

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

Mitte Januar 1951

Nummer 2

Das Wichtigste aus dem Inhalt:



Über das Vorklären der Moste, von Weinbauoberlehrer G. Troost, Geisenheim

Neue Einheitswerte — Höhere Einheitswerte? von Prof. W. Nicke

Das Schiumnebel-Spritzverfahren, von Dom.-Rat Chr. Labonte, Johannisberg

Ist Vernunft Mangelware? von Heinz Scheu, Johannisberg

Die große Winterfachtagung des Rheingauer Weinbauvereins e. V.

Eisheilige, Schafkälte, Altweibersommer, von Reg.-Rat Dr. Weger, Geisenheim

Das Kapsel etikett, von W. Daniels, Düsseldorf

Aus dem mittelhheinischen Weinbaugebiet

Der Sorgenbrecher wird besser

Kluge Winzer nehmen
seit Jahrzehnten unseren gerade im
Weinbau unentbehrlichen, idealen

Humus Volldünger

NETTOLIN

weil sie die Erfahrung gemacht
haben, daß die regelmäßige Reben-
düngung mit NETTOLIN sich immer
wieder mehr als bezahlt macht. Wer
NETTOLIN kennt, bleibt dabei!
Wenn Sie NETTOLIN noch nicht
verwenden, sollten Sie schon bei der
nächsten Düngung damit beginnen!

Verlangen Sie deshalb rechtzeitig
und ausdrücklich

Nettolin - Humusvolldünger

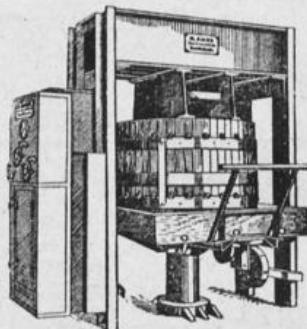
beim Fachhandel oder bei Ihrer
Genossenschaft!

SUD - CHEMIE A. G.
M Ü N C H E N 2



Likör-Extrakte u. Branntwein-Würzen
Fruchtsaft-Likör-Grundstoffe
Destillate · Raffinade-Zuckercouleur
»R« für Spirituosen · Farben

SCHWABISCHE ESSENZENFABRIK
WILLY SCHMITZ GMBH · NÜRDLINGEN
Fabrik ätherischer Öle u. Riechstoffe 022



Bequemer Billiger und Besser
kellern Sie mit unseren neuzeitlichen

Hydr. Doppelkorbpresen

mit frei herumfahrbaren Bieten.

Obstfräsen, Obst- und Traubenmühlen

Traubenabbeermaschinen

Spindelpresen

Tresterschleudern

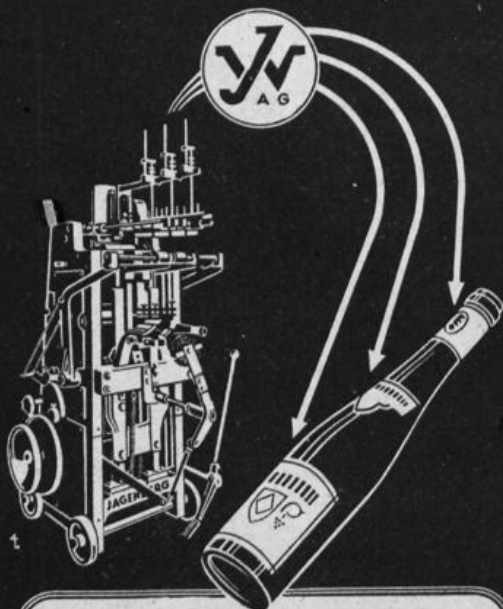
Verlangen Sie Angebot!

Hermann **AMOS** Landmasch.-
Fabrik, K.G.
(14 a) Heilbronn-Sonthelm

MEIN BESTER VERKÄUFER



GROSSDRUCKEREI GEBRÜDER JILLERT & CO.
KLEIN-AUHEIM-HANAU



Flaschen-Etikettier-Maschine

MODELL PRESTO 259

Klebt bis zu 3 Etiketten gleichzeitig
Auch mit Anrollvorrichtung für Kapselfetiketten lieferbar
Stundenleistung 1000 bis 2000 Flaschen

JAGENBERG-WERKE AKT. GES.
D Ü S S E L D O R F

**Grüne
Woche**

BERLIN
1951

3.-11. Februar am Funkturm

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

Mitte Januar 1951

Nummer 2

Über das Vorklären der Moste

Von G. Troost — Geisenheim

Gemeint ist das sog. *Entschleimen* der von der Kelter ablaufenden trüben Weißweinmoste. Es gibt Jahrgänge, bei denen diese Art der Mostbehandlung mit Erfolg angewendet werden kann und solche, bei denen wir damit nicht sehr viel erreichen. Es ist hierüber einiges geschrieben worden, auch die Lehrbücher geben darüber Anweisungen; und trotzdem ist die Meinung der Praxis teils dafür und teils dagegen. Diese unterschiedliche Beurteilung einer Maßnahme kommt vielfach daher, daß wir in der Praxis dazu neigen, eine Sache zu sehr zu verallgemeinern, daß wir nicht von Fall zu Fall abwägen und darüber hinaus noch — Fehler machen.

Das Vorklären der Moste hat aber für den späteren Weißwein — wenn man es überlegt anwendet — so erhebliche Vorteile, daß hierauf noch einmal eingegangen werden soll.

Bekanntlich entschleimen wir mit Vorteil:

1. Erdtrauben, um sie von ihren Verunreinigungen zu befreien.
2. Hagelbeschädigte Trauben.
3. Peronosporafaul, oidiumkranke und essigfaule Trauben (Wespenfraß), kurzum krankes, unsauberes Lese-gut.
4. Auch Moste aus botrytisfaulen Trauben können entschleimt werden, allerdings muß man hier die Vorklä- rung des Mostes vorsichtig durchführen, da die Moste sonst zu schwierig vergären und die Weine zu süß bleiben.
5. Daß man auch die Moste der vom Frost befallenen Trauben in dieser Weise behandelt, ist bekannt.

Die Technik der Vorklä- rung besteht in Mittel- und Kleinbetrieben darin, daß man die festen Trubstoffe des gekelterten Mostes wie Erdbestandteile, Traubenmark u. dgl. in Fässern absitzen läßt und durch einen anschließenden Abstich noch vor der einsetzenden Gärung entfernt. Im Rheingau, wo meist spät gelesen wird, haben wir um diese Zeit durchweg so kaltes Wetter, daß die Gärung der Moste von sich aus nicht vor 1—2 Tagen beginnt. In Gegenden, wo früher gelesen wird, bei Frühsorten u. dgl. und in Jah- ren mit warmen Herbst, beginnt die Gärung des Mostes oft sehr zeitig, und das Absitzenlassen der Moste ist dann oft nicht mehr möglich, weil bei beginnender Gärung sich die Trubstoffe sofort heben.

Um das zu vermeiden, schwefelt man die Moste stärker ein. Am zweckmäßigsten würde man bereits die Maische einschwefeln. Diese Schwefelung ist in den oben genannten Fällen stets von Vorteil, solange sie nicht übertrieben wird. Mengen von 5 g/hl SO_2 (= 6 Tabletten Kaliumpyrosulfit oder 10 3g-Schnitte Schwefel oder 6 5g-Schnitte oder 1½ Dutm-Rippen bzw. 3 dicke, abtropfende Schwefel- schnitte je Halbstück) genügen im allgemeinen. Uebertreibt man die Schwefelung der Moste, so dauert es meist Tage oder auch Wochen, ehe die Gärung überhaupt einsetzt. Und darüber hinaus leidet der spätere Wohlgeschmack der Weine. Wie stark man die Maischen oder Moste schwefelt, hängt beim Weißwein vom Grad und der Art der Fäule ab und auch vom Säuregehalt.

Die 50iger Moste z. B., vor allem die spät gelesenen, waren durchweg weitgehend edelfaul. Neben dieser Fäule zeigte sich, je nach Krankheitsbefall bzw. Sorgfalt beim Spritzen, ein oft erheblicher Teil kranker Beeren. Daneben bestand die Maische je nach Lese aus einem Anteil an sich gesunder Beeren, die entsprechend ihrem Reifegrad einen verschieden hohen Säuregehalt zeigten. Durch den ge- sunden Anteil der zum Teil noch recht grünen Beeren hatten diese Moste u. a. einen oft recht hohen, aber unterschied- lichen Säuregehalt mitbekommen, so daß wir neben z. T. sehr schönen Mostgewichten auch einen relativ hohen Säuregehalt fanden.

Während man früher annahm, daß eine *Maischeschwefe- lung* von säurereichem Lesegut die Bakterien des späteren biologischen Säureabbaues stärker hemmen würde, läßt sich diese Ansicht heute nicht mehr in dem Maße aufrecht halten, vor allem nicht in den Grenzen der oben mitge- teilten Zahlen. Die schweflige Säure bleibt in den ge- nannten Mengen nur über etwa 5—6 Stunden wirksam, dann ist sie gebunden. Sie beeinflußt höchstens den *Beginn*, nicht aber den *Ablauf* der alkoholischen Gärung oder gar den späteren Säureabbau. Je säurärmer ein Most ist, umso stärker kann er geschwefelt werden. Je mehr Säure er hat, desto weniger SO_2 benötigt er vorerst. Wie- viel Schwefel der Wein später braucht, das hängt von anderen Dingen ab (Lüftung, Zuckergehalt, Extraktgehalt, Oxydasenreichtum u. dgl.).

Bei einem großen Teil der 1950er Moste schien es an- gebracht, die Moste vorzuklären. Und man hat beim Ent- schleimen auch meist das billige Verfahren des *Absitzen- lassens der Trubstoffe* angewendet.

Nur wenige Betriebe sind in der Lage, eine *Großraum- schleuder* zu besitzen, sonst könnte das Vorklären der Moste in kürzester Zeit auch durch Abschleudern vorge- nommen werden.

Auch die Anwendung *künstlicher Kälte* als Mittel zum Stummhalten der Moste scheitert meist an den Kosten der Kälteanlage oder an der umständlichen Art des Versandes und der Aufbewahrung von Kohlensäureeis (Trockeneis).

So bleibt es für die große Praxis beim einfachen Ab- sitzenlassen im Faß oder Tank. Das kann man einen Tag, auch zwei Tage dauern lassen. Man kann es auch bereits über Nacht, also schon nach 6—10 Stunden beenden. Oft sind schon nach 4 Stunden die Trubstoffe des Mostes in einem Stückfaß weitgehend abgesetzt und der so vorge- klärte Most kann abgezogen werden.

Was man mit einer Großraumschleuder sehr rasch und in beliebig zu regelndem Durchlauf erreichen kann, ist genau so gut, aber billiger, durch das Absitzenlassen mög- lich, nämlich die Entfernung der Trubstoffe aus der Flüssig- keit. Was bei der Klärschleuder die Durchlaufgeschwindig- keit bedeutet, tut beim Absitzenlassen die Zeit. Um der Bedeutung dieses von uns regulierbaren Faktors gerecht zu werden, muß über die Aufgabe der Trubstoffe im Most einiges gesagt werden.

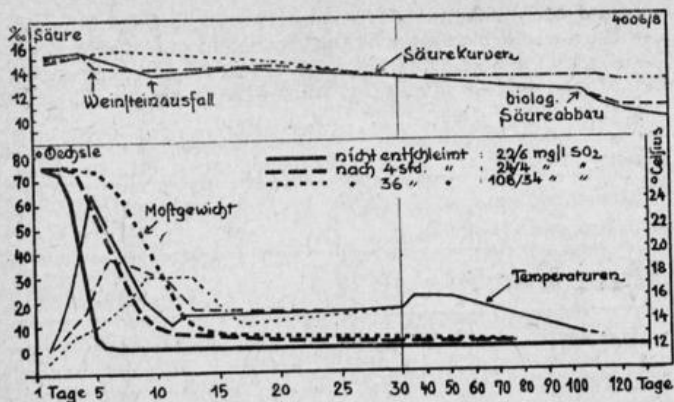


Abb. 1: Einfluß der Mostvorklärung auf die Gärung bei kleinen 1940er Mosten. Man vergleiche den Einfluß auf den Ablauf der Gärung, die Mosttemperatur, den Endvergärungsgrad und den Säureabbau.

Die zuerst absinkenden schweren und festen Trubstoffe (bei Erdtrauben sind es meist erdige Bestandteile) sinken relativ rasch ab und bilden den untersten Teil des sog. Hefegelägers. Die dann absinkenden Trubstoffe bestehen hauptsächlich aus Traubenmark, also zerrissenen größeren Zellverbänden, Kristallen aus Weinstein, weinsaurem Kalk usw. Die noch feineren Trubstoffe bestehen aus kleinen Zellfetzen, Organismen und Zelleinschlüssen, auch aus Farbstoffen, Eiweißverbindungen u. dgl. Dieser ganze, oft recht voluminöse Trub macht meist $\frac{2}{3}$ der sog. Bodensatzhefe aus, ohne etwas mit echter Hefe zu tun zu haben. (Wir haben bei entschleimten Weinen beim 1. Abstich oft nicht mehr als 10 Liter Hefegeläger).

Die feinen Trubstoffe bleiben oft recht lange in der Schwebel. Wenn man sie zum Absinken bringen will, braucht man auf längere Zeit einen ruhigen Most. Und um das zu erreichen, schwefelt man dann stark. Soll man diese feinen Schwebestoffe aber überhaupt mit entfernen?

Wir haben in Geisenheim in Fässern mit Glasböden jahrelang Vergleichsbeobachtungen durchgeführt und immer wieder festgestellt, daß der größte geschmackliche Erfolg beim Wein dann zu beobachten war, wenn die feinen Schwebestoffe bei der Gärung erhalten blieben. Sie sind für die Durchführung einer guten Gärung und damit für den Wohlgeschmack der Weine wesentlich. Wahrscheinlich aus physikalischen Gründen.

Das zeigen die Kostproben von Vergleichsversuchen immer wieder deutlich. Während die Weine nicht entschleimter Moste oft unsauber, zuweilen breit oder stumpf

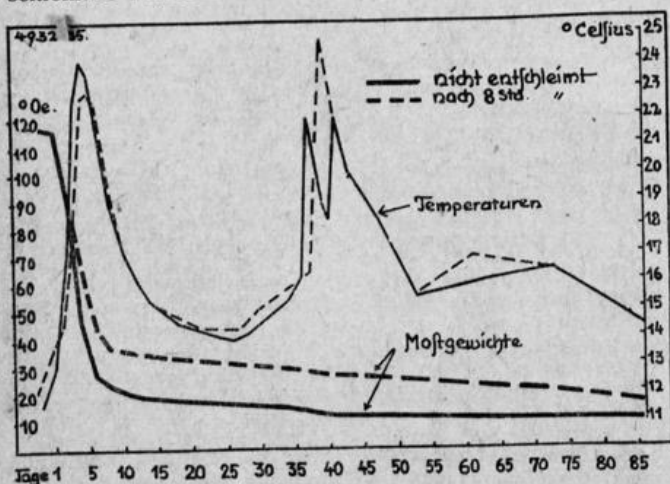


Abb. 2: Einfluß der Mostvorklärung auf die Gärung bei hochwertigen 1949er Mosten. Der gärrhemmende Einfluß des Entschleimens ist bei diesen Mostgewichten aus edelfaulen Lesegut deutlich. Trotz kräftiger Erwärmung ist die Gärung nicht vollständig durchzuführen. Uebrigens auch nicht bei dem unbehandelten Vergleichsmost.

schmecken und in ihrer Farbe tief gelb sein können, haben nach 4–8 Stunden entschleimte Moste mehr Eleganz, größere Sauberkeit und eine harmonischere, höchstens etwas zartere Art mit schöner Farbe. Dagegen sind stark also nach 24–36 Stunden erst entschleimte Moste, auch farbstoffärmer, unharmonisch, oft spitz in ihrer Säure oder sie haben eine unharmonische Süße, wenn sie in der Gärung hängen geblieben sind.

Zu scharf entschleimte Moste (das sind solche, die über 24 Stunden lang absitzen) vergären nämlich oft nicht weit genug, um harmonische Weine zu ergeben. Anscheinend benötigt die Hefe die Schwebestoffe, um sich ansiedeln und so in der Flüssigkeit verteilen bzw. die gebildete Kohlensäure abgeben zu können. In einem klaren Most arbeiten wilde Hefen meist nur unvollkommen. Auch der Zusatz von Reinhohe hilft da nur bedingt, besser sind einige Stütze Trub eines gut gärenden Mostes, denn hier geht es in erster Linie um den Ersatz der Schwebestoffe.

Daß und wie sehr die späteren Weine aus entschleimten Mosten in ihrer Sauberkeit und Güte gesteigert werden können zeigt eine Vergleichsprobe mit den Weinen, die man aus dem vergorenen Entschleimungsresttrub erzielt. Dieser ist meist so minderwertig, so unharmonisch, daß man solche Trubreste erst gar nicht zu Wein vergären lassen sollte. Nach Möglichkeit wird man hier gleich beim Abziehen genügend vorgeklärten Moste ins Gärfäß für die Trubreste wegschütten, z. B. mit einem Kieselgurfilter oder auch einem einfachen Aufgußfilter.

Durch Gäroversuche mit Drucktanks hat man den Verlauf einer langsamen, wenn nicht gar gezügelten Gärung näher kennen gelernt. Etwas ähnliches kann der Winzer auch bei der Vergärung im Holzfäß erreichen, falls er nicht saure Moste erntet und auf Weine mit Restsüße Wert legt. Denn er hat es durch die Art und die Dauer der Vorklärung einigermaßen in der Hand, einen ähnlichen Effekt zu erzielen. Abb. 1 und 2 zeigen typische Gärkurven des Ablaufes der alkoholischen Gärung bei Mosten mit Trub und ohne Schwebestoffe. Je stärker entschleimt wird, umso langsamer verläuft die Gärung und umso unvollkommen ist der Endvergärungsgrad. Bei Abb. 2, einem hochwertigen Most des Jahrgangs 1949 von 116° Oechsle, zeigen sich diese Verhältnisse besonders deutlich. Hier hat sich der Einfluß der Mostvorklärung (gestrichelte Kurve) nur in Richtung „süß“ gezeigt. Allerdings in einer würzigen Süße.

Bei edelfaulen Lesegut beobachten wir ohnehin schon eine langsamere Gärung und eine unvollständige dazu. Man muß hier die Gärbedingungen durch starkes Entschleimen nicht noch erschweren. Hier sind die Grenzen der Mostvorklärung aufgezeigt. Selbst bei späterer Mosterwärmung (vgl. Abb. 2 40. Tag) gelingt es dann nicht mehr, die Gärung voranzutreiben.

Bei Mosten mit geringem Mostgewicht verläuft die alkoholische Gärung viel rascher. Die Abb. 1 zeigt den typischen Einfluß einer vierstündigen und einer 36stündigen Vorklärung. Man beachte dabei die nötigen Schwefelgaben, beachte den Endvergärungsgrad und den oben angezeigten Verlauf des Säureabbaus. Während wir vom 5. bzw. 10. an einen Weinstein ausfall beobachten, beginnt der eigentliche biologische Säureabbau erst spät im Februar. Er ist bei dem nicht entschleimten Jungwein am stärksten, bei kurz entschleimten etwas geringer, während er bei stark geschwefelten und durch langes Entschleimen allen Schwebstoffen befreiten Most gehemmt ist. Das ist nicht immer so sein, wurde aber häufig beobachtet. An diesem Beispiel aus dem Jahrgang 1940 belegt. Und die geschmackliche Seite solcher Weine wurde bereits typisch gesagt.

Auch beim 1950er sind wir auf einen Abbau der Süße bei unseren Rieslingweinen angewiesen. Auch aus diesem Grunde war bei diesem Jahrgang die Mostvorklärung hauptsächlich über Nacht zweckmäßig. Vorteilhaft an sich, so aus der Tatsache der faulen und teilweise kranken Trauben.

ben heraus. Daß man, wie eingangs gesagt, nicht zu stark schwefeln sollte, versteht sich aus diesen Zusammenhängen heraus von selbst.

In der Hand dessen, der ab und zu zu geben versteht, ist das Verfahren der Mostvorklärung ein sehr brauchbares Mittel zur Gütesteigerung der Weine, und es gibt Weinbauern, die es sehr gut zu handhaben verstehen. Daran ändert auch die Tatsache nichts, daß die Mostvorklärung auch nur

eine der Möglichkeiten der kellertechnischen Beeinflussung der Güte der Weine ist, und daß zu einem gut ausgebauten Wein mehr gehört. Wir können in dem sog. Entschleimen der Moste — richtig durchgeführt — eine durchweg sehr günstige Beeinflussung der alkoholischen Gärung sehen, die sich immer in größter Sauberkeit und Eleganz der Weine äußert und deren Anwendungsspielraum sehr weit ist.

Neue Einheitswerte — Höhere Einheitswerte?

Die letzte Bewertung des Weinbauvermögens erfolgte zum 1. 1. 1935; so ist es verständlich, daß die heute noch geltenden Einheitswerte im allgemeinen als überholt anzusehen sind. Eine Neufestsetzung ist aber um so mehr wünschenswert, als die Bedeutung der Einheitswerte inzwischen erheblich gewachsen ist. In früheren Jahren interessierten sie in erster Linie den Vermögensteuerpflichtigen in ihrer absoluten Höhe; auf Grund der damaligen Gesetzgebung kam hier nur ein kleiner Kreis in Betracht, denn der eigentliche Winzer war nur in Ausnahmefällen vermögenssteuerpflichtig. So beschränkte sich das Interesse für die Einheitswerte in erster Linie auf ihre Brauchbarkeit als Bemessungsgrundlage.

Unter den derzeitigen Verhältnissen kommt den Einheitswerten erhöhte Bedeutung zu, und zwar für

den Lastenausgleich,

die Hauptveranlagung zur Vermögenssteuer auf den 1. 1. 49,

die Grundsteuer,

den Verzicht auf Umstellungsgrundschulden,

die Aufstellung der DM-Eröffnungsbilanz und

die Verordnung über die Aufstellung von Durchschnittssätzen für die Gewinnermittlung aus Land- und Forstwirtschaft.

In Anerkennung der Notwendigkeit einer Ueberprüfung der geltenden Einheitswerte und einer Neufeststellung derselben zum baldmöglichen Termin hat das Bundesfinanzministerium inzwischen das „Gesetz über die Bildung eines vorläufigen Bewertungsbeirates“ mit Datum vom 28. 9. 1950 erlassen. Wenn somit auch eine Neufassung anstelle des früheren Reichsbewertungsgesetzes noch nicht vorliegt, so läßt sich doch schon hieraus erkennen, daß die Bewertungsmethode beibehalten werden wird. Es werden also auch in Zukunft eine Anzahl von geeigneten Weinbaulagen durch den Bewertungsbeirat besichtigt und bewertet werden, somit wieder Bewertungsstützpunkte geschaffen, die die Wert-einstufung der großen Masse der Weinbaulagen erleichtern und die Gleichmäßigkeit der Wertfestsetzung garantieren. Die Frage, ob diese Einstufung in Zukunft Bundes- oder Ländersache sein wird, erhält daher zweitrangige Bedeutung, die noch dadurch weiter abnimmt, als die Aufteilung der Weinbaugebiete auf eine größere Anzahl von Landesfinanzämtern (OFPräs.) nicht mehr vorliegt und z. B. rund $\frac{2}{3}$ der gesamten deutschen Weinbaufläche von einer Stelle aus (Oberfinanzdirektion Rheinland-Pfalz) bewertet werden wird.

Es wird nun die Leser interessieren, welche Vertreter der deutsche Weinbau im zukünftigen Bewertungsbeirat (bzw. der Weinbauabteilung des Bewertungsbeirates) besitzt. Es wurden als Mitglieder berufen:

1. Oberlandwirtschaftsrat Hermes, Landw. Kammer Rheinland-Nassau,
2. Weingutsbesitzer Peter Hirschmann, Hochheim a. M.,
3. Diplomlandwirt Otto Linsenmeier, Weinsberg/Württbg.,
4. Weingutsbesitzer Kurt Isler, Diedesfeld, Krs. Landau,
5. Direktor Heinrich Rodrian, Lehranstalt Oppenheim,
6. Weingutsbesitzer Eugen Eglin, Feldberg, Kreis Müllheim/Baden,
7. Dr. Heinrich Fahrnschon, Frankfurt a. M.

Der Bewertungsbeirat wird demnächst mit seinen Arbeiten beginnen, damit baldmöglichst ein Bewertungs-

rahmen vorliegt und die Vorarbeiten für die Neufeststellung der Einheitswerte in Angriff genommen werden können. Diese Vorarbeiten werden aufgrund vielfach erheblicher Veränderung der Verhältnisse geraume Zeit in Anspruch nehmen, so daß als neuer Hauptfeststellungszeitpunkt wohl frühestens der 1. 1. 1953 in Betracht kommen wird. Jedenfalls läßt sich dieser Termin heute noch nicht genau festlegen.

Den Leser wird nun in erster Linie interessieren, inwiefern eine Veränderung der Einheitswerte zu erwarten ist, im besonderen, ob sich eine Erhöhung ergeben wird gegenüber den Werten vom 1. 1. 1935. Diese Frage ist nicht generell zu beantworten. Grundsätzlich ist folgendes hierzu zu sagen:

1. Gegenüber der Zeit von 1935 haben sich die Lohn- und Material- sowie die allgemeinen Kosten erheblich erhöht; es werden daher weit höhere Unkosten bei der Berechnung zugrunde gelegt werden müssen; man wird nicht fehlgehen, wenn die Erhöhung im Durchschnitt auf rund 100% veranschlagt wird.

2. Andererseits ist eine Preiserhöhung gegenüber 1935 festzustellen, die allerdings nicht so gleichmäßig verläuft wie beim Unkostensatz. Ausgesprochene Qualitätsweine weisen oft nur geringe Preisunterschiede gegenüber früher auf, Konsumweine zeigen eine wesentlich andere Entwicklung.

3. Das Verhältnis Preissteigerung zu Unkostensteigerung ist daher gebiets- und auch lagenweise recht verschieden und wird im einzelnen somit auch ganz verschiedene Auswirkungen auf die Änderung des Einheitswertes haben. Das Ausmaß derselben ist noch nicht zu übersehen, um so weniger, als hierzu die weitere Preisentwicklung abgewartet werden muß.

4. Einen wesentlichen Einfluß auf die Höhe des Einheitswertes wird der jeweils anzusetzende Ertrag haben. Eingesetzt wird hier ja der bei ordnungsgemäßer Bewirtschaftung erzielbare Ertrag anhand der vorliegenden Ermittlungsergebnisse. Je mehr sich nun innerhalb eines Gebietes die Ertragsverhältnisse innerhalb der letzten 20 Jahre geändert haben, desto größer können die Auswirkungen sein. Dies wird für alle Weinbaugebiete — auch für den Rheingau — eine erhebliche Rolle spielen, bei denen inzwischen Umstellung auf Pfropfrebenbau erfolgte. Der Leser möge sich aus eigener Erfahrung ein Bild machen, wie weitgehend sich die Ertragsverhältnisse durch die Umstellung verschoben haben. Wenn dann auch bei Unterstellung des Pfropfrebenbaues — anfangen von den Kosten für Neuanlagen — höhere Unkostensätze bewilligt werden müssen, so bleibt doch außer Zweifel, daß in diesem Falle gegenüber dem bisherigen Ansatz bei wurzelechtem Bau höherer Roh- und auch Reinertrag gegeben ist. Ein Beispiel möge die praktische Auswirkung zeigen:

Nimmt man bei wurzelechtem Anbau einen Durchschnittsertrag von 400 Liter je Morgen an, bei Pfropfrebenbau einen solchen von 900 Liter, so ergibt sich ein Mehrertrag je ha von 2000 Liter. Bei Ansatz von gleichem Weinpreis von 1,— DM je Liter wären dies 2000 DM Rohertrag mehr, wobei sowohl Mehrertrag als Weinpreis gewiß nicht zu hoch gegriffen sind. Bewilligt man nun beim Pfropfrebenbau einen um 1000,— DM höheren Unkostensatz als beim wurzelechten Bau, so beträgt die Erhöhung des Reingewinns immer noch allein aufgrund der höheren Ertragsmenge 1000,— DM je Hektar, wodurch sich demnach der Einheitswert um 18 000 DM je Hektar erhöhen würde.

Soweit nur ein Beispiel über die Auswirkung eines höheren Ansatzes der nachhaltig erzielbaren Erntemenge bei veränderter Anbaumethode. Allerdings, so schlimm wird es praktisch nicht werden. Die starke Erhöhung der Unkosten sorgt schon dafür, daß die Bäume auch hier nicht in den Himmel wachsen. Der Einheitswert ist die Summe des Reinertrages mal 18, es muß also erst einmal ein Reinertrag vorhanden sein. Besonders unsere Qualitätsweinbau-

betriebe wären schon längst nicht mehr existenzfähig, wenn sie nicht aufgrund der Umstellung heute höhere Ernten als früher hätten. Darüber besteht aber kein Zweifel, daß für den Rheingau aufgrund der weitgehenden Umstellung auf Pfropfenbau die an sich niedrigen Werte zum 1. 1. 1935 nicht beibehalten werden können und sich somit eine gewisse — z. T. wohl nur enge — Erhöhung der Einheitswerte ergeben wird. Nicke

Das Schaumnebel - Spritzverfahren

Es erscheint notwendig, einen kurzen Rückblick auf die Entwicklung dieses Verfahrens zu werfen, um daraus und aus den Ergebnissen des Jahres 1950 die nötigen Folgerungen zu ziehen. Durch einen Artikel „Das Schaumnebel-Spritzverfahren“, von Kurt Schütz, Leipzig, in Heft 28 vom 10. 7. 1943 der „Mitteilungen für die Landwirtschaft“, der sehr instruktiv geschrieben war, bin ich auf dieses Verfahren aufmerksam gemacht worden. Ich habe mich sofort mit Herrn Schütz in Verbindung gesetzt und nach manchen mündlichen und schriftlichen Verhandlungen erwirkt, daß sich die Firma Sack, Leipzig, die bereits ein Gerät für die Landwirtschaft herausgebracht hatte, auch für seine Verwendung im Weinbau interessierte. Infolge der Kriegsverhältnisse verzögerte sich die Herstellung und erst nach vielen Umständen konnte es im Jahre 1947 zum ersten Male vorgeführt werden. Zur Schädlingsbekämpfung selbst kam es zu spät.

Aber die von Schütz gemachten Ausführungen waren zu überzeugend und ließen sich ohne weiteres auch auf den Weinbau übertragen, so daß man mit einiger Spannung den Ergebnissen des Jahres 1948 entgegensehen konnte. Schütz schrieb: durch die um $\frac{1}{4}$ verringerte Spritzbrühe werden folgende Vorteile gewonnen:

1. Eine nur ein Viertel der Brühemenge verbrauchende Spritze bespritzt mit einer gleich großen Brühefüllung die vierfache Fläche ohne Nachfüllung.
2. Auf die Flächeneinheit entfällt also auch nur ein Viertel der bisherigen Nachfüllungen, folglich auch der damit verbundenen Leerlaufzeiten.
3. Punkt 1 und 2 ergeben, daß der Anteil der reinen Spritzzeit an der Tagesarbeitszeit sprunghaft ansteigt, womit also die Flächenleistung je Arbeitstag in gleichem Maße wächst.
4. Außerdem verbleibt noch die Verringerung der Wassertransportarbeit zum Felde um 75%.

Für die Anwendung des Gerätes stellten wir in einer flachen Lage ca. 1 Morgen zur Verfügung und hatten mit dieser Erstkonstruktion manche technischen Mängel zu überwinden. Das Gerät war zu unbeholfen im Wenden, zu schwer im Fahren und Dirigieren durch die Zeilen, und die Spritzmechanik funktionierte nicht genügend. Diese Mängel mußte man bei einer so grundlegenden Neukonstruktion in Kauf nehmen. Wichtiger waren die Beobachtungen über die Wirkung des Spritzens einmal durch die Feinstverteilung und zum anderen durch die geringe Menge, die ein Viertel bis ein Fünftel des Normalverbrauches ausmachte. Dabei zeigte sich zum ersten Male der grundlegende Unterschied in der Wirkung zwischen einem Gerät, mit dem man in der Landwirtschaft nur eine Krankheit, und zwar die Phytophthora der Kartoffel bekämpfen wollte, und dem gleichen Gerät, mit dem nicht nur die Peronospora sondern auch der Botrytis und das Oidium zurückgedrängt oder aufgehalten werden sollen. Hierin scheint mir überhaupt die Problematik des Gerätes oder noch mehr des Schaumnebel-Verfahrens zu liegen.

1948 hatten wir eine durchaus ausreichende Wirkung gegen Peronospora, während im Laufe des Sommers das Oidium und später die Stiefäule empfindlichen Schaden verursachten. Aus der Wirkung gegen Peronospora konnte man aber durchaus schließen, daß in größeren Betrieben der Schaumnebel für das erste noch nicht so sehr peronosporagefährdete Spritzen ausreichend sei. Man hätte immerhin Material gespart und eine stärkere Wachstumsverzögerung durch den leichten Belag vermieden.

1949 konnten die Versuche nicht weitergeführt werden, da das Gerät verbessert und zweckmäßiger gebaut werden sollte. Der Uetersener Maschinenfabrik Hatlapa gebührt hierfür Dank und Anerkennung, denn sie hat große materielle Opfer bringen müssen. Als nun 1950 gerade noch rechtzeitig das neue Gerät herauskam, war es wesentlich verbessert und man durfte mit einiger Zuversicht an die Durchführung neuer Versuche gehen. Sie wurden auch in Zusammenarbeit mit Herrn Neuser, der mich in seiner aufgeschlossenen Art sehr unterstützte, in allen Lagen mit insgesamt 5 Morgen festgelegt. Da bewährte Spritzmethoden nur durch bessere abgelöst werden sollten und neue Versuche immer besonders überwacht werden müssen, haben wir uns die ganze Angelegenheit viel Zeit und durch den noch zu schildern den Mißerfolg auch einiges Geld kosten lassen.

Wir brauchten im Sommer 1950 nicht lange auf das Auftreten der Peronospora zu warten. Sie kam mit einer solchen Vehemenz, wie wir es seit 1945 nicht mehr erlebt hatten. Es zeigte sich bald, daß das Schaumnebeln weder bei einfacher noch bei doppelter Konzentration ausreichte und daß trotz öfteren Spritzens die Krankheit nicht aufzuhalten war. Die Versuche wurden schleunigst auf ca. 1 Morgen reduziert und in diesem Umfang weitergeführt. Ganz abgesehen von einigen technischen Mängeln kann gesagt werden, daß, während im übrigen Betrieb die Krankheiten restlos bekämpft werden konnten, in den Versuchspartellen Peronospora und Oidium schweren Schaden verursachten.

Die Peronosporaschäden traten weniger im Blatt sondern vielmehr an den Trauben auf. Das hat seine erklärliche Ursache darin, daß der Nebel nicht wie bei den übrigen Spritzgeräten unter hohem Druck in den Stock geschleudert wird, sondern sich wie Nebelschwaden langsam bewegt und daher oft von den Blättern zurückgehalten wird und nicht in das Innere des Stockes gelangt. Dabei war es interessant im letzten Sommer zu beobachten, wie die obersten Blätter der mit dem Nebelgerät bis zum Schluß gespritzten Zeilen am gesündesten waren und ihr grünes Laub am längsten behielten. Dies ist ein Beweis dafür, daß die Feinstverteilung bei erheblicher Brüh einsparung genügt, um die Peronospora vorbeugend zu bekämpfen, aber nur dann, wenn die Brühe an die Unterseite der Blätter bzw. an die Beeren gebracht werden kann.

Man wird verwundert fragen, was hat der Oidiumschaden mit dem Gerät zu tun; den hätte man durch Schwefeln vermeiden können. Dazu ein Wort: Wenn Heinz Scheu in Nr. 1/1951 der „Rheingauer Weinzeitung“ schreibt, daß er mit flüssigem und Netzschwefel gleich guten Erfolg in der Bekämpfung des Oidiums hatte und daß beide sich bewährt haben, dann muß ich sagen, daß ich ohne diese Mittel und ohne Staubschwefel den gleich guten Erfolg hatte. Dieser Erfolg mußte aber beim Schaumnebeln ausbleiben, da die Wirkung der Spritzbrühe gegen Oidium unter Zusatz von 50–75 g Schmierseife darauf beruht, daß Gescheine und Trauben von der Brühe voll getroffen werden und die Brühe die zu schützenden Teile ganz umschließt. Gerade durch den zu feinen oder gar fehlenden Belag an den Träubchen hat sich gezeigt, welche Gefahr auch heute noch das Oidium für uns bedeutet und wie sehr das intensive Spritzen schon einen großen Teil dieser Gefahr bannet.

Die Firma Hatlapa hat sich die Wirkung des konsequent angewendeten Gerätes angesehen und erkannt, daß die seitherige Konstruktion nicht ausreicht. Rückblickend darf man sagen, daß das Schaumnebel-verfahren neue Erkennt-

nisse in der Wirkung unserer Spritzmethoden gebracht hat und daß dadurch das Bestreben der Industrie, durch Feinstverteilung der Brühe die Intensität des Spritzens zu erhöhen geweckt wurde. Der Weg der Brüheeinsparung muß mit Vorsicht gegangen werden. Wir brauchen Geräte, die die Brühe an alle zu schützenden Stellen bringen und die dabei die Handarbeit weitgehend ausschalten kann. Solange wir unsere jetzigen engezeilten und dem Hang entsprechend angelegten Weinberge haben, dürfen die Geräte nicht schwer, müssen wendig und in der Hauptsache pferdefahrbar sein. Dies schließt schon die Verwendung für mehrere Zeilen aus, was an sich besonders begrüßenswert wäre. Unsere allmählich unmodern werdenden modernen Anlagen mit den unebenen Zeilen lassen auch keine befriedigende Lösung für mehrzeiliges Spritzen zu, da das mit dem eigentlichen Spritzgerät verbundene Aggregat alle Schwankungen nicht nur mitmacht, sondern sich verstärkt auswirken läßt.

Bei allen Geräten muß nach den bisherigen Erfahrungen gefordert werden, daß die Brühe mit einem starken Druck an und in den Stock geschleudert wird und so richtig zur

Wirkung kommt. Bei dem Schäumen-Verfahren ist auch darauf besonders zu achten, außerdem muß der Brüheverbrauch verdoppelt werden; er darf also nicht wie bisher 150 l pro Morgen betragen, sondern ist auf mindestens 300 zu erhöhen. Ueber die Möglichkeit, die frühere Konstruktion gleichzeitig als Stäubegerät benutzen zu können, habe ich mich nicht ausgelassen. Es genügt, es in diesem Rahmen zu erwähnen, da die Hauptbedeutung in der Spritzwirkung liegt.

Wir kämen einer idealen Lösung in dem Bau von Spritzgeräten schneller näher, wenn nicht viele Firmen, ängstlich ihre Geheimnisse hütend, einzeln sich mit diesem Problem befaßten. Müßten wir Praktiker und Winzer, die alle Maschinen mit ihren Fehlkonstruktionen und mangelnden Wirkungen kaufen sollen, nicht fordern, daß die Industrie in einer Art Arbeitsgemeinschaft grundlegende Fragen zu klären suchte und so auch ein wirklich preiswertes Gerät herausbrächte? Wir rufen Geisenheim zu, zusammen mit der Max-Planck-Gesellschaft die Führung zu übernehmen und die Interessenten baldigst an einen Tisch zu bringen.

Christian Labonte

Die Witterung im Dezember 1950

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Mit Ausnahme der ersten 3 Tage, die von milder Meeresluft beherrscht wurden und ergiebigen Regen brachten, war der Dezember stets zu kalt (er war sogar noch um 2° kälter als es der kälteste Monat — der Januar — im Mittel zu sein pflegt!) und schneereich. Mit ihm, der in der Klimatologie als der erste Wintermonat gilt, zog auch der richtige Winter ein, wie er sich bei uns allerdings so früh selten einstellt. Unter dem abwechselnden Einfluß arktischer Polar- und Festlandsluft sank die Temperatur zunächst nur wenig unter 0° und erst im letzten Monatsdrittel, als russische Polarluft einströmte, kam es bei zeitweise zurückgehender Bewölkung zu strengem Frost, der durch die Schneedecke noch verschärft wurde: das Tagesmittel von -9,3° am 29. lag um 10° unter dem Normalwert! Weihnachten brachte nicht das übliche Tauwetter, bescherte uns vielmehr dank dem Einfließen in der Höhe von feuchter Mittelmeerluft sehr viel Schnee, so daß die im Dezember hier noch nicht gemessene Schneedeckenhöhe von 18, in höheren Lagen bis 50 cm, zustandekam und ideale Wintersportmöglichkeiten bot! Auch die 24 Tage lang anhaltende, zusammenhängende Schneedecke bedeutete für den Dezember einen Rekord! Infolge der wiederholten Zufuhr feuchter Luft war es mehr als normal bedeckt und die Sonne schien recht spärlich.

Temperaturmittel	— 1,1
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	— 2,9
Höchste Temperatur	9,7 am 2. 12.
Tiefste Temperatur	—14,2 am 29. 12.
Zahl der Frosttage (Tiefstwert unter 0°)	24
Zahl der Eistage (Höchstwert unter 0°)	10
Niederschlagshöhe in mm	59,1
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930)	134
Tägliche mittlere Sonnenscheindauer	0,7 Stunden

Die Bodentemperatur

Gleich nach dem Temperatursturz zu Monatsanfang begann auch der Boden sich schnell abzukühlen und war am 5. 12. in den oberen 5 cm schon gefroren. In der Folgezeit verlangsamte sich aber der Temperaturrückgang und die Frostgrenze drang gleichmäßig von 5 cm am 5. 12. bis nur 16 cm am 31. 12. in der Tiefe vor, worin sich sehr deutlich der schützende Einfluß der Schneedecke zeigte. Besonders gut war das vom 27. an zu sehen, als die Schneedeckenhöhe plötzlich auf 18 cm anstieg und die Bodentemperatur trotz des scharfen Frostes in allen Tiefen nur um 0,1° sanken. Ein Vergleich mit den langjährigen Mittelwerten (Zeitraum 1930—44) ergibt, daß das Dezemberrmittel in 10 cm

um 0,9°, in 20 cm um 0,8°, in 50 cm um 0,4° zu niedrig, in 1 m Tiefe dagegen um 0,1° zu hoch lag! Es war also der Boden in den oberen Schichten kälter, in größerer Tiefe dagegen wärmer als normal; auch hierin offenbarte sich die Wirkung der in diesem Jahre ungewöhnlich hohen und lange liegenden Schneedecke, die das Eindringen des Frostes in die Tiefe gegenüber normalen Verhältnissen stark verzögerte.

Erdbodentemperatur (Löb) in	5	10	20	50	100
	cm Tiefe				
Monatsanfang (Mittel 1.—10. 12.)	1,3	1,8	2,8	5,2	7,7
Monatsmitte (Mittel 11.—20. 12.)	—0,4	0,0	0,7	3,0	6,1
Monatsende (Mittel 21.—31. 12.)	—0,7	—0,4	0,4	2,3	5,0
Monatsmittel	0,1	0,5	1,3	3,4	6,2

Die Bodenfeuchtigkeit

Der in den ersten Tagen gefallene ergiebige Regen trug zu einer weiteren Durchfeuchtung des noch offenen Bodens bei. Da in der darauffolgenden Zeit Bodenfrost einsetzte, konnte das Wasser nur wenig in die Tiefe eindringen, weshalb die Zunahme der Bodenfeuchtigkeit sich auf die oberen 10 cm beschränkte, wo sie, besonders nach vorübergehendem Abtauen der Schneedecke, hohe Werte annahm. Die allgemeine Feuchtigkeitserhöhung war zwar nicht so hoch wie im November, doch betrug sie immerhin im Monatsmittel beim Löbboden 2,4% und beim Schotterboden 0,3%; am stärksten war die Zunahme beim Löb in 0—10 cm (4,7%), beim Schotter dagegen in 40—50 cm (0,8%). Auch im Vergleich zum Dezember 1949 war der Boden viel feuchter, so daß nunmehr die Fehlbeträge an Wasser gut aufgefüllt sind.

Datum:	1. 12.	8. 12.	15. 12.	22. 12.	29. 12.
Löbboden:	22,8	23,3	25,6	23,3	25,5%
Schotterboden:	18,0	19,1	18,4	16,6	19,1
100 g getrockneten Bodens.					
Mittelwerte aus 5 Tiefenstufen für die Schicht 0—50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens.)					

Der Wintereinzug in der Natur

Die am 8. 12. zustandegewordene und bald höher werdende Schneedecke machte in Verbindung mit dem Frostwetter, den Feldarbeiten ein Ende. Lediglich in den Weinbergen wurde trotz des stellenweise 10 cm tief reichenden Bodenfrostes noch länger gerodet und Mist eingebracht. Die gut entwickelten Wintersaaten wurden von der zunächst 7, ab Weihnachten 18, und in den höheren Lagen des Hinterlandes bis 50 cm hohen Schneedecke schützend zugedeckt. Damit trat unter günstigen Vorbedingungen die allgemeine Winterruhe in Weinberg, Garten und Feld ein.

Dr. N. Weger

Ist Vernunft Mangelware?

(Eine Weinbauliche Stellungnahme zu den Ausführungen in Heft 49 vom 9. 12. 1950 in „Das Weinblatt“)

Bevor ich zu dieser Frage Stellung nehme, halte ich es für angebracht zu erklären, daß ich keineswegs autorisiert bin, seitens des Weinbaus offiziell zu sprechen. Es handelt sich bei meinen Ausführungen ausschließlich um meine persönliche Meinung. Wenn ich überhaupt zu diesen Dingen Stellung nehme, dann vor allem deswegen, weil die Bemühungen des rheingauer Weinbaus in allen Dingen der Weinwerbung besonders aktiv waren. Und damit möchte ich gleich zu Beginn meiner Ausführungen einen Satz aus der betr. Veröffentlichung im „Weinblatt“ herausgreifen, der meiner Auffassung nach nicht unwidersprochen bleiben darf. Er lautet: „Es fehlt nur noch, daß auf Grund der Initiative des Weinhandels endlich auch der Weinbau aktiv wird, Mittel aufbringt und darauf eine eigene Weinwerbung aufbaut, nur von der Erzeugerseite getragen, wie jetzt die vorgesehene Werbung des Handels nur vom Handel getragen werden soll.“ — Ich meine, daß die Formulierung „endlich auch aktiv wird“ recht unglücklich gewählt wurde. Sie könnte dazu angetan sein, die Beziehungen Weinbau — Weinhandel nicht gerade günstig zu beeinflussen. Gerade deshalb hatte ich mir auch vorgenommen, zur Werbeaktion des Handels zunächst keine Stellung zu nehmen. Ich wollte keine unnötigen Schwierigkeiten und Verwicklungen aufkommen lassen. Man soll Dinge, die in der Entwicklung begriffen sind, nicht von vornherein totschlagen.

Und gerade deshalb muß ich noch einmal mit aller Deutlichkeit sagen, daß — noch ehe die Weinwerbung Oppenheim aus der Taufe gehoben wurde — im Rheingau die Weinwerbung „Der Rheingau — Der Weingau“ unter aktivster Beteiligung des Weinbaus gegründet worden war.

Schließlich hat der Verfasser des zur Debatte stehenden Artikels es entweder nicht gewußt oder vergessen, daß — ebenfalls unter stärkster Beteiligung des Weinbaus — die Vorarbeiten für das „Deutsche Weinsiegel“ in durchaus sachlicher und gründlicher Form begonnen wurden und zur Zeit der Gründung der Oppenheimer Weinwerbung bereits fertiggestellt waren. Von einem „endlich aktiv werden“ kann also gar keine Rede sein.

Auf der anderen Seite ist es natürlich auch nicht immer richtig, den Dingen ihren Lauf zu lassen. Daß das Problem „Weinwerbung“ wieder einmal aufgegriffen wurde, ist an sich begrüßenswert. Ob es allerdings nur die der einen Seite zugesprochene und der anderen Seite abgesprochene „Vernunft“ ist, die eine zügige Weinwerbung bisher unmöglich machte, möchte ich nicht zu behaupten wagen. Ich möchte dies um so weniger, als ich kein Verständnis dafür aufbringen kann, daß der Handel seine Werbeaktion in aller Stille vorgenommen hat und den Weinbau vor-

vollendete Tatsache gestellt hat. Ich weiß nicht, ob der Weinbau offiziell hiervon vorher unterrichtet wurde. Der Leidtragende dürfte, vorausgesetzt, daß der Handel seitens seiner Mitglieder genügende Unterstützung findet, die Weinwerbung in Oppenheim sein, wobei es nicht ohne Reiz sein dürfte, daß ein Gesellschafter der Weinwerbung GmbH. an dieser Entwicklung mitbeteiligt ist.

Grundsätzlich möchte ich zu diesen ganzen Dingen folgendes sagen: Als die Weinwerbung in Oppenheim aus der Taufe gehoben wurde, hat es nicht an Stimmen gefehlt, die die *laulende Finanzierung* in den Vordergrund stellten. Daß diese Stimmen vor allen Dingen seitens des Weinbaus erhoben wurden, muß, um der Wahrheit die Ehre zu geben, ausdrücklich festgestellt werden. Wir haben uns redlich bemüht, gangbare Wege zu finden und die beteiligten Herren des Handels werden dies auch zugeben. Daß der Werbepennig keine ideale Lösung darstellt, war allen Beteiligten klar. Daß er, wenigstens bisher nicht, „zum Zuge kam“, ist weniger „Mangel an Vernunft“, als vielmehr die Unzulänglichkeit, bzw. Schwierigkeit in der Erfassung und Organisation. Wenn der Weinbau sich bereit erklärt hat, sich zur Hälfte an der Finanzierung der Weinwerbung zu beteiligen, dann ist dies meiner Auffassung nach keine Selbstverständlichkeit, sondern vielmehr ein Zeichen für den Willen einer möglichst loyalen und positiven Zusammenarbeit zwischen beiden Partnern, auch auf dem Gebiet der Weinwerbung.

Man könnte auch, ich sage, bewußt „könnte“, auf dem Standpunkt stehen, daß die Werbung in erster Linie eine Angelegenheit des Handels sei. Denn der Handel tritt ja direkt an den Verbraucher heran, er steht — wie dies einmal ein bekannter rheingauer Weinhändler sagte „ständig am Feind“, wobei nur zu bemerken ist, daß der Kunde ja eigentlich ein Freund sein sollte.

Daß wir bereits drei Werbeorganisationen, bzw. drei Werbezeichen haben, hat der Verfasser des zur Debatte stehenden Artikels nicht erwähnt. Vielleicht hat er es nicht gewußt oder vergessen; ich meine das „Deutsche Weinsiegel“. Ich persönlich bedaure es außerordentlich, daß der Handel gerade hier sehr viel Porzellan unnötig zerschlagen hat, zumal er sogar in oder mit seiner Spitze bei den grundlegenden Besprechungen beteiligt war. Nun, das letzte Wort ist auch hier noch nicht gesprochen.

Meiner Auffassung nach ist es auch heute noch möglich, alle drei Partner zusammenzubringen. Voraussetzung ist aber auch hier, daß Vernunft und guter Wille gleichermaßen vorhanden sind.

Heinz Scheu, Johannisberg/Rhg.

»Eisheilige«/»Schafskälte«/»Altweibersommer«

— Bauern-Wetterregeln haben einen wahren Kern —

Die Verspätung des „Altweibersommers“ in diesem Jahre hat nicht nur den Charakter des 1950ers entscheidend beeinflusst, sondern darüber hinaus die große Bedeutung der Wettervorhersagen für den Weinbau ins Licht der allgemeinen Aufmerksamkeit gerückt. Wir haben den Rheingauer „Wetterfrosch“ in Geisenheim besucht und ihm berichtet, wie man über ihn spottet. Dabei haben wir gelernt, daß die „Wetterfrösche“ es auch nicht gerade leicht haben. Was wir im einzelnen über langfristige und kurzfristige Wettervorhersagen erfahren haben, fanden wir so interessant, daß wir es unseren Lesern nicht vorenthalten wollen. D. Red.

Die sogenannten *Kurzfrist-Wettervorhersagen* mit einer Gültigkeitsdauer von etwa 36 Stunden haben dank der Verbesserung der Beobachtungsmethoden und der Beschleunigung der Nachrichtenübermittlung im Laufe der Zeit eine Treffsicherheit erreicht, die in den weitaus meisten praktischen Fällen ausreichen dürfte. Um der breiten

Öffentlichkeit eine Vorstellung darüber zu geben, welche Unmenge technischer und Organisationsarbeit geleistet werden mußte, um so weit zu kommen, sei kurz geschildert, wie die täglich erscheinende Wetterkarte und die in wenige Worte gekleideten Wettervorhersagen eigentlich entstehen.

Die auf der ganzen Erde zu derselben Weltzeit alle 3 Stunden vorgenommenen Beobachtungen des Luftdruckes, der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Windrichtung und -stärke, Niederschlagshöhe, Wolkenart und -menge werden mit Hilfe eines wohlgedachten Schlüssels in 5 — 7 Gruppen von je 5 Zahlen ausgedrückt. Diese, das gesamte Wetterbild beschreibenden Wettermeldungen werden fernmündlich oder fernschriftlich an das nächste Wetteramt durchgegeben, das sie sammelt und durch Fernschreiber an die Zentrale (in der US-Zone an das Zentralamt des Wetterdienstes in Bad Kissingen) weiterleitet, wo ebenfalls Meldungen auch aus dem Ausland drahtlos aufgenommen werden.

Die Einführung einer Verschlüsselung in Zahlengruppen erwies sich als unbedingt notwendig, da nur so eine

chnelle und damit billige Uebermittlung und einwandfreie Verständigung mit anderen Ländern gewährleistet. Bemerkenswert ist, daß auf diesem Gebiet — dem Wetterdienst — sich denn auch eine reibungslos funktionierende internationale Zusammenarbeit bestens eingespielt hat. Das Wetter macht eben vor keinen Ländergrenzen halt, und einer ist auf den anderen angewiesen. Auch von unseren östlichen Nachbarn werden pünktlich nach einem festgelegten Sendeplan die Wettermeldungen ausgestrahlt und unsere Funksprüche aufgenommen.

Das Zentralamt verwertet nur einen Teil der zahlreichen Stationsbeobachtungen, da es wegen des verhältnismäßig kleinen Maßstabes der Wetterkarte nicht möglich ist, alle einzuzichnen; (so gibt es z. B. allein im Europäischen Rußland etwa 465 Stationen.) Aber auch diese Auswahl ist recht umfangreich — für die Europa-Wetterkarte werden jedes Mal 450 Stationsmeldungen entgegengenommen! Nach dem Eintragen der Beobachtungen wird mit dem Zeichnen der Wetterkarte und anschließend mit der Aufstellung der Vorhersage begonnen, so daß schon nach 5 Stunden seit Durchführung der Beobachtungen die Karte stark verkleinert in die Druckerei gegeben, vervielfältigt und zum Versand an die Bezieher gebracht wird. Auch die örtlichen Wetterämter bekommen sämtliche Meldungen und zeichnen Wetterkarten für ihre Zwecke; es ist nur eine Geldfrage, daß auch sie, wie in den früheren Jahren, Wetterkarten drucken, damit diese möglichst frühzeitig in die Hände der Interessenten gelangen. Welch ungeheuer umfangreiches Wetternachrichtensmaterial hierbei verarbeitet wird, geht z. B. daraus hervor, daß allein im Zentralamt die Anzahl der Zeichen, die im Fernschreib- und Funkverkehr ein- und ausgehen, täglich 1 645 000 beträgt! Diese über 1½ Millionen Zeichen werden täglich in 24-stündiger Dauerbesetzung (auch sonn- und feiertags) „geschrieben“, wobei es von größter Bedeutung ist, daß diese Zahlen auch richtig übermittelt werden, da schon geringe „Tipfehler“ z. B. für die Flugwetterberatung schwerwiegende Folgen haben können.

Aus Obengesagtem geht hervor, daß ohne Fernschreiberbenutzung und ohne Funkdienst ein allein Ansprüchen genügender Wetterdienst gar nicht möglich wäre. Insbesondere ist der Fernschreiber, mit dem nicht nur Beobachtungen, sondern auch Karten aller Art am schnellsten übermittelt werden können, aus der täglichen Arbeit des Wetterdienstes nicht wegzudenken; mit seiner Hilfe kann man 3 bis 4 mal so viel Zeichen übermitteln, wie dies ein Funker auf die Dauer abzusetzen imstande ist.

Neben diesen organisatorischen und technischen Leistungen (auf die neuesten Beobachtungsmethoden kann heute nicht eingegangen werden) verläuft die verantwortungsvolle Arbeit des Meteorologen, der aus den Wetterkarten die Wetterlage zu beurteilen und Vorhersagen aufzustellen hat. An Hand der alle 3 Stunden gezeichneten Wetterkarten wird die Veränderung der Wetterlage verfolgt und die voraussichtliche Bewegungsrichtung und -geschwindigkeit der unterschiedlich beschaffenen Luftmassen, der Regen- und Schönwettergebiete abgeschätzt. Die Theorie allein genügt indes nicht, und von ganz besonderer Bedeutung ist eine vieljährige praktische Erfahrung und eine gewisse Eignung — ein „Fingerspitzengefühl“. Es besteht da eine große Ähnlichkeit mit der Arzt Tätigkeit — auch dieser muß zunächst nach eingehender Untersuchung den Zustand des Kranken richtig erkennen, um dann durch weitere Beobachtung ein Urteil über die voraussichtliche Entwicklung abgeben zu können. Auch der Arzt bedient sich bei Untersuchungen der verschiedensten, immer mehr verfeinerten Methoden und Instrumente, die ihm diese Aufgabe im Vergleich zu früheren Zeiten sehr erleichtern. Auch für den Arzt ist es aber in Anbetracht der vielen beteiligten Einflüsse nicht immer leicht, das Richtige zu treffen, obwohl er noch etwas in der Hand hat, was dem Meteorologen leider versagt bleibt, nämlich, den Krankheitsablauf durch physikalische Behandlung oder durch Darreichung von Arzneien im gewünschten Sinne zu beeinflussen; das Wetter läßt sich eben nicht „machen“!

Es ist daher verständlich, daß infolge der großen Anzahl der mitwirkenden, veränderlichen Faktoren die Unsicherheit der Vorhersagen mit der Verlängerung des Vorhersagezeitraumes zunimmt und daß für die Ausarbeitung der für die Praxis so wichtigen Langfristvorhersagen (von über

5 Tagen Dauer) andere Verfahren angewandt werden müssen. Wohl hält die Sonne aus der Entfernung von 150 Millionen Kilometern mit fast unverminderter Gleichmäßigkeit als einzige Energiequelle das ganze Wettergeschehen auf der Erde in Gang, doch ist das Schicksal und damit auch die Wirkung der zugestrahlten Energie sehr unterschiedlich. Nachdem ein Teil der Sonnenstrahlung an der Grenze der Lufthülle in den Weltraum zurückgeworfen wird und für die Erde verloren geht, durchdringt der Rest (ungefähr die Hälfte) die Atmosphäre und trifft auf den Boden auf, wobei er unterwegs zahlreiche Veränderungen erleidet: man denke nur an die mit der Höhe und der Zeit stets veränderliche Luftdichte, den Gehalt an Ozon, an Wasserdampf, an Kohlensäure und an Staub; auch die Luft- und Meeresströmungen üben einen entscheidenden Einfluß auf Umwandlung und Verwertung der zugestrahlten Energie aus. Ferner spielt die Beschaffenheit der Erdoberfläche eine wichtige Rolle — fester Boden erwärmt sich viel schneller und stärker als Wasser, weshalb die Verteilung von Land und Meer ausschlaggebend für Witterung und Klima ist. Nicht zu vergessen ist schließlich die Erddrehung, die eine Ablenkung der Winde hervorruft. Wenn auch sämtliche sich abspielenden Vorgänge physikalischer Natur sind und deshalb ganz bestimmten, bekannten Gesetzen gehorchen, so ist es doch infolge ihrer Mannigfaltigkeit unmöglich, den Verlauf des kommenden Wetters (insbesondere den Zeitpunkt des Eintritts von Wetterumschlägen, auf den es ja am meisten ankommt) zu berechnen. Einige Beispiele an allgemein bekannten Wettererscheinungen sollen das erläutern.

Es gibt einige „Großwetterlagen“, die im Laufe des Jahres wiederkehren und deren Auswirkungen auf die Witterung nach der landläufigen Meinung an bestimmte Kalendertage gebunden sind. Da haben wir z. B. die „Eisheiligen“, die in Süddeutschland vom 12. bis 14. Mai auftreten sollen. Diese Behauptung hat, wie alle „Bauernwetterregeln“, einen wahren Kern in sich, doch trifft sie in dieser genauen Form nicht zu; sie beruht ja auf vieljähriger Naturbeobachtung, die aber nicht systematisch und nicht gründlich genug erfolgt. Wie kommt es nun zu diesen immerhin sehr oft in der ersten Maihälfte auftretenden Spätfrosten?

Mitteleuropa befindet sich infolge seiner geographischen Lage nicht nur in der Politik, sondern auch im Wettergeschehen in einer Uebergangs-, in einer Kampfzone zwischen Ost und West. Bald überwiegt der östliche, kontinentale, bald der westliche, maritime Klimaeinfluß. Eine Zufuhr von Meeresluft wird im Winter als mild empfunden, in den wärmeren Jahreszeiten dagegen wirkt sie unangenehm kühl. Letzteres trifft z. B. im Mai ein, wenn die aus dem Raum von Island stammende, nur wenige Grad über Null warme Luft uns erreicht. Sie wärmt sich unterwegs wohl etwas an, begünstigt aber durch ihre Trockenheit und Reinheit die nächtliche Abkühlung und das Auftreten der für die jungen und zarten Pflanzenteile so verhängnisvollen Spätfroste. Nach den Aufzeichnungen der Wetterstation Geisenheim gab es in den zurückliegenden 41 Jahren im ganzen 15 Tage, an denen im Mai die Temperatur in 2 m Höhe unter 0° absank. Rund die Hälfte davon fiel auf die Tage vom 1. bis 3. Mai, und nur einmal machte sich Servatius am 13. 5. 1941 durch leichten Frost von -0,2° bemerkbar. Von einer erhöhten Frostgefahr zur Zeit der Eisheiligen kann also keine Rede sein, am gefährlichsten

Einbanddecken

für die **Rheingauer Weinzeitung**
zum Preise von **DM 2.—**, können
jederzeit bestellt werden.

Um Angabe, ob die Einbanddecken für den
Jahrgang 1950 allein oder für 1950 und 1949 zusammen
gewünscht werden, bittet rechtzeitig der

Verlag der Rheingauer Weinzeitung
FRANKFURT/M. - HOCHST · Emmerich-Josef-Straße 18

Ist Vernunft Mangelware?

(Eine weinbauliche Stellungnahme zu den Ausführungen in Heft 49 vom 9. 12. 1950 in „Das Weinblatt“)

Bevor ich zu dieser Frage Stellung nehme, halte ich es für angebracht zu erklären, daß ich keineswegs autorisiert bin, seitens des Weinbaus offiziell zu sprechen. Es handelt sich bei meinen Ausführungen ausschließlich um meine persönliche Meinung. Wenn ich überhaupt zu diesen Dingen Stellung nehme, dann vor allem deswegen, weil die Bemühungen des rheingauer Weinbaus in allen Dingen der Weinwerbung besonders aktiv waren. Und damit möchte ich gleich zu Beginn meiner Ausführungen einen Satz aus der betr. Veröffentlichung im „Weinblatt“ herausgreifen, der meiner Auffassung nach nicht unwidersprochen bleiben darf. Er lautet: „Es fehlt nur noch, daß auf Grund der Initiative des Weinhandels endlich auch der Weinbau aktiv wird, Mittel aufbringt und darauf eine eigene Weinwerbung aufbaut, nur von der Erzeugerseite getragen, wie jetzt die vorgesehene Werbung des Handels nur vom Handel getragen werden soll.“ — Ich meine, daß die Formulierung „endlich auch aktiv wird“ recht unglücklich gewählt wurde. Sie könnte dazu angetan sein, die Beziehungen Weinbau — Weinhandel nicht gerade günstig zu beeinflussen. Gerade deshalb hatte ich mir auch vorgenommen, zur Werbeaktion des Handels zunächst keine Stellung zu nehmen. Ich wollte keine unnötigen Schwierigkeiten und Verwicklungen aufkommen lassen. Man soll Dinge, die in der Entwicklung begriffen sind, nicht von vornherein totschlagen.

Und gerade deshalb muß ich noch einmal mit aller Deutlichkeit sagen, daß — noch ehe die Weinwerbung Oppenheim aus der Taufe gehoben wurde — im Rheingau die Weinwerbung „Der Rheingau — Der Weingau“ unter aktivster Beteiligung des Weinbaus gegründet worden war.

Schließlich hat der Verfasser des zur Debatte stehenden Artikels es entweder nicht gewußt oder vergessen, daß — ebenfalls unter stärkster Beteiligung des Weinbaus — die Vorarbeiten für das „Deutsche Weinsiegel“ in durchaus sachlicher und gründlicher Form begonnen wurden und zur Zeit der Geründung der Oppenheimer Weinwerbung bereits fertiggestellt waren. Von einem „endlich aktiv werden“ kann also gar keine Rede sein.

Auf der anderen Seite ist es natürlich auch nicht immer richtig, den Dingen ihren Lauf zu lassen. Daß das Problem „Weinwerbung“ wieder einmal aufgegriffen wurde, ist an sich begrüßenswert. Ob es allerdings nur die der einen Seite zugesprochene und der anderen Seite abgesprochene „Vernunft“ ist, die eine zügige Weinwerbung bisher unmöglich machte, möchte ich nicht zu behaupten wagen. Ich möchte dies um so weniger, als ich kein Verständnis dafür aufbringen kann, daß der Handel seine Werbeaktion in aller Stille vorgenommen hat und den Weinbau vor

vollendete Tatsache gestellt hat. Ich weiß nicht, ob der Weinbau offiziell hiervon vorher unterrichtet wurde. Der Leidtragende dürfte, vorausgesetzt, daß der Handel seitens seiner Mitglieder genügende Unterstützung findet, die Weinwerbung in Oppenheim sein, wobei es nicht ohne Reiz sein dürfte, daß ein Gesellschafter der Weinwerbung GmbH. an dieser Entwicklung mitbeteiligt ist.

Grundsätzlich möchte ich zu diesen ganzen Dingen folgendes sagen: Als die Weinwerbung in Oppenheim aus der Taufe gehoben wurde, hat es nicht an Stimmen gefehlt, die die laufende Finanzierung in den Vordergrund stellten. Daß diese Stimmen vor allen Dingen seitens des Weinbaus erhoben wurden, muß, um der Wahrheit die Ehre zu geben, ausdrücklich festgestellt werden. Wir haben uns redlich bemüht, gangbare Wege zu finden und die beteiligten Herren des Handels werden dies auch zugeben. Daß der Werbefennig keine ideale Lösung darstellt, wird allen Beteiligten klar. Daß er, wenigstens bisher nicht, „zum Zuge kam“, ist weniger „Mangel an Vernunft“, vielmehr die Unzulänglichkeit, bzw. Schwierigkeit in der Erfassung und Organisation. Wenn der Weinbau sich bereit erklärt hat, sich zur Hälfte an der Finanzierung der Weinwerbung zu beteiligen, dann ist dies meiner Auffassung nach keine Selbstverständlichkeit, sondern vielmehr ein Zeichen für den Willen einer möglichst loyalen und positiven Zusammenarbeit zwischen beiden Partnern, auf dem Gebiet der Weinwerbung.

Man könnte auch, ich sage bewußt „könnte“, auf dem Standpunkt stehen, daß die Werbung in erster Linie eine Angelegenheit des Handels sei. Denn der Handel tritt direkt an den Verbraucher heran, er steht — wie dies einmal ein bekannter rheingauer Weinhändler sagte — „ständig am Feind“, wobei nur zu bemerken ist, daß der Kunde eigentlich ein Freund sein sollte.

Daß wir bereits drei Werbeorganisationen, bzw. drei Werbezeichen haben, hat der Verfasser des zur Debatte stehenden Artikels nicht erwähnt. Vielleicht hat er es nicht gewußt oder vergessen; ich meine das „Deutsche Weinsiegel“. Ich persönlich bedaure es außerordentlich, daß der Handel gerade hier sehr viel Porzellan unnötig zerschlagen hat, zumal er sogar in oder mit seiner Spitze bei den grundlegenden Besprechungen beteiligt war. Nun, das letzte Wort ist auch hier noch nicht gesprochen.

Meiner Auffassung nach ist es auch heute noch möglich, alle drei Partner zusammenzubringen. Voraussetzung dafür ist aber auch hier, daß Vernunft und guter Wille gleichermaßen vorhanden sind.

Heinz Scheu, Johannisberg/Rhg.

»Eisheilige«, »Schafskälte«, »Altweibersommer«

— Bauern-Wetterregeln haben einen wahren Kern —

Die Verspätung des „Altweibersommers“ in diesem Jahre hat nicht nur den Charakter des 1950ers entscheidend beeinflusst, sondern darüber hinaus die große Bedeutung der Wettervorhersagen für den Weinbau ins Licht der allgemeinen Aufmerksamkeit gerückt. Wir haben den Rheingauer „Wetterfrosch“ in Geisenheim besucht und ihm berichtet, wie man über ihn spottet. Dabei haben wir gelernt, daß die „Wetterfrösche“ es auch nicht gerade leicht haben. Was wir im einzelnen über langfristige und kurzfristige Wettervorhersagen erfahren haben, fanden wir so interessant, daß wir es unseren Lesern nicht vorenthalten wollen. D. Red.

Die sogenannten Kurzfrist-Wettervorhersagen mit einer Gültigkeitsdauer von etwa 36 Stunden haben dank der Verbesserung der Beobachtungsmethoden und der Beschleunigung der Nachrichtenübermittlung im Laufe der Zeit eine Treffsicherheit erreicht, die in den weitaus meisten praktischen Fällen ausreichen dürfte. Um der breiten

Öffentlichkeit eine Vorstellung darüber zu geben, wieviel Unmenge technischer und Organisationsarbeit geleistet werden mußte, um so weit zu kommen, sei kurz geschildert, wie die täglich erscheinende Wetterkarte und die in wenigen Worten gekleideten Wettervorhersagen eigentlich entstehen.

Die auf der ganzen Erde zu derselben Weltzeit alle 3 Stunden vorgenommenen Beobachtungen des Luftdrucks, der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Windrichtung und -stärke, Niederschlagshöhe, Wolkenart und -menge werden mit Hilfe eines wohl durchdachten Schlüssels in 5 — 7 Gruppen von je 5 Zahlen ausgedrückt. Diese, das gesamte Wetterbild beschreibenden Wettermeldungen werden fernmündlich oder fernschriftlich an das nächste Wetteramt durchgegeben, das sie sammelt und durch Fernschreiber an die Zentren (in der US-Zone an das Zentralamt des Wetterdienstes in Bad Kissingen) weiterleitet, wo ebenfalls Meldungen aus dem Ausland drahtlos aufgenommen werden.

Die Einführung einer Verschlüsselung in Zahlengruppen erwies sich als unbedingt notwendig, da nur so ein

schnelle und damit billige Uebermittlung und einwandfreie Verständigung mit anderen Ländern gewährleistet war. Bemerkenswert ist, daß auf diesem Gebiet — dem Wetterdienst — sich denn auch eine reibungslos funktionierende internationale Zusammenarbeit bestens eingespielt hat. Das Wetter macht eben vor keinen Ländergrenzen halt, und einer ist auf den anderen angewiesen. Auch von unseren östlichen Nachbarn werden pünktlich nach einem festgelegten Sendeplan die Wettermeldungen ausgestrahlt und unsere Funkprüche aufgenommen.

Das Zentralamt verwertet nur einen Teil der zahlreichen Stationsbeobachtungen, da es wegen des verhältnismäßig kleinen Maßstabes der Wetterkarte nicht möglich ist, alle einzzeichnen; (so gibt es z. B. allein im Europäischen Rußland etwa 465 Stationen.) Aber auch diese Auswahl ist recht umfangreich — für die Europa-Wetterkarte werden jedes Mal 450 Stationsmeldungen entgegengenommen! Nach dem Eintragen der Beobachtungen wird mit dem Zeichnen der Wetterkarte und anschließend mit der Aufstellung der Vorhersage begonnen, so daß schon nach 5 Stunden seit Durchführung der Beobachtungen die Karte stark verkleinert in die Druckerei gegeben, vervielfältigt und zum Versand an die Bezieher gebracht wird. Auch die örtlichen Wetterämter bekommen sämtliche Meldungen und zeichnen Wetterkarten für ihre Zwecke; es ist nur eine Geldfrage, daß auch sie, wie in den früheren Jahren, Wetterkarten drucken, damit diese möglichst frühzeitig in die Hände der Interessenten gelangen. Welch ungeheuer umfangreiches Wetternachrichtensmaterial hierbei verarbeitet wird, geht z. B. daraus hervor, daß allein im Zentralamt die Anzahl der Zeichen, die im Fernschreib- und Funkverkehr ein- und ausgehen, täglich 1 645 000 beträgt! Diese über 1½ Millionen Zeichen werden täglich in 24-stündiger Dauerbesetzung (auch sonn- und feiertags) „geschrieben“, wobei es von größter Bedeutung ist, daß diese Zahlen auch richtig übermittelt werden, da schon geringe „Tippfehler“ z. B. für die Flugwetterberatung schwerwiegende Folgen haben können.

Aus Obengesagtem geht hervor, daß ohne Fernschreiberbenutzung und ohne Funkdienst ein allen Ansprüchen genügender Wetterdienst gar nicht möglich wäre. Insbesondere ist der Fernschreiber, mit dem nicht nur Beobachtungen, sondern auch Karten aller Art am schnellsten übermittelt werden können, aus der täglichen Arbeit des Wetterdienstes nicht wegzudenken; mit seiner Hilfe kann man 3 bis 4 mal so viel Zeichen übermitteln, wie dies ein Funker auf die Dauer abzusetzen imstande ist.

Neben diesen organisatorischen und technischen Leistungen (auf die neuesten Beobachtungsmethoden kann heute nicht eingegangen werden) verläuft die verantwortungsvolle Arbeit des Meteorologen, der aus den Wetterkarten die Wetterlage zu beurteilen und Vorhersagen aufzustellen hat. An Hand der alle 3 Stunden gezeichneten Wetterkarten wird die Veränderung der Wetterlage verfolgt und die voraussichtliche Bewegungsrichtung und -geschwindigkeit der unterschiedlich beschaffenen Luftmassen, der Regen- und Schönwettergebiete abgeschätzt. Die Theorie allein genügt indes nicht, und von ganz besonderer Bedeutung ist eine vieljährige praktische Erfahrung und eine gewisse Eignung — ein „Fingerspitzengefühl“. Es besteht da eine große Ähnlichkeit mit der Arztstätigkeit — auch dieser muß zunächst nach eingehender Untersuchung den Zustand des Kranken richtig erkennen, um dann durch weitere Beobachtung ein Urteil über die voraussichtliche Entwicklung abgeben zu können. Auch der Arzt bedient sich bei Untersuchungen der verschiedensten, immer mehr verfeinerten Methoden und Instrumente, die ihm diese Aufgabe im Vergleich zu früheren Zeiten sehr erleichtern. Auch für den Arzt ist es aber in Anbetracht der vielen beteiligten Einflüsse nicht immer leicht, das Richtige zu treffen, obwohl er noch etwas in der Hand hat, was dem Meteorologen leider versagt bleibt, nämlich, den Krankheitsablauf durch physikalische Behandlung oder durch Darreichung von Arzneien im gewünschten Sinne zu beeinflussen; das Wetter läßt sich eben nicht „machen“!

Es ist daher verständlich, daß infolge der großen Anzahl der mitwirkenden, veränderlichen Faktoren die Unsicherheit der Vorhersagen mit der Verlängerung des Vorhersagezeitraumes zunimmt und daß für die Ausarbeitung der für die Praxis so wichtigen Langfristvorhersagen (von über

5 Tagen Dauer) andere Verfahren angewandt werden müssen. Wohl hält die Sonne aus der Entfernung von 150 Millionen Kilometern mit fast unverminderter Gleichmäßigkeit als einzige Energiequelle das ganze Wettergeschehen auf der Erde in Gang, doch ist das Schicksal und damit auch die Wirkung der zugestrahlten Energie sehr unterschiedlich. Nachdem ein Teil der Sonnenstrahlung an der Grenze der Lufthülle in den Weltraum zurückgeworfen wird und für die Erde verloren geht, durchdringt der Rest (ungefähr die Hälfte) die Atmosphäre und trifft auf den Boden auf, wobei er unterwegs zahlreiche Veränderungen erleidet: man denke nur an die mit der Höhe und der Zeit stets veränderliche Luftdichte, den Gehalt an Ozon, an Wasserdampf, an Kohlensäure und an Staub; auch die Luft- und Meeresströmungen üben einen entscheidenden Einfluß auf Umwandlung und Verwertung der zugestrahlten Energie aus. Ferner spielt die Beschaffenheit der Erdoberfläche eine wichtige Rolle — fester Boden erwärmt sich viel schneller und stärker als Wasser, weshalb die Verteilung von Land und Meer ausschlaggebend für Witterung und Klima ist. Nicht zu vergessen ist schließlich die Erddrehung, die eine Ablenkung der Winde hervorruft. Wenn auch sämtliche sich abspielenden Vorgänge physikalischer Natur sind und deshalb ganz bestimmten, bekannten Gesetzen gehorchen, so ist es doch infolge ihrer Mannigfaltigkeit unmöglich, den Verlauf des kommenden Wetters (insbesondere den Zeitpunkt des Eintritts von Wetterumschlägen, auf den es ja am meisten ankommt) zu berechnen. Einige Beispiele an allgemein bekannten Wettererscheinungen sollen das erläutern.

Es gibt einige „Großwetterlagen“, die im Laufe des Jahres wiederkehren und deren Auswirkungen auf die Witterung nach der landläufigen Meinung an bestimmte Kalendertage gebunden sind. Da haben wir z. B. die „Eisheiligen“, die in Süddeutschland vom 12. bis 14. Mai auftreten sollen. Diese Behauptung hat, wie alle „Bauern-Wetterregeln“, einen wahren Kern in sich, doch trifft sie in dieser genauen Form nicht zu; sie beruht ja auf vieljähriger Naturbeobachtung, die aber nicht systematisch und nicht gründlich genug erfolgt. Wie kommt es nun zu diesen immerhin sehr oft in der ersten Maihälfte auftretenden Spätfrösten?

Mitteleuropa befindet sich infolge seiner geographischen Lage nicht nur in der Politik, sondern auch im Wettergeschehen in einer Uebergangs-, in einer Kampfzone zwischen Ost und West. Bald überwiegt der östliche, kontinentale, bald der westliche, maritime Klimaeinfluß. Eine Zufuhr von Meeresluft wird im Winter als mild empfunden, in den wärmeren Jahreszeiten dagegen wirkt sie unangenehm kühl. Letzteres trifft z. B. im Mai ein, wenn die aus dem Raum von Island stammende, nur wenige Grad über Null warme Luft uns erreicht. Sie wärmt sich unterwegs wohl etwas an, begünstigt aber durch ihre Trockenheit und Reinheit die nächtliche Abkühlung und das Auftreten der für die jungen und zarten Pflanzenteile so verhängnisvollen Spätfröste. Nach den Aufzeichnungen der Wetterstation Geisenheim gab es in den zurückliegenden 41 Jahren im ganzen 15 Tage, an denen im Mai die Temperatur in 2 m Höhe unter 0° absank. Rund die Hälfte davon fiel auf die Tage vom 1. bis 3. Mai, und nur einmal machte sich Servatius am 13.5.1941 durch leichten Frost von -0,2° bemerkbar. Von einer erhöhten Frostgefahr zur Zeit der Eisheiligen kann also keine Rede sein, am gefährlichsten

Einbanddecken

für die **Rheingauer Weinzeitung**
zum Preise von **DM 2.—**, können
jederzeit bestellt werden.

Um Angabe, ob die Einbanddecken für den
Jahrgang 1950 allein oder für 1950 und 1949 zu-
sammen gewünscht werden, bittet rechtzeitig der

Verlag der Rheingauer Weinzeitung
FRANKFURT/M. - HOCHST · Emmerich-Josef-Straße 18

sind vielmehr die ersten drei Maitage. Man sieht auch, daß es wegen der zeitlichen Schwankungen des Vorkommens der Maifröste nicht möglich ist, die „gestrengen Herren“ zum Zwecke der Aufstellung von Langfristprognosen heranzuziehen.

Ein zweiter, für die Winzer sehr unangenehmer Kälterückfall ist die im Juni auftretende „Schafkälte“. Ende Mai—Anfang Juni hat sich das Festland schon ziemlich stark erwärmt und die infolgedessen leichter und lockerer gewordene Luft führt zu einem Luftdruckfall über dem Land. Die über der See liegende kältere Luft ist dagegen schwerer und hat deshalb das Bestreben, in die Gebiete mit tieferem Luftdruck einzudringen. Wenn nun nach Erreichung eines bestimmten Temperatur- und Druckunterschiedes der Gleichgewichtszustand gestört wird, kommt es zu einem oft mit Regen verbundenen Temperatursturz. Der geschilderte Vorgang entspricht den von Indien her bekannten Monsunwinden, die mit einer erstaunlichen Regelmäßigkeit auftreten und dem Festland im Frühling den ersehnten Regen bringen. Bei uns tritt dieser Wechsel von Land- und Seewind leider nicht so „fahrplanmäßig“ ein, weil die Verteilung von Land und Meer in Europa sehr unregelmäßig ist und sowohl die Erwärmung als auch die Bewegung der Luftmassen hierdurch unterschiedlich und unberechenbar beeinflusst werden. Man kann deshalb die Feststellung, daß die Schafkälte im Mittel auf die 2. Junihälfte fällt, nur als eine, für Langfristvorhersagen nicht verwendbare Regel mit sehr vielen Ausnahmen ansehen; frisch in unserer Erinnerung ist ja der Juni 1950, als die Schafkälte ausblieb und die Rebblüte bei schönstem Wetter flott verlief, womit die Voraussetzung für einen vollen Herbst geschaffen wurde.

Der so gern gesehene „Altweibersommer“ verdankt sein Zustandekommen dem *Aufhören* der monsunartigen Sommerwitterung und dem Einfluß des über dem kälter werdenden Osteuropa sich ausbildenden Hochdruckgebietes. Aber auch auf diese, wohl am regelmäßigsten auftretende Witterungsperiode ist kein hundertprozentiger Verlaß: wir erlebten es ja 1950, daß die entsprechende Großwetterlage sich verspätet im Oktober einstellte und deshalb nicht mehr dieselbe Erwärmung zur Folge hatte; immerhin übten die trockene Witterung und die etwas übernormale Sonnenscheindauer im Oktober einen günstigen Einfluß auf die Reife des 1950ers aus.

Viel wird auch über die *Sonnenflecken* als wetterbestimmende Erscheinung gesprochen: sie sollen z.B. derart kalte Winter zur Folge haben, daß der Rhein alle 11 Jahre zufriert. Nun, Tatsache ist, daß bei ihrem sich etwa alle 11 Jahre wiederholenden stärkeren und schwächeren Auftreten die Sonnentemperatur sowie die Stärke und die Zusammensetzung der Sonnenstrahlung sich ebenfalls periodisch ändern. Leider ist damit für eine Witterungsvorschau noch wenig getan. Wir wissen ja bereits, daß nicht nur die Stärke der von der Sonne ankommenden Strahlung, sondern auch die Beschaffenheit der irdischen Lufthülle in hohem Maße für die Wirkung der zugestrahlten Energie maßgebend ist. Es hat sich herausgestellt, daß einzelne Gebiete der Erde auf eine Zunahme bzw. eine Abnahme der Sonnenfleckenzahl unterschiedlich, ja *gegensätzlich* reagieren. Besonders erschwerend für das Auffinden der Zusammenhänge und für das Aufstellen von Regeln ist aber der Umstand, daß die Grenzen dieser verschiedenen beeinflussbaren Gebiete nicht feststehen, sondern wandern. Endlich wird das Problem noch dadurch kompliziert, daß der Zeitraum zwischen den Sonnenfleckenmaxima und -minima ebenfalls recht veränderlich ist — die Extreme bewegen sich zwischen 17 und 8 Jahren; — und der Mittelwert von 11,4 Jahren nur eine grobe Näherung darstellt.

Eine Möglichkeit für Vorhersagen auf lange Sicht bieten die zweifellos bestehenden Zusammenhänge zwischen der Witterung verschiedener Landstriche. So verursacht z.B. die Erhöhung der Temperatur des Golfstromes eine Lufterwärmung an der norwegischen Küste und bei Island.

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

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

Letztere wirkt sich in einer Vertiefung des gewöhnlich dort liegenden Tiefdruckgebietes und in einer Verstärkung der Winde aus. Auch der Grad der Eisbedeckung der Polargebiete ist von Bedeutung für die Lufttemperatur und die Ausbildung von Luftdruckgebieten, die ihrerseits die Bewegung der verschieden beschaffenen Luftmassen steuern. Um nun allgemein gültige Regeln herauszufinden, müssen zunächst die Zusammenhänge an Hand von vieljährigen und umfassenden Beobachtungen geklärt werden. Ferner ist es zwecks einer praktischen Nutzenanwendung solcher Regeln notwendig, daß man über die sich abspielenden Vorgänge baldigst, vor dem Eintreten der Folgeerscheinungen, Kenntnis erhält, was sich leider noch nicht in befriedigender Weise erreichen ließ.

Es lag nahe, daß sich mit der Zeit in großen Mengen ansammelnde Beobachtungsmaterial zu Langfristvorhersagen nach der Methode der „ähnlichen Fälle“ zu verwerten, so wie es die ärztliche Forschung mit den vielen Krankheitsgeschichten tut. Man ordnete die vielen Wetterkarten nach den verschiedenen typischen Wetterlagen, brachte sie in „Wetterkartotheken“ unter und suchte sich jeweils eine der Tageswetterkarte möglichst ähnliche Karte aus den vergangenen Jahren heraus. Man erwartete hierbei, daß nach der Regel „gleiche Ursachen, gleiche Wirkung“ die zukünftige Wetterentwicklung ebenso vor sich gehen würde wie in den früheren Fällen. Leider ließ sich auf diese Weise nicht viel erreichen, denn erstens war es nicht möglich, in allen Einzelheiten übereinstimmende Wetterlagen zu finden und zweitens zeigte es sich, daß bei der Beurteilung der zu erwartenden Wetterentwicklung auch die „Vorgeschichte“ der Wetterlage berücksichtigt werden mußte. Letzteres wäre allerdings nicht so schlimm gewesen und ließe sich durchführen, wenn nicht der Hauptgrund für die Fehlschläge in der Mannigfaltigkeit der maßgebenden Faktoren und in ihren Änderungen gelegen hätte. So können z.B. schon geringe Störungen der Strahlungsverhältnisse in der Atmosphäre oder verhältnismäßig kleine Abweichungen in der Lage des „steuernden“ Hochs beträchtliche Unterschiede im Wetterablauf verursachen. Ganz besonders gilt das für Mitteleuropa, das sich sehr oft in einer schmalen Uebergangszone von wenigen hundert Kilometern zwischen kontinentalen und maritimen Einflüssen befindet.

Einen guten Schritt vorwärts bedeutete die von Professor Baur bei der Ausarbeitung seiner Zehntage- und Jahreszeitvorhersagen angewandte Ergänzung der Methode der „ähnlichen Fälle“ durch statistische Berechnungen. Umfangreiche Untersuchungen der Zusammenhänge einer Reihe ausgesuchter, weiträumig verteilter meteorologischer Größen untereinander deckten gesetzmäßige Beziehungen zwischen dem Charakter der vorangegangenen und der nachfolgenden Zehntagewitterung auf. Bei diesem Verfahren wird aber der berechnenden Statistik nicht die beherrschende Rolle zugeteilt, vielmehr erfahren die mit ihrer Hilfe gewonnenen Ergebnisse Korrekturen durch laufende, gleichzeitig auf der ganzen Erde vorgenommenen Beobachtungen. So finden auch außerordentliche Vorgänge, wie z. B. Lufttrübung durch Vulkanausbrüche oder Waldbrände mit ihren Folgeerscheinungen eine Berücksichtigung.*)

Selbstverständlich ist, daß bei derartigen Langfristvorhersagen sich nur der Charakter der Witterung im Großen angeben läßt, ohne daß nähere Aussagen über den Ablauf des täglichen Wetters im einzelnen gemacht werden können.

*) Aufmerksamen Naturbeobachtern wird es nicht entgangen sein, daß in den letzten Septembertagen dieses Jahres die Sonne ein auffälliges blaues Licht ausstrahlte und der Himmel schmutziggelb gefärbt war. Weit stärkere Verfärbung und Trübung wurden kurz vorher in Kanada und im Nordosten der Vereinigten Staaten beobachtet. Hervorgerufen wurde diese Erscheinung durch gewaltige Waldbrände im Westen Kanadas. Die riesigen Rauchmassen wurden vom Wind mitgenommen, so daß ein über 300 Kilometer breiter und bis 8000 Meter hochreichender Rauchstreifen über den ganzen amerikanischen Kontinent trieb. In New York kamen die Rauchwolken am 24. September abends an und wurden bei uns, begreiflicherweise in einem stark verdünnten Zustand, am 27. früh beobachtet. Mithin überquerte der Rauch den Atlantischen Ozean in 2½ Tagen mit einer Geschwindigkeit von etwa 100 km/Stunde. —

Die den Langfristvorhersagen aus den dargelegten Gründen anhaftende Unsicherheit bringt es mit sich, daß sie nicht regelmäßig verbreitet werden. Nur wenn, nach reiflicher Ueberlegung, bei bestimmten „Großwetterlagen“ die Erhaltung eines Witterungscharakters als sehr wahrscheinlich erachtet wird, werden diesbezügliche Angaben veröffentlicht und damit der Landwirtschaft wertvolle Hinweise für das Disponieren der durchzuführenden Bestellungs- und Erntearbeiten geliefert.

Die vorstehenden Ausführungen zeigen, mit welchen Schwierigkeiten der Meteorologe bei der Aufstellung von Langfristvorhersagen zu kämpfen hat, gleichzeitig aber auch, daß nichts unversucht gelassen wird, um der Lösung dies für das praktische Leben so ungeheuer wichtigen Problems näherzukommen.

Regierungsrat Dr. N. Weger
Geisenheim

Die große Winterfachtagung des Rheingauer Weinbauvereins e. V.

Die ganztägige „Große Winterfachtagung“ des Rheingauer Weinbauvereins e. V. am 6. Januar 1951 in Geisenheim/Rhg., war von mehr als 500 Winzern, darunter eine nicht unbedeutende Zahl aus den benachbarten Weinbaugebieten, besucht.

Nach der Begrüßung durch den Vorsitzenden, Graf Matuschka-Greifenclau, die insbesondere Ober-Reg. Rat Bieser als Vertreter des Regierungspräsidenten, Landrat Bausinger, Präsident Schneider vom Weinbauverein Württemberg-Baden e. V., Direktor Steinberg, Weinbaudirektor Jost, Direktor Buxbaum und Dom.-Rat Labonte sowie den Bürgermeistern der Weinbaureisenden Gemeinden des Rheingaus, der Fach- und Tagespresse galt, unterstrich er den besonderen Sinn der Fachtagung, die sich mit rein fachlichen Fragen beschäftigte und nicht mit Fragen der Steuer- und Wirtschaftspolitik.

Als erster Redner sprach Oberlandwirtschaftsrat Dr. W. Heuckmann, Generalsekretär des deutschen Weinbauverbandes e. V., über das gewaltige Aufgabengebiet, das diesem für die Belange der gesamten deutschen Winzerschaft gestellt ist. Er erwähnte die bestehenden Ausschüsse, widmete ein besonderes Wort der Mainzer Entschliebung, umriß in großen Zügen die den Weinbau besonders angehenden Fragen im Rahmen der internationalen Weinwirtschaft als da sind: Importfragen, zollpolitische Maßnahmen, Ordnung der nationalen Wirtschaft im Zuge der Weltwirtschaftsordnung, ferner die Ausbildung des Weinbaulichen Nachwuchses unter besonderer Beachtung der betriebswirtschaftlichen Fragen und versicherte, daß der deutsche Weinbauverband e. V. für den Gefährdetsten und Schwächsten besonders arbeite, den „Kleinwinzer“, von dem aber erwartet werden müsse, daß er nicht außerhalb der berufsständischen Interessenvertretung stehe.

Die besondere Aufmerksamkeit der Versammlung galt dem Thema: „Die Genossenschaftsorganisation und neuzeitliche Kellerwirtschaft in Württemberg“, das in Direktor Lidy, Stuttgart-Untertürkheim, nicht nur einen besonders lebhaften Redner, sondern auch einen wagemutigen Pionier auf diesem Gebiet gefunden hatte.

Als gebürtiger Pfälzer, seit 20 Jahren in Württemberg tätig, und aus der Geisenheimer Schule hervorgegangen, schilderte er die Entwicklung des Genossenschaftswesens, das in den letzten Jahren einen ungeahnten Aufschwung genommen hat und heute in 120 Genossenschaften 12 000 Mitglieder mit 75% erfaßter Weinbergsfläche vereinigt. (Ende der 20er Jahre gab es rund 30 Genossenschaften mit einer Lagermöglichkeit für 1,2 bis 1,3 Millionen Liter. Absatzmöglichkeiten gab es bis dahin nicht, da fast die gesamte Ernte von den Gaststätten aufgenommen wurde. Erst mit den kellerwirtschaftlichen Fortschritten in den anderen Weinbaugebieten und der Ernte 1934/35 kamen Absatzsorgen und eine Gefährdung der Existenz des württembergischen Weinbaus. Da der einheimische Weinhandel die Chance der Einschaltung nicht ausnutzte, wurde der Ausbau in den Genossenschaften gefördert. Bis zum Kriegsausbruch stieg die Zahl der Genossenschaften auf 48 mit über 8 Millionen Liter Lagermöglichkeit. 1946 entstand die Landes-Zentralgenossenschaft. Ihre Hauptaufgabe bestand in einer straffen Lenkung der Genossenschaftsweine und in der Schaffung weiterer Lagermöglichkeiten, ihr größter Erfolg in der Rettung größerer Weinmengen über die Währungsreform, sodaß bereits 1948 größere Neueinrichtungen möglich wurden. Die Weinpreise konnten ohne Schwankungen auf einem erfreulich hohen Niveau gehalten werden. Die 50er Ernte konnte fast vollständig in eigenen Kellern eingelagert werden.)

In ungeschminkter Offenheit — d. h. er plauderte aus dem Nähkästchen, vielmehr Weinkästchen — legte er dar, welche Wege der Württembergische Weinbau nicht nur organisatorisch, sondern auch kellerwirtschaftlich gegangen ist, um aus der Rückständigkeit von vor 20—30 Jahren herauszukommen.

Mit den Augen des Kaufmannes werden heute die Probleme angefaßt, ohne Rücksicht auf das „Traditionelle“ in der Praxis versucht und verwirklicht. Hierbei hat es auch an Rückschlägen nicht gefehlt, jedoch hat die umfassende Organisation im Genossenschaftswesen stets für Versuche jene Mittel bereitstellen lassen, die notwendig sind, auftretende Schwierigkeiten in ihrer Ursächlichkeit zu untersuchen.

Aus der Fülle der praktischen Ergebnisse seiner 20jährigen Tätigkeit in Württemberg seien stichwortartig aufgeführt:

1. Alle Abstiche ohne Luft.
2. Entschleimung der Moste ohne Schwefel, mit Zentrifugen und Kieselgur.
3. Gesundes Traubenmaterial benötigt vor der Gärung keinen Schwefel, brandiges und faules Lesegut mit Reihefe vergären, Abstich so früh wie möglich.
4. Mehr und stärkere Einschaltung der Laboratorien.

Das Tankgärverfahren, das der Öffentlichkeit wohl zu früh übergeben wurde, stammt aus dem Jahre 1936, wo man aus Faßmangel etwa 100 000 Liter in einem Hochdrucktank für Obstwein eingelagert habe. Nach 6 Wochen stellte der Küfer fest, daß das Manometer 6 atü Druck anzeige. Die Probe habe ergeben, daß man keinen Wein, sondern nur eine schaumige Flüssigkeit vor sich hatte, die als mit Kohlensäure übersättigt zu bezeichnen war. Aengstlich besorgt um den Druck von 6 Atmosphären habe man umgefüllt in Fässer, wobei sich gezeigt habe, daß sich der Wein besser und aromatischer entwickelt habe.

Bei der Entleerung der Hefe aus dem Tank habe man unerwartet tiefe Temperatur festgestellt. 1935 durchgeführte Versuche mit Trockeneis-Kühlung und Berieselung zielten auch auf verlangsamte Gärung hin. Erst im Jahre 1946 habe man wiederum die Drucktanks verwandt.

Hierbei habe man stärkere Weinsteinabscheidung und Eiweißtrübung beobachtet. Das Jahr 1948 hat die in größerem Umfange durchgeführten Versuchsergebnisse mit 28 Rotweinaische-Tanks gezeitigt. Wiederum zeigten sich starke Weinsteinabscheidungen und Trübungen auf der Flasche von 10, 20 z. T. sogar 40%. Besonders stark waren die Trübungen bei Verwendung von Korken mit einwandfreiem Spiegel; Untersuchungen haben ergeben, daß mit heiß paraffinierten Korken die Trübungen bis auf etwa 5% gemindert werden konnten; das gilt bei diesem Jahrgang sowohl für Tank- als auch für Faßweine.

Im Jahre 1949 durchgeführte Farbversuche — Rotmaische offen in der Bütte, mit Vinibon, im Drucktank unter 2,4 und 8 atü Druck vergoren, — zeigten in ihrer Auswirkung den unter 8 atü Druck gewonnenen Wein in schönster Farbe.

Moskopf's Flaschenlager

— allen überlegen —
denn Du brauchst sie niemals mehr zu pflegen.

PETER MOSKOPF
NEUWIED · Tel. 3112

Die Gärführung im Drucktank bezwecke jedenfalls nicht die Süßhaltung der Weine, sondern lediglich die Vergärung auf einen längeren Zeitraum auszudehnen. Ein Naturwein mit einem Mostgewicht von über 80° ist bezügl. des Restzuckergehaltes anders zu beurteilen als ein verbesserter Wein, der nur bis zu 5 Gramm Zucker im Liter enthalten darf.

Nach der Mittagspause war der Andrang noch stärker, viele mußten vor der Tür stehen bleiben. Auch die Hochheimer Ortsgruppe des Rheingauer Weinbauvereins, die sogar geschlossen mit einem Autobus zu ihrer Winterfachtagung gekommen war, mußte sich mit sehr engen Stehplätzen begnügen. —

Ueber

neuzeitliche Gesichtspunkte bei der Weinbehandlung

erläutert am Jahrgang 1950, sprach Wbobl. G. Troost auf der Winterfachtagung des Rheingauer Weinbauvereins am 6. 1. 1951 in Geisenheim, indem er auf die besonderen Verhältnisse des Rheingaus und seiner Weine näher einging:

Wir können heute zu annehmbaren Preisen nur trinkbare, harmonische Weine absetzen. Hier steht das Jahrgangsproblem im Vordergrund und oft damit die Frage: natur oder verbessern? Die heutige Kellertechnik ist sehr weit fortgeschritten und bietet dem Küfer mehr Möglichkeiten als früher. Aber die Weinbereitung ist immer noch weitgehend an das Weingesetz gebunden, was nicht übersehen werden darf. Daneben spielen bei Anwendung der sog. modernen Kellertechnik die Betriebsgröße und die Absatzverhältnisse eine große Rolle.

Erst der Großbetrieb, evtl. noch der Mittelbetrieb kann gewinnbringend von den neuen technischen Einrichtungen Gebrauch machen, wie Metalltank, Filter, Kühlanlagen, die Möglichkeit der Großraumvergärung, geeignete Lagerung usw.

Dem Winzerbetrieb dagegen sind hier zwangsläufig Grenzen gesetzt. Der Winzer ist fast stets im Kampf mit Unzulänglichkeiten, wie sie sich durch zu kleine, schlecht temperierte Keller ohne Weinklima, geringe Weinmengen, Angewiesensein auf den Ortsküfer, beschränkte Geldmittel, Füllweinproblem, Fehlen der Mindesteinrichtung, das Faßproblem, vielfach mangelnde Sauberkeit usw. ergeben.

Der Groß- oder Gutsbetrieb kann seine Weine ausbauen und damit gestalten, der Winzerbetrieb nicht. Erst in den letzten Jahren ging der Winzer teilweise zum Flaschenweingeschäft über, oder er zapft seinen Wein in Form der Straußwirtschaft, d. h. die Winzer trinken sich dann den Wein gegenseitig weg. Das sind keine Lösungen.

Entweder bleibt es im Rheingau beim alten oder der Winzer schafft Betriebe, die die Anwendung neuzeitlicher Techniken ermöglichen, er macht sich somit alle die Vorteile zu eigen, die der Gutsbetrieb besitzt. Das geschähe durch den Zusammenschluß zu Genossenschaften, wenigstens zur Kellereigenossenschaft.

Wir haben im Rheingau Gutsweine und sehr viele Winzerweine. Im großen gesehen sind es die Gutsweine, die das Gebiet repräsentieren. Warum soll das bei der großen Menge der Winzerweine nicht möglich sein? Mehr Wein erzeugen ist vorwiegend eine Frage des Weinbaues; bessere Weine daneben die der Kellerwirtschaft.

Dazu gehört das Wissen um die Technik, um die Zusammenhänge, um die technischen Möglichkeiten. Das vorhandene Wissen muß von Zeit zu Zeit überholt werden. Das geht vor allem die Weinküfer an, denen die Weine anvertraut werden. Es fehlen Kurzlehrgänge, fehlen Innungsver sammlungen, es fehlt aber in der Hauptsache das Interesse. Es ist heute nicht mehr wie früher; das Wissen, das früher vermittelt wurde, ist teilweise überholt. Mit dem Komet allein kommt man heute nicht mehr aus. Steril abzufüllen, will gekonnt sein. Die moderne Gärführung erst setzt sehr viel Wissen voraus.

Am Beispiel des 1950ers soll erläutert werden, wie auch der Winzer den Ausbau der Weine gestalten kann.

Kennzeichen des 1950ers: Teils unselbständige Moste, teils selbständige Moste mit schönen Mostgewichten; alle mehr oder weniger faul, teils edel-, aber auch roh-, essig- oder oidiumfaul; die Säure ist durchweg relativ hoch.

Die unselbständigen Moste machten eine Zuckerung nötig. Meist war hier eine 10–20%ige Naßzuckerung das

Gegebene. Die Einsäuerung war von Fall zu Fall zu überlegen. Am erfolgversprechendsten war die Mostentsäuerung. Der Ausbau der sachgemäß verbesserten Weine macht, weil sie harmonisch sind, die wenigsten Sorgen.

Die selbständigen 1950er haben in ihrer Kinderstube mehr Arbeit gemacht. Zweckmäßig war, bedingt durch die Art des Lesegutes, eine Mostvorklärung in Verbindung mit einer leichten Maischeschwefelung. Grundprinzip: Saubere Weine. Die Mostvorklärung (Entschleimen) wurde am besten im Kleinbetrieb durch höchstens 6–8stündiges Absitzenlassen bei möglichst wenig schwefeliger Säure durchgeführt, da die Herbstwitterung kühl war. Der Großbetrieb kann hierbei zeitsparender die Großraumschleuder oder den Kieselgurfilter verwenden.

Die Gärführung des 1950ers ist im Rheingau von drei Dingen bestimmt: von der Säure, von den Mostgewichten und von dem gewollten Grad der Restsüße. Säuersüße Weine sind unmöglich, es heißt also: Entweder — Oder.

Wir streben eine langsame, gleichmäßige Gärung an. Das geht sehr schön mittels Druckbehältern. Der Metalltank ist aber nichts für den Kleinbetrieb. Außer den teuren Behältern gehören noch viel mehr Dinge dazu: moderne Filter, Pumpen, der Zwang, früher zu füllen, und vor allem steril zu füllen u. dgl. mehr. Was kann nun hierzu der Winzer tun? Saubere gepflegte Fässer verwenden, möglichst spät lesen, bei später Lese unter kühlen Kellertemperaturen vergären, den Mosten nicht zu viel Schwefel geben, damit nach der Gärung nicht überschwefelt wird. Die Moste entschleimen, die Säure beachten, schon 4–5 Tage nach Beginn der Gärung bzw. kurz nach der Hauptgärung bereits die Fässer abfüllen und voll halten, bei den Abstichen nicht mehr so stark lüften, beim 1. Abstich hängt das vom Wein selbst ab, spätere Abstiche grundsätzlich ohne Lüftung. Nicht mit geringem Füllwein beifüllen! Das sind die wichtigsten Richtlinien, nach denen sich saubere Weine gewinnen lassen, allgemeine Reinlichkeit vorausgesetzt.

Beim 1950er ist die Gärführung insofern etwas schwieriger gewesen, als der Säureabbau beachtet werden mußte. Durch die Kälte Anfang Dezember ist es zu kräftigem Weinstenausfall gekommen, der biologische Säureabbau (Nachgärung) dagegen ist in den kalten Kellern kaum aufgetreten. Hier hilft Aufschlagen der Hefe, spätes Abstechen. An sich brauchen die aus edelfaulen Trauben stammenden Jungweine, nach der Rahnprobe zu urteilen, ziemlich Schwefel; trotzdem sollte man saure Jungweine vorerst nicht oder wenig schwefeln, sonst behalten sie ihre spitze Säure. Der Winzer sollte sich von guten Kommissionären oder Küfern usw. beraten lassen. Ist die Säure harmonisch, dann ist jetzt eine Schwefelung von etwa 5a/hl angebracht. Schwefelt man vor dem 1. Abstich mit KP-Tabletten (6 Stück je Halbstück) oder Sulfovin (1 Amulle) oder Fulcor (30 g), dann verteilt man die schwefelige Säure gründlich im Faß, sonst sinkt sie ab. Der 1. Abstich erfolgt je nach Probe erst gegen Anfang Februar beim Riesling, Silvaner und Müller-Thurgau konnten bereits abgestochen werden.

Ein Wort über Restsüße. Süße Weine werden ganz gut bezahlt. Das Süßhalten durch langsame Vergärung im Holzfäß infolge Kaltgärung mit Schwefelung nach der Gärung setzt gute Mostgewichte voraus. Bei edelfaulen Mosten ist das möglich. Vor allem, wenn die Moste vorgeklärt wurden. Bei edelfaulen Mosten ist das möglich, vor allem, wenn die Moste vorgeklärt wurden. Bei den sauren, kleinen, früh gelesenen 1950ern aber ist das — soweit sie nicht verbessert wurden — problematisch; das Ergebnis: süß-sauer. Das Problem kommt erst im Sommer, wenn die süßen Weine nachgären. Ein gut eingerichteter Betrieb kann sich helfen, der Winzerbetrieb, der auf den Ortsküfer angewiesen ist, meist nicht. Der Tank, sei es Druck- oder Kühltank, gibt gewisse Möglichkeiten. Aber auch hier muß die Restsüße erhalten bleiben! Solange der Wein im Tank unter Druck liegt, ist das schön. Die Nachgärung beginnt aber wieder nach Ablassen des Druckes. Da liegt beim Winzer das Problem. Süße ist bei kleinen Weinen gefährlich, abgesehen davon, daß das Weingesetz hierbei beachtet werden muß.

Der Winzer soll seine Weine jung halten. Die natürliche Kohlensäure ist wichtig. Die Fässer müssen voll liegen. Die Luftblase hohl liegender Weine ist der Verderb des Weinbukettes und Weines.

Soll *geschönt* werden (Blauschönung), dann möglichst vor dem 2. Abstich. Jungweinen kann man eher etwas zumuten, als älteren ausgebauten Weinen. Nicht umsonst nimmt sich die moderne Kellertechnik gerade der *Kinderstube des Weines* an. Je blanker der Wein in den Sommer kommt, um so besser für ihn. Das ist besonders wichtig für Weine mit Restsüße.

Auch die *Faßgröße* wäre einer Ueberlegung wert. Für viele Weine ist das Stückfaß besser als das Halbstück. Das war übrigens vor 50 Jahren schon einmal der Fall. Warum werden so viele Weine im Faß immer weniger, werden über Sommer rocken und stumpf oder holzig? Das *Abfüllproblem* taucht hier auf und die Verkaufslage. Einmal kommt für jeden Wein der Zeitpunkt, wo er auf Flaschen gefüllt werden muß. Die Flaschenfüllung kostet Geld. Der Winzer kann sich das oft nicht leisten. Der größere Betrieb kann sich hier sogar mit Lagertanks helfen. Die Erfahrung hat gezeigt, daß ausgebaute Weine sich darin weit besser halten als im Holzfaß, sogar noch besser als auf der Flasche.

Wir sollten uns auch im Rheingau der modernen Möglichkeiten der Kellertechnik bewußt werden, so, wie z. B.

die Winzer in Württemberg und Baden in ihren muster-gültigen Genossenschaften sich dienstbar gemacht haben

Ueber den „Einsatz von Maschinen im Weinbau unter besonderer Berücksichtigung des Rheingaus“ referierte abschließend Wirtschaftsinspektor Thellmann auf Grund seiner Erfahrungen, die die Verwaltung der Staatsweingüter im Rheingau sowohl in hängigem als auch flachem Gelände gesammelt hat, wobei er zu dem Schluß kam, daß z. Z. noch kein Schleppergerät *allen* Anforderungen gerecht wird, die der Weinbau an seine Anwendung stellen muß. Auch die Versuche mit neuzeitlichen Schädlingsbekämpfungsmaschinen haben das Idealgerät, trotzdem nicht unerhebliche Fortschritte auf diesem Gebiet zu verzeichnen sind, noch nicht in seiner Vollkommenheit entwickeln lassen.

An die Industrie müsse die Forderung gestellt werden:

1. Entwicklung von Schleppern mit höchster Wendefähigkeit.
2. Stärkere Verwendung von Dieseltreibstoffmaschinen wegen der größeren Rentabilität.
3. Weiterentwicklung der bisher gewonnenen Ergebnisse in der Verwendung des Drehkolbengebläses.

Das Kapsel etikett

Von Werner Daniels, Düsseldorf

Der Wert einer ansprechenden Flaschenausstattung dürfte unbestritten sein. Sie trägt neben der Güte des Weines am stärksten zur Hebung des Kaufinteresses bei. Unter gleichwertigen Getränken wird sich der Kunde am ehesten für die Marke entscheiden, die ihm in der gefälligsten Ausstattung angeboten wird.

Schon seit altersher widmet deshalb der Weinhandel dieser Frage seine besondere Aufmerksamkeit. Man kannte für die Ausstattung von Weinflaschen neben der üblichen Etikettierung mit Rumpfetikett und Jahrgangs-Halsschleife gelegentlich noch keine Abweichungen, so z. B. Fußstreifen oder ein zweites, kleineres Halsetikett. Den Abschluß bildete oben am Hals die Kapsel.

Für die Kapsel verwendet man die verschiedensten Rohstoffe. Allgemein spricht man von der Stanniolkapsel. Es kommen neben dünnen Metallfolien auch gewisse Kunststoffe in Frage. Sie bildet nach oben den Abschluß des Flaschenkleides. Vor dem Servieren wird der obere Teil der Kapsel vom Kellner abgeschnitten, und es bleibt nur eine mantelförmige Schleife zurück.

Der genau kalkulierende Geschäftsmann stand immer wieder vor der Frage, ob er seine Flaschenkapsel — wenigstens bei den Weinen der mittleren und niedrigen Preislagen — weglassen sollte, denn die Kapsel beansprucht immerhin den größten Teil der unverhältnismäßig hohen Ausstattungskosten. Dieser Kostenanteil übersteigt in der sorgfältigen Rechnung häufig den Betrag, der für tragbar gehalten wird. Die Notwendigkeit im Wettbewerb nicht zu unterliegen drängte dazu, einen Ausweg zu suchen.

In letzter Zeit begegnet man mehr und mehr dem „Kapselstreifen“, einem unterhalb des Mündungsringes rings um

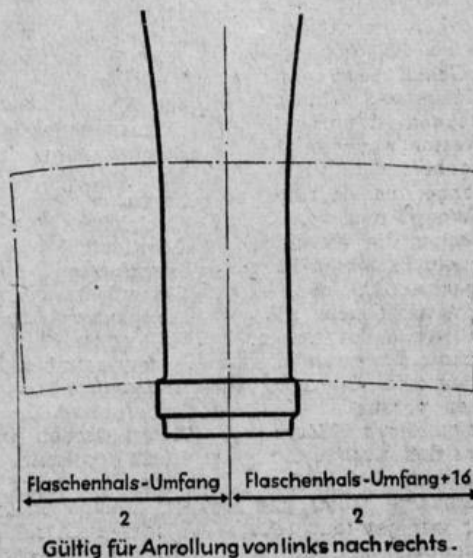
den Flaschenhals reichenden Etikett aus Papier, dessen Enden sich auf der Rückseite der Flasche überlappen. Dieser Streifen tritt anstelle der bis dahin benutzten Kapsel und erfüllt beim Entleeren der Flasche vollauf den Zweck, den optischen Eindruck einer geschmackvollen Kapsel zu vermitteln. Aufgabe des Etikettenherstellers ist es dabei, durch eine zweckentsprechende graphische Gestaltung des Etiketts diesen Gedanken besonders zu fördern, so daß der Verbraucher gar nicht das Gefühl hat, eine „Ersatz“-Ausstattung vor sich zu sehen.

Eine ganze Anzahl bekannter Firmen bringt bereits ihre Markenerzeugnisse in dieser Ausstattung auf den Markt und hat damit die besten Erfahrungen gemacht. Es hat sich in der Praxis herausgestellt, daß der Papierstreifen nicht nur bei den mittleren und niedrigen Preislagen seinen Zweck vollauf erfüllt, sondern auch absolut den Ausstattungsansprüchen bei teuren Qualitäten genügt. Die in Fragen der Verpackung und Etikettierung gewiß nicht geizige Schweiz z. B. hat neuerdings in zahlreichen Fällen für alle Sorten den Kapselstreifen eingeführt.

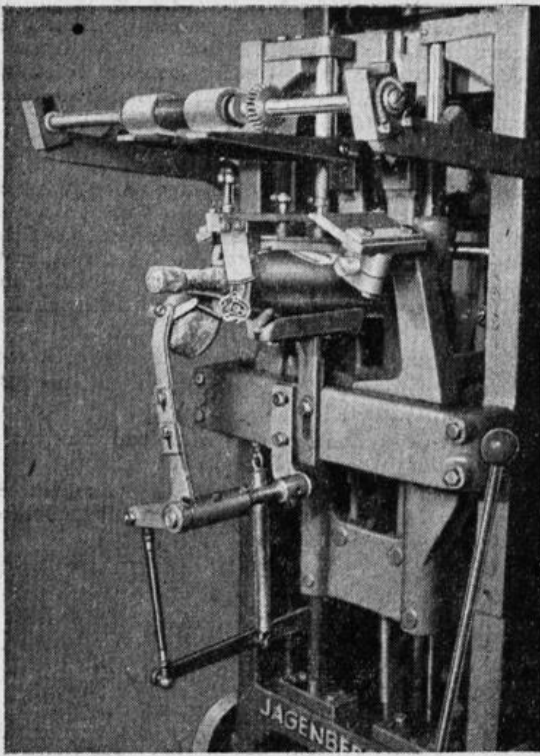
Die schnelle Verbreitung dieses Gedankens wird verständlich, wenn man weiß, daß der Kapselstreifen aus Pa-



Zusammenstellung von Kapsel etiketten



Flaschenhals mit aufgeteiletem Kapsel etikett



Teilaufnahme einer Flaschen-Etikettier-Maschine mit Anrollvorrichtung

pier einschließlich dem benötigten Klebstoff nur etwa ein Zehntel einer der üblichen Kapseln kostet. Eine Einsparung

von 4 bis 5 Pfg. je Flasche macht sich schnell fühlbar.

Hinzu kommt noch, daß es keines besonderen Arbeitsganges zum Anbringen des Kapselstreifens bedarf, weil eine moderne Etikettiermaschine vorhanden ist. Die Maschinen kleben im allgemeinen bis zu 3 Etiketten einem Arbeitsgang auf die Flaschen. Eine bekannte rheinische Etikettiermaschinenfabrik liefert zu ihren Maschinen in solchen Fällen eine im übrigen auch für die Selbstflaschenausstattung geeignete Zusatzeinrichtung. Während Rumpfetikett und Jahrgangs-Halsschleife in der üblichen Weise durch Anstreichbacken aus Gummi angedrückt werden, werden die beleimten langen Enden des Kapselstreifens durch Blattfedern nach unten gedrückt und dadurch hebelartige Hin- und Herbewegung einer Rolle auf Schwammgummi überlappend um den Flaschenhals gerollt. Die Praxis hat gezeigt, daß dabei das Überlappen der Schleifenenden zuverlässig genau erfolgt. Gelegentliche Differenzen in der Höhe der Etikettenenden zueinander bleiben stets unter $\pm 0,5$ mm. Bei der graphischen Gestaltung der Kapsel-etiketten ist zu beachten, daß Wappen und ähnliche Aufdrucke, die auf Mitte zu sitzen kommen sollen, auf dem Streifen um 4 mm von der Mitte anzuordnen sind. Diese Tatsache ergibt sich aus dem Überlappen der Etikettenenden auf der Flaschenrückseite.

Die Anrollvorrichtung läßt sich sowohl in eine halbautomatische Etikettiermaschine (Einzeleinlage der Flasche von Hand) einbauen als auch in eine Fließarbeitsmaschine, bei der die Flaschen stehend vollautomatisch durch die Maschine laufen.

Der Mehrpreis für diese Anrollvorrichtung fällt wenig ins Gewicht, wenn man bedenkt, daß hierzu neben dem wesentlich geringeren Materialkosten keinerlei Auslagen für eine besondere Kapselmaschine und deren Bedienungspersonal in Frage kommen, da diese Arbeit von der schon wieso betriebenen Etikettiermaschine miterledigt wird.

Hier spricht der Rheingauer Weinbauverein e. V.

Eltville/Rhg, Friedrichstraße 2a, Telefon 568 — Sprechstunden: Dienstags und freitags jeder Woche von 9—12 Uhr, sonst nur nach vorheriger schriftlicher oder telefonischer Vereinbarung.

Den Obmännern des Rheingauer Weinbauvereins e. V. sind die Termine zu den Ortsgruppen-Versammlungen wie folgt zugegangen:

23. 1. 1951	14 Uhr	Ortsgruppe	Winkel
24. 1. 1951	"	"	W.-Schierstein
26. 1. 1951	"	"	Erbach
30. 1. 1951	"	"	Kiedrich
31. 1. 1951	"	"	Mittelheim
2. 2. 1951	"	"	Rauenthal
8. 2. 1951	"	"	Eltville
9. 2. 1951	"	"	Aßmannshausen
13. 2. 1951	"	"	Johannisberg
14. 2. 1951	"	"	Hochheim/M.
15. 2. 1951	"	"	Lorch
16. 2. 1951	"	"	Oestrich
20. 2. 1951	"	"	Martinsthal
21. 2. 1951	"	"	Lorchhausen
23. 2. 1951	"	"	Geisenheim
27. 2. 1951	"	"	Aulhausen
2. 3. 1951	"	"	Hallgarten
5. 3. 1951	"	"	Niederwalluf
6. 3. 1951	"	"	Oberwalluf
8. 3. 1951	"	"	Rüdesheim-Eibingen
12. 3. 1951	"	"	Hattenheim
28. 2. 1951	"	"	Rüdesheim

Der Termin für die Bergstraße wird noch bekannt gegeben. Die Versammlungen werden am Nachmittag durchgeführt und zwar möglichst 14 Uhr beginnend.

Es ist in das Ermessen der Obmänner gestellt, die Versammlung evtl. um 1—2 Stunden am Nachmittag zu ver-

legen und nur in Ausnahmefällen um Verlegung in d. Abendstunden bei der Geschäftsführung einzukommen.

Auf Grund obiger Terminierung werden die Obmänner gebeten, der Geschäftsführung umgehend evtl. Terminänderung mit Lokalangabe für die Ortsgruppen-Versammlung mitzuteilen.

Vorgesehene Themen für die Ortsgruppen-Versammlungen.

1. Weinabsatz; insbesondere verkaufspolitische Maßnahmen unter besonderer Berücksichtigung d. Steuergesetzgebung.
2. Die Steuergesetzgebung in leicht faßlicher Art.
3. Weinbergsbegrenzung und Umlegung.
4. Rebenzüchtung, Rebenanerkennung und Rebenselektion.
5. Affinität und Adaption.
6. Neuzeitliche Weinbehandlung.
7. Die Schädlingsbekämpfung.
8. Wo steht der Winzer in der Weinwerbung und was muß sein Standpunkt sein?
9. Das Erziehungswesen für den weinbaulichen Nachwuchs.
10. Der Boden des Rheingaus und seine besondere Bedeutung für die Pflanzung der richtigen Unterlage rebe. (In Verbindung mit Punkt 5.)

Von den obigen Themen sollen wahlweise und wunschgemäß je 2 Themen bei einer Ortsgruppen-Versammlung behandelt werden. Die Themen müssen der Geschäftsführung von den Obmännern umgehend mitgeteilt werden.

Die Vereinigten Eibinger Weingutsbesitzer hielten am 2. Januar d. J. im Weinhaus „Zum Kathrinchen“ unter Vorsitz von Winzer Franz Böhner eine vorbereitende Besprechung ab, die sich insbesondere mit der Abhaltung einer Weinversteigerung befaßte, die für Anfang Mai vorgesehen ist.

Es wurde beschlossen, die Versteigerer des letzten Jahres zu einer Versammlung einzuberufen, die auf Montag, dem 15. Januar 1951, terminiert wurde. Das Versammlungslokal ist: Weinhaus „Zum Kathrinchen“. An der vorbereitenden Besprechung nahm unterrichtenderweise Geschäftsführer Haselier teil.

Die am 9. Januar 1951 in der Staatsweinkellerei Eltville, Rhg. stattgefundene Allgemeine Probe der Verwaltung der Staatsweingüter im Rheingau für die am 17., 18. und 19. Januar 1951 in Kloster Eberbach vorgesehene Weinversteigerung fand in Kreisen der Weinwirtschaft ein selten großes Interesse. Interessenten, sowohl aus den Produktions- als auch Konsumtionsgebieten sprachen sich anerkennend über die zusammengestellte Kollektion aus.

Auffallend groß war das Interesse des hiesigen Gaststätten- und Hotelgewerbes.

Das durch den Besuch der Proben gezeigte Interesse läßt einen guten Verlauf der Versteigerung erwarten.

Den Obmännern des Rheingauer Weinbauvereins e. V. sind von der Geschäftsführung auf Grund der Zuckerlisten für die Haustrunkzuteilung im Jahre 1949 Mitgliederlisten erstellt worden, die folgendes enthalten:

1. Name und Vorname
2. Straße und Hausnummer
3. Mitgliedschaft — ja oder nein — in besonderer Spalte
4. Gesamtweinbaubesitz
5. Jahresbeitrag gemäß Satzung, Spalte M = Mitglieder,
6. zu erhebender Jahresbeitrag für diejenigen Winzer, die noch nicht Mitglied sind, jedoch auf Grund der Werbung der Obmänner die Mitgliedschaft erwerben wollen, Spalte NM = Nichtmitglieder.

Die obigen Listen basieren auf von den Winzern und Weingutsbetrieben selbst gemachten Angaben.

Es dürfte daher anzunehmen sein, daß alle diejenigen, die sich in dem Vordruck zur Zuckerzuteilung als Mitglied deklarierten, auch Mitglied der Ortsgruppe und unnmehr auch in der Lage und willens sind, den Beitrag für berufständische Interessenvertretung zu zahlen.

Der Rheingauer Weinbauverein e. V., Ortsgruppe Rauen-thal, hat in Verbindung mit der Gemeindevertretung und dem Rhauenthaler Karnevalsverein beschlossen, sich am Wiesbadener Karnevalsabend der Session 1951 zu beteiligen und den Festwagen unter die Werbung für Rauen-thaler Wein zu stellen. Zur Zeit der Drucklegung sind die Besprechungen über die Ausgestaltung des Festwagens im Gange. Fest steht jedoch, die Ausgabe von 1000 Stück kleiner Weinflaschen mit Rauen-thaler Weinen an das die Straßen säumende Narrenvolk.

Zu dieser Idee, die zudem noch den Stempel der Originalität trägt, kann man die Ortsgruppe Rauen-thal unter Leitung ihres Obmannes Albert Korn jr. nur beglückwünschen.

Dies zeigt nicht zuletzt auch, daß auch im Winzerstande selbst die Idee der Weinwerbung nicht ruht.

Folgende Weinversteigerungstermine wurden bisher belegt:

1. Vereinigte Rüdesheimer Weingutsbesitzer e. V.: 19. oder 26. April 1951
2. Vereinigte Eibinger Weingutsbesitzer: 4. Mai 1951
3. Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V.: 16., 17., 18., 21., 22., 23., 25., 28., 29., und 30. Mai 1951. Für die Probetage sind folgende Termine vorgesehen: Kommissionärsprobe: 9., 11., 12. und 13. April 1951. Allgemeine Probe: 23., 24., 25. und 27. April 1951
4. Rheingauer Weinbauverein, Ortsgruppe Winkel/Rhg.: 7. Juni 1951
5. Rauen-thaler Winzerverein: 13. Juni 1951
6. Vereinigte Weingutsbesitzer „Die Engländer“, Hallgarten: 8. Mai und 19. Juni 1951. HAHA.

Ueber Kurse der Geisenheimer Lehr- und Forschungs-anstalt: siehe Anzeigenteil dieser Nummer (D. Red.)

Unter Vorsitz von F. R. Schultz, Gau-Bischofsheim, tagte in Mainz die Interessengemeinschaft der Weinversteigerer, der alle Versteigerungsgruppen aus den Weinbaugebieten des Bundesgebietes angehören. Es wurden wichtige Beschlüsse, die für die gesamte Weinwirtschaft von grundlegender Bedeutung sind, gefaßt.

Hinsichtlich der an die Kommissionäre zu zahlenden Provision wurde empfohlen, es bei der bisherigen Regelung zu belassen, jedoch soll bei Versteigerungen neben der bisherigen Teilung der Provision zwischen Versteigerer und Steigerer ein Unkostenzuschlag in Höhe von 1% gegeben werden, der vom Versteigerer getragen wird.

Auch bezüglich des Ausgebotes der Weine wurde eine Einheitlichkeit angestrebt und empfohlen, in Zukunft das Ausgebot per Hektoliter vorzunehmen — das ganze Gebinde ist jedoch abzunehmen.

Durch diese Maßnahme wird eine Regelung übernommen, wie sie in anderen Weinbauländern schon längst besteht und die sich auch als zweckmäßig erwiesen hat. Allen Beteiligten ist hierdurch die Möglichkeit gegeben, sich über die preislichen Zusammenhänge leichter zu orientieren als dies bei den früheren Ausgeböten per Halbstück, Stück, Fuder usw. der Fall war.

Bei der Flaschenfüllung sollen für 100 Liter = 135 Flaschen gegeben werden, d. h. per 600 Liter = 810 Flaschen. An dieser Tagung nahmen teil aus dem Rheingau:

Geschäftsführer Haselier (Rheingauer Weinbauverein e. V. und Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V.)

Vorsitzender Franz Zott (Vereinigte Weingutsbesitzer „Die Engländer“, Hallgarten/Rhg.)

Vorsitzender Micheal Schreiner (Winzerverein „Die Deutschen“, Hallgarten/Rhg.)

Vorsitzender Franz Böhner (Vereinigte Eibinger Weingutsbesitzer)

stellv. Vorsitzender Georg Allendorf (Rheingauer Weinbauverein, Ortsgruppe Winkel/Rhg.)

Vorsitzender Josef Faust (1. Vereinigung Geisenheimer Weingutsbesitzer e. V.).

Der „Sorgenbrecher“ wird besser

Die St. Georg-Kellerei Rüdesheim bittet uns um die Veröffentlichung folgender Gegendarstellung:

„Sie haben auf Seite 365 in Nummer 23 von Anfang Dezember einen Artikel veröffentlicht, der sich in herabsetzender Weise mit unserem Sorgenbrecher aus der Ernte 1949 befaßt. Gemäß § 10 des hess. Pressegesetzes vom 23. 6. 1949 bitten wir um Veröffentlichung nachstehender kurzer Gegendarstellung:

Der 1949er Sorgenbrecher Rüdesheimer ist ein natur-reiner Rüdesheimer Lindgrub Riesling, Wachstum J. Fischer Wwe. in Rüdesheim. Dieser Wein wurde sowohl von der zuständigen Weinkontrolle als auch einer Untersuchungs-anstalt für einwandfrei befunden. Im übrigen handelt es sich natürlich nicht um einen „Spitzenwein“, sondern um einen — wie schon die Preisliste von DM 3,— pro Flasche für Letztverbraucher beweist — guten Tischwein.

Die aus diesen Feststellungen zu ziehenden Folgerungen überlassen wir den Lesern dieser Zeitung.“

Leider werden die Folgerungen des Lesers aus diesen Feststellungen nichts beweisen. Auch dann nicht, wenn er sich eine Flasche „Sorgenbrecher Rüdesheim aus der Ernte 1949“ kauft und sein eigenes Urteil mit dem in unserer Nr. 23/1950 veröffentlichten vergleicht, — denn es dürfte sich nicht mehr um den gleichen Wein handeln, der damals beurteilt wurde.

Vor wenigen Tagen wurde — aus übertriebener Gewissenhaftigkeit — erneut eine Flasche „Sorgenbrecher Rüdesheimer aus der Ernte 1949“ verkostet und fachmännisch beurteilt. Das interessanteste Ergebnis dieser Probe war die Feststellung, daß es sich diesmal um einen anderen Wein handelte. Die zweite fachmännische Beurteilung war für den neuen „Sorgenbrecher“ auch gerade kein himmel-schreiendes Lob, sie soll aber hier nicht wiedergegeben

werden, da es uns *nicht* darum ging und geht, eine Weinkellerei aus Konkurrenzneid oder ähnlichen Gründen zu schädigen, sondern einzig und allein darum, den nicht fachkundigen Weintrinker von vornherein vor Enttäuschungen zu bewahren, die unter Garantie vom weiteren Weinkonsum abschrecken, — jedenfalls nach den hochgespannten Erwartungen, die durch die sehr geschmackvolle Flaschenausstattung und nicht zuletzt durch Begriffe wie „Rüdesheimer“ und „1949er“ geweckt wurden. Und ist der Verlust von Weinkonsumenten nicht in erster Linie ein Schaden für die Weinwirtschaft, Handel und Erzeuger?

Wie schon erwähnt, war in der ersten Flasche „Sorgenbrecher“ nicht der gleiche Wein wie in der zweiten, zudem war der erste schlechter. Wenn nun der „Sorgenbrecher“ in den weiteren Flaschen immer besser wird, so sind wir bestimmt nicht die letzten, die dem „Sorgenbrecher Rüdesheimer“ das ihm dann gebührende Lob singen werden. Zum Wohle des Weinabsatzes, der Stadt Rüdesheim und nicht zuletzt der St. Georg-Kellerei — und wir überlassen es dann unseren Lesern, die Folgerungen aus dieser Entwicklung und Nico Halbstücks Verdienst daran zu ziehen.

D. Red.

Neue Schaudüngungsergebnisse mit Humusdünger

Die jüngsten bei einem organischen Schaudüngungsversuch in der Landeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim (Rhein) erzielten Ergebnisse sind für den Winzer sehr interessant. Zwei in gleicher Lage („Dienheimer Guldenmorgen“) befindliche Parzellen von je 120 Rebstöcken brachten auf der mit dem Humusdünger „Nettolin“ gedüngten Rebanlage bereits im ersten Jahr im ganzen 8,9 kg mehr als bei der Parzelle, bei welcher Stallmist verwendet wurde. Der Säuregehalt ist völlig, das Mostgewicht annähernd gleich. Wie wir von der Herstellerfirma erfahren, ist dieses Ergebnis nur eines von vielen positiven Versuchsergebnissen, die in ähnlichen Anstalten mit „Nettolin“ erzielt wurden und welche die jahrelange Bewährung dieses Humusdüngers in der Praxis unterstreichen. „Nettolin“ enthält als größten Bestandteil — mehr als 50% — Humus aus entsäuertem vollständig verrottetem und umgewandeltem Torf; an Kernnährstoffen 3% Stickstoff (davon 2,5% leicht wasserlöslich) 2% Phosphorsäure, 4% Kali und 20% Kalk. Ein besonderer Vorteil dieses Humusdüngers ist, daß er auch ein Bodendesinfektionsmittel enthält. Obwohl selbst völlig bakterienfrei — und damit dem oft versuchten Stallmist allein schon überlegen — fördert Nettolin das Leben der nützlichen Bodenbakterien und damit die Schaffung eines lockeren, garen Bodens, der die Feuchtigkeit besser aufnehmen und besser speichern kann. Gerade in trockenen Jahreszeiten wird man auf solche Eigenschaften besonderen Wert legen. Durch die Bodenlockerung ist zugleich eine wichtige Unterstützung und eine noch stärkere Wirkung der Desinfektion gegeben, die bei der Bekämpfung bestimmter Krankheiten, wie der Chlorose oder des Wurzelschimmels, bedeutsam wird.

Die Tatsache, daß diese Art von Humusdüngern beste Voraussetzungen für das Pflanzenwachstum bieten, muß die Frage nach dem Preis — die bei allen organischen Handelsdüngern so oft als Gegenargument vorgebracht wird — zumindest in einem wesentlich anderen Licht erscheinen lassen. Es ist bestimmt verkehrt, schon beim Einkauf von Düngemitteln den Pfennig umzudrehen. Für etwas Gutes muß man eben auch hier, wie überall in der Wirtschaft, einen bestimmten Preis anlegen. Denn was nicht richtig und zweckmäßig gedüngt wird, kann weder Quantität noch Qualität und erst recht nicht beides zusammen bringen. Der Humusdünger „Nettolin“ kann als eines der wenigen Düngemittel bezeichnet werden, die ohne Zugaben anderer Dünger eine ausgesprochene Volldüngung ermöglichen. Für eine Rebenvolldüngung nimmt man etwa 100 kg je Morgen ($\frac{1}{4}$ ha) als normal an. Wenn „Nettolin“ bei gemischter Düngung an Stelle von Stallmist beigegeben wird, genügt der zehnte bis zwölfte Teil der üblichen Stallmistmenge und soll 3–4 Wochen vor der Mineraldüngung erfolgen. Es hat sich gezeigt, daß „Nettolin“ am besten im Winter- oder Märzbau durch Hacken oder Pflügen untergebracht wird. Die Beimengung des Desinfektionsmittels macht Nettolin für die Verjüngung oder Neuanlage von Weinbergen besonders geeignet. Hierbei sind ungefähr 25%

mehr als die vorgenannte Menge als Bedarf zu rechnen, wenn ausschließlich Nettolin verwendet wird. Ähnliche Gesichtspunkte sind es auch, die für eine Verwendung dieses Humusdüngers bei der Düngung von Rebschulen sprechen.

Es wurde bereits erwähnt, daß ein Zentner Nettolin die zehn- bis zwölf-fache Menge Stallmist „ersetzt“ und daß trotzdem die Wirkung eine bessere ist. Es liegt auf der Hand, welche Vorteile wirtschaftlicher Art an Arbeits- und Kostenersparnis ein solches, leicht aufzubewahrendes und transportables Düngemittel — ein trockenes, aber nicht staubendes schwarzes Pulver — gerade in Weinbergen bietet. Diese Vorteile machen bestimmt die bei den organischen Handelsdüngern gegebenen Mehrkosten der Anschaffung gegenüber dem Stallmist wett. Selbstverständlich kann man von einer einmaligen oder einjährigen Verwendung keine Wunder erwarten. Stetigkeit und regelmäßige Düngung sind entscheidend.

Aus dem mittelhessischen Weinbaugebiet

Tag der Landwirtschaft in St. Goarshausen

Auf Anregung des Vereins der ehemaligen Weinbauschüler von St. Goarshausen fand am 11. und 12. Januar d. J. eine Fachvortrags-Veranstaltung statt, die erneut unter Beweis stellte, wie sehr die Weinbauschule St. Goarshausen als lebendiges Bindeglied zwischen Schule und Praxis wirksam ist.

Nach der Begrüßung der anwesenden Gäste (u. a. Abgeordneter Tönnis in Vertretung des Landrats, die Herren Bürgermeister von St. Goarshausen und Kaub) eröffnete Landwirtschaftsrat Lemb die Veranstaltung und gab die Hoffnung Ausdruck, daß diese Fachvorträge eine regelmäßige Einrichtung in jedem Winter werden. Nach einem besorgten Hinweis auf die heutige Krise der Landwirtschaft und ihre Existenzgefährdung und die sich daraus ergebende Notwendigkeit, die Betriebe auf breitere Grundlage zu stellen, übergab er O.-Landw.-Rat Vogler das Wort zum ersten Thema: „Tagesfragen aus Acker- und Pflanzenbau“. Ein ausführlicher Bericht folgt in der nächsten Nr. der Rheingauer Weinzeitung. D. Red.

Braubach, Mitte Januar 1951. — Während der offenen Witterung in der ersten Januarhälfte sind die Rodungsarbeiten wieder in Gang gekommen. Außerdem werden Stallmist und Erde in die Weinberge gebracht. Im Keller vollzieht sich z. Z. der Abstich der Jungweine. Allgemein wird die Feststellung gemacht, daß dank eines günstigen Säureabbaues die Weine sich sehr angenehm probieren. Leider ist die Nachfrage nach neuen Weinen gering. Größere Umsätze sind überhaupt noch nicht erfolgt.

Bei der im Dezember bei der Landwirtschaftskammer Koblenz stattgefundenen Weinprämierung konnten von 22 Weinen des Kreises St. Goarshausen drei große und sieben kleine Preismünzen sowie drei lobende Anerkennungen errungen werden. Zwei Auszeichnungen fielen auf Braubacher Weine. b.

Kaub, 10. 1. 1951. — Infolge des einsetzenden Frostes kamen die laufenden Bodenbearbeitungsmaßnahmen zum Stillstand. Viele Kleinwinzerbetriebe, die im Herbst mit dem Einkauf von Torf und Stallmist zurückhielten, erleben nun eine Teuerung, die in keinem Verhältnis zu den derzeitigen Weinpreisen steht. Während ein Ballen Torfstreu im September 2,60 DM kostete, ist heute der Ballen auf 4,— gestiegen. Ähnlich liegen die Dinge bei Weinbergsdraht, Stieklern usw. Mit Recht fragen sich die Winzer: „Wo soll das noch hinführen?“

Der Abstich der Jungweine wird weiter fortgesetzt. Nun, nachdem die Weine probierfähig sind, können wir leicht feststellen, was bei der Lese falsch gemacht wurde. Hoffentlich sehen viele Winzer den Fehler einer zu frühen Lese ein und ziehen für die Folge die Nutzenanwendung daraus, es in kommenden Jahren besser zu machen. Ba.

Siegeslauf des „Deutschen Weinsiegels“ am Mittelrhein

Die Kommission für das Deutsche Weinsiegel im Weinbaugebiet Mittelrhein einschl. Siebengebirge trat am Dienstag, den 9. Januar zu ihrer 3. Sitzung zusammen. Der Vor-

sitzende Fritz Bastian sr. eröffnete die Tagung, begrüßte die anwesenden Kommissionsmitglieder und gab das Wort an den Geschäftsführer, Herrn Weinbaudirektor Weller. Dieser gab einen umfassenden Bericht über die kolossale Entwicklung des Geschäftsverkehrs in der verhältnismäßig kurzen Zeit seit der Konstituierung der Kommission und stellte 28 neue Anträge auf Zulassung des Betriebes zur Bewerbung um das Deutsche Weinsiegel, wobei nunmehr auch der Weinhandel vertreten war, zur Diskussion. Lediglich ein Betrieb konnte für die Bewerbung nicht zugelassen werden, weil er den gestellten Anforderungen noch nicht entspricht. Es erhielten die Zulassung: Winzer H. W. Wagner, Manubach; Weingut J. Schwab, Kaub; Mathias Mohr, Weingut, Leutesdorf; Winzer Roland Heidrich, Bacharach; Lorenz Schweikert, Oberspay; Fritz Bastian, Weingut, Bacharach; Weinhaus „Altes Haus“ Inh. W. Weber, Bacharach; Winzer Nikolaus Erb, Oberwesel; Franz Josef Breitbach, Gaststätte und Weinbau, Boppard; Weingut Peter Lorenz, Boppard; von Osteroth'sche Gutsverwaltung, Gut Schönberg, Oberwesel; Winzer Albert Lambrich, Dellhofen Daniel Kurz, Oberdiebach; Jakob Nickenig, Boppard; Jakob Klockner, Oberwesel; Winzerverein 1898, Oberdiebach; Fa. Jakob Breitbach, Boppard; Carl Wilhelm Götz, Weingut, Bacharach; Winzer-Verein e.G.m.b.H., Trechtingshausen; Winzer Nikolaus Weiler, Boppard; Oberweseler Winzer-Verein e.G.m.u.H., Oberwesel; Winzer Jakob Deinet, Oberspay; Heinrich Müller, Oberspay; Adolf Janssen, Weingut, Boppard; Manubacher Winzergenossenschaft St. Oswald e.G.m.b.H., Manubach; Emma Steeg, Weingut, Braubach Rh.; Winzer Anton Schneider, Leutesdorf.

Bei der anschließenden Bearbeitung der Anträge auf Verleihung des Deutschen Weinsiegels für prämierte Weine, welche ohne Probe das Weinsiegel erhalten, sowie der folgenden Zungenprobe der nichtprämierten Weine konnten über 65 000 weitere Deutsche Weinsiegel verliehen werden. Die Kommission für das Deutsche Weinsiegel im Weinbaugebiet Mittelrhein einschl. Siebengebirge hat damit in der kurzen Zeit ihres Bestehens über 150 000 Flaschen mit dem einzigen Gütezeichen für gut ausgebaut und gepflegte deutsche Weine auszeichnen können. F.W.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Daß einer der „schnellen“ Fahndungsbeamten des Finanzamts Rüdesheim über seine „Rehabilitierung“ vor Ueberaschung zu halluzinieren glaubte?

Da hatte nun die Oberfinanzdirektion wörtlich geschrieben und schwarz auf weiß drucken lassen: „Die Fahndungsbeamten des Finanzamts Rüdesheim, die die Durchsuchung (in Raienthal. D. Red.) durchführen mußten, haben sich in jeder Beziehung einwandfrei und bestimmungsgemäß verhalten.“ Die Fahndungsbeamten befehligen sich größter Zurückhaltung.

Dabei ist diese Art lahmen und weichlichen Auftretens nun ganz und gar nicht seine Art. Aber — wenn es die Oberfinanzdirektion behauptet — muß es ja wohl stimmen. Dann muß es sich eben um einen Traum gehandelt haben, als er kurze Zeit nach der Raienthaler Expedition in einem Kiedricher Hause beim Anhören der Erörterung, ob Finanzbeamte eigentlich in die Keller eindringen dürfen, mit „größter Zurückhaltung“ laut drohte: „Selbst diese Fragestellung ist schon Aufwiegelung gegen die Staatsgewalt!“ Dann kann es sich auch nur um eine Erinnerungstäuschung handeln, als er dort beim Warten auf den Winzer zwecks Kellerbesichtigung die lästige Wartezeit „in jeder Beziehung einwandfrei und bestimmungsgemäß“ abzukürzen trachtete mit dem nachdrücklichen Hinweis: „Wir pflegen Keller auch in Abwesenheit des Winzers mit Gewalt zu öffnen!“

Nein, es tut nicht gut, wenn einen die vorgesetzte Behörde derartig verblüfft und in Verwirrung bringt. Da kann man ja schließlich noch am eigenen weinfachmännischen Urteil zu zweifeln beginnen, z. B. wenn man geprobt

Haustrunk kurz und bündig für Wein erklärt, und wenn daraufhin der Winzer aufzumucken wagt, ja, regelrecht frech wird und diesen „Wein“ sofort zur Weinbauschule zur Untersuchung zu schicken droht. Nico Halbstück

Aus dem Rheingau

Johannisberg, 10. 1. 1951. — Fast die Hälfte der 60,0 mm Niederschläge fielen als Schnee. Die ersten Januartage brachten Tauwetter mit Regen, so daß der Schnee verschwunden ist. Von Anfang Dezember bis zur Mitte dieses Monats waren Außenarbeiten möglich. So ist zu beobachten, daß ein Teil der Weinberge noch nicht wintergepflegt ist, welches auf den nassen November und ungünstigen Dezember zurückzuführen ist. Erdarbeiten, insbesondere Hochschaffen der Erde und Roden, sowie das Einbringen von Stallmist, Kompost und in verstärktem Maße Torfdünger, konnten durchgeführt werden. Stallmist wird angeboten, man hört von Preisen um 70—80 Pfennig pro Ztr. frei Weinberg.

Der Adventsschnitt wurde weniger als im Vorjahre ausgeführt, jedoch wird mit dem Bänderlösen begonnen. Bei den Rodungen zu Weinbergsneuanlagen werden die bereits früher festgelegte Weinbergbegrenzungen nicht mehr eingehalten, es wird in reine Ackerlagen, namentlich im oberen und mittleren Rheingau, abgewandert. Die örtliche und überörtliche Berufsvertretung sollten dieses Tun überprüfen, damit nicht unliebsame Folgen zum Schaden der Winzer entstehen. Es ist zu hoffen, daß man ähnlich wie in Rheinland-Pfalz und Baden eine klare Linie schafft. Seitens der Winzer weist man auf die schlechte Rente in Landwirtschaft und Obstbau hin, und glaubt, im Weinbau noch etwas mehr zu verdienen.

An Pflanzreben fehlen Müller-Thurgau, während Riesling, Silvaner und Spätburgunder reichen. Da auch mit anderen Weinbaugebieten Reben gehandelt werden, ist unedigt eine Entseuchung vorzunehmen. Für den Rheingau besteht die Gefahr, daß die noch nicht vorhandene Blattreblaus (kurzrüsselige Laus) eingeschleppt werden kann. Einfuhrgenehmigungen sind notwendig; ebenso Ausfuhr-erlaubnis.

Die Preise für den 1950er haben bei geringem Umsatz etwas angezogen und betragen ca. um 700,— DM pro 600 Liter. 1950er Flaschenweine, hauptsächlich die frühgelesenen, sind bereits in den Schaufenstern anzutreffen. Die Preise betragen 1,20 bis 2,— DM die Flasche. 1948er und 1949er sind sehr gefragt.

Im Weinkeller sind kleine Weine der früheren Sorten abgestochen. Mittlere Weine erhalten dieser Tage ihren Abstich und bessere Qualitäten in 2—3 Wochen. Kr.

Wintertagung der DLG.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft hält vom 30. Januar bis 2. Februar 1951 in Wiesbaden ihre traditionelle Wintertagung ab. Während der erste Tag internen Ausschuß-Sitzungen vorbehalten sein wird, finden am 31. Januar und 1. Februar öffentliche Versammlungen der verschiedenen Abteilungen statt (Ackerbau, Tierzucht, Landmaschinen, Landfragen usw.). Den Höhepunkt der Tagung bildet die Hauptversammlung am 2. Februar im Wiesbadener Kurhaus

Rätselaufgabe

Ein Fachorgan. Aus nachstehenden 7 Wörtern sind je 3 zusammenhängende Buchstaben zu wählen, die aneinandergereiht ein Fachorgan für den Winzer ergeben.

WAHRHEIT — BINGEN — WEINBAUER —
FAHRWEG — MAINZ — SEITZ — UNGSTEIN

Auflösung der „Magischen Figuren“ in Nr. 24/1950

a) 1: Reblaus	b) 1: Etikett
2: Clemens	2: Oktober
3: Duenger	3: Stuetze

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 16003. Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 16003. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. Verantwortlich für den Anzeigenteil: Wolf Horn, Kronberg/Ts. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst. — Bezugspreis: Vierteljährlich DM 2,80 zuzüglich Zustellgebühr. — Z. Z. Anzeigenpreisliste Nr. 4 gültig. — Bankkonto: Volksbank Eltville/Rhg. Nr. 1196 und deren Postscheckkonto: Frankfurt/M. Nr. 451 „zu Gunsten Rheingauer Weinzeitung“. — Für unverlangte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. — Bei Lieferungsbehinderung infolge höherer Gewalt besteht kein Anspruch auf Rückerstattung. — Abonnement-Bestellungen bei jeder Postanstalt.



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

Weinuntersuchungen



vereinfacht,
insbesondere
Gesamtzucker und
flüchtige Säure (für
den Praktiker in
7—10 Minuten)
nach Schweizer
Methode.

Generalvertrieb für
Deutschland:

Chemiker Schillhoffmann KG., Schwäb. Hall 14
Untersuchungsgeräte — Weinlaboratorium
Kellereicheimikalien



Elegante Ledermappen

für Speisen- und
Getränkemarken
Cell.-Hüllen und
Tischständer

liefert preiswert

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

Korkbrandapparate DM 21.50
Korkbrandstempel billigst
A. Gölner · Gravieranstalt
Mainz/Rh., Badergasse 3

Kredit- und Darlehensuchende

wenden sich kostenlos und
vertrauensvoll um Auskunft an

Dr. Wilhelm Born · Koblenz-Moselweife
Koblenz · Straße Nr. 30/34

Wer braucht eine National- Registrierkasse?

Ich übernehme als
Kaufpreis 1950er Weine.

Likörfabrik „Alt-Berlin“
Berlin SW. 29



DIE KLEINEN RWZ-ANZEIGEN

Leistungsfähige Weinbrennerei und Likörfabrik in Süddeutschland
sucht einen gewandten, repräsentativen

REISENDEN

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

Weinbaugeschulte, ledig, 29 Jahre,
Flüchtling (Schlesien) sucht baldigst
Stellung in einem Weinbau- und
Weinhandlungsbetrieb. Angebote u.
R 909 an den Verlag der „Rheingauer
Weinzeitung“.

Böttcher (Holzküfer), 28 J., verh.,
vertraut in allen vorkommenden
Arbeiten, selbständig, sucht Dauer-
stellung. Angebote unter R 917 an
den Verlag der „Rheingauer Wein-
zeitung“.

Wer braucht mich?

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

**selbst. Verwalterstelle
oder übern. mittl. Pachtgut.**

Angebote unter R 902 an den
Verlag „Rheingauer Weinzeitung“

Tüchtiger Küfer sucht Dauer-
stelle oder Einheirat in besteh.
Küferei. 50 Jahre alt, ledig 1,47
groß. Kann alle vorkommenden
Arbeiten verrichten. Joh. Gergen,
Wimsheim, Krs. Leonberg/Würt.

4 000 Liter

Zwetschenwasser

1 000 Liter

Mirabellengeist

1 500 Liter

Weinhefe - Destillat

bietet preiswert an

Dampfbrennerei J. Franzreb
Freinsheim · Tel. 128

Werbekräfte, preiswerte
Reklame-Ascher
in divers. Größen u. Ausführungen.
Illustrierte Preisliste durch:
Porzellan-Manufaktur „Bavaria“
Waldersdorf/Bay.

AMER. AUTO-REIFEN

gebraucht und protektiert, spottbillig
Gummi Vest, M.-Gladbach · Tel. 6983

Preiswerte

1950er Weine

fuderweise zu kaufen gesucht
Josef Giese, Münster (Westf.)
Weingroßhandlung

Traubensaft

offen gesucht. Angeb. u. 0.975
an WERBERING AG., Frankfurt/M.

Neue Weinfässer

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

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

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

Schrumpfkapseln - Krugkapseln Griffkopfkorken

mit bunter Griffplatte für
Firmeneindruck

J. H. Müller · Ahlerstedt 106 R
Bez. Hamburg

Junghennen

5-6 Mt. u. 49er 10 DM, 7-8 Mt.
12,50 DM, Puten 20 DM, Perh.
15 DM, Zwergh. 7,50 DM, Zucht-
gänse u. Gänse à 20 DM, dto.
Enten u. Erpel à 15 DM, Pfauen
u. Fasan. Anfr. Rassetauben
Troml., Bay., Straß., u. div.
Rass. P. 10 DM, bess. P. 15,—,
rasselose Tauben Paar 5 DM.
Felix Müller, Landshut 77

HYPOTHEKEN- UND DARLEHNSUCHENDE

führen wir zum Erfolg.

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



der ideale HUMUS-DÜNGER
alle Kulturen, besonders für
Weinbau. Humusit wird
neuem Verfahren getrocknet
und ist garantiert unkräut-
verlangt Sie Angebote
EMIL BECK · Krefeld-Forst
Telefon 251 80

Anerkannte Wurzelrebe

wurzelecht, zu verkaufen
5000 Sylvaner Klon 37 u. 37/1
Schätzel
5000 Portugieser Stamm 175
5000 Müller-Thurgau.

Wein wird in Zahlung genom.

Rebschule PH. ZIMM

Framersheim, Rheinhessen
Telefon: Gau Odernheim

Traubenfäule

tritt nicht so leicht auf
wenn wir mit

Lützel-Dünger

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

Grossisten!

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

SPANDAUER METALLWAREN G. M. B. H.

Berlin-Spandau · Klosterstr.
Telefon: 37 94 46

BRIEFMARKE

Kassakäufer von
Groß-Sammlungen u. Raritäten
Franz Becker · Fachgeschäft
Wiesbaden, Mithelsberg 4, Tel. 25

Die

„Rheingauer Weinzeitung“

beliebt und gelesen in
Weinbaugebieten.

Daher sind

Kleinanzeigen

immer erfolgreich!

Kellereiartikel

Tiemer, Eltville
Taunusstraße 8 · Telefon

Laufend frische Weinhefe gesucht!

Angebote unter RW 912 an den Verlag „Rheingauer Weinzeitung“

Süßmostlehrgang an der Hess. Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau · Geisenheim/Rh.

Das Institut für Gemüse- und Früchteverwertung hält den diesjährigen

Süßmostlehrgang für Fortgeschrittene

in der Zeit vom 5. bis 10. März 1951 ab.

(Beginn: 5. 3. 1951 um 9.00 Uhr im Hörsaal des Instituts, Rüdesheimer Landstraße 8).

Anmeldungen zum Lehrgang, für den eine Gebühr von DM 25,— erhoben wird, sind bis zum 24. Februar 1951 an das Institut zu richten. — Lehrgangsleiter: Dr. Koch.

„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)
Preis DM 2.—

Erscheint in Kürze im Verlag der

Rheingauer Weinzeitung

Ffm.-Höchst · Emmerich-Josef-Straße 18

In der Zeit vom 12. bis 17. Februar 1951 wird an der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Institut für Rebenzüchtung - Rebenveredlung in Geisenheim ein

Rebenveredlungskursus für Anfänger

abgehalten. Das Programm sieht vor:

1. Einführung in die Technik der Handveredlung — Zuschneiden und Blenden der Unterlagen — Vor- und Nachbehandlung — Herichten der Edelreiser — Einschlag und Aufbewahrung von Unterlagen und Edelreisern — Kontrolle der Güte des Veredlungsmaterials.
2. Einführung in die Technik der Maschinenveredlung.
3. Praktische und theoretische Unterweisung im Packen, Vortreiben und Abhärten.
4. Praktische und theoretische Unterweisung in der Herstellung von Kartonage-Pfropfreben.
5. Prüfungsmethoden zur Feststellung der Verwachsung.
6. Verschiedene Einschulmethoden und Kompostbereitung.

Teilnehmergebühr 10,— DM

Rebschere und Veredlungsmesser sind mitzubringen!

In der Zeit vom 19. bis 21. Februar 1951 wird in demselben Institut für Rebenzüchtung - Rebenveredlung in Geisenheim ein

Rebenveredlungskursus für Fortgeschrittene

abgehalten.

Programm

1. Unterweisung in den neuesten Versuchsergebnissen.
2. Vorführung der neuesten Maschinen zur Rebenveredlung, zum Füllen der Kartonagehülsen und zur sonstigen Verbilligung und Verbesserung der Pfropfrebenherstellung.
3. Erfahrungsaustausch und Bewertung über Erfolge und Mißerfolge bei der Herstellung von Pfropfreben.

Teilnehmergebühr 8,— DM

Anmeldungen für beide Lehrgänge werden bis spätestens zum 3. Februar 1951 beim Institut für Rebenzüchtung - Rebenveredlung in Geisenheim erbeten.

Der Institutsleiter:
(Dr. Birk)

Der Direktor:
gez. Prof. Dr. Steinberg

Geisenheim, den 5. Januar 1951

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

»RHEIN-POST«

das Mittagsblatt am Mittelrhein mit ihren regelmäßigen
Beilagen: „Rheinische Sonntags-Post“ und „Erzähler“
Unsere Zeitung bietet Ihnen folgende Vorzüge:

1. Aktuelle Berichterstattung
 2. Umfangreichen Heimatteil
 3. Spannende Romane
 4. Unerreicht gute Sportinformationen
 5. Interessante Reportage u. Berichte aus aller Welt
- Prüfen und vergleichen Sie. Wir wissen, daß wir der Heimat
eine gute Heimatzeitung bieten.

Verlag und Schriftleitung der
»RHEIN-POST«
Rüdesheim

Bestellzettel

(Unserer Agentur übergeben oder unfrei in den Postkasten
werfen)

Ich bestelle hiermit bis auf weiteres die

»RHEIN-POST«

(Rheingauer Anzeiger)

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

Ort

Unterschrift:

Straße:

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

MONTANER & CO.
SEIT 1879
WEIN- UND SEKTKORKEN

Mainz am Rhein · Hafenstraße 16 · Ruf 5004

Wiesbaden · Franz-Abt-Straße 10 · Ruf 22843

Die zuverlässige Imprägnierung
für hölzerne Bottiche und Wein-Transportfässer

STERAMIT VINO

elastisch, haltbar, geruch- und geschmackfrei

Auskleidemassen für Tanks und Bottiche zur
Einlagerung von Trauben- und Fruchtsäften

Tivoli-Werke A. G.
Hamburg-Eidelstedt



GEORG HEIM

Gegründet 1872

Faßfabrik

DARMSTADT

Pallaswiesenstraße 87 · Fernruf 564

Spezialität:
Transport-Halbstücke

Es ist Ihr Vorteil . . .

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

Die **PRESSHEFE** kauft

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

FALLEN

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

Kastenfallen

Preisliste Nr. 5 kostenfrei.

E. GRELL & Co.
(21 b) Hamm/Westf.

Holder

bringt den 10000fach bewährten
**Viergang-Universal-
Einachs-Schlepper**
der pflügt, mäht, hackt, schleppt,
spritzt, fräst, treibt u. Kartoffel
rodel, jetzt mit verschiedenen
Neuheiten

- Der neue F & S-Motor kann mit Diesel- u. Benzingemisch 1:1 mit Zweitakt-Ölzusatz äußerst sparsam betrieben werden.
- Neu ist auch die hervorragende F & S-Komet-Kupplung.
- Mit der neuen doppeltwirkenden Zapfwellen-Anbauspritze EP II und dem 200 Ltr.-Fahwagen verwenden Holder-Besitzer ihren Schlepper zur Winterspritzung

Verlangen Sie Prospekt E . . .

HOLDER GMBH GRUNBACH
Landmaschinenfabrik

Grünbach
bei Stuttgart
15



Jetzt auch Kronenkörke

C. A. GREINER & SÖHNE K. G.
NÜRTINGEN / WÜRTT.

Spezialverfahren paraffinierter Weinkörke

Anzeigen in der *Rheingauer Weinzeitung*
steigern den Umsatz!

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!