume und Lagermöglichkeiten voll und ganz ausgenutzt. 1949 wurden in dieser Genossenschaft 263 Halbstück geerntet, von denen 130 versteigert wurden. Von den 1950 eingebrachten 420 Halbstück mußten 60 Halbstück aus Platzmangel bereits als Most veräußert werden. Da also auch beim besten Willen keine neuen Mitglieder mehr Aufnahme finden konnten, entstanden allein in Hallgarten noch zwei weitere Genossenschaften. Ihren Werdegang zu schildern, baten wir ein alten Kenner des Hallgartener Weinbaus. D. Red.

Die „Deutschen“, die „Buren“, und die „Engländer“

Von Bernhard Engelmann, Hallgarten

Wie kommt es zu diesen Namen? Warum gleich drei Winzervereine in Hallgarten? Diese Frage hört man jahraus, jahrein.

Um die Jahrhundertwende war es um den Weinabsatz sehr schlecht bestellt. Die vielen Kleinwinzer Hallgartens mußten jeden Herbst ihre Trauben zu jedem gebotenen Preis verkaufen. Da kamen einige der fortschrittlichsten und aufgeschlossensten Winzer auf den Gedanken, diese Kleinwinzer in einem Verein zusammenzuschließen, um gemeinsam die Trauben zu sammeln, nach Lage, Bodenwert und Sorten getrennt zu lagern, die Weine auszubauen und sie schließlich gemeinsam zu versteigern. Dem leider schon lange verstorbenen Winzer Stephan Kitzinger ist es in erster Linie zu verdanken, daß die Vereinsgründung im Jahre 1898 zustande kam.

Die erste Tat war der Bau des Kellers mit den Kellerei- und Ausschankräumen. Bei der Armut der Winzer war das Geld sehr knapp und der junge Verein mußte rd. 50 000.— Mark Schulden machen. Ein Teil der Mitglieder bekam es mit der Angst und meldete sich wieder ab. Die Treuen jedoch hielten durch, so daß der Bau zustande kam. Zu allem Unglück war das Jahr 1898 das seit undenklichen Zeiten schlechteste Weinjahr, und der ganze Verein erntete nur fünf Halbstück. Das folgende Jahr 1899 war jedoch besser und der junge Verein konnte seine Grundsätze in die Tat umsetzen. Er lagerte den eigenen Wein ein, baute ihn aus und riskierte seine erste Versteigerung. Sie fiel,

Dr. Rehrmann wies darauf hin, daß der einzelne Winzer nur im Genossenschaftsverband Aussicht habe, den verheerenden Schäden der Reblaus Herr zu werden. Auch hier sei die vorbildliche Zusammenarbeit in Lorch hervorzuheben. Der Staat zahle in der Regel Entschädigungen an die Genossenschaften aus, die dafür verantwortlich sind, daß die Gelder nur für den Aufbau verwendet werden. Durch den jährlichen Etat von 350 000,— DM unterstütze der hessische Staat die Umlegung, die fachliche Hilfe leiste das Weinbauamt, darüberhinaus sei der Staat bereit, bei erfolgreichem gemeinsamen Handeln weitere finanzielle Unterstützung zu gewähren, um den deutschen Weinbau lebensfähig zu halten.

Der Vorsitzende ging auf den geplanten Versuch ein, bei den Umlegungsarbeiten Staubecken einzubauen und erwähnte die durch Vermittlung Dir. Buxbaums von der Landwirtschaftskammer zur Verfügung gestellten 8000,— für diesen Zweck.

Dir. Buxbaum schilderte dieses Projekt ausführlicher: Das Auffangbecken ist nicht nur in der Lage, in der regenarmen Zeit als Wasserspeicher für Bewässerung und Schädlingsbekämpfung zu dienen, sondern könne die Abschwemmschäden wesentlich herabsetzen. Auch die Ertragssteigerung durch zusätzliche Beregnung dürfen nicht vergessen werden. Sein Hinweis auf die Einführung des Reben-Liefer- und Begleitscheines als Kontrollmöglichkeit für das verwendete Pflanzgut löste eine rege Diskussion aus. Denn dank seiner hervorragenden Rebschule auf der Insel und die erfolgreiche Arbeit des technischen Leiters, Herrn Schott, kann Lorch auch auf diesem Gebiet als vorbildlich gelten.

Bei den Vorstands- und Aufsichtsrats-Neuwahlen wurde Dr. Neher einstimmig wieder zum Vorsitzenden gewählt, der bisherige Rechner der Genossenschaft, Herr Horne, wurde als Geschäftsführer bestätigt. Für den verstorbenen Herrn Hellerbach wurde Herr Bruchhäuser in den Vorstand aufgenommen, als neue Aufsichtsratsmitglieder wurden die Herren Fritz Perabo und Hermann Muno gewählt.

Jahreshauptversammlung des Winzervereins Johannisberg am 7. Dezember 1950 im Winzerhaus

In Anwesenheit von 16 Mitgliedern wurden der satzungsmäßig ausscheidende Vorstand sowie die Aufsichtsratsmitglieder einstimmig wiedergewählt.

Verbandsprüfer Vogt aus Wiesbaden gab die Bilanz bekannt; sie wurde für 1948/49 und 1949/50 genehmigt. Durch die ausgewiesene Reserve von 10 200,— DM erweist sich die Vermögenslage des nur 23 Mitglieder umfassenden Winzervereins als günstig. Die Traubenanlieferung in den letzten Jahren betrug im Herbst 1948: 660 D.Ztr., Herbst 1949: 600 D.Ztr. und im Herbst 1950: 800 D.Ztr.

Die Neueinrichtung des eigenen Weinausschanks im Winzerhaus trug wesentlich zum Absatz der eigenen Weine

bei. So wurden allein im Zeitraum von April 1949 bis Ende Oktober 1950 rund 21 Halbstück im eigenen Ausschank abgesetzt.

Nach einem allgemeinen Ueberblick über die Tätigkeit der Genossenschaften im vergangenen Jahr, wozu die insgesamt acht Versteigerungen mit einem Durchschnittserlös von 1,85 DM pro Liter gehören, wurde die Lage in Baden und Württemberg im gleichen Jahre zum Vergleich herangezogen, wo 2,20 bis 2,40 DM pro Liter erzielt wurden. Der Grund für die besseren Preise wurde in der Anpassung an die Geschmacksrichtung des Konsumenten gesehen. Durch das Tankgärverfahren und die dadurch ermöglichte Erzeugung größerer Mengen gleichmäßiger Qualität ließe sich der schwankenden Geschmacksrichtung der städtischen Konsumenten leichter folgen. Der Kreisverband plant einen Besuch der Genossenschaften in Gau-Algesheim und Ingelheim, um dort die Ergebnisse der Tank- und der Faßvergärung im Vergleich näher kennen zu lernen. Zu möglichst großer Beteiligung an dieser Fahrt wurde aufgefordert. Auch auf die vorgesehene Tagung aller Genossenschaften des Rheingaus in Kiedrich, die mit einem Besuch des Weinguts der Domäne und einer Weinprobe mit Punktbewertung verbunden wird, wurde hingewiesen.

Eine allgemeine Diskussion über den weiteren Ausbau des eigenen Ausschanks und die Möglichkeiten der Tankgärung beschloß die Versammlung.

s—r.

Generalversammlung des Lorchhäuser Winzervereins

Am 10.12.50 verabschiedete die obengenannte Genossenschaft den RM-Abschluß sowie die DM-Eröffnungsbilanz auf den 21.6.48. Erfreulicherweise kann den Mitgliedern das Geschäftsguthaben 1:1 umgestellt werden.

Kreisstellenleiter Weber vom ländlichen Genossenschaftsverband, der diese beiden Bilanzen vorgetragen und erläutert hatte, gab sodann den Geschäftsbericht und die beiden Bilanzen zum 30.6.49 und 30.6.50 bekannt. Die Abschlüsse wurden einstimmig genehmigt.

Herr Weber berichtete dann über die Organisation und Arbeitsweise der Winzergenossenschaften im Bundesgebiet. Auf Grund der bisher gemachten guten Erfahrungen in der Tankvergärung hielt es der Redner für erforderlich, nicht nur bei größeren, sondern auch bei kleineren Genossenschaften eine angemessene Zahl von Gärtanks anzuschaffen.

Ganz besonders wurde darauf hingewiesen, daß Genossenschaften, die räumlich beengt sind, ohne Neubauten durch Gärtanks zusätzliche Lagerräume schaffen können.

In einer lebhaften und angeregten Aussprache nahmen die Mitglieder zu dem angeschnittenen Problem Stellung.

In Vertretung des dienstlich verhinderten Vorsitzenden Söhn leitete Geschäftsführer Pohl die gut und harmonisch verlaufene Versammlung.

s—r.

Finanzamt bietet Burgfrieden an

Der Vorfall in Rauenthal und die sehr temperamentvolle Reaktion der Presse waren am 9. Dezember d. J. im Finanzamt Rüdesheim Gegenstand einer Besprechung zwischen dem Vorstand des Rheingauer Weinbauvereins und Reg.-Rat Queisser aus Wiesbaden sowie Reg.-Rat Dr. Faust vom Finanzamt Rüdesheim. Nach dem Versprechen der Finanzbehörde auf der Mittelheimer Tagung vor nunmehr Jahresfrist, sich bei Kellerkontrollen oder anderem Vorgehen gegen Rheingauer Winzer stets der bereitwillig zugesagten Vermittlung der Berufsvertretung der rheingauer Winzer zu bedienen und der Mißachtung dieses Abkommens bei der Aktion in Rauenthal war diese Aussprache bei der Empörung der Winzer im ganzen Rheingau dringend notwendig.

Während das Finanzamt das Vorgehen der Beamten in Rauenthal anfangs zu rechtfertigen suchte sowie auf seinem trockenen Paragraphen-Standpunkt beharrte, bestand der Rheingauer Weinbauverein darauf, daß er grundsätzlich Durchsuchungsmaßnahmen von Fahndungsbeamten ablehnen müsse, vor allem aber ohne Kenntnis der Obmänner oder der Geschäftsführung des Weinbauvereins. Die Entschlossenheit seitens des Weinbauvereins, diese Frage unter Umständen durch höchste richterliche Entscheidung klären zu lassen, verfehlte dann auch nicht, starken Eindruck zu hinterlassen. Das erneute Anbieten des Weinbauvereins,



Zu *Weihnachten*

und für das *Neue Jahr*

wünschen wir allen unseren Lesern, Inserenten, Mitarbeitern und Freunden

frohe Festtage

Glück

Erfolg und die

Erfüllung all' Ihrer kleinen und großen Wünsche.

Verlag, Redaktion und Anzeigenverwaltung
„Rheingauer Weinzeitung“

zwischen Steuerbehörde und Winzern in jedem Falle als Vermittler zur Verfügung zu stehen, veranlaßte schließlich das Finanzamt zu einer grundsätzlichen Einverständniserklärung mit dieser Regelung.

Dennoch steht zu erwarten, daß man sich auf der Obmännertagung des Rheingauer Weinbauvereins am 15. Dezember 14.30 Uhr im Gasthaus „Zur Bohnesuppe“ in Mittelheim sehr eingehend mit diesem Fall befassen und sicherlich daran erinnern wird, daß diese Zusage schon einmal gegeben wurde und im Falle Raumenthal der damals geschlossene Burgfriede vom Finanzamt gebrochen wurde. Erst die Obmännertagung wird die endgültige Haltung der Rheingauer Winzer erkennen lassen.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Daß die von Weinbau und Weinhandel begrüßte Tätigkeit der Weinkontrollen im Konsumentenbereich eigentlich überflüssig ist? Denn von 212 Wein- und Weinbrandproben in Niedersachsen brauchten nur 174 beanstandet zu werden. Noch dazu aus ganz lächerlich geringfügigen Gründen wie Zusatz von Wasser, Apfelwein, Tresterbrühe, oder der Wein war „nur verdorben“, ferner falsche Etiketten, z. B. „Trockenbeerenauslese“ auf einfachem Konsumwein oder kleine Rechenfehler in der Jahrgangszahl. Außerdem bleibt die Kenntnis dieser Bagatellen nur im ganz engen Fachkreise bekannt, so z. B. in der „Neuen Zeitung“ vom 4. 12. 50, die lediglich zwischen Bremerhaven und Berchtesgaden, Helmstedt und Aachen verbreitet ist.

Nein, Herr Reblaus, es handelt sich nicht um einen Sylvesterschmerz für unsere Leser, oder um eine Pressemitteilung der Coca-Cola-GmbH., sondern um den sachlichen Tatsachenbericht eines Kontrolleurs des niedersächsischen Gesundheitsministeriums für die Zeit vom 27. September 1949 bis zum 31. Oktober 1950. In 63 Fällen trugen die Weinflaschen falsche Etiketten; darunter waren auch die „Trockenbeerenauslese“ auf einem Naturwein ohne Wachstumsangabe, ferner hatte sich ein 48er unter einem Etikett „1949er, Jahrhundertwein“ versteckt. Acht Firmen hatten es sich in den Kopf gesetzt, Wein einfach nachzumachen; dieser Ehrgeiz beweist immerhin eine gewisse Hochachtung vor der Kunst des Winzers und eine hohe Preisbewertung des Weins. In 34 Fällen war dem Wein-Wasser oder „andere verlängernde Mittel“ zugesetzt; diese Firmen zeigen einen recht erfreulichen Optimismus in der Beurteilung des Weinkonsums, da sie offenbar Angst haben, daß die Nachfrage nicht befriedigt werden kann. In 12 Fällen hatte man Apfelwein beigemischt; hier walteten sicher erfahrenen Weinkenner, die erkannt haben, daß dem Traubenwein zu seiner Vollkommenheit das edle Apfelbukett mangelt. Bei 20 Händlern war der Wein „nur verdorben“; diese müssen wohl ganz raffinierte Feinschmecker zu ihren Kunden rechnen, denen man zum Wildbret auch nur einen Wein mit „Hautgout“ servieren darf. 61 Betriebe verzichteten darauf, ein Weinbuch zu führen; sie wollten sich durch keine lästigen Ablenkungen von der intensiven Förderung des Weinabsatzes abhalten lassen.

Der Verband der niedersächsischen Weinhandlerr soll dem Kontrolleur in einigen Fällen entsprechende Hinweise gegeben haben. Ueberhaupt ist sich der Bund der Weinhandelsverbände mit dem Weinbau darin einig, daß die Tätigkeit der Weinkontrollen im Interesse des Weinliebhabers und realen Verkäufers noch viel aktiver werden muß. Auch bei der Hessischen Landesregierung sind die Finanzierungsfragen einer intensiveren und strengeren Weinkontrolle in der letzten Zeit beschleunigt bearbeitet worden. Vor kurzem hat sich das Bundesernährungsministerium nochmals an die Länder gewandt, schärfste Kontrolle auszuüben bei Weinen, die alles andere als eine Werbung für den deutschen Wein darstellen. Der ehrliche Winzer hört das alles wohl gern, er verlangt aber darüber hinaus, daß Behörden und Presse in solchen gefährlichen Fällen von Weinpantocherei die vornehme Zurückhaltung bei der namentlichen Aufführung der Panscher endlich aufgeben. Nur bei voller Namensnennung in der Öffentlichkeit kann der Konsument vor weiteren Enttäuschungen bewahrt werden. Gerade diese Enttäuschungen des Konsumenten und seine damit zusammenhängende Abwanderung zu anderen Getränken bringen den ahnungslosen Winzer unverschuldet um den Lohn seines Fleißes und seiner Mühen.

Nico Halbstück

Umschau nah und fern

Kaub. — Das Einbringen von Humusdünger in die Weinberge ist in vollem Gange. Obwohl Stallmist zu —85 DM frei Kaub angeboten wird, verwendet man mehr Torf als Stallmist, da die mangelhafte Wegeführung das Einbringen der Düngstoffe sehr verteuert. Gerodet wird im allgemeinen nicht viel in der Gemarkung, auch die Bestellungen von Pfropfreben für das kommende Frühjahr sind gering. Dem Winzer fehlen die notwendigen Barmittel, zumal nicht nur die Pfropfrebenpreise und alle übrigen Sachkosten sowie die teure Lebenshaltung in keinem Verhältnis zu den derzeitigen Weinpreisen stehen. Im Weingeschäft ist so demnach sehr still. Für den 50er werden je nach Qualität 600,— bis 700,— DM pro Halbstück gefordert. Die Weine hellen sich sehr gut und übertreffen in der Güte die gestellten Anforderungen. Auch in den z. Z. geöffneten drei Straußwirtschaften, die das $\frac{2}{10}$ Glas mit 0,35 DM ausschenken, ist der Absatz sehr schleppend. Ba.

Rüdesheim. — Am 12. Dezember d. J., dem letzten Termin für Einwendungen zum Rüdesheimer Umlegungsplan, waren über 100 Winzer im Rathaus erschienen. Dr. Roth, Wiesbaden, verlas den Umlegungsplan und gab Erläuterungen. In dem 75 Hektar umfassenden Umlegungsgelände fehlt nur noch die Brücke auf dem Berg in der Nähe des Niederwalddenkmals und im Distrikt Stauch-Maßmayer ein Verbindungsweg von 100 m Länge, der offenbar völlig vergessen wurde und den Winzern einen Umweg von über 2 km für Fahrzeuge, z. B. Wassertransport bei der Schädlingsbekämpfung, aufzwingt. Gerade bei der Erörterung dieser fehlenden Verbindung hatte Dr. Roth einen schweren Stand. Auch die Mitteilung, daß seitens des Staates über $\frac{2}{3}$ der Kosten für Wege und Wasserregulierung getragen werden und daß noch weitere staatliche Mittel zur Verfügung stehen, wurde beeinträchtigt durch die Nachricht, daß bei noch längerem Ausbleiben der ca. 3 500,— DM rückständiger Umlegungsanteile der Winzer die bereitgestellten staatlichen Zuschüsse an die Staatskasse zurückfließen. s—r.

Das „Deutsche Weinsiegel“ nunmehr auch in der Pfalz. Anfang Dezember wurden in Neustadt an der Weinstraße von über 60 eingereichten pfälzer Weinen 56 mit dem „Deutschen Weinsiegel“ ausgezeichnet. Mit der Einführung des Weinsiegels im Weinbaugebiet der Pfalz sind nun bereits fast 100 000 Weinsiegel seit 2 Jahren in den deutschen Weinbaugebieten für Flaschenweine verliehen worden.

Beaune/Frankreich. — Die traditionelle jährliche Weinversteigerung des Hospitals von Beaune in Burgund (unseren Lesern aus dem Reisebericht unseres Mitarbeiters A. von Schubert über Frankreich und seinen Weinbau, Nr. 23/1950, bekannt) erbrachte dieses Jahr über 30 Millionen Franken.

Weine vom Mittelrhein wurden prämiert

Bei der großen Weinprämiierung der Landwirtschaftskammer Koblenz nach dem neuen Punktsystem wurden nach strengen Maßstäben 1a-Preise (Staats Ehrenpreis), 1b-Preise (Große Kammerpreismünze), 2. Preise (Kleine Kammerpreismünze) und „lobende Anerkennungen“ verliehen. Nach Kaub wurde die Große Kammerpreismünze verliehen für einen 49er Spätburgunder der Vereinigung Kauer Weingutsbesitzer, einen 49er Pfannenstiel und Pfalzgrafenstein, beide von Peter Bahles; ferner die Kleine Kammerpreismünze an Wwe. Margarete Schwab und Ferdinand Eubinger.

Nach Bacharach wurde der Staats Ehrenpreis verliehen für einen 49er Schloß Fürstenberger Riesling, Auslese, dem Weingut Wilhelm Wasum; die Große Kammerpreismünze für einen 49er Bacharacher Posten an Peter Carstensen, Fritz Bastian, für einen 48er Schloß Fürstenberger dem Weingut Wilhelm Wasum, für einen 49er Bacharacher Dell an Heiner Götz; die Kleine Kammerpreismünze an Fritz Bastian, Weingut Wilh. Wasum, Carl v. Götz, Peter Carstensen, E. Engel, Engelsburg bei Bacharach.

Nach St. Goarshausen wurde die Kleine Kammerpreismünze verliehen an Georg Leonhard, August Fuchs, Eduard Wappner und Willy F. Menges.

Kommende Naturwein-Versteigerungen

Nach der gesonderten Versteigerung der Staatsweingüter im Rheingau am 18. und 19. Januar 1951 in Kloster Eberbach

folgt die Frühjahrsversteigerung des Trierer Vereins (Großer Ring) vom 23. bis 28. April 1951, Die Frühjahrsversteigerung der Vereinigung Rheingauer Weingüter soll erst im letzten Maidrittel 1951 stattfinden.

Erbach. — Die 1950er Müller-Thurgau-Weine werden zur Zeit in der Preislage von DM 1,— bis 1,30 angeboten. Größere Verkäufe von Faßweinen werden noch nicht getätigt. Die Bezugs- und Absatzgenossenschaft, Abtlg. Reben, hat in diesem Jahre Anwuchsprozente von 70,5% erzielt; im vergangenen Jahre betrug der Satz 76%.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

Erbach. — Am 31. Dezember d. J. kann Frau Ottilie Craß, geb. Bergsträßer, Besitzerin des bekannten Weingutes J. J. Craß in Erbach/Rhg. ihren 77. Geburtstag feiern. In der Zeit von 1930 bis 1945 hat sie ihren Betrieb ganz allein geführt. Zugleich verwaltet sie jetzt im 25. Jahre die Zweigstelle der Nassauischen Landesbank in Erbach.

Winkel. — Am 7. Dezember d. J. konnte der Winzer Matthäus Göbel seinen 70. Geburtstag in voller Rüstigkeit begehen. Für noch viele Jahre erfolgreicher Tätigkeit in seinem Weinbaubetrieb wünschen wir unsrem treuen Leser alles Gute.

Winkel. — Seinen 80. Geburtstag konnte der Winzer Johann Kirchner, Kapellenstr. 5 am 11. Dezember d. J. begehen. Sein hohes Alter hindert ihn nicht daran, noch täglich für seinen eigenen Weinbau tätig zu sein.

Eibingen. — Am 21. Dezember dieses Jahres wird Josef Fendel, der Besitzer des in ganz Deutschland bekannten Weinhauses Fendel in Eibingen 72 Jahre alt. Keiner der vielen Gäste, die in diesem Jahre auf der Terrasse des fast 100-jährigen Weinhauses unter dem herrlichen Reben- und Traubendach des riesigen Hausstockes mit einer Flasche Rheingauer die wundervolle Aussicht über den Rheinstrom genöß, würde Josef Fendel die 72 Jahre zutrauen. Höchstens auf 50 wurde er von seinen ständigen Gästen aus den Großstädten der Umgebung geschätzt, die die Rüdesheimer und Eibinger seines eigenen Weingutes zu würdigen wissen (z. B. aus den Lagen Berg Roseneck, Berg Lay, Kirchenpfad, Dechaney, Wiefmauer), ganz zu schweigen von der großen Schatzkammer. Selbst auf der Karte hat er einen 37er stehen. Wer es miterlebt hat, wenn Josef Fendel eine Flasche „vom Allerinnersten“ geholt und persönlich eingeschenkt hat und dabei in seiner bedächtigen Art mit wachen Augen die Mienen seiner Gäste beobachtete, wird sich sicher gern den Glück- und Segenswünschen für ein noch recht langes Wirken unseres langjährigen Lesers anschließen.

Berichtigung

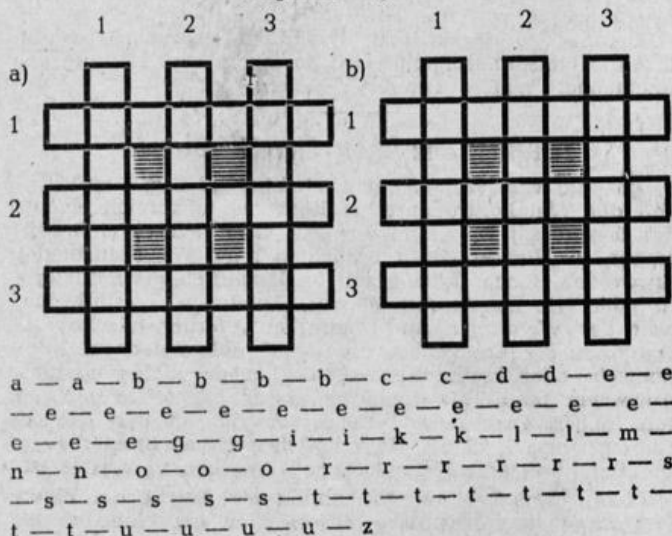
In Nummer 20/1950 brachten wir die Fortsetzung der kellerwirtschaftlichen Uebersicht der Lehr- und Industrieschau auf dem Weinbaukongreß 1950. In der Besprechung auf Seite 305 sind leider einige Verwechslungen zwischen den beiden Firmen Ph. Loos, Dampfessel- und Apparatebau, Offenbach am Main, und Eisenwerk Theodor Loos GmbH, Gunzenhausen, vorgekommen. Schon bei den Firmennamen hat sich der Druckfehlerteufel eingeschlichen. Die Offenbacher Firma heißt also Ph. Loos und nicht Th. Loos. —

Die Eisenwerke Theodor Loos, Gunzenhausen, zeigten auf dem Weinbaukongreß zwei ihrer bewährten Niederdruckdampfessel „Perfekt“ in den Größen 4 und 5 qm Heizfläche. Diese Kessel finden Verwendung bei der Beheizung von Brenn- und Destillierblasen und zur Faßdampfung. Im Zusammenhang mit diesen Kesseln wurde auch eine feststehende Brennanlage mit 300 Liter. Inhalt gezeigt. Der Dampfheizerapparat „Record“, der Dampferzeuger und Brennbrennblase in sich vereinigt und in dieser Ausführung gerne von kleineren und Abfindungsbrennereien verwendet wird, fand allgemeine Beachtung. Auch eine Rotweinerwärmungsanlage und ein Lagertank, wie sie von der Firma als Weinlager- und Süßmost-Hochdruck-Lagertanks, aber auch speziell für das gezügelte Gärverfahren hergestellt werden, sowie kleinere

Kessel mit 0,7 qm Heizfläche für Arbeiten, bei denen weniger Dampf benötigt wird und die sowohl als Hochdruck-, Niederdruck- oder Heißwasserkessel geliefert werden, interessierten. Die kleinen Kessel eignen sich übrigens auch sehr gut für die Entkeimung von Weinflutern.

Rätsellede

Magische Figuren



- a) 1. Rebenschädling
2. Kelterfabrik
3. Pflanzennährstoff
- b) 1. Flaschenausstattung
2. Hauptlesemönat
3. Kellengerät

Auflösung in der nächsten Nummer!

Auflösung der Rätsel aus der vorigen Nummer:

- I. Besuchskartenrätsel: Weingutsbesitzerin.
II. Balkenrätsel:

Reihenfolge der Balken: 3, 7, 9, 4, 2, 8, 1, 6, 5.
„Gesegnet soll der Trunk Euch sein!
Das Wasser Euch — und mir der Wein.“

Bücherecke

Im Rahmen der Weinblatt-Bücherei erschien kürzlich ein von Prokurist Ferdinand Siener verfaßtes Heft über „Das neuzeitliche Rechnungswesen mit Kontenrahmen für Weinbau und Weinhandel“. In diesem Heft ist der durchaus geglückte Versuch gemacht worden, einen Kontenrahmen für die Bedürfnisse des Weinbaues bzw. Weinhandels in Anhalt an industrielle Vorbilder aufzustellen, der es ermöglicht, die Wirtschaftlichkeit des Betriebes von der produktions- und kellertechnischen Seite her eingehend zu untersuchen. Besonderer Wert wird hier naturgemäß auf das Problem einer Analysierung der Betriebskosten gelegt, da dies die Grundlage für eine ordnungsgemäße Kalkulation ist. Dies wird in Zukunft im besonderen für die Sparte Keller Geltung haben, um so mehr, je stärker der Weinhandel vorherrscht, da der preisbildende Einfluß des freien Wettbewerbs inzwischen den Kostenpreis immer mehr verdrängt hat.

Nur der Betrieb wird auf die Dauer bestehen können, der in der Lage ist, bei individueller Kalkulation jederzeit den wirtschaftlichen Effekt zu erkennen und bei Berücksichtigung aller Kosten und Einsatz eines vertretbaren Gewinns zu günstigstem Preis anzubieten.

Daß der Weingroßhandel ohne diese Maßnahmen nicht mehr auskommt, ist eine Selbstverständlichkeit. Wie viele Weinbaubetriebe gibt es aber heute noch, die glauben, auch ohne Kenntnis der Kostenlage über den Daumen peilen zu können? Auch der Leiter eines Weinbaubetriebes muß heute Kaufmann sein, und hierzu wird ihm dieser

Kontenrahmen eine wertvolle Hilfe bieten, die betrieblichen Zusammenhänge zu erkennen und durch ihn gewonnene Erkenntnisse zu nutzen. Dies gilt auch keineswegs nur für Großbetriebe, denn wie der Kontenrahmen eine außerordentlich weitgehende Aufteilung der Kosten gestattet, bietet er auch die Möglichkeit, je nach den Bedürfnissen des Betriebes auf Grund seiner Größe und Struktur durch Zusammenfassung von Kostengruppen die Uebersicht zu erleichtern. Somit stellt der vorliegende Kontenrahmen kein starres Gebilde dar, sondern gestattet weitgehende Berücksichtigung der individuellen Betriebsverhältnisse.

Es wäre zu wünschen, daß dieses Heft weiten Kreisen des Weinbaues und Weinhandels bekannt wird. Wer sich im Interesse seines Betriebes erst einmal intensiv mit den recht klaren Darstellungen des Verfassers vertraut gemacht hat, wird bald erkennen, daß die so oft geäußerte Abneigung gegen die Buchführung keineswegs ihre Berechtigung hat. Die Mühe, die sie macht, trägt reiche Früchte.

Nicke

Preis des Werkes: DM 6,—. Bestellungen sind zu richten an den Verlag Daniel Meiningner oder an die Rheingauer Weinzeitung. D. Red.

Das praktische Weihnachtsgeschenk

Arbeitskleidung
für Weinberg und Keller

Heftlage
OFFENE HANDELSGESELLSCHAFT

WIESBADEN · Kirchgasse

Sonntag geöffnet von 14 bis 18 Uhr

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.

IM LEBEN BRINGT

ERFOLG

DIR NUR DIE TAT

DRUM ZÖGERE NICHT:

HIER BRINGT

GEWINN

DEIN

INSERAT!

„Kneholz MS/PK“

das plastische Holz, seit 1930 bestens bewährt zur wasser- u. säurefesten Ausbesserung aller Fehler im Holz.

Kneholz MS/PK ist nach kurzer Trocknungszeit geruchlos u. hat keinen Einfluß auf das Füllgut.

Preis DM 3,20 per Kilo.

M. Schmid

MS-Laboratorium für Holzbedarf
Spiegelberg, Kr. Backnang/Württ.



der ideale HUMUS-DÜNGER für alle Kulturen, besonders für den Weinbau. Humusit wird nach neuem Verfahren getrocknet und ist garantiert unkrautfrei. Verlangen Sie Angebot.

EMIL BECK · Krefeld-Forsithaus
Telefon 25180

Sicher kennen Sie Freunde

oder Bekannte, die noch nicht Abonnenten der „Rheingauer Weinzeitung“ sind. Bitte unterstützen Sie Ihre Fachzeitung, indem Sie einen dieser Interessenten den im Anzeigenteil abgedruckten Gutscheinen zur Verfügung stellen.

Ihre „Rheingauer Weinzeitung“ dankt Ihnen schon heute für diese kleine Unterstützung.

NUR 1 DM einschließlich 5 Dpf. Trägerlohn kostet die zweimal monatlich erscheinende

Rheingauer Weinzeitung

das Fachblatt für Weinbau, Kellerwirtschaft und Weinhandel.

Bitte machen Sie einen Versuch und benutzen Sie den untenstehenden Gutschein. Sicher werden dann auch Sie ein treuer Leser der „Rheingauer Weinzeitung“ werden.

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 m

PECHER KORKE

sind anerkannt gut u. preiswert
R. Pecher, (14a) Nürtingen

Grosisten!

Filter - Kannen - Eimer
Destillierapparate
Digerierapparate
Maziererapparate
Spindelgefäße
Tisch-Kapselmaschinen
liefert direkt ab Werk

SPANDAUER METALLWAREN

G. M. B. H.
Berlin-Spandau - Klosterstr. 26
Telefon: 3/9445

CATAL. KORKE

seit 1926

Joh. Mart. Willemer

Frankfurt am Main

Longerange of

TRANSPORTKISTEN

aus amerik. Importsendung, ein-
reisig, sehr stabil, geeignet für ca.
18 Stck. Wein-Spirituosenflaschen,
zum Preise von DM 1,75 per Stck.
gibt ab, so lange Vorrat reicht.

Auf Wunsch Musterkiste.

A. STAEKER

Großhandels-Gesellschaft m. b. H.

Lauenburg/Elbe

Halbmond - Ruf Lauenburg/E. 118
Abtlg.: Verpackungsmittel

Reklame-Ascher

in divers. Größen u. Ausführungen.

Illustrierte Preisliste durch:

Porzellan-Manufaktur „Bavaria“
Waldersdorf/Bay.

FALLEN

für Raubwild, Kanin, Spatzen,
Maulwurf, Krähen usw.
Kastentfallen

Preisliste Nr. 5 kostenfrei.

E. GRELL & Co.

(21 b) Hamm/Westf.

Eierlikör 20 Vol. %

anerkannt beste Qualität
50 Ltr. DM 6.50 bei 25 Ltr.
4.75, bei 10 Ltr. DM 7.— netto
Erhalt: Leihkorbbflaschen;
allgemein oder Etiketten
und ein z. Selbstkosten-
und Süßmo-
das gezügelte O K-G

Staatl. gepr.

Weinbautechniker

mit langjähriger, praktischer Er-
fahrung und guten Zeugnissen
aus Weinbau und Kellerwirt-
schaft sucht Stellung in Ver-
waltung oder techn. Beratungs-
dienst. Angebote u. RW 779 a.
d. Verlag Rheing. Weinzeitung

Umstände halber sofort billigs-
t abzugeben:

2 ovale Weinfässer ca. 200 l Inhalt
1 ovales Weinfäß ca. 100 l Inhalt
2 runde Weinfässer je 100 l Inhalt
6 runde Weinfässer je 50 l Inhalt
alle neu, Eiche, Spiegelschnitt

Angebote an

Gg. Goldfuß, Obersees 7 (Oberfr.)

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. über-
nommen werden, jedoch nicht
Bedingung.

Angebote erbelen an

Stiftung Arbeiterheim

Stuttgart - Landhausstraße 152

Korkbrandapparate DM 21.50
Korkbrandstempel billigs-
t.

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

Ferkel und Läufer Schweine

der berühmten oldenbg. und hannov. Rassen, breitbuckelig,
schlappohrig, auf Wunsch bunte, liefere ich p. Nachnahme
— freibleibend,

zu billigsten Tagespreisen

bis 6 Wochen alte = 30—34 DM

6 bis 8 Wochen alte = 35—40 DM

8 bis 10 Wochen alte = 40—47 DM

10 bis 12 Wochen alte = 47—53 DM

Durch direkten Einkauf beim Erzeuger ohne jeden
Zwischenhandel bin ich in der Lage, die Tiere äußerst
preiswert an jede Adresse zu liefern. Für gute, gesunde
Ware leiste ich volle Garantie. Nichtgefallende Ware nehme
ich auf meine Kosten innerhalb 8 Tagen zurück. — Be-
stellung mit genauer Adresse und Bahnstation richten
Sie bitte an:

Spezial-Ferkel- und Läufer Schweinehandlung

Heinrich Scherder, Rüssel über Bersenbrück i. Hann.

50 000 braune

Rebenanzuchtöpfe

geschlossen oder auch in Teilmengen preiswert abzugeben.

Anfrag. u. RW 785 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“.

Weinkellerei

mit ca. 35 000 ltr. Faßraum, Maschinen etc. in München
zu vermieten.

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

Lanz-Bulldogg

(Ackerschlepper), 25 PS kaum
gefahren, daher in einwand-
freiem Zustand, auch gute Be-
reifung zu verkaufen.

Ludwig Mager

Bad Soden a. Ts. — Tel. 455

Junger Weinkülgelgeselle

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

Korkenverstecker

mit guten Beziehungen von
seriöser Firma gesucht. Off.
unter RW 871 an den Verlag
„Rheingauer Weinzeitung“.

2 Weinfässer

je 28 hl, rd. weingr., sehr gut
erhalten, günstig zu verkaufen.
Zu besichtigen bei: Jos. Keul,
Gastwirtschaft, Frankfurt a. M.-
Schwanheim. Angebote an:
WILL-BRUX - Motten/Bayern

Weinhandlung

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

IHRE ANZEIGE in der
Rheingauer Weinzeitung
ein VOLLER ERFOLG!

Griffkopfkorken

mit bunter Griffplatte für Ein-
druck oder Prägung. Schrump-
kapseln, Krugkapseln. Cuma-
sina-Estose zur Schnellreifung
aller fertigen Spirituosen.

J. H. Müller, Ahlerstedt,
Bez. Hamburg

Neue

Transportfässer

von 50 l an, Viertel-Halbstock-
fässer mit oder ohne Ture, Oval-
fässer, jede Größe, stark im Holz

FRIEDRICH WEBER - Kuferei
Frickenhäuser/Wttbg.

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 Weinfässer

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

Gebr. reparaturfreie Eichen- u.
Kastanien-Halbstücke, Viertel-
stücke, Oxhofte etc. liefert

Emil Wagner & Co., Faßfabrik
Mainz/Rh., Mombacher Str. 38

Junghennen

5-6 Mt. u. 49er 10 DM, 7-8 Mt.
12,50 DM, Puten 20 DM, Perh.
15 DM, Zwergh. 7,50 DM, Zucht-
gänse u. Gänse à 20 DM, dto.
Enten u. Erpel à 15 DM, Pfauen
u. Fasan. Anfr. Rasetauben
Troml., Bay., Straß., u. div.
Rass. P. 10 DM, bess. P. 15,—,
rasselose Tauben Paar 5 DM.

Felix Müller, Landshut 77

AMER. AUTO-REIFEN

gebraucht und projektiert, spottbillig
Gummi West, M.-Gladbach - Tel. 6986



Elegante Ledermappen

für Speisen- und
Getränkemarken
Cell.-Hüllen und
Tischständer

liefert preiswert

Spezialfabrik KURT KNOLL

Offenbach-Main - Domstraße 75

Tel. 847 14

Kellereiartikel

Tiemer, Eltville

Taunusstraße 8 - Telefon 466