

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Gegründet 1903 von Otto Etienne

Mit Mitteilungen

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

37. Jahrgang

Anfang Januar 1951

Nummer 1



Das Wichtigste aus dem Inhalt:

Das Jahr und der Jahrgang 1950 im Rheingau

Rückblick und Ausblick (Der rechnende Winzer an der Jahreswende)

Pferd, Schlepper oder Einachsschlepper?

Frankreich und sein Weinbau, IV. Côtes du Rhône.

Hier spricht der Rheingauer Weinbauverein e. V.

(Was könnte der Rheingauer Weinbauverein tun?)

(Das tut der Rheingauer Weinbauverein für seine Mitglieder!)

Aus dem mittelhheinischen Weinbaugebiet

Der 1950 er vom Mittelrhein und seine Behandlung

Januararbeiten im Obst- und Gartenbau

Zur Verwendung von Torfstreu im Weinberg

Palatia-Phospat, ein neuer Phosphorsäuredünger

Obmännertagung des Rheingauer Weinbauvereins

Der Sorgenbrecher wird besser

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Gegründet 1903 von Otto Etienne

Mit Mitteilungen

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

37. Jahrgang

Anfang Januar 1951

Nummer 1



Das Wichtigste aus dem Inhalt:

Das Jahr und der Jahrgang 1950 im Rheingau

Rückblick und Auschau (Der rechnende Winzer an der Jahreswende)

Pferd, Schlepper oder Einadisschlepper?

Frankreich und sein Weinbau, IV. Côtes du Rhône.

Hier spricht der Rheingauer Weinbauverein e. V.

(Was könnte der Rheingauer Weinbauverein tun?)

(Das tut der Rheingauer Weinbauverein für seine Mitglieder!)

Aus dem mittlrheinischen Weinbaugebiet

Der 1950 er vom Mittelrhein und seine Behandlung

Januararbeiten im Obst- und Gartenbau

Zur Verwendung von Torfstreu im Weinberg

Palatia-Phospat, ein neuer Phosphorsäuredünger

Obmännertagung des Rheingauer Weinbauvereins

Der Sorgenbrecher wird besser

Jede Rebe braucht

zur Volldüngung Humus, Nährstoffe und Kalk. Das weiß der Fachmann. Aber denken Sie bitte beim Kauf Ihrer Düngemittel daran, daß der

Humusvolldünger

NETTOLIN

alle erforderlichen Kernnährstoffe mit Humus harmonisch vereint. Das macht gerade NETTOLIN zum idealen Weinbaudünger. 1 Zentner NETTOLIN ersetzt 10-12 Ztr bestverrotteten Stallmist! Das spart Mühe und Arbeit, auch im Obst- und Gartenbau!

Verlangen Sie darum auch in diesem Jahr wieder ausdrücklich

Nettolin-Humusvolldünger

beim Fachhandel oder bei Ihrer Genossenschaft!

SUD-CHEMIE A. G.
MÜNCHEN 2



Esarom macht immer Freude



Das Wissen um die Feinheit unserer naturreinen

APRIKOT-BRANDY-GRUNDSTOFFE

ist Gemeingut aller Fachspezialisten.

Nr. 4095 **Aprikot-Brandy-Grundstoff, exquisit**
besonders stark duftend 1 Kilo DM
4-5 kg: 100 Ltr., 24 Vol. % 30.80

Nr. 4003 **Aprikot-Brandy-Grundstoff**
nach holländischer Art
4 kg: 100 Ltr., 24 Vol. % 28.00

Nr. 4002 **Aprikot-Brandy-Grundstoff**
4 kg: 100 Ltr., 24 Vol. % 28.00

Diese aus edelsten Früchten letzter Ernte gewonnenen Produkte verbürgen erwiesenermaßen ganz vorzügliche

QUALITÄTS-LIKÖRE

Trinkproben oder Grundstoffmuster für eigene Versuche kostenfrei und unverbindlich.

SCHWABISCHE ESSENZENFABRIK
WILLY SCHMITZ GMBH · NÜRDLINGEN
Fabrik ätherischer Öle und Riechstoffe



Esarom macht immer Freude



Das Glas

zum Abfüllen
zum Konservieren
zum Bauen
zum Isolieren

A.-G. DER GERRESHEIMER GLASHUTTENWERKE
VORM. FERD. HEYE · DÜSSELDORF-GERRESHEIM

Großes Unternehmen der Nahrungsmittel-Industrie sucht an einigen Plätzen in Nord- und Süddeutschland

Handelsvertreter

Nur Herren aus der Markennahrungsmittelbranche mit guten Beziehungen, gewandtem Auftreten und besten Beziehungen zum Groß- und Einzelhandel, möglichst mit eigenem Auto, senden ihre Bewerbungsunterlagen

Eine Anzeige von überzeugender Wirkung in:

Der **Handelsvertreter**
und **Handelsmakler**

Offizielles Organ der Centralvereinigung Deutscher Handelsvertreter und Handelsmakler Verbände (CDH), Frankfurt am Main

Vertretungsangebote haben bei über 20.000 Lesern, die als CDH-Mitglieder besonderen Anforderungen entsprechen,

beste Erfolge!



Anzeigen-Preise u. Probenummern jederzeit gerne durch:

SIEGEL-VERLAG · OTTO MÜLLER · FRANKFURT AM MAIN

FRANKFURT-NIEDERRAD · TRIFTSTR. 14 · TELEFON 64241/42 U. 65427

(9) 1950, 1046

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

37. Jahrgang

Anfang Januar 1951



Das Jahr und der Jahrgang 1950 im Rheingau

Kat.

(Eine kritische Betrachtung)

Von Heinz Scheu, Johannisberg/Rhg.

Zwei Dinge haben auch im Rheingau das Jahr 1950 und seinen Jahrgang gezeichnet, Wetter und Geld. Zweifellos sind deren Auswirkung und Gegenwirkung jedem Winzer bekannt, hat er sich doch ein ganzes Jahr lang mit ihnen herumschlagen müssen. Man könnte demnach meinen, daß es wenig Zweck hätte, sich nachträglich noch einmal damit zu beschäftigen und auseinanderzusetzen; zumal man recht oft die Meinung hört, daß man an diesen Dingen doch nichts ändern könne. Dies ist einer der bedauerlichsten und schwerwiegendsten Fehler unserer Winzer, ein altes Erbübel. Gewiß, nachträglich vermögen wir nichts mehr zu ändern: aber lernen können wir immer etwas. Und vom Lernen soll man bekanntlich nicht dümmer werden. Daß uns das Jahr 1950 sehr viel gelehrt hat, steht doch wohl fest.

Betrachten wir daher das vergangene Jahr recht kritisch, um möglichst viel Nutzen davon zu haben. Voraussetzung ist jedoch sachliche Kritik, wenn wir uns nicht betrügen wollen.

Fangen wir beim Wetter an. Hier waren es Unkrautbekämpfung und Schädlingsbekämpfung, die uns nicht nur manche Nuß zu knacken gaben, sondern auch eine ganze Menge beibrachten, zumindest aber zum Nachdenken veranlaßten.

Der mustergültige Winzer ist immer besonders darauf bedacht, daß seine Weinberge „sauber“ sind. Unkraut wirkt auf ihn wie ein rotes Tuch. In diesem Jahr sah es auch hier, besonders bei schwierigen Bodenverhältnissen, wesentlich anders aus. Man könnte nun sagen, daß das Jahr 1950 in dieser Beziehung ein Ausnahmejahr gewesen sei. Das mag zutreffen. Aber das Problem ist nicht, ob und in welchem Jahr eine „ordnungsgemäße“ Unkrautbekämpfung möglich ist oder nicht, sondern vielmehr das, ob und inwieweit sie überhaupt im bisherigen Sinn notwendig ist. Daß eine sorgfältige und laufende Bodenbearbeitung notwendig und wichtig ist, bestreite ich keineswegs. Eine Bodenbearbeitung lediglich zur Unkrautbekämpfung kann aber wohl nicht als entscheidender und zwingender Faktor ins Treffen geführt werden. Viel entscheidender ist hier, meiner Auffassung nach die Kostenfrage. Bei niedrigen und engen Erziehungsarten, also beim „alten Weinbau“, ist die Bodenbearbeitung, ob gewollt oder nicht gewollt, in erster Linie eine Unkrautbekämpfungsmaßnahme.

Je öfter sie durchgeführt werden muß, um so teuer ist sie. Auch hier müßte stärker als bisher die betriebs- und arbeitswirtschaftliche Seite unter Berücksichtigung des Kostenaufwandes, bzw. der Kostenersparnis in den Vordergrund unserer Überlegungen treten. Das Jahr 1950 hat uns gezeigt, daß hier heute doch wohl andere Überlegungen maßgebend sein müssen als früher.

Wetter und Schädlingsbekämpfung hängen bekanntlich sehr eng zusammen, bzw. voneinander ab. Damit sage ich keinem Winzer etwas Neues, das weiß er seit Jahrzehnten. Um so erstaunlicher war es festzustellen, daß hier scheinbar doch wieder recht viel in Vergessenheit geraten war. Oder sollten auch hier neue oder andere Kräfte wirksam geworden sein? Ich kann mir allerdings nicht denken, daß in

der Wechselwirkung Wetter — Schädlinge grundlegende Änderungen zu verzeichnen sind. Vielleicht sind auch die Bekämpfungsmittel nicht mehr so gut und wirkungsvoll wie früher? Auch diese Vermutung wurde aus Winzerkreisen wiederholt gehört. Auch in der unsachgemäßen Zubereitung der Spritzbrühen seitens der Genossenschaft wurde versucht, den Uebeltäter zu finden.

Nun, es ist menschlich verständlich, wenn man Mißerfolge oder mangelnde Erfolge zunächst einmal bei anderen sucht. Es sage keiner, er mache so etwas nicht. Einer der entscheidenden Faktoren bei der diesjährigen Schädlingsbekämpfung war eine allzu große Gleichgültigkeit, oder, besser gesagt ein Verlassen auf „gut Glück“. Die letzten Jahre machten uns die Schädlingsbekämpfung relativ leicht, warum sollte es in diesem Jahr nicht wiederum so sein? Meiner Auffassung nach lag in sehr vielen Fällen in erster Linie die Schuld beim Winzer selbst, wenn Ernteausfälle durch Schädlinge im größeren Umfang festzustellen waren.

Neben der Peronospora machte uns in diesem Jahr das Oidium besonders viel zu schaffen. Die Diskussion über die Brauchbarkeit der vorhandenen Bekämpfungsmittel gegen Oidium, insbesondere des Netzschwefels, war daher auch verständlicherweise sehr heftig. Es würde zu weit gehen, an dieser Stelle auf Einzelheiten der Oidiumbekämpfung näher einzugehen. Die Meinungen hierüber gehen recht stark auseinander. Der größte Fehler, der immer wieder begangen wird, ist die Nichtberücksichtigung des altbewährten medizinischen Wahlspruchs: „Vorbeugen ist besser als heilen“. Und hier haben sich — meiner Auffassung nach — sowohl der flüssige als auch der Netzschwefel durchaus bewährt. In einem größeren Versuch mit „Cosan-Netzschwefel“ und „Cosan flüssiger Schwefel“ waren die behandelten Weinberge zur Zeit der Weinlese eindeutig in besserem Zustand. Ich gebe gerne zu, daß ich im Laufe des Sommers recht oft in Bedrängnis war und manche Zweifel über diese Mittel hatte. Sie haben jedoch ihre Bewährungsprobe bestanden, vorausgesetzt, daß sie richtig und rechtzeitig angewendet wurden.

Engstens verknüpft mit Wetter und Schädlingsbekämpfung war natürlich der Zustand der Trauben im Herbst. Hier gab es allerlei zu sehen und zu lernen. Daß dies natürlich nicht ganz ohne Einfluß auf die Preisbildung war, darf nicht vergessen werden, zumal mangelhaft gespritzte Weinberge wesentlich früher gelesen werden mußten.

Unerfreulich waren auch im Rheingau die Qualitäts-Vorhersagen. Viel Gutes wurde am 1950er zunächst nicht gelassen. Die Nachfrage nach unselbständigen Mosten war nicht unerheblich. Man trug sich auch mit Gedanken, Möglichkeiten zur Einlagerung und Verbesserung solcher Moste zu finden. Nun, es war genügender Faßraum vorhanden und auch der Handel hatte die Möglichkeit, sich durchaus preisgünstig einzudecken, soweit seine finanziellen Dispositionen ihm die Möglichkeit hierzu gaben. Der fühlbare Geldmangel machte aber nicht nur dem Handel zu schaffen, sondern gleichermaßen auch dem Winzer. Man soll sich daher diese Dinge nicht gegenseitig an den Kopf werfen.

Weinbaulich viel interessanter und wichtiger erscheint mir jedoch beim Jahrgang 1950 wieder einmal das Quali-

tätsproblem und damit der einseitige Rieslinganbau zu sein. Es ist mir unverständlich, daß gerade hier seitens der zuständigen Fachstellen — das dürfte im Rheingau das Weinbauamt Eltville sein — so gut wie keine Aufklärungsarbeit geleistet wird. Oder glaubt man in Eltville im Tankgärverfahren den Retter in der Not gefunden zu haben? Mit Verwunderung vernehme ich von dieser Seite die Forderung (oder war es nur ein Vorschlag?) nach „halbvergorenen Süßmosten“! Solche gefährlichen Dinge sollte man nur im engsten Fachkreise einmal debattieren. Außerdem kann ich mir nicht denken, daß aus einem unselbständigen Rieslingmost von 65–70° Oechsle und 12, 13 oder noch mehr ‰ Säure, auch mit Hilfe des Tankgärverfahrens etwas Brauchbares herzustellen ist, und sei es nur ein „halbvergorener Süßmost“.

Hier sollte man sich doch ernsthaft überlegen, ob es denn keine anderen Möglichkeiten gibt. Haben wir denn wirklich keine anderen Rebsorten für unsere geringeren und mittleren Lagen im Rheingau? Den Silvaner möchte ich von meiner Seite aus ebenfalls ablehnen. In guten Jahren ist der Riesling besser, und in geringen Jahren ist der Silvaner noch schlechter. Warum hört man über diese Dinge so wenig?

Das Jahr 1950 brachte uns natürlich noch eine ganze Menge erwähnenswerter Dinge. Am interessantesten war die Kellerkontrolle des Finanzamtes Rüdesheim bei einem Winzer in Rauenthal. Es ist schwer, hier Recht zu sprechen. Falsch haben sich zweifellos beide Teile benommen: Winzer und Finanzamt. Der tiefere Grund liegt aber meiner Auffassung nach in der unmoralischen Steuergesetzgebung, die

eine Leistung und damit einen Gewinn über ein bestimmtes Maß hinaus praktisch unmöglich macht. Die Geschäftsführung des rheingauer Weinbauvereins hätte sich dabei auch einen besseren Grund suchen müssen als die lapidare Erklärung von der Unmöglichkeit der Feststellung der genauen Erntemenge „weil die Fässer noch nicht begefüllt seien“.

Da ich gerade beim rheingauer Weinbauverein bin, muß ich wieder einmal eine alte Platte auflegen, die da heißt: Was tut die Geschäftsführung im Winter? Seit über 6 Wochen liegen die 1950er im Keller, die Weinbergsarbeiten sind im großen und ganzen abgeschlossen, der Winzer hat also Zeit. Wo bleiben die Versammlungen des Weinbauvereins? Mein Recht wurde in einer Fachzeitschrift vor kurzem gefragt: „Sind wir nur zum Zahlen unserer Beiträge da?“

Steigen wir zum Schluß noch einmal kurz in den Keller. Hier sieht es wenigstens recht erfreulich aus. Die Jungweine entwickeln sich durchaus zufriedenstellend. Der Säureabbau ist erfreulich, und die Weine beginnen sich zu hellen. Besonders die spätgelesenen Moste versprechen von beachtlicher Qualität zu werden, auch ohne „Eiswein“. Wenn seine Weine entschleimt hatte, kann mit Ruhe dem Abstock entgegengesehen, ohne sich dabei überstürzen zu müssen. Bei nicht entschleimten Weinen ist eine gewisse Vorsicht am Platze, da das Lesegut doch recht faul war. Bei dieser Gelegenheit in Gegenwart der Fässer noch etwas über Preise zu sagen, hieße sich versündigen. Manches Faß wird zweifellos nicht seinem Wert entsprechend bezahlt werden. Die Gründe hierfür dürfen nicht schwer zu erraten sein und durch vorstehende Zeilen, zumindest teilweise, beantwortet sein.

Rückblick und Auschau

— Der rechnende Winzer an der Jahreswende —

Viele Menschen halten am Jahresende einen Rückblick über Erfolge oder Mißerfolge des abgelaufenen Jahres. Der Geschäftsmann drückt dies in seiner Buchhaltung entweder auf der Haben- oder Sollseite aus. Dank der beratenden Stellen nehmen in letzter Zeit auch die buchführenden Winzer und Bauern zu, so daß von diesen jetzt auch viele in der Lage sind, am Ende ihres Wirtschaftsjahres eine genaue Gewinn- oder Verlustrechnung aufzustellen.

Vom bilanztechnischen Standpunkt aus ist natürlich die Endsumme ausschlaggebend. Uns sollten aber beim Rückblick am Ende eines Jahres die einzelnen Konten mehr interessieren, wobei es wiederum mehr auf das „Wie“ und „Wieso“ ankommt, als auf die Summe unter dem Strich. Wenn z.B. ein Konto mit Unterbilanz abschließt, so soll in einem solchen Fall dieser Betriebszweig oder Betriebsteil nicht einfach stillgelegt oder aufgelöst werden, bevor nicht die Gründe dieser Unterbilanz untersucht oder aufgedeckt sind. Mit Zahlen allein kann man bei solchen Untersuchungen nichts anfangen. Dazu müssen sonstige Aufzeichnungen über die Betriebsvorgänge im Jahresablauf herangezogen werden.

Leider liegen in den Kleinbetrieben derartige Aufzeichnungen nicht oder nur selten vor. Es soll nicht verkannt werden, daß der praktische Winzer in der Arbeitsspitze oft weder Zeit noch Lust hat, solche Aufzeichnungen zu machen. Dabei würde schon ein Taschenkalender genügen, wichtige Vorgänge stichwortartig festzuhalten. Nur mit Hilfe solcher Aufzeichnungen, die in den meisten Fällen nur eines guten Willens bedürfen, ist es möglich, sich selber über die eignen Arbeiten Rechenschaft zu geben. Jetzt um die Jahreswende haben wir an den langen Winterabenden genügend Zeit, solche Überlegungen anzustellen, und die sich daraus ergebenden Konsequenzen zu ziehen. Wer im Laufe des Jahres mit offenen Augen durch die Gemarkungen geht, kann sehen, wie fortschrittliche Winzer arbeiten, und wer im Herbst seine eignen Trauben mit denen seiner Nachbarn vergleicht, kann sehen, ob er es besser oder schlechter als jene gemacht hat. Gehen wir bei diesen Überlegungen rücksichtslos gegen uns selber vor und gestehen uns die eignen Fehler selber ein, so kann ein derartiger Rückblick nur von Vorteil für unsern Betrieb sein. Es gibt immer wieder Neuerungen, die wir uns aneignen können. Wer an

Neuerungen achtlos vorübergeht, wird zwangsläufig über kurz oder lang zu einer Unterbilanz kommen müssen. Das alte Sprichwort „Wer rastet, der rostet“ hat speziell in unsern Tagen besondere Bedeutung.

In vielen Betrieben können jetzt noch unterbliebenen Aufzeichnungen nachgeholt werden. Dabei sind in erster Linie die Pflanzungen aus dem vergangenen Jahre zu berücksichtigen. Auch im kleinsten Winzerbetrieb sollten Aufzeichnungen über Unterlagen, Edelreis, Pflanztag und ähnliches vorhanden sein, weil nur dann die Ursachen späterer Erfolge oder Mißerfolge sicher nachgewiesen werden können. Zudem werden sie uns von großem Nutzen sein bei einer späteren Neuanlage.

Schädlinge treten in den verschiedenen Jahren auch verschieden auf. Oft findet man im Sommer nur kesselweise Oidium oder Peronospora, bedingt durch das Kleinklima. Schenken wir dem Kleinklima die nötige Beachtung und bekämpfen die Krankheiten in diesen besonderen Fällen intensiv, so kann der Erfolg nicht ausbleiben. In solchen Sonderfällen darf nicht gewartet werden, bis der Rebschutzdienst zur allgemeinen Schädlingsbekämpfung aufruft. Nur Selbstbeobachtung und Selbsthilfe ist hier am Platze. Der Rebschutzdienst hat die Aufgabe, zur allgemeinen Bekämpfung aufzurufen, wozu wir die nötigen Unterlagen unserer Beobachtung zu liefern haben. Kleine, kesselartige Infektionen wird der Rebschutzdienst in seine Beobachtung mit hinein nehmen, der genaue Zeitpunkt der Bekämpfung wird aber dem Weinbauer in solchen Sonderfällen selbst überlassen bleiben.

Auch der Zeitpunkt der Lese ist ein Kapitel, das sich lohnt, reiflich überlegt zu werden. Jetzt, nachdem der Neuprobierfähig ist, können wir leicht feststellen, was bei der Lese richtig und was falsch gemacht wurde. Solche Feststellungen nützen aber nur dann, wenn wir aus unsern Fehlern auch die Nutzenanwendung ziehen, mit dem Vorsatz es im kommenden Jahre besser zu machen.

Mit klarem Rückblick am Jahresende ist es jedoch nicht getan. Eine frühzeitige Ausschau für das kommende Wirtschaftsjahr ist genau so wertvoll. Der Düngerplan sollte eigentlich längst aufgestellt sein. Eile tut in den Betrieben nichts, in denen dies noch nicht geschehen ist. Hier ist es not-

wendig, die erforderlichen Handelsdünger zu bestellen. Auch die rechtzeitige Beschaffung von Schädlingsbekämpfungsmitteln ist von nicht zu unterschätzender Bedeutung. Jeder Winzer muß sich klar darüber sein, wenn er die Spritzbrühe an der Gemeinschaftsanlage abholt, ob ihm dort auch die gewünschten Zusätze (Schwefel u. dgl.) gegeben werden oder nicht. Eine genaue Vorberechnung der benötigten Pflanzreben, Weinbergsstöckel, Drahtmengen und allen Zubehörs für die Erstellung einer Drahtanlage ist heute schon zu beachten.

Einen weiteren wichtigen Posten unsrer Betriebe stellt das Inventar, insbesondere die Maschinen, dar. Geräte und Maschinen bedürfen guter Wartung und Pflege, wozu die Wintermonate die beste Gelegenheit bieten. Sorgfalt, gründlichste Reinigung und Vervollständigung durch Ersatzteile sind Vorbedingungen für ein späteres reibungsloses Funktionieren bei der Arbeit. Der umsichtige Weinbauer wird sich manchen Aerger und manchen unnötigen Weg bei Beginn der Arbeitskampagne ersparen, wenn er schon heute vorausschauend an all diese Dinge herangeht.

„Vorbeugen ist besser als heilen!“ Wer nach diesem Grundsatz wirtschaftet, wird im kommenden Wirtschaftsjahr vor mancherlei Schaden bewahrt bleiben. — k —

Pferd, Schlepper oder Einachsschlepper?

Von Dipl. agr. Martin Wanner, Bad Kreuznach

In Nr. 22 der „Rheingauer Weinzeitung“ war über die Vorführung von Einachsschleppern in Heppenheim a. d. B. berichtet worden. Die Maschinen zeigten sowohl in Bezug auf Leistung als auch in Bezug auf Arbeitsqualität gute Ergebnisse, und man kam zu dem Schluß, daß die Geräte „sehr wohl in der Lage sind, Arbeitsspitzen im Weinbau zu brechen, die Arbeiten termingerecht durchzuführen und die schwere Arbeit des Winzers zu erleichtern.“

Nun sind ja leider die Leistungen einer Maschine für den Käufer nicht allein maßgebend, sondern ausschlaggebend sind letzten Endes die Kosten, die darüber entscheiden, ob eine Maschine für den ständigen Einsatz oder zur Brechung von Arbeitsspitzen in Frage kommt. Man muß immer berücksichtigen, daß heute, im Zeitalter der Mechanisierung, von der Warte des Technikers aus gesehen nahezu alles möglich ist, daß nur leider all zu oft die Unkosten den Nutzen übersteigen. — Nehmen wir einmal den Einachsschlepper unter diesem Gesichtspunkt unter die Lupe:

Der Berechnung liegt ein 9-PS-Einachsschlepper mit Pflug für 2450,— DM zu Grunde. Als Erfahrungssatz gilt eine Lebensdauer von 10 000 Betriebsstunden (Abschreibung jedoch bis spätestens 15 Jahre), und Reparaturkosten in Höhe von 100% des Einkaufspreises für die gesamte Nutzungsdauer (also 0,24 DM/Std.). Der Brennstoffverbrauch beträgt nach Angaben der Firma 2—2,5 l/Std. Benzin kostet 0,55 DM/l, Markenöl 2,— DM/l.

Kosten eines 9-PS-Einachsschleppers

Zahl der jährlichen Arbeitsstunden	250	500	750	1000
Verzinsung 4%:	96	96	96	96 DM
Amortisation:	163	163	180	240 „
Brennstoff 2,25 l/Std.:	309	618	927	1236 „
Oel; 5% des Brennstoffes:	56	112	168	224 „
Reparaturen:	60	120	180	240 „
Jährliche Kosten insgesamt:	684	1109	1551	2036 DM
Kosten je Arbeitsstunde:	2,73	2,11	2,06	2,03 DM

FÜR HOCHSTE ANSPRÜCHE



Der große
deutsche
Sekt

 Extra Auslese

 Solitär (roter Sekt)

 Privat Gout Américain

 Scharzberger

 Hohe Domkirche

 Blau-Rot EXTRA DRY

SEIT 1811

Matheus Müller-Eltville

SEIT 1811

Man sieht also, daß die Kosten je Arbeitsstunde doch recht hoch sind, und daß auch der Ausnutzungsgrad einer Maschine die Kosten stark beeinflusst. — Läßt man auch die festen Kosten unberücksichtigt, so muß der Winzer trotzdem für Brennstoff und Oel täglich fast 15 DM ausgeben, ein Betrag, der auch immer flüssig sein muß, wenn die Maschine eingesetzt werden soll. Das wird manchen Maschinenbesitzer in Verlegenheit bringen können, und wird sich erst dann bessern, wenn auch bei den kleinen Schleppern Dieselmotore statt der Benzinmotore zum Einbau gelangen, die bereits in kleinen, leichteren Ausführungen auf dem Markt sind und wesentlich billiger arbeiten.

Den Vorteil geringerer Betriebskosten kann der leichte Bauernschlepper für sich in Anspruch nehmen, dessen Kostenberechnung hier zum Vergleich folgen soll:

Der Berechnung liegt ein 11-PS-Bauernschlepper zu Grunde, der einschl. Seilwinde rund 5 500,— DM kostet. Ø Lebensdauer 15 000 Betriebsstunden. (Abschreibung und Reparaturkosten wie oben, also 0,36 DM/Std.) Brennstoffverbrauch 1,4 kg/h Brennstoffpreis 0,22 DM/kg. Oel: 5% des Brennstoffes (einschl. Getriebeöl).

Für frohe Stunden

GOLDSTÜCK

Für Weinbrand

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

Kosten eines 11-PS-Schleppers

Zahl der jährlichen Betriebsstunden	250	500	750	1000	1500
Verzinsung 4%:	220	220	220	220	220 DM
Amortisation:	360	360	360	360	540 "
Brennstoff:	77	154	231	308	462 "
Öl:	35	70	105	140	210 "
Reparaturen:	90	180	270	360	540 "
Jährliche Kosten insgesamt:	782	984	1186	1388	1972 DM
Kosten je Arbeitsstunde:	3,12	1,96	1,58	1,38	1,31 DM

Ein Vergleich der Tabellen zeigt, daß der leichte Bauernschlepper in den meisten Fällen trotz höherer Anschaffungskosten und größerer Leistung billiger arbeitet als der Einachsschlepper, was allein auf den großen Unterschied in den stündlichen Brennstoffkosten zurückzuführen ist (1,46 DM bzw. 0,44 DM je Stunde). Trotzdem wird mancher Betrieb lieber einen Einachsschlepper kaufen, einmal, weil die Anschaffungskosten geringer sind, zum anderen, weil es ja Verhältnisse gibt, unter denen der Einachsschlepper vorteilhafter als der Bauernschlepper ist, nämlich dort, wo ein leichtes, wendiges Gerät verlangt wird, und außerdem zur Bearbeitung von flachen Weinbergslagen, wo ein Einsatz der Seilwinde schlecht möglich ist. Außerdem spart man bei der Bodenbearbeitung eine Person gegenüber dem Windenbetrieb. Diese großen Vorteile des Einachsschleppers werden aber erst dann für den Winzer wahrnehmbar sein, wenn die Betriebskosten gesenkt werden.

Hier taucht die Frage auf, ob es für einen Betrieb günstig ist, die Zugtiere durch Schlepper zu ersetzen, eine Tendenz, die in sehr vielen Weinbaugebieten zu beobachten ist. — Wie bei den Schleppern, sind auch bei den tieri-

schen Zugkräften die Kosten ganz von dem Ausnutzungsgrad abhängig, und zwar sind bei den tierischen Zugkräften die Kostenunterschiede zwischen guter und schlechter Ausnutzung bedeutend größer als bei den motorischen Zugkräften. Die Rentabilität ist also von der Arbeitsverteilung innerhalb des Betriebes abhängig. Ein Gespann, welches den größten Teil des Jahres hindurch eingespannt ist, arbeitet billiger als ein Schlepper. Ein Gespann oder auch nur ein Pferd, welches weniger als etwa 1350 Stunden eingespannt werden kann, ist besser durch einen Schlepper zu ersetzen, denn das Futter wird durch eine Kuh viel besser verwertet. Voraussetzung ist dann aber, daß der Betrieb so eingerichtet ist, daß der Schlepper auch wirklich alle Arbeiten im Weinberg und auf dem Acker verrichten kann. Ist dies nicht möglich, bleibt man besser bei den Pferden, denn in kleineren Betrieben ist es selten wirtschaftlich vertretbar, neben einem Schlepper noch Spanntiere zu halten. Ist dies der Fall, muß man unbedingt darauf achten, daß zuerst die Zugtiere eingesetzt werden und erst dann, wenn diese die Arbeit nicht bewältigen können, darf der Schlepper eingesetzt werden. — Schließlich seien die Kleinbetriebe noch davor gewarnt, zur Brechung von Arbeitsspitzen einen Schlepper oder Einachsschlepper anzuschaffen. Diese Arbeiten macht der Winzer meist viel billiger mit seinen Kühen, und wenn die Nachbarn ihn auch als „Kuhbauer“ auslachen mögen, so ist schließlich die Betriebskostenrechnung am Jahresende ausschlaggebend, und nicht der falsche Stolz des Winzers, der dann sehr teuer sein kann.

Zusammenfassend ist also zu sagen, daß jeder vor Ankauf eines Schleppers prüfen sollte, ob sein Betrieb in Größe Struktur und in Hinsicht auf die vorhandenen Zugkräfte für den Schleppereinsatz geeignet ist. Und wer Rückschlüsse vermeiden will, mache sich nicht erst nach dem Kauf eines Schleppers Gedanken über dessen Betriebs- und Unterhaltungskosten. — Nur wer mit dem Rechenstift umzugehen weiß, wird in der Zukunft bestehen können.

Frankreich und sein Weinbau

Eine Studienfahrt durch die französischen Weinbaugebiete

Von A. von Schubert

IV. Côtes du Rhône

Nachdem ich in Burgund und im Beaujolais-Maconnais Gebiet die Saône entlang gefahren war, kam ich nach Lyon, der alten Seidenwebstadt, in der sich zu der langsam-gemächlich dahinfließenden Saône die stürmische Rhône gesellt. Die Stadt Lyon, die von beiden Flüssen durchflossen wird, macht mit ihren 22 Brücken den Eindruck, auf mehreren Inseln zu liegen und wird von der gewaltigen Fourvière-Basilika auf ihrem Felsen beherrscht. Ein Hauptzentrum der französischen Widerstandsbewegung im letzten Krieg, ist Lyon nun wieder eine friedliche Stadt der Feinschmecker geworden, in der die köstlichen Weine des hier beginnenden Rhônetales jede Mahlzeit mit ihren vielen Gängen begleiten. — So stürmisch die Rhône sich hier durch die Felsen der Cevennen ihren Weg vorbei an kleinen, sich an die Bergflanken malerisch drückenden Dörfer und Städte gebahnt hat, so feurig sind auch die Weine, die an diesen Hängen wachsen. Und die Sonne, die fast das ganze Jahr hindurch auf diese Rebfläche strahlt, glüht den Wein zur Reife, der bei Lyon an der Côte Rotie und Château Grillet wächst. Dies ist eine der wichtigsten Lagen des Weinbaugebietes, das sich von Lyon bis Avignon in 180 km Länge am Fluß entlang zieht. Alle hier wachsenden Weine sind die berühmten „Côtes du Rhône“-Weine. Es ist unmöglich, die Fülle der verschiedenen Gewächse zu schildern, die hier durch das „Appellation Contrôlée“-Gesetz genau festgelegt sind. Hervorzuheben sind aus dieser Vielfalt die „Côte Rotie“ mit weichen, alkoholreichen Weinen, ferner die Weine von „Taint l'Hérmitage“ — etwa 60 km südlich Lyon — und schließlich Avignon

und „Châteauneuf du Pape“, außerdem das Weißwein gebiet von Tavel und schließlich St. Pérenay (von wo die meisten Weine der Sektindustrie zugeführt werden).

Ich hatte Gelegenheit, in diesem großen Gebiet einige Betriebe in Taint l'Hérmitage und Châteauneuf du Pape zu besichtigen und will mich beschränken, diese, wohl für die Rhône-Weine charakteristischsten Gemarkungen etwas näher zu beschreiben. — Südlich von Lyon treten die Berge immer näher an den Fluß heran. Die an den Hängen angebauten Weinberge haben eine lange Geschichte hinter sich. Das Städtchen Vienne, das mit seinem Tempel, seinem Amphitheater und seinen römischen Bauten Zeugnis von römischen Einfluß gibt (obgleich die Stadt schon 400 v. Chr. bestand), sowie Taint l'Hérmitage sind die Hauptorte, von denen der Weinbau sich verbreitete. In Taint lebte eins auf den Höhen der Berge ein Einsiedler, der sich vor den Christenverfolgungen zurückzog. Die Sage berichtet, daß die Tiere des Waldes ihn mit Essen versorgten und daß als er zu verdursten drohte, ein Engel ihm im Traum befahl, hier Weinberge anzulegen. Und es sind wirklich himmlische Weine, die hier wachsen. Die Terrassenanlagen sollen noch zum Teil aus römischem Mauerwerk bestehen, ebenso die Ruinen, die sich hier erheben. Die zu Ehren des Eremiten, durch den der Ort seinen Namen hat, sowie des hier einst wohnenden Schutzpatrons von Irland (St. Patrik) errichtete Kapelle gibt einer besonders charakteristischen Lage ihren Namen (la Chapelle), die im Besitz der Fa. Jaboulet ist, bei der ich dieses Gebiet kennen lernte.



GRAND VIN HERMITAGE LA CHAPELLE

Tirage du Domaine

1943

Provenant des Vignobles
PAUL JABOULET AINÉ &
TAIN L'HERMITAGE (Drôme) FRANCE

Déposé APPELLATION HERMITAGE CONTRÔLÉE Registered

Im allgemeinen ist hier der Großbesitz vorherrschend, die kleineren Parzellen sind in Winzergenossenschaften zusammengeschlossen. Die kräftigen, feurigen Rotweine stammen von einer an sich schwächlichen und degenerierten Rebsorte, Syrah, deren Qualität nur durch strenge Selektion erhalten werden kann. Die würzigen, alkoholreichen und vollen Weißweine stammen vom Marsanne und Roussanne, weniger gute Qualitäten vom Grenache und Carignan. Alle Weinberge sind veredelt, und zwar mit 3309 für Rot- und Riparia Gloire für Weißweine; das warme Klima macht auch hier eine Standortveredlung möglich. Dagegen ist die sonstige Arbeit durch die Steillagen und die fast alle 5 Meter wechselnden Bodenverhältnisse (lehmig bis steinig) äußerst erschwert. Nur in den wenigen Flachlagen im Tal und auf den Höhen der Berge ist Maschinenarbeit möglich, so z. B. beim Spritzen. Wegen der Steilheit haben die Drahtanlagen auch nicht die Stockerziehung verdrängen können. Es wird einfacher Kopfschnitt angewandt, wobei die Jahrestriebe mit Stroh an die Pfähle angebunden werden. Der Schnitt erfolgt meist sofort nach der Ernte, spätestens im November. Die sonstigen Arbeiten und Einrichtungen sind die gleichen wie wir sie in Deutschland kennen, nur mit dem Unterschied, daß die Pflanzweiten meist über 1,60 x 1,65 m liegen. Der Anbau ist hier auf 30 hl/ha beschränkt; dabei werden auch Auslesen gemacht, die aber äußerlich auf dem Etikett nicht besonders gekennzeichnet werden. Die Weine werden in dem hier üblichen Gebinde (228 l) aufbewahrt und nach mindestens 3 Jahren erst abgefüllt. Zum ersten Mal sah ich hier einen Filter, der eine genaue Kopie eines deutschen Fabrikates (Lizenzherstellung?) war. Bemerkenswert ist übrigens auch, daß man hier keine unterirdischen Keller (Caves) findet, sondern daß der Wein in kühlen, aber sehr trockenen Lagerräumen (chais) aufbewahrt wird. Interessant war in diesem Betrieb die Anwendung eines elektrischen Katalysators für Weißweine (erstmalig in diesem Jahr), um die Alterung der Weine zu beschleunigen.

Hinter Taint l'Hermitage verläßt die Rhône das enge Tal und fließt durch eine breite, fruchtbare Ebene, um sich nur noch bei Avignon noch einmal an einen steilen Hügel zu schmiegen. Der Blick, der von den Höhen von Taint bis zu den Alpen und fast hinunter bis zum Mittelmeer geht, ist einzigartig und unvergesslich. Die Herzlichkeit und die Gastfreundschaft, vielleicht auch die außerordentlich guten und gepflegten Weine machten mir die Stunden, die ich in dieser Gegend verbringen konnte und die leider nur kurz waren, zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Doch ich mußte meine Reise weiter fortsetzen, die mich nun weiter südlich nach Avignon brachte. War schon in Taint die Geschichte eng mit dem Wein verknüpft, so hat hier in dieser Gegend die Geschichte den Namen zu einer der berühmtesten Lagen gegeben, die Frankreich hat: Chateauneuf du Pape. In Avignon erinnert das sich steil aus der Stadt erhebbende, mit wuchtigen Türmen umgebene, zinnengekrönte Schloß an das hundertjährige Exil, das die Päpste im 14. Jahrhundert fern von Rom hier verbringen mußten. Aber auch Rom hat hier seine einzig-

artigen Denkmäler hinterlassen wie in Orange den Triumphbogen des Augustus und ein altes Amphitheater, das heute noch mit 7000 Plätzen dem klassischen Schauspiel dient. Unweit von Orange liegt das Sommerschloß der Päpste, Chateauneuf du Pape, das von einem eignen, etwa 1500 ha großen Weinbaugebiet umgeben ist. Hier wächst ein besonders alkoholreicher, würziger Wein mit einer ganz speziellen Eigenart. Es ist zuerst befremdend, wenn man hört, daß hier nicht Sortenreinheit oberstes Gesetz ist, sondern daß zur Erzeugung gerade der typischen Eigenart dieser Weine nicht weniger als 13 verschiedene Rebsorten (Unterlagen: 3309 und Monticolla) verwendet werden dürfen und müssen. Es nimmt daher nicht wunder, daß gerade der Chateauneuf du Pape-Wein besonderen Gesetzen unterliegt. So müssen die Trauben in Auslese geerntet werden, nicht nur Alkoholgrad (mindestens 12, höchstens 16 Grad), Säure, Farbe und Menge (36 hl/ha) sind genau vorgeschrieben, sondern auch jede Zuckerung oder sonstige in anderen Gebieten erlaubte Behandlung ist ausdrücklich verboten; sogar das Etikett ist vorgeschrieben, das heute noch, sofern der Wein im Erzeugergebiet abgefüllt wird, das päpstliche Wappen tragen darf. Schließlich schreibt das Gesetz als einziger Gemarkung die Erziehungsart vor, nämlich freistehende Weinberge mit Ausnahme des Syrah, der an Draht gezogen werden darf. Der Weinstock (einfacher Kopfschnitt) erhält nur in den ersten Jahren einen Pfahl und wächst dann ohne jede Unterstützung. Die Weinberge sind darüberhinaus im Abstand 1,80 x 1,80 m angepflanzt, so daß es möglich ist, die Bodenbearbeitung mit kleinen Spezialtraktoren in jeder Richtung durchzuführen. So sah ich ein Weingut von 80 ha Größe, das von 11 Mann bewirtschaftet wurde. Die maschinelle Arbeit ist auch nötig, weil der Boden so steinig ist, daß Pferde im Laufe der Zeit schwere Verletzungen erhalten; die Steine, Flußkiesel aus dem ehemaligen Bett der Rhône, haben mitunter Taubeneiergröße. Wo tierische Zugkräfte gebraucht werden, sind Mulis und Maultiere vorhanden. Die sehr schwere Bodenarbeit wird aber meist maschinell durchgeführt — so wiegt ein „leichter“ Grubber immerhin 8 Zentner. Ein Spezialtraktor mit einem 1000 l fassenden Behälter, wird zum Spritzen eingesetzt, mit dessen zwei Motoren ein Druck von 30 atü erzeugt wird und mit dem in zwei Tagen das gesamte Areal gespritzt werden kann (bis zu 15 Mal im Jahr). — Sonst fallen wenig Arbeiten an, da der Weinstock seinem Wachstum überlassen wird. Der Boden ist nicht tiefgründiger als 60 cm und bedarf daher einer sorgfältigen Düngung, die mehr auf die Steigerung der Qualität als der Menge hienzielt. — In erster Linie werden hier Rotweine und sonst nur etwa 10% Weißweine angebaut (diese gibt es südlich von Chateauneuf du Pape in Tavel). Wegen der Vielfalt und der Eigenart der Weine hat sich der Kleinbesitz erhalten, und der oben beschriebene Großbetrieb ist eine Ausnahme. Die Weine werden im allgemeinen im 3. bis 5. Jahr abgefüllt und treten dann von hier aus ihre Reise in alle Welt an.

Der feurige und scheinbar alle Sonne in sich tragende Wein hat schon das südliche Temperament der Menschen in sich, die hier den Weinbau betreiben. Die engen Straßen von Avignon, dessen Häuser sich mit den Dächern zu berühren scheinen, und die nur wenig Licht am Tage in diese Schluchten einlassen, die flachen Dächer, die Orte, die tagsüber ausgestorben und nur von Katzen bewohnt zu sein scheinen, das eigentliche Leben, das erst nach Sonnenuntergang, dann aber mit aller Vehemenz und fast ausschließlich auf der Straße einsetzt, die schwarzhaarigen temperamentvollen und lebenslustigen Menschen geben Landschaft und Wein ein eigenes Gepräge. Nicht nur das überall auftauchende päpstliche Wappen, die klappernden Glasperlenschnüre, die die Türen der Häuser ersetzen, sondern auch die in den alten römischen Arenen stattfindenden Stierkämpfe, die malerischen Trachten, die schwarzen Schleier der Frauen und der Gesang, der abends in der Luft zu liegen scheint, machen das Bild des Südens, eines lebenslustigen und lebensbejahenden Volkes aus. Alle diese Attribute liegen auch im Wein, der dadurch dem Fremden etwas von der ehrwürdigen Geschichte, dem Temperament des Südens, der Glut der Sonne, der Freude am Leben und an der Arbeit gibt, die diesem herrlichen Weine gewidmet ist.

Zur Verwendung von Torfstreu im Weinbau

Von Weinbauinspektor i. R. K. Stumm, Eltville

Seit einer langen Reihe von Jahren leiden viele unserer Weinbergsböden unter dem Mangel an Humus. Hierdurch wird die physikalische Beschaffenheit und Struktur der oberen Erdschichten (Krumen) wesentlich nach der negativen Seite verändert. Die Bearbeitung wird erschwert, die wasserhaltende Kraft verringert und die Arbeitsfähigkeit der wichtigen Bakterienflora unterbunden. Durch die als Ersatz für Stalldünger eingebrachten Mineraldünger ist weiterhin leichtes Verkrusten der Bodenoberfläche nach Niederschlägen festzustellen. Die vor dem Kriege den Weinbergen zugeführten Stallmistmengen sind kleiner geworden, wovon man sich an den Entladestellen der Bahnhöfe z. Z. gut überzeugen kann. Wenn auch heute die Anfuhr des Stalldüngers z. T. vom Erzeugergebiet mit dem Kraftwagen direkt zu den Weinbergen erfolgt, so erreicht sie doch nicht die Höhe wie vor dem Kriege. Stallmist war bis vor kurzem der Hauptlieferant von Humus. Kompost besitzt trotz seiner Vorzüglichkeit mengenmäßig nur untergeordnete Bedeutung.

Neuerdings ist Torf in verstärktem Maße in Verwendung gekommen. Zu einer Zeit, die glücklicher Weise hinter uns liegt, wurde in ausgedehntem Maße oft triefender Naßtorf in die Weinberge gefahren. Heute ist an dessen Stelle in größerem Umfang Torfstreu getreten. Torfstreu — darüber sei man sich klar — ist kein Düngerersatz, aber er kann die physikalischen Eigenschaften des Stallmistes sehr wohl ersetzen. Der leicht wasserdurchlässige Boden, als dessen Hauptvertreter der Sandboden gilt, erhält eine hohe wasserbindende Kraft. Die dicht gelagerten, bindigen und leicht schließbaren Böden werden durch Torfstreu in einer Weise aufgelockert, über die man erstaunt sein wird. Voraussetzung ist allerdings, daß man genügende Mengen in den Weinberg hineinbringt. Dann entwickelt sich eine Krume bester Beschaffenheit, besser als man dies mit Steinkohlenscheite zu erreichen vermag. Die Torfdecke, die sich ja bei der Bearbeitung mit dem Weinbergsboden vermischt, bindet die Niederschläge — auch stärkere — besser als die Kohlenscheite, die sehr leicht abgeflößt wird, namentlich in langen Zeilen. Als Beweis mögen die regelmäßig nach stärkerem Regen am Fußende der Weinberge angeschwemmten Schlacken der geschlackten Weinberge dienen, besonders dort, wo die feine, spezifisch leichte Asche von Okriftel und Raunheim verwandt wurde. Torfstreu verhält sich anders. Durch das hohe Aufsaugungsvermögen wird der Torf schwerer, haftet dem Boden besser an und wird nicht so leicht abgeflößt. Das große Volumen, das durch die starke Auflockerung des Torfes erreicht wird, gestattet mit einer geringeren Menge als bei Anwendung von Schlacke auszukommen. Mit 2 bis $2\frac{1}{2}$ Ballen je Rute = 200 bis 250 Ballen je Morgen, habe ich die denkbar besten Erfolge erzielen können, wie ich dies an nachfolgendem Beispiel erläutern möchte: Ein im Jahre 1930 gepflanzter Weinberg mit sehr schwerem Boden, ohne Zwischenruhe, wurzelecht angelegt,

zeigte geringes Holzwachstum. Im Jahre 1935 erhielt er 250 Ballen Torf, und regelmäßig alle Jahre die übliche Handelsdüngergabe von $2\frac{1}{2}$ Ztr. Nitrophoska oder 2 Ztr. Kali, 3 Ztr. Phosphorsäure und $1\frac{1}{2}$ Ztr. Stickstoffdünger. Stallmist wurde keiner gegeben. Mit zunehmender Zersetzung des Torfes nahm das Wachstum der wurzelechten Reben so zu, daß heute kein Unterschied besteht gegenüber dem angrenzenden Weinberg auf Amerikaner Unterlage.

In dieser Verbindung von Torfstreu und Handelsdüngern erblicke ich eine wesentliche Arbeitserleichterung in der Düngung. Das Einbringen ist für das gesamte Weinbergsalter einmalig und dem Eintragen des Stalldüngers in einer Düngerperiode gleichzusetzen. Die Anfuhr und das Ausstreuen der Handelsdünger erfordert nur einen geringen Arbeitsaufwand, Bruchteile der Anfuhr und Einbringungskosten von Stallmist. Wenn man noch das Einbringen des Torfes vor der Pflanzung durchführt, verringern sich die Kosten wesentlich gegenüber dem Eintragen in die Rebenzeilen, weil u. U. die Anfuhr direkt auf das Feld erfolgen kann.

Das Torfen der Weinberge über den Komposthaufen ist gut, aber nicht wirtschaftlich. Das Einbringen des aufgelockerten Torfes erfordert wesentlich mehr Arbeitsaufwand, zumal, wenn noch Beisätze von Erde und anderem Material erfolgt sind. Dieselbe Umsetzung, die der Torf auf dem Komposthaufen durchmacht, erfährt er im Weinbergsboden, wenn auch anfangs nicht so intensiv. Aber sie schadet dem Weinberg auch nicht durch ein evtl. stärkeres Vorhandensein von Huminsäure, wie man dies gelegentlich an Abladestellen, an denen der Torf längere Zeit lagern mußte, feststellen konnte. Die durch Niederschläge gelöste Huminsäure der Torfdecke des behandelten Weinbergs wird durch den Kalk des Bodens neutralisiert, so daß schädliche Wirkungen nicht auftreten können.

Eine Gefahr bringt die Beschickung der Weinberge mit Torf in den ersten Jahren mit sich, das ist die Feuersgefahr. Ist nämlich der Torf noch nicht richtig mit dem Boden vermischt und es treten Trockenperioden im Sommer auf, dann können weggeworfene glimmende Zigarettenkippen leicht Brände verursachen, weshalb Vorsicht sehr am Platze ist.

Zusammengefaßt kann festgestellt werden: Torf ist z. Z. der beste und wertvollste Humusbringer für unsere Weinberge. In Verbindung mit den Hauptnährstoffgaben Phosphorsäure, Kali und Stickstoff kann er den Stallmist auf einfachste und billigste Weise ersetzen bei bester Wirkung. Torfstreu besitzt Eigenschaften bester Art, die sich sowohl bei leichten, ganz besonders aber bei schweren Böden günstig auswirken. Weiterhin ist diese Art der Düngung billiger als jene mit dem auf dem Fabrikationsweg hergestellten Torfdünger mit verschieden starkem Gehalt an Hauptnährstoffen.

Januar-Arbeiten im Obst- und Gartenbau

Auch im Januar können je nach den Witterungsverhältnissen manche Arbeiten im Obst- und Gartenbau durchgeführt werden. So z. B. das Schneiden des Beerenobstes, das Auslichten, Ausputzen und Reinigen der älteren und alten Obsthochstämme sowie das Ausmachen abgängiger Bäume und Krüppel. Ueber die Ausführung dieser wichtigen Arbeiten ist bereits in Nr. 23 der Rheingauer Weinzeitung ausführlich berichtet worden. An nicht zu kalten Tagen können auch die jungen Hochstämme sowie das Zwerg- und Formobst geschnitten werden. Mit dem Schneiden von Pfirsichen, Aprikosen, Brombeeren und Reben wartet man am besten bis März.

Der Baumschnitt, insbesondere der jungen Hochstämme und des Zwerg- und Formobstes, ist eine Facharbeit, welche gelernt sein will und auf Erfahrung beruht. Wer nicht die nötigen Kenntnisse besitzt, tut gut, diese Arbeiten alljährlich von einem tüchtigen Fachmann, Obstgärtner oder Baumwart, ausführen zu lassen.

Bei den Hoch- und Halbstämmen ist in den ersten 4 bis 7 Jahren der Aufbau- oder Erziehungsschnitt durchzuführen. Alle Steinobstbäume müssen sofort nach der Pflanzung respektive bei Herbstpflanzung im nächsten Frühjahr geschnitten werden, während der erste Rückschnitt der Kernobstbäume erst ein Jahr nach der Pflanzung erfolgen sollte. Der erste Astkranz soll aus nicht mehr als 3, höchstens 4 Seitenzweigen bestehen, zu denen in den nächsten Jahren in größeren Abständen — bei Kernobst und Süßkirschen 80 bis 150 cm, bei Steinobst 70—120 cm — noch 3 bis 4 weitere hinzukommen. Die Baumkrone wird stets in pyramidalen Form über nach außen stehenden Knospen zurückgeschnitten, damit sich die Äste verzweigen und Fruchtholz bilden. Wichtig ist dabei, daß der Abstand der ersten Verzweigung vom Mittelast 60 bis 80 cm beträgt. Eine richtig erzogene Hoch- oder Halbstammkrone soll also bis 8 Hauptäste mit den dazu gehörigen Verzweigungen oder Vergabelungen besitzen.

Nach dem Kronenschnitt folgt der sogenannte Uebergangsschnitt. Hierbei müssen alle zu dicht stehenden, und nach innen wachsenden Zweige entfernt und alle übermäßig langen, eingekürzt werden. Mit dem Nachlassen des Holztriebs folgt dem Uebergangsschnitt das Auslichten und bei alten Bäumen später das Ausputzen.

Zwei weitere nicht weniger wichtige Arbeiten an den Hoch- und Halbstämmen des Kern- und Steinobstes sind das Verjüngen und das Umpfropfen. Das Verjüngen ist notwendig, wenn die meisten Früchte klein bleiben und wenn die Krone schwere Beschädigungen erlitten hat. Es erfolgt dann ein Rückschnitt in breitpyramidalen Form in das alte Holz, wobei die Krone $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ ihrer Größe verliert. Damit die verjüngten Bäume in den nächsten Jahren kräftig Holz treiben, muß stark gedüngt werden. Von den zahlreichen Neutrieben sind die günstigsten zu belassen und je nach Länge um ein Drittel oder bis zur Hälfte einzukürzen. Sollen Bäume im Frühjahr umpfropft werden, so ist ratsam, diese jetzt schon in pyramidalen Form abzuwerfen, jedoch muß jeder Ast 10–15 cm oberhalb der Pfropfstelle abgesägt werden, weil das Holz nachtrocknet. Beim Umpfropfen einträglicher Sorten ist wichtig, daß die umpfropften Bäume in den nächsten drei Jahren alljährlich ausgelichtet und zurückgeschnitten und die verbliebenen Zug- oder Saugäste, bis auf die kleinen Ausschläge, nach und nach entfernt werden.

Zwischen dem Erziehungs- und Ertragsschnitt der Buschbäume und der Hoch- und Halbstämme besteht viel Ähnlichkeit. Bei ersteren stehen jedoch die Astgruppen etwas dichter, auch werden bei Apfelbüschen (Pflanzweite 5 x 5 m oder 6 x 6 m) Leittriebe und Fruchtholz alljährlich geschnitten, während bei den übrigen Obstarten, wie Pfirsich u. a. nach vorherigem Auslichten alle über 30 cm langen einjährigen Triebe um ein Drittel, sehr lange um die Hälfte, über einer Knospe oder einem vorzeitigem Trieb gekürzt werden. Ältere Büsche sind für eine Verjüngung dankbar. Die Spindelpyramide (Pflanzentfernung 4 x 3,50 m oder 4 x 4 m) ist eine lohnende Baumform für feine Tafelbirnen und für einige Sorten Tafeläpfel. Um den Mitteltrieb sind alle Äeste spiralförmig und in genügend weiten Abständen anzuordnen und alljährlich Fruchtholz und Leittriebe zu schneiden. Nach 15–20 Jahren sind die Bäume einmal zu verjüngen. Bei der jüngsten und kleinsten freistehenden Baumform, dem Spindelbusch (Pflanzweite 3 x 3 m), sind die Seitenzweige wegen guter Belichtung um den Mittel- oder Hauptast locker zu gruppieren und alle in eine waagerechte Richtung zu verbringen. Alljährlich ist das Fruchtholz kurz und die Leittriebe in pyramidalen Form so zu schneiden, daß möglichst viele Knospen austreiben und wenig kahle Stellen entstehen. Jeder Baum braucht einen langen Pfahl, damit er gerade bleibt und an der Veredlungsstelle nicht abbricht.

Bei allen Spalierformen sind alljährlich Fruchtholz und Leittriebe (Verlängerungen) zu schneiden, wobei bei größte-

ren Spalieren im Interesse der Form beachtet werden muß, daß die unteren und äußeren Äeste länger zu schneiden sind als die oberen und in der Mitte stehenden. Nach dem Schnitt sind alle Spaliere mit Weiden anzubinden.

Der Wichtigkeit halber sei darauf hingewiesen, daß es auch im Obstbau auf einen sauberen und glatten Schnitt ankommt, denn glatte Schnitte verheilen schneller als gequetschte. Darum sollen gesägte Schnittflächen mit einer Hippe glatt geschnitten werden. Auch sind größere Wunden mit Baumwachs, Steinkohlen- oder Wachsteer oder Baumsalbe luftdicht zu verstreichen. (Siehe Nr. 23 der Rhg. Weintzg.). Zur Verhütung von Frostschäden ist der Stamm der älteren Hoch- und Halbstämme mit einem Kalkanstrich zu versehen. Mit dem Baumschnitt kann das Schneiden der Pfropfreiser für die Frühjahrsveredlung verbunden werden, besonders für Steinobstreiser ist der Januar, die Zeit der Safruhe, der letzte Termin.

Außer dem Baumschnitt können im Januar folgende Arbeiten ausgeführt werden: An frostfreien, windstillen Tagen die Winterspritzung; (Nr. 23 der Rhg. Weintzg. enthält genaue Richtlinien). Bei offenem Boden die Düngung mit Jauche. Jungbäume sind öfters nach Hasenfraß zu kontrollieren und frische Wunden mit einem Gemisch von Lehm und Kuhfladen zu verstreichen und mit Sackleinen fest zu umwickeln. Von Johannis- und Stachelbeeren kann beim Schneiden Steckholz gesammelt und im Keller in feuchten Sand eingeschlagen werden.

Auch im Gemüsebau können je nach Witterungsverhältnissen manche Arbeiten durchgeführt werden. So z. B. die Bodenbearbeitung und Düngung, falls man damit noch im Rückstand ist. (Nähere Angaben hierüber sind in den Nummern 19 und 23 der Rhg. Weintzg. nachzulesen) Wenn der Boden offen ist, kann Jauche, wenn er gefroren ist, abgelagerte Komposterde gefahren werden. Komposthaufen können unter Beigabe von Kalk und Torfmüll umgesetzt werden. Empfehlenswert ist, die Abortjauche auf den Komposthaufen zu bringen.

Die Gemüseeinschläge und -gruben sind öfters zu kontrollieren, und Gemüse, welches zum Verderb neigt, bald zu verbrauchen. Zur Verhütung von Fäulnis sind die Ueberwinterungsstellen bei mildem Wetter zu lüften und bei Kälte durch Verstärkung der Bedeckung das Gemüse gegen Erfrieren zu schützen.

Kalte Tage, welche das Arbeiten im Freien nicht gestatten, sind geeignet, Geräte und Maschinen auszubessern, einzufetten oder zu ölen, Bohnenstangen und Tomatenpfähle zu spitzen, selbstgezeugenen Samen zu reinigen, von alten Sämereien Keimproben auszuführen, den Gartenbebauungsplan für das neue Jahr aufzustellen und die Samenbestellung in Auftrag zu geben. In flachen Kästen können Folge-saaten von gefüllter Gartenkresse erfolgen und mit eingetopfter Petersilie und Schnittlauch am Küchenfenster zum Treiben aufgestellt werden.

Dir. i. R. C. Schilling, Geisenheim

Was könnte der Rheingauer Weinbauverein tun!

In Nummer 23 der Rheingauer Weinzeitung wird die Frage gestellt: „Wo bleibt unser Rheingauer Weinbauverein?“

Wie ist es möglich, daß diese Frage gestellt werden kann. Sollte es nicht der Geschäftsführung des Weinbauvereins möglich sein, die notwendigen Aufgaben zu lösen?

Wir können des öfteren in Berichten über Weinversteigerungen von der Virtuosität des Herrn Haselier hören. Fragen wir aber einen Winzer aus der breiten Masse, so ist das Urteil über die Arbeit der Geschäftsführung weniger positiv. Dies hat ja auch die Zuschrift in Nummer 23 zur Genüge dargelegt. Woran liegt dies nun?

Vielleicht wäre es sehr nutzbringend, der Rheingauer Winterschaft die Frage vorzulegen: „Was könnte der Rheingauer Weinbauverein mehr tun?“. Diese Frage zur Diskussion gestellt, dürfte wohl manches Positive zu Tage fördern.

In einer Obmännerversammlung in Mittelheim in der Bohnesupp wurde schon 1948 die Forderung gestellt, Arbeits- und Rechenschaftsberichte den Mitgliedern zugäng-

lich zu machen. Herr Domänenrat Labonte hatte sich damals auch sehr für diesen Gedanken eingesetzt. Was ist bis heute daraus geworden?

Man erfährt natürlich einige Dinge aus der Arbeit, so z. B. Abmachungen mit dem Weinhandel über $\frac{1}{3}$ Zahlungen bei Trauben und Mostkäufen der Ernte 1950. Oder Vereinbarung mit dem Finanzamt, daß bei strittigen Fragen der Kellerkontrolle der Geschäftsführer oder ein Obmann des Weinbauvereins hinzugezogen werden soll. Leider erfährt man diese Dinge nicht durch amtliche Verlautbarungen der Geschäftsführung, sondern nur so nebenbei.

Der Winterschaft wird geringes Interesse vorgeworfen! Dies stimmt aber nur bei einem kleinen Prozentsatz der

Moskopl's Flaschenlager

sparen Dir viel Raum,
was Dein Keller faßt, Du glaubst es kaum.

PETER MOSKOPE
NEUWIED - Tel. 3112

Winzerschaft. Nein, hier gilt es vorerst einmal, das Vertrauen der Winzer zu ihrer Berufsvertretung zu wecken. Ohne dieses Vertrauen gibt es keine gute Zusammenarbeit. Dies kann aber nicht allein durch die Tatsache gewonnen werden, daß ein Weinbauverein besteht, der jährlich eine gute Vortragsveranstaltung abhält. Nein, die örtliche Kleinarbeit gehört dazu, die enge Verbindung von Winzer zu Geschäftsführung, das Gefühl, „daß der Geschäftsführer unser Mann“ ist.

Sind nun an einem Abend 30 bis 40 Winzer versammelt und warten auf den Geschäftsführer und er kommt nicht, nun, dann erscheinen zum nächsten Termin kaum noch 15.

Sehr banale Vorwürfe werden aus Winzereisen laut. Man versucht dann immer wieder die Notwendigkeit einer Berufsvertretung in den Vordergrund zu stellen. Aber mit was soll man nun die Arbeit der Berufsvertretung beweisen. Könnten diese Beweise nicht in der „Rheingauer Weinzeitung“ zu finden sein? Das Weinbauamt Eltville gibt uns mit seinen Veröffentlichungen ein Bild seiner regen Arbeit. Hier sehen wir, daß von staatlicher Seite für uns gearbeitet wird. Kann dies unsere Berufsvertretung nicht auch?

Sind vielleicht ältere Winzer für die Obmännerarbeit nicht mehr elastisch genug? Aus den Reihen der Jungwinzer oder ehemaligen Schüler der Weinbauschule Eltville

lassen sich bestimmt aufgeschlossene Kräfte finden. Auch jeder Bürgermeister wird gern für die Arbeit des Weinbauvereins zu gewinnen sein. Ist doch der Weinbau der wirtschaftliche Faktor seiner Gemeinde.

Der Vorstand der Ehemaligen Eltviller Weinbauschüler hat dem Geschäftsführer im vergangenen Jahr enge Zusammenarbeit angeboten. Leider wurde aus diesem Angebot nicht das Möglichste herausgeholt.

Tageszeitung, Wirtschaftszeitung, Landwirtschaftliche und Weinbaufachzeitung, Steuerberater, Rechtsberater, Bundesanzeiger, Marktbeobachtung — sind diese Dinge für den einzelnen Winzer Notwendigkeit, so doch wohl am besten in der ihm zugänglichen Verarbeitung durch seine Berufsvertretung.

Diese Zeilen haben hoffentlich noch recht viele Meinungsäußerungen zur Folge. Dies war nämlich ihr Sinn.

Hanns Crass

Es freut uns, daß vorstehende Zuschrift sogar in dieser Nr. bereits durch die Tat beantwortet wird. Die ständige Spalte „Hier spricht der Rheingauer Weinbauverein e. V.“ ist sicher der geeignete Platz für alle Anregungen und Antworten, denen es um eine ständig wachsende Bedeutung des Rheingauer Weinbauvereins geht.

D. Red.

Das tut der Rheingauer Weinbauverein für seine Mitglieder!

Nach der Veröffentlichung „Wo bleibt unser Rheingauer Weinbauverein?“ in unserer Nr. 23/1950, haben wir uns mit der Geschäftsführung des Rheingauer Weinbauvereins darüber unterhalten, in welchem Lichte viele Winzer die Tätigkeit der Geschäftsführung sehen. Die folgende Stellungnahme durch den Geschäftsführer bringen wir daher gern zur Aufklärung ungekürzt zum Abdruck. Die Aufstellung der noch ausstehenden Beitragszahlungen hat auch uns sehr interessiert. Die Zuschrift „Wo bleibt unser Rheingauer Weinbauverein?“ war eine von mehreren. Keine davon, auch wenn sie noch so ungeschminkt abgefaßt war, beabsichtigte etwas anderes, als weitere Erstarkung und erfolgreichere Tätigkeit des Rheingauer Weinbauvereins.

Bei dieser Gelegenheit möchten wir nochmals mit einem weit verbreiteten Irrtum aufräumen, nämlich damit, daß sich hinter Zuschriften ohne Namensnennung Feiglinge verbergen. Es gibt unzählig viele Gründe, die wir bejahen, wenn ein Leser oder Mitarbeiter auf die Nennung seines Namens keinen Wert legt. Einer davon ist der, daß offener, lebhafter und klarer geschrieben wird, als wenn jedes Wort nach jeder Richtung hin auf die Goldwaage gelegt wird. Unwichtigen persönlichen Beschimpfungen steht die Rheingauer Weinzeitung auch bei voller Namensnennung nicht zur Verfügung. Dagegen werden wir die Namen von Einsendern, Gewährsleuten und Mitarbeitern stets geheim halten, auch gerichtlichen und behördlichen Drohungen gegenüber, wenn wir den Beitrag für unsere Leser von Interesse oder Bedeutung halten. D. Red.

Es wird der Aufmerksamkeit des Schreibers der Kritik seiner Geschäftsführung nicht entgangen sein, daß noch vor Drucklegung der Rheingauer Weinzeitung Nr. 23, Ausgabe Anfang Dez. 1950, die Betriebsprüfung beim Winzer J. Albus, Rauenthal/Rhg., Veranstaltung gewesen ist, beim Vorsteher des Finanzamtes Rüdesheim um den Empfang einer Abordnung des Rheingauer Weinbauvereins e. V. nachzusuchen, um grundsätzliche Fragen der Betriebsprüfung zu klären und gegen Methoden Stellung zu nehmen, die im Interesse des Winzers als auch der Steuerbehörde nicht zu empfehlen sind. Es wird hierbei auf die Veröffentlichungen in der Fach- und Tagespresse verwiesen.

Auch die zu Beginn dieses Jahres aus ähnlichem Anlaß aufgetretene Meinungsverschiedenheit über die Berechtigung der Betriebskontrolle wurde höheren Orts weitergegeben.

Es dürfte den Rahmen dieser Entgegnung übersteigen, wollte man in allen Einzelheiten die Arbeit des Rheingauer Weinbauvereins e. V. nur annähernd umreißen, die im

Jahresbericht, der auf der Jahreshauptversammlung vorgelesen wird, ihren Niederschlag findet. Wahrscheinlich hat der Einsender bisher noch nicht Gelegenheit genommen, daran teilzunehmen.

Die Geschäftsführung schätzt ein offenes Wort der Kritik, muß es jedoch ablehnen, von denen kritisiert zu werden, die nie oder nur selten dabei sind, sei es auf Fachtagungen, Mitglieder-Hauptversammlungen und Ortsgruppenversammlungen. Sollte der Kritiker dennoch auf obigen Tagungen bzw. Versammlungen anwesend gewesen sein, so darf ihn der Vorwurf der Geschäftsführung treffen, nicht auf offener Szene Kritik geübt zu haben. Mit dem Mut desselben kann es nicht weit her sein, wenn er die Flucht in die Anonymität wählt.

Die Geschäftsführung bemüht sich seit nahezu 2 Jahren um die Intensivierung der Tätigkeit innerhalb der Ortsgruppen und hat auch vor dem Forum der Mitglieder-Hauptversammlung und auf Obmänner-Tagungen Vorschläge unterbreitet mit der Bitte, dieselben in den Ortsgruppen im kleinen Kreis zu besprechen und bejahendenfalls der Geschäftsführung Mitteilung zu machen.

Diese Vorschläge umfaßten:

1. Zusammenkünfte der Winzer innerhalb der einzelnen Ortsgruppen in Abständen von 4, bzw. 8 Wochen, wie beispielsweise die „Weinkritik“ in Johannisberg/Rhg.
2. Abhaltung von Sprechtagen in den einzelnen Ortsgruppen in Abständen von 4, bzw. 8 Wochen.

Zu diesen Vorschlägen, zu denen die Geschäftsführung auch in den Abendstunden zur Verfügung stehen wollte, ist von keiner Ortsgruppe bisher zusagend Stellung genommen worden.

Die Ortsgruppenversammlungen, die schon aus Zweckmäßigkeitsgründen bisher auf die Monate Januar/Februar/März sich erstreckten, erfreuten sich, von einigen besonders lobenswerten Ortsgruppen abgesehen, keines regen Zuspruches interessierter Winzer, obgleich Referenten unter Hintansetzung der zeitlichen Belastung stets zur Verfügung waren. Trotzdem in der arbeitsarmen Zeit zu Beginn eines Jahres die Möglichkeit für alle Winzer bestanden hat, auch am Nachmittag eine Versammlung zu besuchen, haben Referenten und Geschäftsführung den Wünschen aus Winzereisen Rechnung getragen und abends zur Verfügung gestanden. Hieraus kann aber nicht eine Verpflichtung abgeleitet werden, denn auch die Geschäftsführung geht am Tage ihrer Tätigkeit nach, die sich nicht darin erschöpft, im Büro zu sitzen.

Zur Erläuterung der anfallenden schriftlichen Büroarbeit genügt wohl die Mitteilung, daß z. B. im Monat Oktober nahezu 700 Briefe die Geschäftsstelle verlassen haben. Dazu

noch in einer Zeit, in der der Geschäftsführer, zwar nicht offiziell, einige Tage Urlaub nahm.

Von dem Vorschlag der Geschäftsführung, im Weinabsatz durch Zusammenfassung eines Angebotes innerhalb einer Ortsgruppe zum Erfolg zu kommen, haben bisher mit nicht geringem Erfolg nur die Ortsgruppen Winkel und Johannisberg Gebrauch gemacht. Von diesen beiden Ortsgruppen kann man aber auch sagen, daß die Winzer zur Stelle sind, wenn der Obmann zu einer Versammlung aufruft.

„Für was zahlen wir unsere Beiträge, wenn die Geschäftsführung unseres Weinbauvereins in einer so wichtigen Angelegenheit scheinbar nichts unternimmt?“, eine Frage, die nicht unbeantwortet bleiben soll.

Das Wort „scheinbar“ läßt vermuten, daß der Kritiker dennoch annimmt, daß die Geschäftsführung etwas unternommen hat. Ohne Luft kann der Mensch nicht leben, eine Geschäftsführung ohne ausreichende finanzielle Mittel nicht geführt werden.

Von 24 Ortsgruppen sind mit den Beitragszahlungen seit der Währungsreform im Rückstand:

Beitrag 1948	3 Ortsgruppen
Beitrag 1949	11 Ortsgruppen
Beitrag 1950	alle Ortsgruppen

Zu dieser Tatsache ist jeder Kommentar überflüssig; sie dürfte sich auch der Kenntnis des Kritikers entzogen haben.

Die am 15. Dezember stattgefundene Obmänner-Tagung hat in ausreichendem Maße Gelegenheit gegeben, nochmals die Intensivierung der Arbeit des Rheingauer Weinbauvereins zu erörtern. Die Erörterung aller Fragen hat die Zustimmung aller gefunden.

Die Geschäftsführung wird es im Jahre 1951 wiederum an Vorschlägen und Einsatzbereitschaft nicht fehlen lassen.

Hoffentlich kann die Geschäftsführung im Geschäftsbericht über das Jahr 1951 eine Belebung des Interesses für die beruflichen Belange des Winzerstandes feststellen.

In jeder Ausgabe der Rheingauer Weinzeitung wird in Zukunft die Geschäftsführung berichten unter:

„Hier spricht der Rheingauer Weinbauverein e. V.“
Heinz Haselier, Geschäftsführer

Hier spricht der Rheingauer Weinbauverein e.V.

Eltville/Rhg., Friedrichstraße 2a, Telefon 568
Sprechstunden:

Dienstags u. freitags jeder Woche von 9–12 Uhr, sonst nur nach vorheriger schriftlicher oder telefonischer Vereinbarung.

Die Verwaltung der Staatsweingüter im Rheingau versteigert am 17., 18. und 19. Januar 1951, täglich beginnend 11,30 in der Staatsweinkellerei Kloster Eberbach

Weißwein:		
96 Halbstück	1948er	
50 Halbstück	1947er	
79 Halbstück	1949er	
79 Halbstück	1949er	

Rotwein:		
5 Viertelstück	1947er	
10 Viertelstück	1948er	

Die Kollektion umfaßt Gewächse aus den Staatsweingütern Rauenthal, Eltville, Kiedrich, Hattenheim, Erbach, Steinberg, Rüdesheim, Hochheim und Aßmannshausen.

Die allgemeine Probe findet am 9. Januar 1951 von 9 bis 16 Uhr in der Staatsweinkellerei Eltville/Rhg., statt.

Die Kommissionärsprobe, die am 28. Dezember 1950 stattfand erfreute sich eines regen Besuches. Die vorgestellten Weine fanden in Kommissionärskreisen eine beachtliche Beurteilung.

Die im Monat November und Dezember 1950 in Rheinhessen durchgeführten Versteigerungen, auf denen vornehmlich Weine des Jahrganges 1949 zum Ausgebot kamen, fanden eine beachtliche Bewertung. Ihre Ergebnisse sind für den Rheingauer Winzer nicht nur von Interesse, sondern auch von Bedeutung für die Preisgestaltung im Rheingau.

Es erlösten:
Naturweinversteigerung in Oppenheim/Rh. am 24. Nov. 50:
1948er . . von 1 380,— bis 2 280,— DM per Halbstück,
im Durchschnitt 1 620,— DM per Halbstück.
1949er . . von 1 460,— bis 4 610,— DM per Halbstück,
im Durchschnitt 2 480,— DM per Halbstück.

Das gesamte Angebot wurde in Viertelstücken ausgebaut.
Verein der Naturweinversteigerer in Hessen am 6. Dez. 50:
1949er . . von 1 500,— bis 7 800,— DM per Halbstück,
im Durchschnitt 3 060,— DM per Halbstück.

Flaschenweine:
1945er . . 12,— DM (Beerenauslese)
1946er . . 8,30 DM, (Beerenauslese)
1947er . . 3,20/3,50 DM (Auslese)
1948er . . 2,80/3,70 DM (Spätlese)
1949er . . 18,— DM (Trockenbeerenauslese)

Staatl. Weinbaudomänenverwaltung, Mainz, am 13. Dez. 50:
1949er . . von 1 520,— bis 4 680,— DM per Halbstück,
im Durchschnitt 3 115,— DM per Halbstück.

Flaschenweine:
1937er . . 30,— DM (Trockenbeerenauslese)
1934er . . 25,— DM (Trockenbeerenauslese)
1945er . . 12,— DM Beerenauslese
1947er . . 6,10 und 7,10 DM (Auslese)

Die Versteigerungen verliefen sehr zügig; große Qualitäten finden bei guter Bewertung immer ihre Liebhaber. Die Versteigerungskollektionen waren sehr sorgfältig zusammengestellt.

Auf Einladung des Vorsitzenden des Vereins der Naturweinversteigerer der Rheinpfalz, Dr. Bürklin-Wolf, nahm der Geschäftsführer des Rheingauer Weinbauvereins e. V. und der Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V., Heinz Haselier, am 21. Dezember 1950 in Ruppertsberg/Pfalz an der Mitgliederhauptversammlung des obigen Vereins teil, um über seine Erfahrungen in der Organisation und Durchführung der Gemeinschaftsversteigerungen im Rheingau zu referieren.

Der Vorsitzende des Rheingauer Weinbauvereins e. V., Graf Matuschka-Greifenclo, und der Geschäftsführer Heinz Haselier besuchten am 22. Dezember 1950 Landrat i. R. Hans Wagner, um ihm das Wein-Präsent zu überreichen, das ihm der Rheingauer Weinbauverein e.V. in dankbarer Würdigung seiner Arbeit um die Belange des Rheingauer Weinbaues aus Anlaß seiner Versetzung in den wohlverdienten Ruhestand dediziert hatte. An der Dedikation beteiligten sich die Ortsgruppen Aulhausen, Eltville, Erbach, Geisenheim, Hallgarten, Kiedrich, Johannisberg, Lorch, Lorchhausen, Oberwalluf, Oestrich, Rauenthal und Winkel, und zwar mit Jahrgängen 1938, 1943, 1945, 1946, 1947, 1948 und 1949.

Am 18. Dezember 1950 fand im Kurfürstlichen Schloß in Mainz eine für das Weiterbestehen der Deutschen Weinwerbung GmbH. entscheidungsvolle Sitzung der Gesellschafter, des Aufsichtsrates und des Arbeitsausschusses statt.

Die Versammlung beschloß, den Sitz der Deutschen Weinwerbung GmbH. nach Mainz zu verlegen, ferner die Gründung einer Marktbeobachtungsstelle als zusätzliche Aufgabe der Weinwerbung.

Bei der großen DLG-Ausstellung in Hamburg Mai/Juni 1951, wird die Deutsche Weinwerbung mit einer Weinkosthalle vertreten sein.

Zur Beratung bei der Festlegung der Werbevorbereitungen wurde der Geschäftsführung ein engerer Ausschuß beigegeben, der sich aus je 2 Vertretern des Weinbaues und des Weinhandels zusammensetzt.

Dom.-Rat Labonte wurde neben Dipl.-Landwirt Robert Dinges von Seiten des Weinbaues benannt; der Weinhandel ist durch Herrn Jos. Völker, Oppenheim, und Georg Breuer, Rüdesheim, vertreten.

Wichtiger Hinweis! Aus drucktechnischen Gründen mußte der Beitrag „Der »Sorgenbrecher« wird besser“ in letzter Minute zurückgelassen werden. Die Red.

Auf der Mitglieder-Versammlung des Verbandes Deutscher Naturweinversteigerer e. V. in Trier am 20. Nov. 50 wurden die Versteigerungs- und Verkaufsbedingungen eingehend erörtert mit dem Ziel, für die Mitglieder des Verbandes zu einheitlichen Bedingungen zu kommen.

Es wurde beschlossen:

1. Die Gewährung von 1% Zuschlag auf den Erzeugeranteil der Kommissionärsprovision von 2% bei Weinversteigerungen.
2. Umrechnungsformel: 100 Liter = 135 Flaschen.
3. Hektoliter-Ausgebot.

Die obigen Beschlüsse wurden den Verbandsvereinen zur Beschlussfassung empfohlen.

An der Tagung nahm der Vorsitzende der Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V., Dom.-Rat Chr. Labonite und der Geschäftsführer Heinz Haselner teil.

Am 6. Januar 1951 findet die traditionelle „Große Winterfachtagung“ des Rheingauer Weinbauvereins e. V. in der Hess. Lehr- und Forschungsanstalt, Geisenheim/Rhg. statt.

Die Tagung beginnt um 10 Uhr, nach einer Mittagspause wird dieselbe um 14 Uhr fortgesetzt.

Aus dem mittelhheinischen Weinbaugebiet:

Der 1950er vom Mittelrhein und seine Behandlung

(Auszug aus dem Vortrag von Landw.-Rat Lemb
bei der Generalversammlung
der ehemaligen Weinbauschüler St. Goarshausen)

Das Jahr 1950 hat nicht nur eine reiche Ernte, sondern auch einen Wein von beachtlicher Qualität gebracht. Durch die ungemein günstige Sommerwitterung war die Entwicklung der Reben bis Anfang September gegenüber Normaljahren etwa 3 Wochen voraus. Der Vorsprung ging im September zum großen Teil wieder verloren.

Die schönen Herbsttage in der ersten Oktoberhälfte brachten rasch beachtliche Fortschritte in der Traubenreife, da in den steinigten Hängen jeder Sonnenstrahl voll zur Wirkung kam.

Bedauerlich war, daß einige Gemeinden in Verkenntung der Lage zu früh zur Lese schritten und dadurch auf erhebliche Qualitätsverbesserungen verzichteten.

An den von der Weinbauschule St. Goarshausen vorgenommenen Mostuntersuchungen lassen sich die Qualitätssteigerungen deutlich verfolgen.

Von den untersuchten Mosten lagen über 80° Oechsle:

bis 30. 9.	= 6,0%
vom 1. bis 10. 10.	= 15,8%
vom 11. bis 20. 10.	= 39,2%
nach dem 21. 10.	= 70,8%
(davon über 90°	= 16,6%)

Mit den steigenden Mostgewichten war gleichzeitig ein entsprechender Säurerückgang zu beobachten. Von Seiten des Säuregrades gesehen ähnelt der 1950er dem 1948er, während die Mostgewichte im Durchschnitt über denen von 1948 liegen.

Bei dem Gesundheitszustand der meisten Trauben hätte, nach vollzogener Vorlese für frühe Weißweinsorten (Müller-Thurgau, Kleinberger) und der Rotweinsorten, die allgemeine Lese in die 2. Hälfte des Oktober gelegt werden können. Der Qualitätsgewinn hätte den geringen Mengenverlust voll aufgewogen.

Was nun den Ausbau des 1950er betrifft, so muß dem Ruf der Masse der Konsumenten nach milden Weinen Rechnung getragen werden, soweit dies mit einer ordnungsgemäßen und sauberen Kellertechnik zu vereinbaren ist.

Bei den verbesserungsbedürftigen Mosten ist dieses Ziel verhältnismäßig einfach zu erreichen, da die sachgemäße

Verbesserung eine Reduzierung der Säure auf ein vernünftiges Maß ermöglicht.

Es ist dabei zu beachten, daß das Alkohol-Säureverhältnis gewahrt bleibt. Bei alkoholreichen Weinen mit zu geringer Säure besteht die Gefahr des Brandigwerdens der Weine, sie wirken dann unharmonisch und sind nicht bekömmlich. Etwas anders liegen die Verhältnisse bei Mosten, die einen selbständigen Wein versprechen, aber einen hohen Säuregrad besitzen, etwa Rieslingweine mit über 10,5‰ Säure. Hier müssen zweckmäßige kellertechnische Maßnahmen die Säure vermindern.

Zunächst ist mit allen Mitteln der biologische Säureabbau zu fördern.

Dieser Vorgang beruht auf Umwandlung der Apfelsäure im Wein in die wesentlich mildere Milchsäure durch Bakterien. Er kann begünstigt werden durch Temperierung des Kellers auf etwa 15°C, da Wärme die Tätigkeit der Kleinlebewesen fördert. Ein Aufschlagen der Hefe bringt meist nur unbefriedigenden Erfolg, dabei besteht aber die Gefahr, daß bei faulem Lesegut und nicht entschleimten Weinen auch Stoffe aufgerührt werden, die den Wein geschmacklich beeinträchtigen.

Einen wesentlichen Einfluß auf den Säureabbau übt auch die vorsichtige Verwendung von schwefl. Säure nach der Gärung aus. Die Bakterien reagieren wesentlich stärker auf eine Schwefelung als die Weinhefe, deshalb sind säurereichere Moste und Jungweine schwächer zu schwefeln als säureärmere.

Gelingt es auf diesem Weg nicht, zu einem befriedigenden Säureabbau zu gelangen, dann bleibt noch die Neutralisierung der Weinsäure durch reinen kohlensaurigen Kalk. Dabei muß man sich im klaren sein, daß der Kalk nur mit der Weinsäure eine unlösliche Verbindung eingeht, die als Weinstein ausfällt. Die Verbindungen des Kalkes mit den übrigen Säuren des Weines bleiben mehr oder weniger gelöst und verleihen dem Wein einen eigentümlichen Geschmack. Deshalb darf man von der an sich nicht allzu reich vorhandenen Weinsäure höchstens 1½‰ wegnehmen. Die Erfahrung lehrt aber, daß schon recht befriedigende Erfolge mit einer Entsäuerung von ½—1‰ erzielt werden können. Um in 100 Liter Wein die Säure um 1‰ zu vermindern, sind 66 g reiner kohlensauriger Kalk nötig. Als zweckmäßig wird diese Maßnahme nach Beendigung der Nachgärung, also einige Wochen vor dem 2. Abstich, ausgeführt, da dann feststeht, inwieweit der biolog. Säureabbau wirksam war.

Vor einem in der Kellertechnik unentbehrlichen Material haben nicht wenige Winzer geradezu Angst, vor dem Schwefel bzw. der Schwefelung der Moste und Weine. Moste und Jungweine können an einer sachgemäßen Schwefelung nie Schaden nehmen. Schwefl. Säure unterdrückt alle Kleinlebewesen, deren Tätigkeit bei der Gärung unerwünscht ist und fördert dadurch die Lebenstätigkeit der Weinhefen, die schwefl. Säure vertragen. Ein etwas zu starker Einbrand des Mostes kann höchstens den Gärbeginn verzögern, die Gärung verläuft aber dann meist ruhiger und gleichmäßiger. Für die Gesunderhaltung des Jungweines ist schwefl. Säure ebenfalls unerlässlich. Das Rahnwerden des Weines wird durch sie allein verhindert. Die Hauptmenge der schwefl. Säure sollte der Wein als Jungwein erhalten; je weiter die Entwicklung des Weines fortschreitet desto geringer wird sein Bedarf an SO₂. Im allgemeinen kommt man bei der Mostschwefelung mit etwa 5 g SO₂ je 100 Liter aus; das sind je Halbstück 6 dünne, nicht tropfende Späne, bzw. 6 Tabletten Kaliumpyrosulfid oder eine Ampulle Sulfovin.

Sollte der Jungwein nach der Gärung zum Rahnwerden neigen, dann können je nach Stärke dieser Neigung 3 bis 5 Tabletten (aufgelöst) je Halbstück noch zugesetzt werden.

Es bleibt nun noch ein Wort zu sagen über süßgehaltene Weine. Im allgemeinen gären Durchschnittsmoste ohne Schwierigkeiten sauber durch. Nur große Weine behalten neben einem entsprechenden Alkoholgehalt eine gewisse Süße. In diesem Falle verhindert der Alkoholgehalt eine nochmalige spätere Gärung. Werden nun kleinere oder gar verbesserte Weine in der Gärung durch Unterkühlung des Gärtraumes oder durch eine starke Einschweifung unterbrochen, dann behalten sie einen gewissen Hundertsatz von unvergorenem Zucker. Sie sollen dadurch dem Laien etwas vortäuschen, was nicht ist. Bei diesen Weinen

Auch die Winzer vom Mittelrhein inserieren erfolgreich
in der „Rheingauer Weinzeitung“.

Die kleine RWZ-Anzeige
ist der große Helfer in Angebot und Nachfrage

besteht die Gefahr, daß die unterbrochene Gärung später, etwa bei ansteigenden Temperaturen, wieder in Gang kommt. Um dies zu verhindern, müssen solche Weine ständig unter schwefl. Säure gehalten werden. Sie wirken nachteilig auf das Wohlbefinden und die Gesundheit des Weintrinkers. Dazu kommt, daß durch die Schwefelung der oft notwendige biologische Säureabbau unterblieben ist, so daß diese Weine unharmonisch sind und süß-sauer schmecken. Sie können keine Qualitätsweine darstellen und vermögen auch nicht für den Weingenuß zu werben.

Es muß heute jedem Winzer klar sein, daß die Zukunft des Weinbaues nur durch Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen gesichert werden kann, und dies nur so mehr im hiesigen Gebiet, wo die Erzeugungskosten infolge des hohen Arbeitsaufwandes besonders hoch liegen.

Großer Erfolg des Qualitätsweinbaues am Mittelrhein

Bei der Ende November 1950 stattgefundenen Weinprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Nassau in Koblenz wurden folgende Weine des linksrheinischen Weinbaugebietes ausgezeichnet:

- I. Mit dem Staatspreis des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten: ein 1949er Schloß Fürstenberg Riesling Auslese der Firma Wilhelm Wasum, Bacharach.
- II. Mit der Großen Preismünze der Landwirtschaftskammer für Rheinland-Nassau: ein Bacharacher Posten Riesling Spätlese Fuder Nr. 8/50 sowie ein 1949er Bacharacher Posten Riesling Spätlese Fuder Nr. 7/49 des Weingutes Peter Carstensen, Bacharach; ein 1949er Schloß Fürstenberg Riesling Auslese sowie ein 1948er Schloß Fürstenberg feine Spätlese der Firma Wilhelm Wasum, Bacharach; ein Bacharacher Posten Riesling Auslese des Weingutes Frits Bastian, Bacharach; ein 1949er Bacharacher Dell Riesling Spätlese des Weingutes Heinrich Götz, Bacharach; ein 1949er Engehöller Hardthell Spätlese des Wilhelm Hoffmann'schen Weingutes, Oberwesel, und ein 1949er Oberdiebacher Fürstenberg des Winzers Heinr. Wilhelm Wagner, Manubach.
- III. Mit der Kleinen Kammerpreismünze der Landwirtschaftskammer für Rheinland-Nassau: ein Trechttingshäuser Clemenskapelle sowie ein 1949er Trechttingshäuser Bidental des Winzer-Vereines, Trechttingshausen; zwei 1949er Oberdiebacher Fürstenberg Spätlese des Winzers Friedr. Ludwig Kurz, Oberdiebach; ein 1949er Oberdiebacher Fürstenberg des Winzers Daniel Kurz, Oberdiebach; ein 1948er Bacharacher Posten Riesling Spätlese des Weingutes Fritz Bastian, Bacharach; 1948er Schloß Fürtenberg Riesling feine Spätlese der Firma Wilhelm Wasum, Bacharach; ein 1949er Bacharacher Hahn Riesling Spätlese des Weingutes Carl Wilhelm Götz, Bacharach; ein 1949er Bacharacher Posten Riesling Spätlese des Weingutes Peter Carstensen, Bacharach; ein 1948er Bacharacher Dell des Weingutes Heinrich Götz, Bacharach; ein 1948er Steeger St. Jost Riesling Spätlese des Weingutes Adolf Mall Erben, Steeg; ein 1949er Steeger St. Jost des Winzers Alfred Eberhard, Steeg; ein 1949er Engelsburger Berg Spätlese des Weingutes Edgar Engel, Engelsburg; ein 1949er Engehöller Bernstein Riesling Auslese sowie ein 1949er Oberweseler Hangestein Riesling Spätlese des Wilhelm Hoffmann'schen Weingutes, Oberwesel; ein 1949er Oberweseler Schützenack Oberrhein Riesling Auslese sowie ein Oberweseler Rheinhell am Werth Spätlese des Weingutes Hermann Hartel, Oberwesel; ein 1948er Engehöller Hardthell des Weingutes Wilhelm Weiler, Oberwesel; ein 1949er Oberweseler Würgehöll des Weingutes Heinr. Weiler, Oberwesel; ein 1949er Oberweseler Bechtelmannsberg Riesling Spätlese des Weingutes Julius Castor, Oberwesel; ein 1949er Oberweseler Rheinhell Riesling Spätlese des Weingutes Carl Hertzner, Oberwesel; ein 1949er Oberweseler Rheinhell sowie ein 1949er Oberweseler Oelsberg des Weingutes Jakob Franz Becker, Oberwesel; ein 1949er Oberweseler Oelsberg des Winzers Nikolaus Erb, Oberwesel; ein 1949er Oberweseler Rheinhell des Winzers Julius Henrich, Ober-

wesel; ein 1949er Oberweseler Beerhell des Winzers Balth. D'Avi, Oberwesel; ein 1949er Bopparder Hamm Liesborn Riesling Auslese sowie ein Bopparder Hamm Riesling Hohes Ufer Spätlese des Winzers Franz Adolf Lorenz, Boppard; ein 1949er Bopparder Hamm Mandelstein des Winzers Jakob Breitbach, Boppard; ein 1949er Bopparder Hamm Kerlerlay Riesling Spätlese sowie ein 1949er Bopparder Hamm Hetz Riesling des Winzers Franz Jos. Breitbach, Boppard; ein 1949er Bopparder Hamm Mandelstein des Winzers Nikolaus Weiler, Boppard; und ein 1949er Bopparder Hamm Riesling Feuerlay des Winzers Adolf Jansen, Boppard.

IV. Lobende Anerkennungen erhielten: ein 1949er Bacharacher Posten Riesling Spätlese sowie ein 1948er Bacharacher Posten Riesling Spätlese des Weingutes Fritz Bastian, Bacharach; ein 1949er Oberweseler Hambach Riesling des Weingutes Heinrich Weiler, Oberwesel; ein 1949er Engehöller Lauerbaum Riesling des Weingutes Wilhelm Weiler, Oberwesel; ein 1949er Oberweseler Oelsberg des Weingutes Karl Querbach, Oberwesel; ein 1949er Oberweseler Rheinhell des Winzers Balthasar D'Avi, Oberwesel; ein 1949er Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Auslese des Winzers Jakob Löser, Boppard; ein Bopparder Hamm Hohes Ufer des Winzers Jakob Nickenig, Boppard; ein 1949er Bopparder Hamm Riesling Mandelstein des Weingutes Toni Maser und ein 1948er des Winzers Jakob Breitbach, Boppard.

Nach vorstehendem Ergebnis wurden von insgesamt 75 angestellten Weinen 52 ausgezeichnet. Der linksrheinische Weinbau des Mittelrheines hat damit mal wieder unter Beweis gestellt, daß der Qualitätsgedanke hier vorherrschend ist, und daß hier Weine erzeugt werden, die sich jeder Zeit neben die Weine der benachbarten Weinbaugebiete stellen können.

—r.

Generalversammlung des Vereins ehemaliger Weinbauschüler am 17. 12. 1950 in Braubach

Die erste Generalversammlung des Vereins ehemaliger Weinbauschüler von St. Goarshausen fand am 17. 12. 1950 in Braubach statt.

Nach Begrüßung der Anwesenden durch den 1. Vorsitzenden, Herrn Menges, gab der 2. Vorsitzende, Herr Brodt, den Tätigkeitsbericht für das Jahr 1950. Er hob dabei die Lehrfahrt des Vereins durch Rheinhessen im September ds. Jhs. hervor, an der 37 Mitglieder teilnahmen, und wies auf die wertvollen Anregungen hin, die diese Lehrfahrt allen Teilnehmern vermittelt hat.

Weiter berichtete Herr Brodt über die Tagung des Landesverbandes der Ehemaligen in Koblenz. In der Aussprache wurde angeregt, alljährlich ähnliche Fahrten zu unternehmen. Für den diesjährigen Winter wurde beschlossen, am 11. und 12. Januar 1951 in St. Goarshausen zwei „Tage der Landwirtschaft“ durchzuführen, an denen namhafte Vertreter von Landwirtschaft, Weinbau und Obstbau zu Worte kommen sollen.

Im Anschluß an die „Tage der Landwirtschaft“ soll ein Wintervergügen stattfinden.

Nach Prüfung der Rechnungen und Bücher wurde auf Antrag dem Vorstand und Kassierer Entlastung erteilt.

Herr Landwirtschaftsrat Lemb sprach über das Thema: „Der 1950er und seine Pflege“. Dieser lehrreiche Vortrag wurde mit großem Interesse aufgenommen.

Herr Priesterroth, stellv. Vorsitzender des Bauern- und Winzerverbandes, überbrachte die Grüße des Berufsstandes und sicherte dem Verein ehemaliger Weinbauschüler Unterstützung zu.

Mit einem Dank an Herrn Lemb für seinen lehrreichen Vortrag und Herrn Priesterroth schloß der erste Vorsitzende die Versammlung.

—b.

Ergänzung

Bei den Bildern zu unserem Beitrag „Das Weinaß“ von G. L. Duchscherer, Rüdesheim dürfte es von Interesse sein, daß das Original des Weinschiffs von Neumagen an der Mosel (Erste Abbildung auf Seite 374 unserer Nr. 24/1950) im Landesmuseum Trier steht.

D. Red.

Mittelrhein links, Bacharach, 23. Dezember 1950

Nachdem gleich nach Beendigung der Traubenlese (Anfang November) überall mit der Winterbodenbearbeitung sowie der Düngung der Weinberge begonnen wurde, hat der Wettergott kurz vor Weihnachten alle diese Arbeiten durch einen starken Kälteeinbruch praktisch zum Stillstand gebracht. Die 1950er Jungweine haben sich bis jetzt sehr gut entwickelt. Vor allem die naturrein eingelagerten Moste versprechen ausgezeichnete Qualitäten zu ergeben. Nach den bisher gemachten Erfahrungen scheint das Schwefelbedürfnis der 1950er Jungweine größer zu sein, als ursprünglich angenommen wurde.

Der Weinmarkt hat sich in den letzten Wochen vor Weihnachten leicht belebt. Einer größeren Nachfrage nach 1949er Faßweinen stand ein verschwindend geringer Bestand gegenüber. Die Preise schwankten hier zwischen 2000,— bis 2500,— DM je 1000 Liter. Für 1950er Jungweine wurden je nach Qualität 900,— bis 1200,— DM je 1000 Liter gezahlt.

Mittelrhein, rechts, Kaub, 16. Dezember 1950

Das Wintergraben in den Weinbergen mit dem Einbringen von Dünger nimmt weiter seinen Fortgang. Infolge der reichhaltigen Niederschläge sind mehrere Weinbergs-Trockenmauern eingestürzt, deren Wiedererrichtung mit sehr hohen Kosten verbunden ist. Da den meisten Betrieben hierzu die Mittel fehlen, bleiben die eingestürzten Mauern liegen und stören das Bild der Gemarkung.

Der neue Jahrgang entwickelt sich weiterhin gut und die Müller-Thurgauweine werden schon abgestochen. Durch Vermittlung des Weinbauvereins kam der erste größere Verkauf von Jungwein zu stande. Es wurden für 20 Halbstück 1950er Kauber Blüchertaler je Halbstück 720,— DM gezahlt.

Bei der diesjährigen Weinprämierung durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz erhielt die Vereinigung Kauber Weingutsbesitzer für einen 1949er Kauber Spätburgunder die Große Kammerpreismünze, der Winzer Peter Bahles für einen 1949er Kauber Pfannenstiel und für einen 1949er Kauber Pfalzgrafenstein je die Große Kammerpreismünze. Weiter errangen die Kleine Kammerpreismünze das Weingut Schwaab und der Winzer und Metzgermeister Ferdinand Bübinger, ebenfalls für 1949er Kauber Weine. Es ist dies erneut ein Beweis dafür, daß Kaub mit seinen Weinen am Mittelrhein rechts führend ist.

Obmänner des Rheingauer Weinbauvereins e. V. tagten

Der Rheingauer Weinbauverein e. V. hatte die Delegierten aus den Weinbaugemeinden des Rheingaus, des Main-Taunus-Kreises und der Bergstraße zu einer Tagung nach Mittelheim (Rhlg.), Gasthaus „Zur Bohnesupp“, eingeladen, die am 15. Dez. 1950 bei nahezu vollzähliger Anwesenheit der Obmänner stattfand.

Nach Begrüßungsworten des Vorsitzenden, Graf Matuschka-Greifenclaus, nahmen die Delegierten seinen Bericht über die Weinmarktlage entgegen.

Die 1950er Ernte kann der Menge nach als gut bezeichnet werden und hat die noch vor Wochen gehegten Erwartungen nicht unwesentlich übertroffen. Die in den einzelnen Gemarkungen zu verzeichnenden Hagelschäden haben sich zum größten Teil ausgewaschen. Auch hinsichtlich der Qualität, die zu Beginn der Lese nur geringe Mostgewichte zeigte, ist man überrascht, wenn auch ein Teil derselben verbesserungsbedürftig ist. Die Weine zeigen im Ausbau eine recht erfreuliche Entwicklung. Die selbständigen Moste lassen einen ansprechenden Jahrgang hinsichtlich der Qualität erwarten.

Nach aus Bonn vorliegenden Schätzungen dürfte die Gesamternte des deutschen Weinbaues im Jahre 1950 bei 3 Millionen Hektoliter liegen bei einer im Ertrag stehenden Weinbergsfläche von 51 000 Hektar. Die Statistik weist für das Jahr 1949 eine Ernte von 1,36 Mill. Hektoliter, die von 1948 2,18 Mill. Hektoliter nach.

Im Land Hessen liegen die Erträge bei 2 111 Hektar bewirtschafteter Weinbergsfläche bei 96 408 Hektoliter, während vergleichsweise das Jahr 1949 einen Ertrag von 72 000 Hektoliter, das Jahr 1948 von 90 285 Hektoliter aufweist.

Das Ergebnis für die 1950er Ernte, durch Hagelschäden stark beeinflusst, kann beim

1950er mit 4 500 Liter per Hektar

im Durchschnitt angenommen werden. Die Vergleichszahlen der Vorjahre liegen beim 1949er bei 3 400 Liter per Hektar, beim 1948er bei 4 300 Liter per Hektar. Verglichen mit dem Vorjahre weist die 1950er Ernte eine Steigerung von 25% auf.

Nach einem kurzen Hinweis auf die z. Z. in Torquay stattfindenden Zollverhandlungen, bei denen Graf Matuschka-Greifenclaus zu einigen strittigen Zollfragen hingezogen worden war, erstatteten die Obmänner Berichte über die Ernteergebnisse in den einzelnen Weinbaugemarkungen, Verkäufe von Trauben und Mosten sowie älterer Weine.

Das Herbstgeschäft kann im Vergleich zu früheren Jahren keineswegs als lebhaft bezeichnet werden, sogar bei Preisen von DM 450,— per Halbstück. Der Weinhandel deckte sich vorsichtig unter Anpassung an seine finanziellen Möglichkeiten ein. Größere Einkäufe tätigen die Sektkellereien. Einige größere Parteien, insbesondere von Winzergenossenschaften und Weingütern, wechselten bei Preisen, die im Durchschnitt zwischen DM 500,— und DM 650,— lagen, ihre Besitzer, weitere Abschlüsse wurden zu Preisen getätigt, die bis zu DM 700,— per Halbstück gingen. Bei diesen Weinen handelt es sich um unselbständige Weine, teilweise fanden auch Verkäufe bei Mostgewichten von 80° und wenig darüber statt.

Das Traubengeschäft war minimal bei DM 22,— bis DM 28,— per Zentner je nach Güte des Lesegutes. Bessere Qualitäten wurden zu DM 30,— per Zentner und mehr verkauft.

Der mit Beginn des Herbstes feststellbare Faßmangel konnte in den meisten Fällen behoben werden; soweit die Winzer über ausreichenden Faßraum und die notwendigen Geldmittel verfügten, wurden die Moste eingelegt.

In den letzten Wochen war eine verstärkte Nachfrage nach älteren Weinen, insbesondere dem Jahrgang 1949, festzustellen. Die Gebote und Abschlüsse lagen bei DM 1 400,— bis DM 1 800,— in den meisten Fällen, während in besseren Qualitäten Abschlüsse bis zu DM 2 800,— per Halbstück zu verzeichnen waren.

Allgemein ist festzustellen, daß an älteren Weinen in den Winzerbetrieben nur noch kleinere Bestände vorhanden sind.

Anschließend berichtete Geschäftsführer Haselier über verkaufspolitische Maßnahmen unter besonderer Berücksichtigung der in ihrer Progression die Betriebe in ihrer Verkaufswilligkeit stark belastenden Steuersätze. Eingehend berichtete er über die erzielten Ergebnisse der im Monat November und Dezember in Rheinhessen stattgefundenen Versteigerungen, die beim 1949er im Durchschnitt DM 2 480,— DM, 3 060,— DM, und 3 115,— DM lagen; der Jahrgang 1948 erreichte im Durchschnitt 1 620,— DM.

Graf Matuschka unterrichtete die Obmänner eingehend über die am 9. Dezember v. J. beim Vorsteher des Finanzamtes in Rüdesheim, Reg. Rat Dr. Faust, stattgefundenen Besprechung, wozu die Betriebskontrolle beim Winzer Jakob Albus, Raunthal/Rhlg., Anlaß gegeben hat. Ohne auf den besonders gelagerten obigen Fall einzugehen, teilte der Vorsitzende mit, daß nach den bestehenden Gesetzen durch die Steuerbehörden Betriebskontrollen mit Kellerbegehung durchgeführt werden können. Geprüft werden jährlich ca. 100 bis 150 Winzer- und Weingutsbetriebe in unregelmäßigem Turnus, so daß also bei 3 000 Winzerbetrieben im Rheingau alle 15—20 Jahre bei den einzelnen Betrieben eine Kontrolle stattfindet. Davon sind natürlich jene Fälle ausgenommen, in denen von Seiten der Finanzbehörde nicht unberechtigte Bedenken gegen die steuerliche Ordnungsmäßigkeit bestehen. Betriebskontrollen mit richterlichem Durchsuchungsbefehl haben in den letzten 2 Jahren in nur 3 Fällen stattgefunden.

Erhebliche Bedenken gegen die Methoden der Betriebskontrollen wurden durch Graf Matuschka erhoben, wozu der Fall Albus Anlaß gegeben hat. Der von ihm mit Geschäftsführer Haselier erwogene Vorschlag, in Zukunft alle Winzerbetriebe von der bevorstehenden Betriebskontrolle kurzfristig zu unterrichten und auch bei auftretenden Schwierigkeiten in der Durchführung der Betriebskontrolle sich der Vermittlung der Obmänner und der Geschäftsführung zu bedienen, wurde vorgetragen. Reg. Rat Queisser,

Oberfinanzdirektion Frankfurt/M., empfahl, einen diesbezüglichen Antrag an die Oberfinanzdirektion Frankfurt/M. einzureichen. In der Inanspruchnahme der angebotenen Vermittlung erblickte er keine Schwierigkeiten und Reg. Rat Dr. Faust sagte zu, sich gegebenenfalls dieses Angebotes zu bedienen.

In der anschließenden Diskussion kam zum Ausdruck, daß der Rheingauer Weinbauverein e. V. nicht den Standpunkt vertritt, die demokratische Freiheit mit dem Ziel der Willkür und Gesetzlosigkeit auszulegen. Es geht nicht an, steuerliche Vergehen zu decken. Der Rheingauer Weinbauverein sieht seine vornehmste Aufgabe darin, dem Winzer den notwendigen beruflichen Rückhalt zu geben und unter Beobachtung der geltenden Gesetze dem Einzelnen seine Unterstützung und Beratung zu geben.

Es wurde festgestellt, daß es notwendig ist, der steuerlichen Beratung in Zukunft bei Ortsgruppenversammlungen mehr Aufmerksamkeit seitens der Winzer zu widmen. Notwendig erscheint auch, daß man die Hilfe des Vereins in Anspruch nimmt, bevor das Kind in den Brunnen gefallen ist. Ein verfahrenerer Karren kann auch von der berufsständischen Organisation nicht aus dem Dreck gezogen werden.

Geschäftsführer Haselier erläuterte anschließend seinen Plan über die im Januar beginnenden Ortsgruppenversammlungen, von denen zu wünschen wäre, daß sie sich eines regeren Zuspruches aus Winzerkreisen erfreuen mögen.

Als Themen für die Ortsgruppenversammlungen sind vorgesehen:

1. Weinabsatz, insbesondere verkaufspolitische Maßnahmen unter besonderer Berücksichtigung der Steuergesetzgebung.
2. Die Steuergesetzgebung in leicht faßlicher Art.
3. Weinbergsbegrenzung und Umlegung.
4. Rebenanerkennung, Rebenselektion und Rebenzüchtung.
5. Affinität und Adaption.
6. Neuzeitliche Weinbehandlung.
7. Wo steht der Winzer in der Weinwerbung, und wo muß sein Standpunkt sein.
8. Die Schädlingsbekämpfung.
9. Das Erziehungswesen für den Weinbaulichen Nachwuchs.

Als Referenten werden zur Verfügung stehen: Professor Stellwaag, Dr. Birk, Weinbauoberlehrer Troost, Wirtschaftsoberinspektor Thellmann, Direktor Buxbaum, Dr. Mierswa, Dom.-Rat Labonte und Geschäftsführer Haselier.

Die Obmänner wurden gebeten, von den zur Wahl gestellten Themen umgehend der Geschäftsführung 2 Themen mitzuteilen, unter Angabe von Ort und Zeit der Ortsgruppenversammlung.

Anschließend berichtete Kassenführer Ferd. Burg über die finanzielle Lage, die als sehr bedenklich zu bezeichnen ist. Den Obmännern wurde nachdrücklich empfohlen, umgehend mit der Einziehung der rückständigen Beiträge zu beginnen und die Einzahlung auf das Konto 12 13 33 bei der Nass. Landesbank, Eltville, zu tätigen. Die Geschäftsführung wird den Obmännern auf Grund der Hauszucker-Anmeldung des Vorjahres erstellte Mitgliederlisten mit Angabe des Beitrags-Soll für das einzelne Mitglied zugehen lassen.

Der Rheingauer Weinbauverein wird in Zukunft in jeder Nummer der Rheingauer Weinzeitung berichten unter dem Motto:

„Hier spricht der Rheingauer Weinbauverein e. V.“
Sprechstunden: Dienstags und freitags jeder Woche von 9—12 Uhr.

Nach der angeregten verlaufenen Tagung schloß Graf Matuschka die Versammlung und sprach allen die besten Wünsche für das Jahr 1951 aus. Heinz Haselier

Palatia-Phosphat, ein neuer Phosphorsäuredünger und seine Bedeutung für den Weinbau

Von Professor Dr. O. Engels, Speyer a. Rh.

Wenn ich in Folgendem in dieser Fachzeitschrift auf den im letzten Jahre neu auf dem Düngemarkt erschienenen P_2O_5 Dünger, der unter dem Namen: „Palatia-Phosphat“ (so benannt nach dem lateinischen Namen für die Pfalz: Palatium) in den Handel kommt, und der von der

altbekannten Chemischen Fabrik Gebr. Giuliani, Ludwigs-hafen a. Rh. hergestellt wird, zu sprechen komme, so geschieht dies deshalb, weil es noch viele Winzer und auch Fachberater geben wird, die sich unter diesem Dünger noch nichts rechtes vorzustellen wissen, und sich über das Wesen und die Eigenart deselben noch nicht genügend im klaren sind.

Was zunächst die Wesensart dieses neuen Düngers an-betrifft, so wäre dazu zu sagen, daß er, wie das Rhenania-phosphat und das Röchlingphosphat, zu den *Glühphosphaten* gehört, d. h. zu den Phosphorsäuredüngern, die durch einen Glühprozeß zusammen mit basischen Zuschlägen den phosphorsauren Kalk in einer leicht löslichen Form ent-halten.

Das auf diese Weise gewonnene Produkt stellt in fein gemahlenem Zustande ein gewisses, trockenes gut streu-bares Pulver dar, das 20—25% zitratlösliche Phosphorsäure und außerdem noch 40% wirksamen Kalk enthält, welch letzteren gratis mitgeliefert wird. Für die Preisberechnung ist der Gehalt an zitratlöslicher Phosphorsäure maßgebend.

Dieser Dünger ist für alle Böden, leichte und schwere in gleicher Art geeignet und kann zu jeder Zeit ausgestreut werden. Auf Grund seines hohen Kalkgehaltes ist er be-sonders für saure und kalkarme Böden zu empfehlen. Daß der Kalk in jeder Beziehung eine wohlthätige Wirkung auf den Boden ausübt, ist bekannt.

Das Palatia-Phosphat ist ein P_2O_5 -Dünger, in welchem der Nährstoff Phosphorsäure, wie schon erwähnt, in zitrat-löslicher Form enthalten ist, also in einer Form, die Ge-währ dafür bietet, daß er von den Rebwurzeln ohne Ver-luste gut aufgenommen werden kann. Er eignet sich deshalb besonders als Vorratsdünger in ähnlicher Weise wie dies auch für das Thomasmehl zutrifft.

Das Palatia-Phosphat ist als ein hochprozentiger P_2O_5 -Dünger zu bezeichnen. Diese Tatsache verdient deshalb besonders hervorgehoben zu werden, weil dadurch erheb-liche Einsparungen an Transport- und Streukosten gemacht werden können, da es ein großer Unterschied ist, ob man, um die gleiche Menge Phosphorsäure in den Boden zu ver-bringen, 2 oder 3 Zentner eines Düngers verfrachten, an Ort und Stelle bringen und auch ausstreuen muß. In Wirk-lichkeit ist es nämlich so, daß 2 Sack Palatia-Phosphat mit 24% P_2O_5 den gleichen Düngewert besitzen wie 3 Sack Thomasmehl mit 16% P_2O_5 . Diese Tatsache verdient bei der Weinbergdüngung in dem meist bergigen Gelände be-sondere Beachtung.

Da das Palatia-Phosphat einen hohen Kalkgehalt auf-weist, kann es auch als ein bodenverbessernder Dünger bezeichnet werden, als ein Dünger, der dem Boden nennenswerte Mengen von Kalk zuführt.

Zur Rehabilitierung des Finanzamts Rüdeshheim,

der Fahndungsbeamten und aller sonst von amtswegen im Zuge der Fahndungsprüfung Albus, Rauenthal, beigezogenen Personen bittet die Oberfinanzdirektion Frankfurt/M. um Aufnahme folgender Veröffentlichung:

„Die OFD Ffm., Besitz- und Verkehrssteuer-Abteilung, zur Zeit Wiesbaden, Parkstr. 44, teilt in der Fahndungs-sache gegen den Winzer Jakob Albus, Rauenthal, nach eingehender Ueberprüfung folgendes mit:

Bei dem Winzer Jakob Albus in Rauenthal war durch das Finanzamt Rüdeshheim — wie bei anderen Winzern — eine normale Betriebsprüfung vorgesehen. Auf Grund des Verhaltens des Herrn Albus mußte die Prüfung in diesem Falle in eine Fahndungsprüfung übergeleitet werden. Die durch das Amtsgericht Eltville angeordnete Durchsuchung ist nach den Umständen dringend notwendig gewesen. Die Fahndungsbeamten des Finanzamts Rüdeshheim, die die Durchsuchung durchführen mußten, haben sich dabei in jeder Beziehung einwandfrei und bestimmungsgemäß ver-halten. Die Zeugen, Angehörige der Gemeindeverwaltung Rauenthal, mußten nach dem gesetzlichen Bestimmungen zum Schutze der Rechte des abwesenden Steuerpflichtigen beigezogen werden. Sie konnten sich dieser Verpflichtung nicht entziehen. Das gleiche gilt für den Spenglermeister, der, um Beschädigungen zu vermeiden, die ordnungsgemäße Oeffnung der Türen durchführen sollte.

Im Laufe der Durchsuchung ist durch die Steuerfahn-dungsbeamten dem Sohn des Steuerpflichtigen nicht mit

Verhaftung gedroht worden, auch wurde er nicht angeschrien. Ausfällig wurde Herr Albus jun. die Fahndungsbeamten befehligen sich größter Zurückhaltung. Türen und Schlösser wurden nicht erbrochen. Die Haustür war nicht verschlossen, sondern von innen verriegelt. Das Einsteigen durch das Closettfenster war zweckmäßig, um ein Aufbrechen der Tür zu vermeiden und den Riegel von innen zurückzuschieben. Die Kellertür wurde ebenfalls nicht mit einem Stemmeisen erbrochen. Das Schloß wurde überhaupt nicht beschädigt, sondern auch hier wurde der Riegel mit einem Stück Holz zurückgeschoben, wodurch sich die Tür öffnete. Die Küchentür war von innen verschlossen. Da auf Aufforderung nicht geöffnet wurde, ist sie mit einem Dietrich fachgemäß aufgeschlossen worden. Die Fahndungsbeamten mußten nach Lage des Falles annehmen, daß der Steuerpflichtige im Hause war. Es hatte sich am Fenster eine Person gezeigt, auf mehrere Aufforderungen der Fahndungsbeamten sich aber nicht zu erkennen gegeben, und die von innen verriegelte Haustür nicht geöffnet. Daß der Winzer Albus im Walde war, wußten die Fahndungsbeamten nicht. Von einer Erkrankung der Frau Albus wußten sie ebenfalls nichts. Am Tage zuvor war Frau Albus gesund und beim Schlachtfest tätig.

Nach allem haben offenbar bestimmte Personen versucht, gegen die gesetzlichen Maßnahmen des Finanzamts Rüdesheim, die Fahndungsbeamten und letztlich gegen die Finanzverwaltung überhaupt unsachlich Stellung zu nehmen.

Es kann darauf hingewiesen werden, daß im Finanzamts-Bezirk Rüdesheim in den letzten 2 Jahren insgesamt nur drei gerichtlich angeordnete Durchsuchungen durchgeführt worden sind.

Es ist bei jeder Betriebsprüfung erforderlich, die Warenbestände festzustellen. Zu diesem Zwecke sind Betriebsbesichtigungen, d. h. bei Winzern Kellerbegehungen unerlässlich.

Die Unverletzlichkeit des Steuergeheimnisses verbietet es, im Steuerverfahren des Winzers Jakob Albus, Raenthal, Einzelheiten bekanntzugeben."

Bei der großen Empörung, die die Fahndungsaktion gegen den Winzer Albus in Raenthal hervorgerufen hatte, war es naturgemäß schwierig, nüchterne, leidenschaftslose Berichte über die Vorfälle in Raenthal zu erhalten. Eine Darstellung von Seiten des Finanzamts Rüdesheim selbst, die wir im Interesse einer möglichst umfangreichen und gerechten Berichterstattung gern gebracht hätten, wurde uns anlässlich eines früheren Vorfalles "für alle Zukunft" bereits verweigert. Wir begrüßen es daher, die Darstellung der Oberfinanzdirektion hier wiedergeben zu können. Allerdings stellen wir nach dem Durchlesen fest, daß dieses Rundschreiben an die gesamte Presse von unserer Darstellung des Sachverhaltes in Nr. 23/1950 nur in einem einzigen Punkt abweicht, nämlich darin, daß ein Stemmeisen nicht verwendet wurde.

Unsere Forderung auf Hinzuziehung der Berufsvertretung der Winzer und unsere Bemängelung dieser Unterlassung im Falle Albus halten wir nach wie vor aufrecht im Interesse friedlicher Abwicklung der gesetzlichen Maßnahmen der Finanzbehörden, sie stellt jedenfalls keinen Versuch dar, "gegen die gesetzlichen Maßnahmen des Finanzamts Rüdesheim, die Fahndungsbeamten und letztlich gegen die Finanzverwaltung überhaupt unsachlich Stellung zu nehmen."

D. Red.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

Hallgarten. — Am 6. Dezember 1950 feierten die Eheleute Christoph Sickold und seine Ehefrau Karoline, geb. Schreiner, das Fest ihrer Silbernen Hochzeit.

Am 8. Dezember 1950 konnten die Eheleute Karl Schmidt und seine Frau Magdalena, geb. Engelmann, das Fest ihrer Silbernen Hochzeit begehen.

Beide Jubelpaare sind Mitglieder der Winzergenossenschaft „Die Buren“.

Am 2. Weihnachtsfeiertag feierte Herr Hauptlehrer Joseph Roßkopf mit seiner Frau Eva, geb. Orlopp Silber-

hochzeit. Herr Roßkopf ist zudem jahrelang Rechner der Vereinigten Weingutsbesitzer „Die Engländer“.

Allen drei Silberhochzeitspaaren nachträglich unsere besten Glückwünsche für noch viele Jahre erfolgreichen Schaffens.

Hallgarten. — Am 16. Dezember 1950 konnte die hiesige Spar- und Darlehnskasse das Richtfest ihres neuen eigenen Verwaltungsgebäudes begehen. Die Spar- und Darlehnskasse war bisher Mieter in einem Privathaus. Seit einigen Jahren war die Rebenveredlung auch noch der Kasse angeschlossen und die anfallenden Arbeiten mußten in einem anderen Hause erledigt werden. All dies verursachte hohe Ausgaben und Aufwendungen. Mit dem eigenen Verwaltungsgebäude kann nun alles unter einem Dach untergebracht werden, Kasse, Lager, Rebenveredlung, Dreschmaschine und Spritzanlage, dazu die Wohnung für den Rechner und zwei weitere Wohnungen.

Die Anlagen sind sehr praktisch, leider liegen sie nun außerhalb des Dorfes, während sie vorher direkt in der Mitte des Ortes waren. Der Neubau war allerdings eine dringende Notwendigkeit, zumal der Verein beinahe 400 Mitglieder zählt, und der Warenumsatz in den letzten Jahren gewaltig gestiegen war.

B. E.

Erbach. — Der Winzer Josef Mischlau feierte am 19. Dezember 1950 seinen 79. Geburtstag. Noch heute ist Herr Mischlau bei jeder Arbeit im Weinberg zu finden. Will man beim Weinbergsschneiden mit ihm schritthalten, so muß man sich schon anstrengen. Sehr begehrt und geschätzt ist auch heute noch seine Arbeitskraft bei der Anlage von Jungfeldern. Ein gutes Tröpfchen findet bei ihm immer Anerkennung.

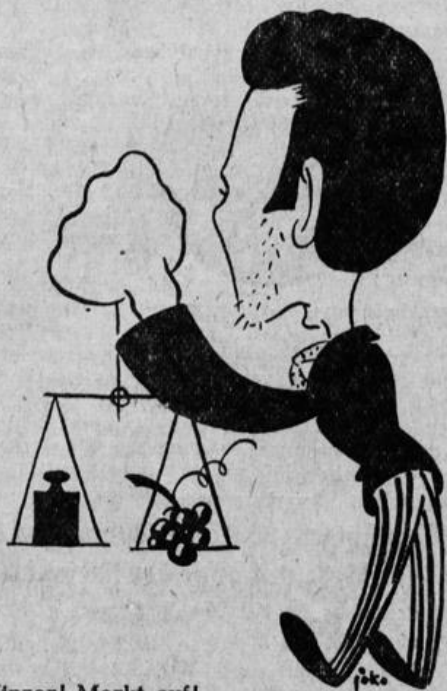
Cr.

Kommissionärsprovisionen und Winzerbedingungen

Der Bund Deutscher Weinkommissionäre in Mainz hat auf seiner Sitzung vom 18. Dezember 1950 beschlossen, den Winzerbedingungen grundsätzlich zuzustimmen, wenn gleichzeitig die Provisionsfrage der Weinkommissionäre geregelt und Bestandteil der Winzerbedingungen wird.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Daß die Faust mit der Waage nicht nur in der Raenthaler, sondern auch in der Lorcher Gemarkung beobachtet wurde:



Winzer! Merkt auf!

Anbauerweiterung um jeden Preis?

Durch den Gemeinderat in Erbach wurde die Frage der Freigabe eines 17 Morgen großen Gemeindegrundstückes an Wacholder zu Rodungszwecken behandelt. Vorgesehen ist die Verpachtung der Fläche zu je $\frac{1}{2}$ Morgen an Kleinwinzer. Die Rodung soll gemeinsam mit Motorkraft durchgeführt werden. Zur Anlage sollen wohl Müller-Thurgau kommen. Inwieweit nun schon endgültige Beschlüsse gefaßt wurden, läßt sich im Augenblick nicht sagen.

Der Gedanke, Kleinwinzern eine größere Erwerbsmöglichkeit zu schaffen, ist sehr lobenswert. Doch läßt sich darüber hinaus nicht die Gefahrenmöglichkeit für den Erbacher Weinbau übersehen. Die im Wacholder vorhandenen Bodenverhältnisse und Lagebedingungen werden wohl schwerlich einen Qualitätswein hervorbringen. Allenfalls gedeiht dort ein einfacher Konsumwein. Ist es für den Rheingau nun vordringlich, mehr Weine auf den Markt zu bringen oder bessere Weine? Dies sei zur Diskussion gestellt.

Vielleicht lassen sich die Erbacher Gemeindeväter diesen Gedanken noch einmal durch den Kopf gehen. Eine Beschränkung der Anbaufläche auf gewisse Lagen, die sich für den Weinbau bodenmäßig und klimatisch besonders gut eignen, ist doch angebracht. Mit diesem Gedanken der Anbaubeschränkung befaßt sich heute auch wieder Rheinland-Pfalz; wie man aus der Presse entnehmen kann. — s.

Beilagen-Hinweis!

Unserer heutigen Gesamtausgabe liegt ein Prospekt der Landwirtschaft-Brennerei-G.m.b.H. in Steinhagen/Westf. bei, auf den wir unsere Leser besonders aufmerksam machen D. Red.

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 1 60 03. Alleiner Inhaber und Verfügungsberechtigter Buchdruckereibesitzer Wilhelm Wagner, Ffm.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18. Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 1 60 03. — 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. Anzeigenpreisliste Nr. 4 gültig. — Bankkonto: Volksbank Eltville/Rhg. Nr. 11 96 und deren Postscheckkonto: Frankfurt/M. Nr. 4 51 „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.

CATAL. KORKE

seit 1826

Joh. Marl. Willemer

Frankfurt am Main

Sonderangebot

TRANSPORTKISTEN

aus amerik. Importsendung, einreißig, sehr stabil, geeignet für ca. 18 Stk. Wein-Spirituosenflaschen, zum Preise von DM 1,75 per Stk. gibt ab, so lange Vorrat reicht. Auf Wunsch Musterkiste.

A. STAEKER

Großhandels-Gesellschaft m. b. H.

Lauenburg/Elbe

Halbmond · Ruf Lauenburg/E. 118
Abtfg.: Verpackungsmittel

IM LEBEN BRINGT

ERFOLG

DIR NUR DIE TAT

DRUM ZÖGERE NICHT:

HIER BRINGT

GEWINN

DEIN

INSERTAT!

Unseren Kunden und Geschäftsfreunden entbietet die besten Wünsche

zum *Neuen Jahr*

Weinchemisches Labor HECK

Frau S. HECK

Geisenheim am Rhein

J. VOGEL

Gleichzeitig grüßen als Vermählte

JAKOB VOGEL

ELSBETH VOGEL geb. Stumm

GEISENHEIM/Rhein

Rheinstraße 6



AKKROSIT
Stahl tanks
zur Einlagerung von
Wein, Süßmost,
Spirituosen
Hochdrucktanks
Standgefäße
Mischgefäße
KÖNIG & GÜNTHER GM BH **NETPHEN/SIEG**

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 monatlich!



DIE KLEINEN RWZ-ANZEIGEN

Tüchtiger Küfer sucht Dauerstelle oder Einheirat in besteh. Küferei. 50 Jahre alt, ledig 1,74 groß. Kann alle vorkommenden Arbeit verrichten. Joh. Gergen, Wimsheim, Krs. Leonberg/Württ.

Wec braucht mich?

Erf. Fachmann in Weinbau u. Landw. verh., ev., 46 J. Aus der Weinsbergerschule hervorgegangen, la Ref. sucht

selbst. Verwalterstelle oder übern. mittl. Pachtgut.

Angebote unter R 902 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“

Lanz-Bulldog

(Ackerschlepper), 25 PS kaum gefahren, daher in einwandfreiem Zustand, auch gute Bereifung zu verkaufen.

Ludwig Mager

Bad Soden a. Ts. — Tel. 455

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

Umstände halber sofort billigst 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.)

Leistungsfähige Weinbrennerei und Likörfabrik in Süddeutschland sucht einen gewandten, repräsentativen

REISENDEN

mit guter Allgemeinbildung zur Bearbeitung der einschlägigen Abnehmerenschaft in Bayern, Württemberg und Baden. Führerschein für PKW erwünscht. Schriftliche Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbelen unt. Nr. R 903 a. d. Verlag „Rheingauer Weinzeitung“

Ferkel und Läuferschweine

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. — Bestellung mit genauer Adresse und Bahnstation richten Sie bitte an:

Spezial-Ferkel- und Läuferschweinehandlung Heinrich Scherder, Rüssel über Bersenbrück 1, Hann.

Neue

Transportfässer

von 50 l an, Viertel Halbstfässer mit oder ohne Türe, Ölfässer, jede Größe, stark im Preis

FRIEDRICH WEBER - Küfer Frickenhausen/Wtbg.

Griffkopfkorken

mit bunter Griffplatte für Bismarckdruck oder Prägung. Schrummkapseln, Krugkapseln. Cuvée-Estose zur Schnellreinigung aller fertigen Spirituosen.

J. H. Müller, Ahlerstedt Bez. Hamburg

Ich liefere:

Transportfässer in allen Größen von 30-110 Ltr. prompt u. preiswert

Fa. Anton Reining Münster (Westf.) Bohlweg 11

Junghenne

5-6 Mt. u. 49er 10 DM, 7-8 12,50 DM, Puten 20 DM, Pflaumen 15 DM, Zwergh. 7,50 DM, Zwergh. u. Ganter à 20 DM, Enten u. Erpel à 15 DM, Pflaumen u. Fasan. Anfr. Rasseltau Troml., Bay., Straß., u. Rassel. P. 10 DM, bess. P. 15 DM, rassellose Tauben Paar 5 DM

Felix Müller, Landshut

AMER. AUTO-REIFEN

gebraucht und protektiert, sportlich Gummi Vest, M.-Gladbach - Tel.

Hochleistungs-Etikettiermaschine

für 1000 Flaschen pro Stunde DM 500,-
Fa. P. Bräu - Eppingen schreibt: „... in Bisingen die von uns gelieferte Maschine besichtigt u. sich hiermit eine solche Etikettiermaschine in Auftrag.“ Auch viele and. Referenzen
Etikettiermaschine mit Motor für 5000 Flaschen pro Stunde, 2400 Etiketten nach besonderem unverbindl. Angebot

Maschinen - Leppich - Bad Godesberg



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-Försthaus Telefon 251 80

Kellereiartikel

Tiemer, Eltville Taunusstraße 8 - Telefon 466



Elegante Ledermappen

für Speisen- und Getränkekarten, Cell.-Hüllen und Tischständer
liefert preiswert

Spezialfabrik **KURT KNOLL** Offenbach-Main - Domstraße 75 Tel. 8 47 14

Traubenfäule

trifft nicht so leicht auf, wenn wir mit

Lützel-Dünger

düngen. Der an die org. Masse gebundene Stickstoff im Lützel Dünger wirkt nie schubartig, sondern stets fließend.

Guter kompostierter, sowie frischer Stall-Mist zu verkaufen.

Lieferung frei Feld oder per Waggon. Gleichzeitig wünsche ich allen meinen Kunden ein erfolgreiches neues Jahr!

WILHELM NEUMANN

Frankfurt/M.-Oberrad

Schafheckstraße 3 - Tel.: 6 37 14

BRIEFMARKEN

Kassakäufer von Groß-Sammlungen u. Raritäten
Franz Becker - Fachgeschäft Wiesbaden, Michelsberg 4, Tel. 25043

HYPOTHEKEN- UND DARLEHNSUCHE

führen wir zum Erfolg.

Bezirksgesch. **Josef Esper** Niederlahnstein, Bahnhofstr. 38a

Holder



Weinbergsspritzen

Füllpumpen, Pulververstäuber

für Hand- und Motorbetrieb seit über 60 Jahren führend in Leistung - Qualität Wirtschaftlichkeit

Verlangen Sie Prospekt M

GEBRÜDER HOLDER

Maschinenfabrik, Metzingen/WH. 15

„Weinprobe - Weinansprache“

Die Fachausdrücke bei der Weinkostprobe
und ihre Bedeutung

von Gerhard Troost, Geisenheim/Rhg.
und Dr. Erwin Wanner, Bad Kreuznach

Eine Eingruppierung der Fachausdrücke
in positive und negative Bewertung
(Krankheiten, Mängel und Weinfehler)

Erscheint in Kürze im Verlag der

Rheingauer Weinzeitung

Ffm.-Höchst · Emmerich-Josef-Straße 18

Meisterlehrgang

Im Institut für Weinbau und Kellerwirtschaft der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim/Rh., Blaubachstr. 19, findet in der Zeit vom 12. Februar bis 24. März 1951 ein *Vorbereitungslehrgang auf die Meisterprüfung für Holz- und Weinküfer* statt.

Teilnahmebedingungen: Lebensalter mindestens 25 Jahre, abgeschlossene Lehre (Gesellenbrief oder Facharbeiterzeugnis) sowie 5 Jahre Praxis als Holz- oder Weinküfer.

Anmeldungen bitten wir an das Institut für Weinbau und Kellerwirtschaft zu richten oder an die Handwerkskammer Wiesbaden, Bahnhofstr. Kosten des Sechswochenlehrgangs voraussichtlich 60,— DM zuzüglich Prüfungsgebühren in Höhe von 60,— DM. Die Prüfung findet anschließend an den Lehrgang statt.

Der **Unterrichtsstoff** umfaßt die Gewinnung und Bereitung des Weines, die Lese, Maische- und Mostbehandlung, die moderne Gärttechnik (einschließlich Metalltankvergärung bei Weiß- und Rotweinen), den Ausbau der Weine, die Weinbehälter, die Filter- und Schönungstechnik, Süßmostbereitung, ferner Holzkunde und Holzarbeit, Fachzeichnen, Kalkulation, Weingesetz, Kellerbuchführung und Weinkostprobe sowie praktische Demonstrationen.

Unterkunft wird von der Lehranstalt bei Anmeldung vermittelt. Lehrgangsleiter: Weinbauinspektor G. Troost.

Große Winterfachtagung

des

Rheingauer Weinbauvereins e.V.

am 6. Januar 1951, (Heilige Drei Könige)
in der Hess. Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim/Rhg.

Vortragsfolge:

- 10 Uhr: „Der Deutsche Weinbauverband und seine Arbeit für die Deutsche Winzerschaft“.
Referent: Oberlandwirtschaftsrat Dr. W. Heuckmann, Bonn, Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes e. V.
„Genossenschaftsorganisation und neuzeitliche Kellerwirtschaft in Württemberg“.
Referent: Geschäftsführer Lidy, Stuttgart-Obertürkheim.
- 14 Uhr „Neuzeitliche Gesichtspunkte der Weinbehandlung, erläutert am Jahrgang 1950“.
Referent: Weinbauoberlehrer Troost, Geisenheim.
„Der Einsatz von Maschinen im Weinbau unter besonderer Berücksichtigung des Rheingaus“.
Referent: Wirtschaftsinspektor Theilmann, Eltville/Rhg.

Zu dieser Tagung sind die Winzer herzlichst eingeladen.

RHEINGAUER WEINBAUVEREIN E. V.

Der Vorsitzende
Graf Matuschka-Greifenclaus

Der Geschäftsführer
Heinz Haselner

Der 44. Lehrgang

über Bereitung, Ausbau und Pflege der Weine

an der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim/Rh., findet in der Zeit vom 12. Februar bis 3. März 1951 statt.

Stoffverteilung: Reife der Trauben, Lese und Kelterung, Mostbehandlung, Biologie, Chemie und Technik der Gärung, Gärführung, Tankvergärung, Technik der Schönung und Filtration, Weinanalyse, Mikroskopieren kranker Weine, Weingesetz, Weinkost und Betriebskontrolle sowie gärungsphysiologische und chemische Fragen der Schaumweinbereitung.

Weinchemie: Prof. Dr. K. Hennig

Biologie: Prof. Dr. Schanderl

Technik: Weinbauoberlehrer Troost

Lehrgangsgebühren 100,— DM.

Unterkunft kann vom Sekretariat der Lehranstalt vermittelt werden. Anmeldungen an das Sekretariat. Programm wird auf Wunsch zugestellt.

Nur 2.50 DM zuzügl. 0.40 DM Trägerlohn
kostet die täglich erscheinende alle bodenständige
Heimat- und Familienzeitung

»RHEIN-POST«

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

Unsere Zeitung bietet Ihnen folgende Vorzüge:

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

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

Verlag und Schriftleitung der

»RHEIN-POST«

Rüdesheim

Bestellzettel

(Unserer Agentur übergeben oder unfrei in den Postkasten
werfen)

Ich bestelle hiermit bis auf weiteres die

»RHEIN-POST«

(Rheingauer Anzeiger)

und bitte das Bezugsgeld (2.50 + 0.40 DM Trägerlohn) von
mir einziehen zu wollen.

Ort

Unterschrift:

Straße:

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

PHOENIX

**GUMMI-
BERUFS-
STIEFEL**
FÜR MÄNNER UND FRAUEN



Lieferung durch den Fachhandel

Anspruchlos
in der Pflege

Preiswürdig
Bequem
Dauerhaft



Man verlange ausdrücklich
„Original Artmann Boonekamp 48 %“
aus dem 1000 jährigen Duderstadt

Alleiniger Hersteller:

H. ARTMANN • Boonekamp-Fabrik • Gegründet 1880

Höchste Auszeichnung: Fortschrittspreis des Deutschen Gast-
wirtsverbandes Berlin 1923. — Letzte goldene Medaillen Köln
und Dortmund. — Gelangt in sämtlichen Speisewagen der
DSG (früher Mitropa) zum Ausschank.

Ein Begriff für Qualität und Fortschritt

FASSOLIN

(WZ.
ges. gesch.)

Faß-Außenimprägn.-Oel- und Pflegemittel

Tausendfach erprobt und von den namhaftesten
deutschen Kellereien hervorragend beurteilt. Völlig
konkurrenzlos. Enthält kein Paraffin (Petroleum-
Produkt), ist geruchlos u. verschleißt keine Faßporen.

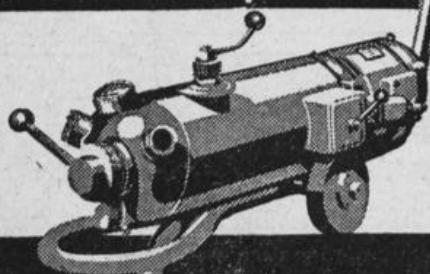
Alleinhersteller und Vertrieb

HEINZ STAAB jun. • WIESBADEN
Fabrikation chemischer Erzeugnisse

Als einzigstes Außenimprägn.-Mittel auf dem Weinbaukongreß in
Kreuznach vertreten.

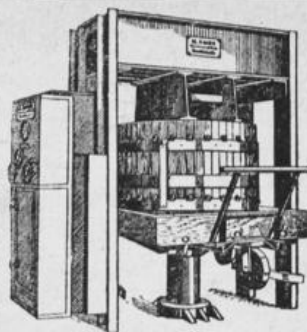
UNIVERSA

eine Weinpumpe
für hohe Ansprüche



UNIVERSALL
STUFENLOS
REGELBAR
PREISWERT

PHILIPP HILGE • MAINZ • GEGR. 1862
Spezialfabrik für Getränke-Pumpen und Schichtenfilter



Bequemer Billiger und Besser
keltern Sie mit unseren neuzeitlichen
Hydr. Doppelkorbbpressen
mit drei herumfahrbaren Bieten.
Obstfräsen, Obst- und Traubenmühlen
Traubenabbeermaschinen
Spindelpressen
Tresterschleudern
Verlangen Sie Angebot!
Hermann **AMOS** Landmasch.
(14 a) Heilbronn-Sonthelm Fabrik, K.G.

Es ist Ihr Vorteil . . .

die flüssige Weinhefe in frischem Zustand abzupressen
und den gewonnenen Wein als Füllwein zu verwenden.

Die **PRESSHEFE** kauft

PETER ECKES • Brennerei • Nieder-Olm
Fernruf Nr. 24 bei Mainz

PALATIA-PHOSPHAT

ist ein hochprozentiges (22—25%) Düngemittel mit
40% aktivem Kalk und zitratlöslicher Phosphorsäure.

PALATIA-PHOSPHAT

ist bestens bewährt für Weinberge, landwirtschaftliche
Nutzflächen, Weiden, Obst- und Gartenbau.

PALATIA-PHOSPHAT

ist ein neutraler Dünger und eignet sich für alle
Böden, also auch für saure Böden.

PALATIA-PHOSPHAT

verwendet man im Herbst und im Frühjahr und
kann auch als Kopfdünger genommen werden.

PALATIA-PHOSPHAT

ist hochwirksam; infolge seines hohen Gehalts
preisgünstig, insbesondere dadurch, daß der Kalk-
gehalt nicht berechnet wird.

Wer ~~erziesen~~ will, verwendet

PALATIA-PHOSPHAT.

Auskunft und Beratung durch die Herstellerfirma:

GEBRÜDER GIULINI G. m. b. H., Chem. Düngerfabrik
Ludwigshafen a. Rh.

MONTANER & CO

SEIT 1879

WEIN- UND SEKTKORKEN

Mainz am Rhein • Hafenstraße 16 • Ruf 5004

Wiesbaden • Franz-Abt-Straße 10 • Ruf 22843